

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

Schrobenhausener Spargel g.g.A.	Abensberger Spargel g.g.A.	Spargel aus Franken g.g.A.
alternativ: Spargel aus dem Schrobenhausener Land, Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen	alternativ: Abensberger Qualitätsspargel	alternativ: Fränkischer Spargel, Franken-Spargel
+	+	+
Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach UNECE Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: AVN statt UNECE möglich, „Bruchspargel“ möglich	Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach UNECE (UNECE Qualität gilt hier für weißen und violetten Spargel ab Minstdurchmesser von 5 mm) Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: AVN statt UNECE möglich, „Bruchspargel“ möglich	Qualität, Aufmachung und Kennzeichnung nach AVN <u>oder</u> UNECE Ausnahme Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr: „Bruchspargel“ möglich
+	+	+
Länge Bleichspargel max. 22 cm Länge Grünspargel max. 27 cm	Länge Bleichspargel max. 22 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“)	Eingetragener Name <u>und</u> EU-g.g.A.-Zeichen (zusätzlich fakultativ: g.g.A. oder „geschützte geografische Angabe“)	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		

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 verzehrfähig,
 Maximal 2 % Toleranz für Verderb und sonstige Mängel, die die Verzehrfähigkeit 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 22 cm, grün: bis 27 cm)

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

* im LEH nicht erforderlich

Rechtsgrundlagen: VO (EU) Nr. 1308/2013, DVO (EU) Nr. 543/2011, HKG, ObstGemNVO