

# Qualität und Kennzeichnung von Spargel

Franz Egerer

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte



# Gliederung

---

1. Gesetzliche Anforderungen
2. Vergleich Mindesteigenschaften AVN – UNECE - Norm
3. Aufbereitung nach Allgemeiner Vermarktungsnorm
4. Aufbereitung nach UNECE – Norm
5. Ergebnisse der amtlichen Qualitätskontrolle

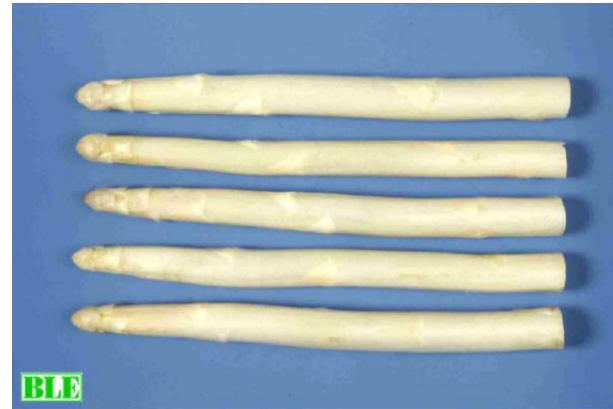
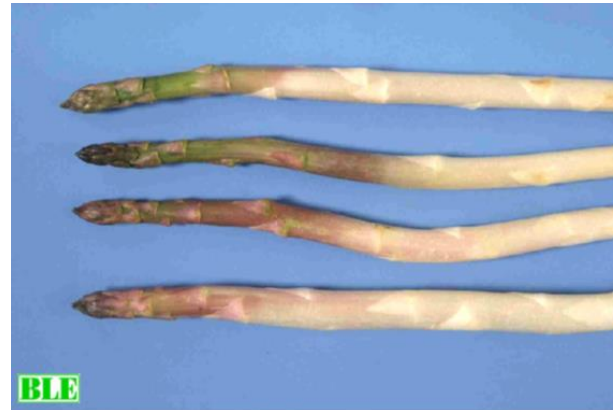
# Hintergrund und gesetzliche Vorgaben

---

- Spargel mit hoher Wertschöpfung und hohem Preisniveau
- Qualität sichert regionale Erzeugung
  
- Überprüfung der Qualitäts- und Kennzeichnungsanforderungen
- Kontrollen auf allen Handelsstufen
- Rechtsgrundlagen: EU-Vermarktungsnormen VO (EU) 1308/2013 und DVO (EU) 543/2011

# 1. Gesetzliche Anforderungen

1. Allgemeine Vermarktungsnorm (AVN)
  2. UNECE – Norm
- Normpflichtiger Spargel nach AVN und UNECE



# 1. Gesetzliche Anforderungen

- Nicht normpflichtig nach UNECE, aber normpflichtig nach AVN: Pyrenäen-Milchstern (*Ornithogalum pyrenaicum*) - sogenannter Wildspargel
- Nicht normpflichtig nach UNECE, aber normpflichtig nach AVN: Suppenspargel



## 2. Vergleich: Mindestqualität „ganz“

- **AVN:**
- produktspezifische Aufbereitung (abschneiden, rostige Schuppenplättchen entfernen, aber kein Anschälen, keine ausgefranzten Schnittenden)
- Inkl. Hohlstellen, sofern umliegendes Gewebe gesund, frisch, sauber, weder verfärbt noch verholzt
  
- **Bild oben:** leichte trockene Risse
- **Bild unten:**
- **AVN:**
- Mindestqualität "ganz" nicht eingehalten: Risse. Zulässig in der Toleranz.
  
- **UNECE:**
- In Klasse II unzulässig: größere Risse. Nur zulässig in der Toleranz der Klasse II, sofern diese Risse nicht verschmutzt sind oder Verbräunungen aufweisen.



## 2. Vergleich: Mindestqualität „gesund“

- **Zulässig:**

Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, AVN/UNECE eingehalten



- **Ausschluss:**

AVN/UNECE nicht eingehalten:  
leichter Rostbefall am Kopf.  
Max. 10 % im Rahmen der  
Toleranz zulässig





## 2. Vergleich: Mindestqualität „gesund“ - **Ausschluss**

- Verzehrbarkeit und Haltbarkeit darf nicht beeinträchtigt sein (z. B.: Pilze, Bakterien, Kopffäule durch Eiweißdenaturierung, starke Quetschungen, Botrytis an Grünspargel)



- Frostschaden



- Feldfrost bei Grünspargel





## 2. Vergleich: Mindestqualität „sauber“



- **Bilder oben :**  
mit Erde verschmutzte Stangen  
Zulässig in der Toleranz
- **Bild rechts:**  
Mindestqualität nicht eingehalten, innen mit Erde verschmutzte, hohle Stangen, Ausschluss\*

\*) Es ist aber eine Toleranz von 2 % für Verderb/  
Nichtverzehrbare zu gewähren.



## 2. Weitere Mindesteigenschaften nach AVN / UNECE

---

- **Praktisch frei von Schädlingen**  
Problem v. a. bei Grünspargel
- **Praktisch frei von Schäden durch Schädlinge**  
Bohnenfliegenschaden
- **Frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**  
Aufmachung mit gestoßenem Eis, Schmelzwasser
- **Frei von fremdem Geruch/Geschmack**  
Chlorierung des Spargels unzulässig, Bitterkeit?
- **Zufriedenstellender Zustand**  
Kein Mehrschälabfall durch: welke Stangen, extreme Formfehler, Rost am Kopf, Verholzung

# 3. Aufbereitung nach Allgemeiner Vermarktungsnorm

---

## 2. Mindest-Reifeanforderungen

- Gibt es bei Spargel nicht

## 3. Toleranzen

- Max. 10% fehlende Mindestqualitätsanforderungen,
- davon max. 2% Verderb (Verzehrbarekeit beeinträchtigt)

## 4. Kennzeichnung

### a. Name und postalische Anschrift des Absenders (Packers)

- Alternativ: - kodierte Abpackerangabe (nicht in D) oder – bei Vorverpackungen: „abgepackt für in der EU ansässigen Verkäufer“ mit zusätzlichem internen Abpackercode

### b. Ursprungsangabe (nicht abgekürzt)

- Regionale Herkunftsangaben sind zusätzlich möglich, ersetzen aber nicht die Ursprungsangabe (z. B. Deutschland) und müssen stimmen

## 4. Aufbereitung nach UNECE - Norm

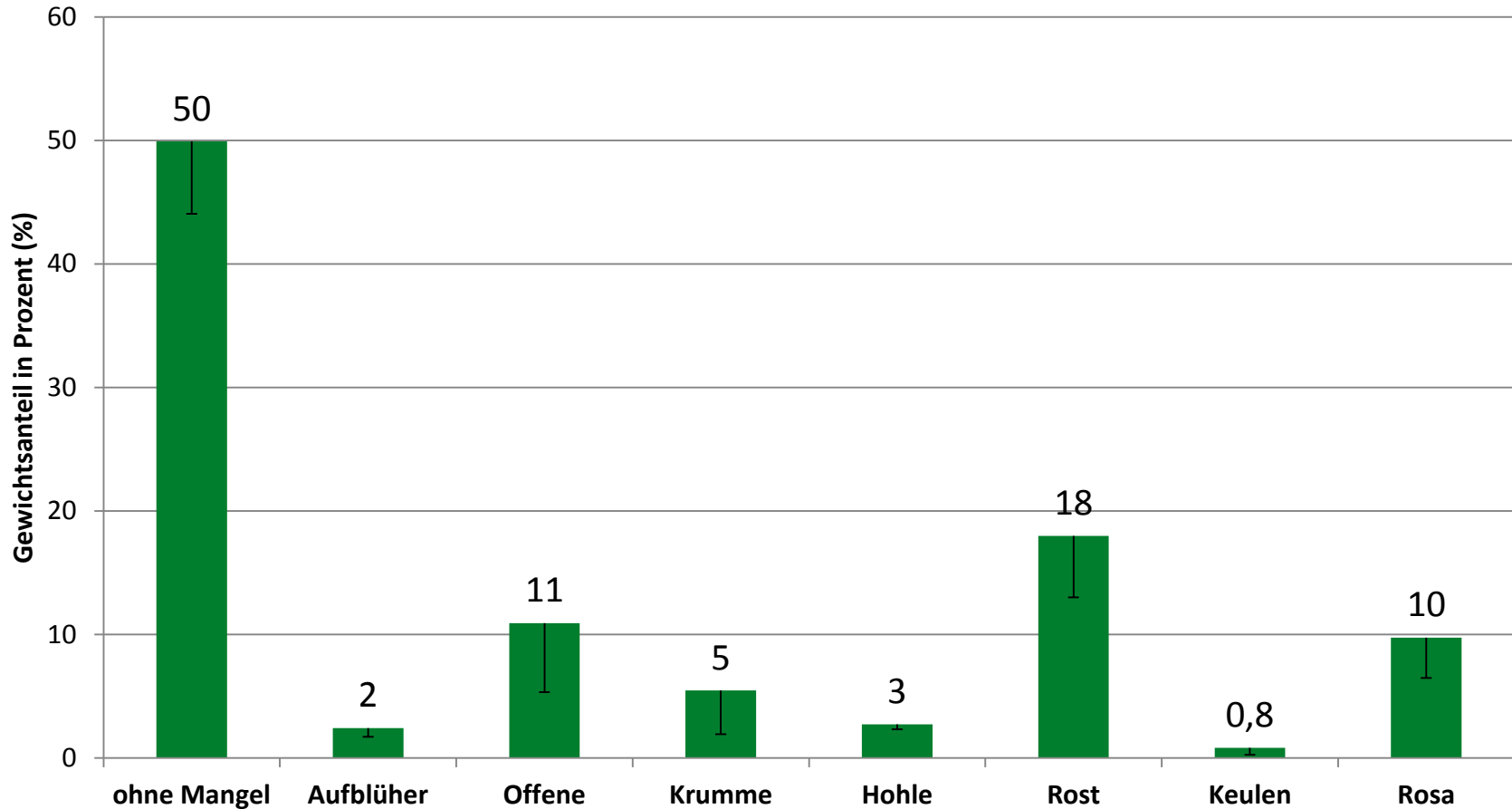
---

- Zusätzlich zu Vorgaben der AVN:
  - *Klasse Extra*: Spargel von **höchster** Qualität, praktisch gerade Stangen, typische Merkmale der Sorte- und Handelstyp, **sehr fest** geschlossene Köpfe  
Grünspargel muss vollständig grün sein
  - *Klasse I*: Spargel von **guter** Qualität, typische Merkmale der Sorte- und Handelstyp, **fest** geschlossene Köpfe  
Grünspargel muss auf mindestens 80% seiner Länge grün sein
  - *Klasse II*: Spargel der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, aber den definierten Mindesteigenschaften entspricht.  
Grünspargel muss auf mindestens 60% seiner Länge grün sein
- Größensortierung nach Länge und Dicke
- Höchstlänge:      weiß + violett: – 22 cm      grün: – 27 cm

- AVN:  
[http://www.ble.de/DE/02\\_Kontrolle/01\\_Vermarktungsnormen/01\\_ObstGemuese/01\\_Vermarktungsnormen/ObstundGemueseA\\_Z.html?nn=6972696](http://www.ble.de/DE/02_Kontrolle/01_Vermarktungsnormen/01_ObstGemuese/01_Vermarktungsnormen/ObstundGemueseA_Z.html?nn=6972696)
- UNECE:  
<http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/fresh/FFV-Std/German/asparagus.pdf>
- Erläuterung anhand des Schadbildkatalogs „ELSKA“  
<https://elska.ble.de/>
  - aktuell für 19 Obst- und Gemüsearten verfügbar
  - Für Spargel demnächst auch abrufbar

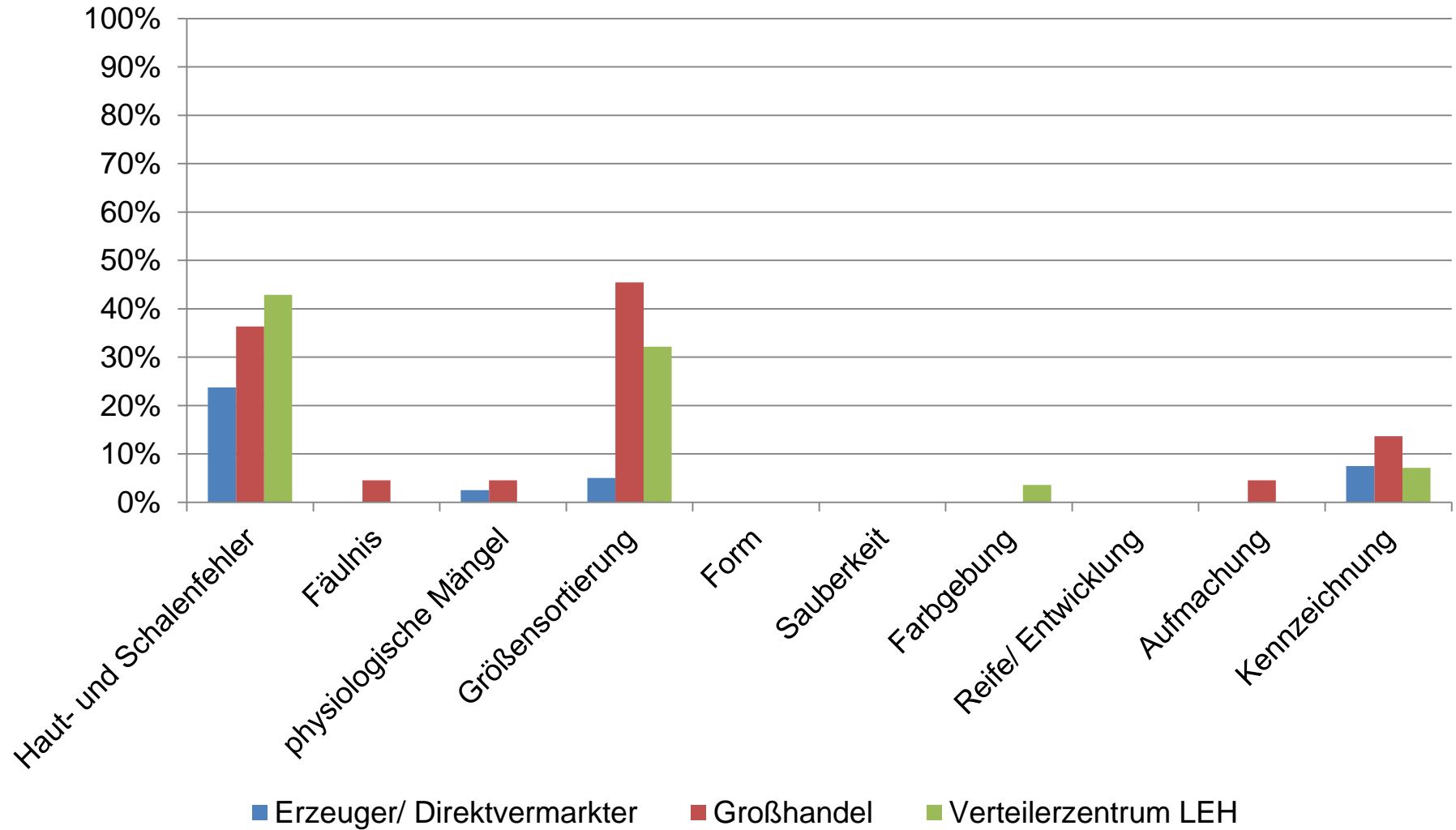
# 5. Verteilung von Mängeln auf Erzeugerebene

Gewichtsanteile von Spargelstangen mit und ohne Mängel  
(Rohertrag, abgelängte Stangen), 2011-2014

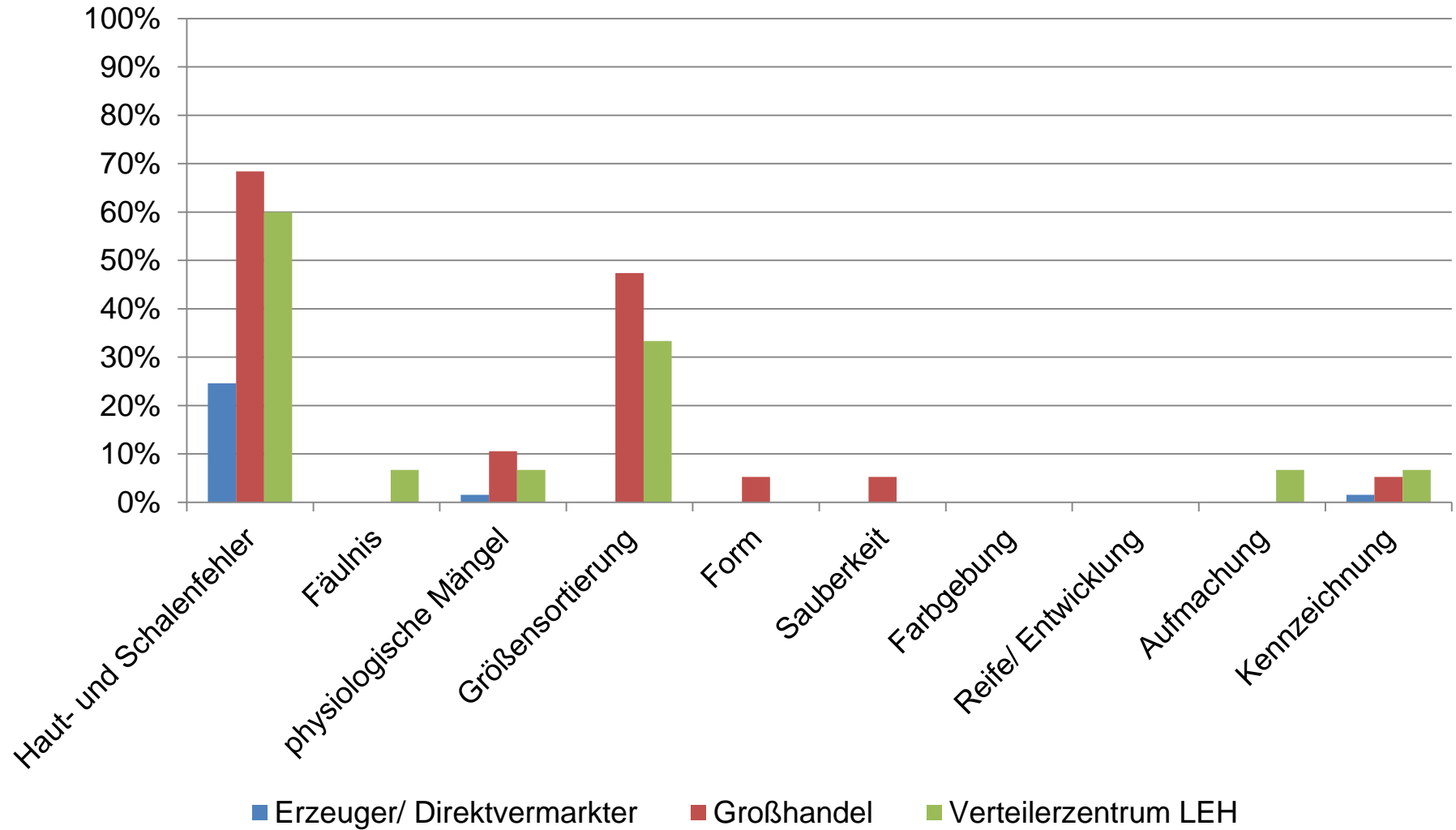




# 5. Beanstandungen 2015



# 5. Beanstandungen 2016



# 5. Kontrollergebnisse Spargel 2015/ 2016

---

Ergebnis	2015	2016
Keine Beanstandung	56 %	78 %
Leichte Mängel (Belehrung)	34 %	14 %
Vermarktungsverbot	10 %	8 %

---

*Vielen Dank für Ihr Interesse...*

**Franz Egerer**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Menzinger Str. 54  
80638 München

franz.egerer@lfl.bayern.de  
www.lfl.bayern.de/iem