

IQE-Merkblatt

Obst und Gemüse Geschützte Herkunftsbezeichnungen und Spezialitäten

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft Menzinger Str. 54, 80638 München www.lfl.bayern.de; IQE@lLfL.bayern.de

Version: 1.2; Stand: 20.10.2025

Anforderungen an Kennzeichnung und Qualität von g.g.A.-Spargel im Handel

Schrobenhausener Spargel g.g.A.

alternativ:

Spargel aus dem Schrobenhausener Land, Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen

Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach UNECE

Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: AVN statt UNECE möglich, "Bruchspargel" möglich

Länge Bleichspargel max. 24 cm Länge Grünspargel max. 27 cm

Eingetragener Name
<u>und</u> EU-g.g.A.-Zeichen
(zusätzlich fakultativ: g.g.A. oder
"geschützte geografische Angabe")

Logo des Anbauverbands, bei Verkauf über Zwischenhändler bzw. Weiterverkäufer: zusätzlich

Kontrollnummer und Jahr



Abensberger Spargel g.g.A.

alternativ:
Abensberger Qualitätsspargel

Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach UNECE (UNECE Qualität gilt hier für weißen und violetten Spargel ab Mindestdurchmesser von 5 mm)

Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: AVN statt UNECE möglich, "Bruchspargel" möglich

Länge Bleichspargel max. 24 cm Länge Grünspargel max. 27 cm

Eingetragener Name
und EU-g.g.A.-Zeichen
(zusätzlich fakultativ: g.g.A. oder
"geschützte geografische Angabe")



Eingetragener Name
und EU-g.g.A.-Zeichen
(zusätzlich fakultativ: g.g.A. oder
"geschützte geografische Angabe")



alternativ: Fränkischer Spargel, Franken-Spargel

Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach AVN oder UNECE

Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: "Bruchspargel" möglich





IQE-Merkblatt

Obst und Gemüse Geschützte Herkunftsbezeichnungen und Spezialitäten

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Qualität in der Ernährungswirtschaft Menzinger Str. 54, 80638 München www.lfl.bayern.de; IQE@ILfL.bayern.de Version: 1.2; Stand: 20.10.2025

Anforderungen an Qualität und Kennzeichnung von Spargel gemäß EU-Vermarktungsnormen

Allgemeine Vermarktungsnorm (AVN)

ganz, gesund, sauber (praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen), praktisch frei von Schädlingen, frei von anomaler Feuchtigkeit, frei von fremdem Geruch oder Geschmack, zufriedenstellender Zustand

Maximal 10 % Toleranz für Nicht-Einhaltung der Mindestqualität, falls verzehrsfähig, Maximal 2 % Toleranz für Verderb und sonstige Mängel, die die Verzehrsfähigkeit beeinträchtigen

Name und physische Anschrift des Abpackers oder (nur bei Vorverpackungen) "abgepackt für …" oder amtliche Packernummer Ursprungsland

Zusätzliche Anforderungen der UNECE-Norm

praktisch frei von Druckstellen, Schnittfläche möglichst glatt, nicht hohl, gespalten, geschält oder gebrochen Größensortierung nach Länge und Dicke, Höchstlänge (weiß + violett: bis 24 cm, grün: bis 27 cm)

Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
von höchster Qualität; Stangen praktisch gerade; nur	von guter Qualität; leichte Formfehler zulässig;	Köpfe dürfen leicht geöffnet sein; Stangen dürfen
geringe Rostspuren, die beim Schälen vollständig	Rostspuren und leichte Verholzungen, die beim	stärker gebogen sein als Klasse I; Spuren von Rost,
entfernt werden; keinerlei Verholzung; sehr fest	normalen Schälen entfernt werden, zulässig; fest	die beim normalen Schälen entfernt werden,
geschlossene Köpfe	geschlossene Köpfe	zulässig; leichte Verholzung zulässig
Bleichspargel: nur leichte Rosafärbung der Stangen	Bleichspargel: leichte Rosafärbung auf Köpfen und	Bleichspargel: leicht grünliche Färbung der Köpfe
Grünspargel: vollständig grün	Stangen zulässig	zulässig
Toleranz: 10 % Klasse I,	Grünspargel: auf mind. 80% Länge grün	Grünspargel: auf mind. 60 % Länge grün
0,5 % Klasse II	Toleranz: 10 % Klasse II,	
	1 % nicht Klasse II oder Verderb	
Klasse	Klasse	Klasse
Sortierung*	Sortierung*	Sortierung*

^{*} im LEH nicht erforderlich

Rechtsgrundlagen: VO (EU) Nr. 1308/2013, VO (EU) 2023/2429, HKG, OGVermNormDV