

SPARGEL AUS FRANKEN



Zur Produktspezifikation
hier klicken >>

Produkt Spargel aus Franken,
Fränkischer Spargel,
Franken-Spargel g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft
Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.
Max-Joseph-Str. 9
80333 München

Tel: 089/55873122
Fax: 089/55873505
E-Mail: info@spargel-franken.de
www.spargel-franken.de

Herstellungsgebiet

Spargelanbaugelände in den Regierungsbezirken Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken

**Produktbeschreibung**

Die Bezeichnung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete essbare Sprosse der Staude *Asparagus officinalis* L. als weißer Spargel mit der Untergliederung violetter Spargel und als Grünspargel mit der Untergliederung violett-grüner Spargel.

Herstellungsverfahren

Auswahl der Sorten nach den Sortenversuchen des Freistaates Bayern. Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Checkliste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene)

Qualitätserhaltung

- Anbau auf geeigneten Böden der Bodenarten Sand, schwach lehmiger Sand, lehmiger Sand, stark lehmiger Sand oder sandiger Lehm
- Einhaltung der Erntesaison von März bis Johannis (24. Juni)
- kontinuierliche, der jeweiligen Witterung angepasste Ernte

Spargelaufbereitung

- Produktgerechte Behandlung nach der Ernte (Waschen, Schneiden (annähernd rechtwinklig) bei marktfertig aufbereiteter Ware, Kühlung ab 24 h Lagerdauer)

Einhaltung der Mindestqualität gemäß der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)

- ganz
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- praktisch frei von Schädlingen

- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

„Bruchspargel“ kann ausschließlich im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr als Spargelstücke verkauft werden, sofern sie nicht erheblich wertgemindert (holzig, ausgetrocknet, von Krankheit befallen) und die Spargelenden annähernd rechtwinklig geschnitten sind.

Ergebnisse sensorischer Prüfungen

(Geruch, „mild-aromatischer Geschmack“, „besonders feinfaserig“, „geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen“)

Kennzeichnung**Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012**

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen der Allgemeinen Vermarktungsnorm (VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I Teil A)
Vollständiger Name des Ursprungslandes
Hersteller

Besondere Bestimmungen der Produktspezifikation

Erzeugung (Anbau bis Ernte) ausschließlich im geografischen Gebiet

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware