

NORM FFV-04

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

SPARGEL

AUSGABE 1999



VEREINTE NATIONEN
New York, Genf 1999

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der UNECE-Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die Normen der Vereinten Nationen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewendet und sind für einen großen Bereich landwirtschaftlicher Erzeugnisse verfügbar, einschließlich frischem Obst und Gemüse, Trocken- und getrockneten Erzeugnissen, Pflanzkartoffeln, Fleisch, Schnittblumen, Eier und Eiprodukten.

Jedes Mitgliedsland der Vereinten Nationen kann gleichberechtigt an den Aktivitäten der Arbeitsgruppe teilnehmen. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website www.unece.org/trade/agr zur Verfügung.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Spargel beruht auf dem Dokument TRADE/WP.7/1999/7/Add.8.

Hinweis:

Der nachstehend aufgeführte Text ist eine inoffizielle, zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz abgestimmte deutsche Übersetzung. Verbindlich ist nur die jeweils von der Arbeitsgruppe angenommene englische, französische oder russische Originalfassung.

Die verwendeten Bezeichnungen und die Darstellung der Unterlagen dieser Veröffentlichung beinhalten keine Erklärung bezüglich irgendeiner Auffassung vonseiten des Sekretariats der Vereinten Nationen zum legalen Status eines Landes, eines Staatsgebiets, eines Staates oder einer Region oder ihrer Regierung, oder zu ihren Landesgrenzen oder sonstigen Grenzen. Die Erwähnung von Firmennamen oder Handelserzeugnissen beinhaltet keine Anerkennung durch die Vereinten Nationen.

Alle Unterlagen stehen zur freien Verfügung und dürfen reproduziert werden, wobei jedoch um eine Bestätigung gebeten wird.

Bitte wenden Sie sich mit Ihren Bemerkungen und Anfragen an folgende Adresse:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Palais des Nations
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org

Norm FFV-04 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Spargel

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Spargelstangen der aus *Asparagus officinalis* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, Spargel für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Die Spargelstangen werden entsprechend ihrer Farbe in vier Gruppen unterteilt:

- weißer Spargel,
- violetter Spargel, dessen Köpfe zwischen rosa und violett oder purpurrot gefärbt sind und bei dem ein Teil der Stange weiß ist,
- violett-grüner Spargel, der zum Teil violett und grün gefärbt ist,
- Grünspargel, dessen Köpfe und der größte Teil der Stange grün sind.

Diese Norm gilt nicht für Grünspargel und violett-grünen Spargel von weniger als 3 mm Durchmesser und weißen und violetten Spargel von weniger als 8 mm Durchmesser, gepackt in einheitlichen Bündeln oder Kleinpackungen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Spargel nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen muss.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Stangen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- frei von Schäden infolge unsachgemäßen Waschens (die Stangen können gewaschen, dürfen aber nicht „gewässert“ sein,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen und frischem Geruch,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- praktisch frei von Druckstellen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. angemessen „abgetrocknet“, wenn sie gewaschen oder mit kaltem Wasser gekühlt worden sind,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt sein.

Außerdem dürfen die Stangen weder hohl, noch gespalten, geschält oder gebrochen sein. Kleine Risse, die nach dem Stechen entstanden sind, sind jedoch zulässig, soweit sie die in Kapitel IV. A. Gütetoleranzen festgelegten Grenzen nicht überschreiten.

Entwicklung und Zustand des Spargels müssen so sein, dass er:

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Spargel wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra“

Stangen dieser Klasse müssen von höchster Qualität, sehr gut geformt und praktisch gerade sein. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der sie gehören, müssen ihre Köpfe sehr fest geschlossen sein.

Nur wenige sehr leichte Spuren von Rost auf den Stangen, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig.

In der Gruppe des weißen Spargels müssen Köpfe und Stangen weiß sein, nur eine leichte Rosafärbung auf den Stangen ist zulässig.

Grünspargel muss vollständig grün sein.

In dieser Klasse dürfen die Stangen keinerlei Spuren von Verholzung aufweisen.

Der Schnitt am unteren Ende der Stangen muss annähernd rechtwinklig sein. Bei Spargel in Bündeln können jedoch die äußeren Stangen zur Verbesserung der Aufmachung etwas abgeschrägt werden, sofern diese Abschrägung 1 cm nicht überschreitet.

ii) Klasse I

Stangen dieser Klasse müssen von guter Qualität und gut geformt sein. Sie können leicht gebogen sein. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der sie gehören, müssen die Köpfe fest geschlossen sein.

Leichte Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig.

In der Gruppe des weißen Spargels ist eine leichte Rosafärbung auf den Köpfen und den Stangen zulässig.

Grünspargel muss auf mindestens 80 % seiner Länge grün sein.

In der Gruppe des weißen Spargels sind holzige Stangen nicht erlaubt. In den anderen Gruppen ist eine leichte Verholzung am unteren Teil der Stange zulässig, sofern diese Verholzung beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt wird.

Der Schnitt am unteren Ende der Stangen muss annähernd rechtwinklig sein.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Stangen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Im Vergleich zur Klasse I können die Stangen weniger gut geformt und stärker gebogen sein. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe zu der sie gehören, können die Köpfe leicht geöffnet sein.

Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig.

Die Köpfe des weißen Spargels können eine Färbung einschließlich einer grünlichen Färbung aufweisen.

Die Köpfe des violetten Spargels können eine leichte Grünfärbung aufweisen.

Grünspargel muss auf mindestens 60 % seiner Länge grün sein.

Die Stangen dürfen leicht holzig sein.

Der Schnitt am unteren Ende der Stangen darf leicht abgeschrägt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach der Länge und dem Durchmesser der Stange:

A. Größensortierung nach der Länge

Die Länge der Stangen muss betragen:

- über 17 cm für langen Spargel,
- 12 bis 17 cm für kurzen Spargel
- für Spargel der Klasse II im Packstück geschichtet, nicht gebündelt:
 - a) für weißen und violetten Spargel: 12 bis 22 cm
 - b) für violett-grünen Spargel und Grünspargel: 12 bis 27 cm
- weniger als 12 cm für Spargelspitzen.

Die zulässige Höchstlänge für weißen und violetten Spargel beträgt 22 cm und für violett-grünen Spargel und Grünspargel 27 cm.

Der Höchstunterschied in der Länge der Stangen in fest gepackten Bündeln darf 5 cm nicht überschreiten.

B. Größensortierung nach dem Durchmesser

Der Durchmesser der Stangen wird in der Mitte, bezogen auf ihre Länge, ermittelt.

Für Mindestdurchmesser und Größensortierung ist Folgendes festgelegt:

Weißer und violetter Spargel:

Klasse	Mindestdurchmesser	Größensortierung
„Extra“	12 mm	Zulässiger Unterschied von 8 mm zwischen dünnster und dickster Stange in einem Packstück oder Bündel
I	10 mm	Zulässiger Unterschied von 10 mm zwischen dünnster und dickster Stange in einem Packstück oder Bündel
II	8 mm	Keine Vorschriften für die Gleichmäßigkeit

Violett-grüner Spargel und Grünspargel:

Klasse	Mindestdurchmesser	Größensortierung
„Extra“ und I	3 mm	Zulässiger Unterschied von 8 mm zwischen dünnster und dickster Stange in einem Packstück oder Bündel
II	3 mm	Keine Vorschriften für die Gleichmäßigkeit

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra“

5 % nach Anzahl oder Gewicht Stangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse – genügen oder die leichte, unvernarbte, nach dem Stechen entstandene Risse aufweisen.

ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Stangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse – genügen oder die leichte, unvernarbte, nach dem Stechen entstandene Risse aufweisen.

iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Stangen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Stangen mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Zusätzlich dazu sind 10 % nach Anzahl oder Gewicht hohle Stangen zulässig oder Stangen mit sehr leichten Rissen, die beim Waschen entstanden sind. Keinesfalls dürfen mehr als 15 % hohle Stangen in einem Packstück oder Bündel sein.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Stangen, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, wobei sie höchstens um 1 cm in der Länge und 2 mm im Durchmesser von den jeweiligen Grenzwerten abweichen dürfen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bündels in einem Packstück muss einheitlich sein und darf nur Spargel gleichen Ursprungs, gleicher Qualität, gleicher Farbgruppe und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Ungeachtet dessen sind in Hinblick auf die Färbung Stangen, die zu einer anderen Farbgruppe gehören, innerhalb folgender Grenzen zulässig:

- a) weißer Spargel: 10 % nach Anzahl oder Gewicht violetter Spargel in den Klassen „Extra“ und I und 15 % in der Klasse II,
- b) violetter Spargel, violett-grüner Spargel und Grünspargel: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel einer anderen Farbgruppe.

Im Falle der Klasse II ist eine Mischung von weißem und violetter Spargel zulässig, sofern dies in der Kennzeichnung entsprechend angegeben ist.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks oder Bündels muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Der Spargel muss so verpackt sein, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Spargel kann wie folgt aufgemacht sein:

- i) in fest gepackten Bündeln:

Die Stangen an der Außenseite jedes Bündels müssen in Aussehen und Durchmesser dem Durchschnitt des ganzen Bündels entsprechen,

In der Klasse „Extra“ müssen die Stangen, die in Bündeln gepackt sind, die gleiche Länge aufweisen.

Die Bündel müssen im Packstück regelmäßig geschichtet sein, wobei jedes Bündel durch Papier geschützt sein kann.

Die Bündel eines Packstücks müssen von einheitlichem Gewicht sein.

- ii) nicht in Bündeln, geschichtet im Packstück.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück¹ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung².

B. Art des Erzeugnisses

- „Spargel“ gefolgt von der Angabe „weiß“, „violett“, „violett-grün“ oder „Grünspargel“, wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht sichtbar ist, und, gegebenenfalls die Angabe „kurz“ oder „Köpfe“ oder „Mischung weiß und violett“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Größe ausgedrückt
 - a) bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegt, durch den Mindest- und Höchstdurchmesser,
 - b) bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegt, durch den Mindestdurchmesser, gefolgt vom Höchstdurchmesser oder den Worten „und darüber“.
- bei Spargel, der in Bündeln oder Kleinpackungen gepackt ist, die Anzahl der Bündel oder die Zahl der Kleinpackungen.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1963

Überarbeitet 1996, 1999

Die UNECE-Norm für Spargel ist die Grundlage einer vom
OECD-Schema veröffentlichten Erläuterungsbroschüre

¹ Verpackungseinheiten vorverpackter Ware, die für den direkten Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, sind nicht Gegenstand dieser Kennzeichnungsvorschriften, sie müssen aber den nationalen Vorschriften entsprechen. Die betreffende Kennzeichnung muss jedoch in jedem Fall auf der Transportverpackung angebracht sein, die solche Verpackungseinheiten enthält.

² Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die klare Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muss die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder entsprechende Abkürzungen) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein