

Regierungspräsidium
Gießen

HESSEN



Obst- und Gemüsekontrollen in Hessen

Spargel



Regierungspräsidium Gießen
Dezernat 51.2
Schanzenfeldstraße 8
35578 Wetzlar



Telefon: 0641 303-5150
Fax: +611327644502
E-Mail: Silke.Schiller@rpgi.hessen.de

Internet: www.rpgiessen.de
www.facebook.com/rpgiessen



Merkblatt über die Qualitätsbeurteilung von Spargel

Für Spargel gilt die Allgemeine Vermarktungsnormen (DVO (EU) NR. 543/2011 vom 7. Juni 2011)

Darunter fallen alle angebotenen Spargelarten:

Weißer Spargel, der ganze Spargel ist weiß.



Weiß/Violetter Spargel, dessen Köpfe zwischen rosa und violett gefärbt sind. Die Stange ist weiß.



Violett/Grüner Spargel, der zum Teil violett und grün gefärbt ist.



Grüner Spargel, dessen Kopf und der größte Teil der Stange grün gefärbt sind.



Mindestqualität

Für alle Spargelstangen gelten die folgenden Mindesteigenschaften:

- Ganz (die Spargelstange darf nicht unvollständig sein)
- Gesund (der Spargel muss frei von Fäulnis, Krankheiten oder anderen Mängeln sein, die ihn zum Verzehr ungeeignet machen)
- Sauber (es dürfen sich keine sichtbaren Fremdstoffe am Spargel befinden).

Die Spargelstangen müssen:

- praktisch frei von Schädlingen sein,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit sein,
- dürfen keinen fremden Geruch und/oder Geschmack aufweisen.

Der Zustand des Spargels muss so sein, dass er

- Transport und Handlung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen kann.

Grünspargel: Zustand – nicht zufriedenstellend



Soll eine Kennzeichnung nach Klassen erfolgen, so müssen die Vorschriften der UNECE-Norm für Spargel (siehe UNECE-Norm für Spargel (FFV-04)). eingehalten werden.

Für die Kennzeichnung sind dann die folgenden Kriterien zwingend vorgeschrieben: Name und Anschrift Packer (Identifizierung), Art des Erzeugnisses (z. B. Spargel; weiß); Klasse, Größensortierung, Ursprungsland.

Korrekte Kennzeichnung
bei Spargel nach
UNECE-Norm mit
Klassenangabe



Rechnungen und Lieferscheine

Das Ursprungsland muss in den Transportbegleitpapieren (Lieferschein, Rechnung usw.) angegeben werden.

Geltungsbereich

Alle Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüse dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie in einwandfreien Zustand, unverfälscht und von vermarktbarer Qualität sind. Die Vermarktungsnormen gelten auf allen Stufen der Vermarktung!

Ausnahmen

- Erzeugnisse die der Erzeuger **für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers „ab Hof“** abgibt. „Ab Hof“ meint ausschließlich auf der eigenen Fläche des Betriebes. Auf öffentlichen Straßen und Plätzen gilt diese Ausnahme für Erzeuger nicht!
- Eine weitere Ausnahme gilt für Erzeugnisse, die so geschnitten oder zerlegt wurden, dass sie **„verzehrfertig“** oder **„küchenfertig“** vorbereitet sind. Auf deren Packungen müssen die nach Lebensmittelrecht vorgeschriebenen Angaben (Verkehrsbezeichnung, Hersteller mit Name und Anschrift Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum etc.) vorhanden sein.

Besonderheit „Spargelbruch“

Bei Spargelbruch handelt es sich um eine produkttypische Aufmachung. Daraus folgt, dass Packstücke, die mit „Bruchspargel“ gekennzeichnet sind, die Mindestqualitätsanforderung „ganz“ auch dann erfüllen, wenn sie mehr als 10 % Bruchstücke ohne Kopf enthalten. Eine Vermarktung von Bruchspargel nach der UNECE-Norm FFV-04, d.h. mit Klassenangabe, ist nicht zulässig.



Diese Auslegung gilt ab der Saison 2017 in Deutschland.

Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau

Bei Spargel aus ökologischem Anbau gilt zunächst die gleiche Kennzeichnungsverpflichtung wie bei konventionell erzeugter Ware. Zusätzlich muss die Code-Nummer der für den jeweiligen Betrieb zuständigen Kontrollstelle angegeben werden: z. B. DE-ÖKO-001. Bei vorverpackten Waren muss die Kontrollstelle auf dem Etikett vermerkt sein, bei loser Ware müssen die Angaben auf dem Lieferschein bzw. auf der Rechnung erscheinen.

Für „Bio-Spargel“ könnte die Ursprungskennzeichnung z. B., wie folgt aussehen:

DE-ÖKO-xxx Nicht-EU-Landwirtschaft
Ursprung: Israel

oder

DE-ÖKO-xxx EU-Landwirtschaft
Ursprung: Deutschland

Spargel nicht gesund;
nicht ganz



Mindestreifeanforderungen

Der Spargel muss genügend entwickelt sein, darf aber auch nicht überentwickelt sein.



Spargel mit geöffneten Köpfen und Verderb

Toleranzen

In jeder Partie sind maximal 10 % Erzeugnisse zulässig, die nicht die Mindestqualitätsanforderungen einhalten. Innerhalb dieser Toleranz sind maximal 2 % Spargel mit Verderb zulässig.

Kennzeichnung

Der Spargel muss mit den folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- Identifizierung (Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders)
- Angabe des vollständigen Ursprungslandes