

Zukünftig muss Spargel nur mehr „vermarktbar“ sein – Farbtypen, Klassen sowie die Vorschriften zur Höchstlänge und zur Größensortierung entfallen

Hinweise für die Praxis und Handlungsmöglichkeiten

Dr. Peter Sutor, Vera Martin

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt

Der Wegfall eines Großteils der speziellen europäischen Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse zum 1. Juli 2009 mit dem Ziel der Vereinfachung sowohl von Normen als auch von Kontrollen löst unterschiedliche Reaktionen im Obst- und Gemüsehandel der Europäischen Union aus. Es herrscht noch keine Einigkeit in der Frage, ob diese Reform bestehende Strukturen und ein einheitliches Qualitätsniveau zerstört oder aber neue Chancen schafft.

Vermarktungsnormen – Basis für Qualität und Preisfindung

Fairer Handel mit Produkten setzt voraus, dass allgemein anerkannte (Qualitäts-)Standards – also Normen – existieren, auf deren Grundlage die Produktion ausgerichtet und der Handel mit Obst und Gemüse abgewickelt werden. Durch die Kennzeichnung, Klassifizierung und Kalibrierung der Erzeugnisse nach einheitlichen Merkmalen wird eine ausreichende Übersicht über die Beschaffenheit der Produkte – in der Fachsprache Markttransparenz – erreicht. Damit legen Normen die Grundlagen für einen ausreichenden Wettbewerb, die notwendige Marktkenntnis und gewährleisten den Erzeugern den Zugang zu den Märkten für Obst und Gemüse.

Normen bilden zudem die Basis für die Preisfindung, indem sie die Möglichkeit schaffen, Qualitäten objektiv zu beurteilen und entsprechend zu bezahlen. Hierzu zählt die Einteilung der Produkte in verschiedene Klassen und Kategorien wie „Extra“, „I“ und „II“. Zumindest bei hochpreisigen Obst- und Gemüseerzeugnissen wie Kirschen, Erdbeeren, Spargel oder Tomaten bestehen für einzelne Qualitätsstufen und Sortierungen unterschiedliche Preisniveaus. Dabei gilt für die Obst- und Gemüseproduktion in hochentwickelten Ländern wie Deutschland, dass in der Regel nur hochwertige Qualitätsstufen preisdeckend erzeugt werden können.

Spezielle Vermarktungsnorm

Mit 1. Juli 2009 werden in der Europäischen Union von 36 speziellen Vermarktungsnormen nur mehr zehn für die wichtigsten Handelserzeugnisse ihre Gültigkeit behalten. Zu diesen zählen Äpfel, Zitrusfrüchte, Kiwis, Salate und krause Endivie sowie Eskariol, Pfirsiche und Nektarinen, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Tafeltrauben sowie Tomaten/ Paradeiser. Für diese Obst- und Gemüsearten gibt es hinsichtlich der Kennzeichnung, Klasseneinteilung und Sortierung **keine** Änderungen.

Allgemeine Vermarktungsnorm

Alle anderen frischen Obst- und Gemüseerzeugnisse, hierunter auch für den Verzehr bestimmte Schnitt- und Topfkräuter, unterliegen zukünftig der sogenannten „allgemeinen Vermarktungsnorm für Obst und Gemüse“. Dies bedeutet, dass z.B. niedrigpreisige Wurzelgemüse wie Knollensellerie oder Rote Beete ebenso der allgemeinen Vermarktungsnorm unterliegen wie hochpreisige und durch unterschiedliche Qualitätsstandards gekennzeichnete Produkte wie z.B. Spargel oder Süßkirschen. Handelbar sind all diese Produkte, sofern sie vermarktungsfähig sind – also die Mindesteigenschaften erfüllen – und das Land angegeben ist, in dem das Erzeugnis erwachsen ist.

Kennzeichnungsangaben sind nur insofern erforderlich, als sie durch das Lebensmittelrecht vorgeschrieben werden. Damit bleibt die vollständige Kennzeichnungspflicht insbesondere für Fertigpackungen bestehen, nämlich die Angabe des Erzeugnisses, des Inverkehrbringers, ggf. des Gewichts bzw. der Stückzahl und zusätzlich die Herkunft sowie die Loskennzeichnung. Die Rückverfolgbarkeit der Ware im Sinne des Lebensmittelrechts muss durch den Besitzer der Ware sichergestellt werden.

Vollständig entfallen produktspezifische Vorschriften zur Angabe der Handelstypen, Sorten, Sortierungen sowie der Aufmachung und Gleichmäßigkeit. Damit deutet sich eine neue Betrachtungsweise der Obst- und Gemüsequalität durch die Europäische Kommission an, die lediglich dafür sorgen möchte, dass dem Verbraucher ein für den Verzehr ausreichendes Qualitätsniveau angeboten wird. Die Möglichkeit der Verbraucher oder der Erzeuger, sich an einer objektiven, an allgemeingültigen Merkmalen ausgerichteten Übersicht (Einteilung in Klassen) beim Kauf oder Verkauf der Ware zu orientieren, wird nicht mehr als Staatsaufgabe angesehen. Es ist daher zukünftig Aufgabe der Marktpartner, das gewünschte Qualitätsniveau und die zugehörigen Preise zu definieren und am Markt durchzusetzen.

UNECE-Normen

Alternativ kann anstatt der allgemeinen Vermarktungsnorm die UNECE-Norm für die jeweiligen Erzeugnisse genutzt werden. Die von der UNECE (Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen) entwickelten 54 Normen, die heute zur Verfügung stehen, sind praktisch deckungsgleich mit den speziellen Vermarktungsnormen der Europäischen Union.

Es gilt zukünftig: Kann der Besitzer der Ware nachweisen, dass das Erzeugnis einer der UNECE-Normen entspricht, so gilt es als der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechend. Soll also ein Erzeugnis wie z.B. Spargel weiterhin in Klassen eingeteilt werden, so muss die UNECE-Norm für Spargel vollständig angewandt werden. Dies bedeutet, dass die Klasse angegeben und ggf. die Einteilung in Handelstypen sowie die Sortiervorschriften eingehalten sein müssen.

Die UNECE-Normen sind momentan nur in englischer, russischer und französischer Sprache unter http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh_e.htm abrufbar. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) arbeitet derzeit jedoch an der Übersetzung der wichtigsten Normen ins Deutsche.

Spargelvermarktung neu durchdenken

Die allgemeine Vermarktungsnorm als Basis der Spargelvermarktung

Mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle kann die bestehende Regelung für Spargel mit der ab 01.07.2009 gültigen Regelung verglichen werden. Dabei zeigt sich lediglich bei der Einhaltung der Mindesteigenschaften eine vergleichsweise große Übereinstimmung. Die ersatzlos gestrichenen bisherigen Mindesteigenschaften werden bei Kontrollen zukünftig nur dann Beachtung finden, wenn sie in nicht erfüllte, weiterhin gültige Mindesteigenschaften wie „ganz“ oder „gesund“ eingeordnet werden können. Nicht vermarktungsfähig sind daher auch künftig gespaltene, abgerissene oder gebrochene Stangen, da sie die Mindesteigenschaft „ganz“ nicht erfüllen.

Mit den in der allgemeinen Vermarktungsnorm neu aufgenommenen Mindesteigenschaften „Aushalten von Transport und Hantierung“ sowie „Zufriedenstellender Zustand am Bestimmungsort“ ist es notwendig, die Aufmachung der Ware so zu gestalten, dass sie vom Endverbraucher ohne Einschränkungen verwendet bzw. verzehrt werden kann. Würde bspw. für 24 cm langen Spargel eine Verpackung verwendet, die für 22 cm langen Spargel entworfen wurde, und würden hierbei die Spitzen oder Enden verletzt, so wäre er nicht vermarktungsfähig. Auch durch Wässern darf für den Markt abgepackter Spargel nicht verdorben sein (z.B. schmierige Köpfe). Ausgefranzte und schräge Schnittstellen, die zu einer beschleunigten Austrocknung der Ware führen, sind durch die Mindesteigenschaft „Zufriedenstellender Zustand am Bestimmungsort“ ausgeschlossen. Demgegenüber dürften hohle Spargelstangen vermarktbar sein, solange diese Stangen innen nicht verholzt oder anderweitig zum Verzehr ungeeignet sind.

Einfacher und deshalb zum Teil strenger bei der allgemeinen Vermarktungsnorm ist die gewährte Toleranz nicht vermarktbarer Ware, die hier grundsätzlich 10% beträgt, während in der bisherigen Klasse II der speziellen Vermarktungsnorm zusätzlich Sondertoleranzen gelten.

Die bisherigen Klasseneinteilungen, die Längenbeschränkung des Bleich- und Grünspargels auf 22 bzw. 27 cm, Größensortierungen sowie Angaben zur Aufmachung und zur Gleichmäßigkeit entfallen bei der allgemeinen Vermarktungsnorm ersatzlos. Neben den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen ist lediglich das Ursprungsland noch anzugeben. Eine Angabe der Klasse ist nicht mehr zulässig und stellt einen Verstoß gegen das Handelsklassengesetz dar.

Tabelle: Vergleich zwischen der speziellen und allgemeinen Vermarktungsnorm am Beispiel Spargel

Inhalte	Spargelnorm (bis 30.06.2009) VO (EG) Nr. 2377/1999	Allgemeine Vermarktungsnorm (ab 01.07.2009)
Mindesteigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ganz ✓ gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall und anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen ✓ sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen ✓ praktisch frei von Schädlingen ✓ praktisch frei von Schäden durch Schädlinge ✓ frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit ✓ frei von fremden Geruch/ Geschmack ✓ <i>von frischem Aussehen und Geruch</i> ✓ <i>praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen</i> ✓ <i>frei von Schäden, die durch unsachgemäßes Waschen oder Kühlen hervorgerufen wurden</i> <p><i>Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt sein.</i></p> <p><i>Spargelstangen dürfen nicht hohl, gespalten, abgerissen, abgeschält oder gebrochen sein.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ganz ✓ gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall und anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen ✓ sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen ✓ praktisch frei von Schädlingen ✓ praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, <u>die das Fleisch beeinträchtigen</u> ✓ frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit ✓ frei von fremden Geruch/ Geschmack ✓ <u>Aushalten von Transport und Handlung</u> ✓ <u>zufriedenstellender Zustand am Bestimmungsort</u>
Gütetoleranzen „Lebensmittelsicherheit“	Keine Toleranz für Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen	Keine Toleranz für Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
Gütetoleranzen allgemein	<p><i>Klasse „E“: 5% nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschl. der Toleranz der Klasse II – genügen</i></p> <p><i>Klasse „I“: 10% nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II</i></p>	<i>In allen Partien sind 10% nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse zugelassen, die den Mindesteigenschaften nicht entsprechen.</i>

	<p>– in Ausnahmefällen einschl. der Toleranzen der Klasse II – genügen</p> <p>Klasse „II“: 10% nach Anzahl oder Gewicht, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Zusätzlich zu der vorgenannten Toleranz ist eine zusätzliche Toleranz von höchstens 10% nach Anzahl oder Gewicht an hohlen Spargelstangen oder an Spargelstangen zulässig, die sehr leichte, durch das Waschen entstandene Risse haben.</p> <p>Keinesfalls dürfen mehr als 15% nach Anzahl oder Gewicht hohle Spargelstangen in einem Packstück sein.</p>	
<p>Aufmachung; Verpackung</p>	<p>Der Spargel muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.</p> <p>Das im Inneren verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren und inneren Veränderungen hervorrufen kann.</p> <p>Ungiftige Verpackungsmittel, keine Fremdstoffe</p>	<p>Aushalten von Transport und Handtierung Zufriedenstellender Zustand am Bestimmungsort</p>
<p>Kennzeichnung</p>	<p>Identifizierung i.d.R. Name und Abpacker des Packstückes (Ausnahmen vorhanden)</p> <p>Art des Erzeugnisse, sofern nicht ersichtlich</p> <p>Ggf. Sorte bzw. Handelstyp</p> <p>Ursprung des Erzeugnisses</p> <p>Handelsmerkmale Klasse / Größe / Stück</p>	<p>Vollständiger Name des Ursprungslandes*</p>
<p>* Unabhängig davon sind die Angaben der Lebensmittelkennzeichnung stets einzuhalten! Bsp. Fertigverpackung: Gültig sind die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung.</p>		
<p><i>Kursiver Druck</i>: Änderung/ Wegfall; <u>Unterstreich</u>ung: neu</p>		

Die UNECE-Norm für Spargel (FFV-04)



Abbildung 1: Korrekt gekennzeichneter Spargel nach UNECE-Norm

Die UNECE-Norm für Spargel entspricht hinsichtlich ihrer Inhalte der speziellen Vermarktungsnorm, die mit dem 30.06.2009 außer Kraft gesetzt wird. Als Hilfestellung zur Auslegung der Spargelnorm ist eine OECD Broschüre¹ im Internet inklusive bildlicher Darstellungen verfügbar.

Erzeuger und Inverkehrbringer von Spargel, die die UNECE-Norm anwenden, müssen Folgendes beachten:

- Kennzeichnung
 - Angabe des Packers
 - Angabe des Produkts, wenn es von außen nicht sichtbar ist
 - Angabe der Klasse
 - Angaben zur Sortierung,
- Einhaltung der durch die angegebene Klasse ausgelobte Qualität sowie
- Sortierung und Kalibrierung gemäß der Norm.

Damit ergibt sich bei dieser Form der Vermarktung für die Praxis keine Veränderung gegenüber der bis zum 30.06.2009 gültigen Regelung durch die spezielle Vermarktungsnorm für Spargel.

Die Höchstlängenproblematik

Zentrales Qualitätsmerkmal des Spargelmarktes ist derzeit die vorgeschriebene Höchstlänge, die bei Bleichspargel 22 cm und bei Grünspargel 27 cm beträgt. Damit werden insbesondere bei Bleichspargel folgende Ziele erreicht:

- Reduzierung von holzigem Spargel,
- Reduzierung von Stangenbeschädigungen, die im unteren Teil der Stangen auftauchen,
- Reduzierung des Anteils hohler Stangen sowie

¹ <http://213.253.134.43/oecd/pdfs/browseit/5100153E.PDF>

- Betonung des geschmacklichen Zusammenspiels von Kopf- und Stangenanteil beim Verzehr.

Neben dem Qualitätsziel wird durch die Begrenzung der Länge auf 22 cm auch eine Begrenzung der Menge gewährleistet. Nach Einschätzung des Instituts für Ernährung und Markt würde z.B. die Zunahme der Höchstlänge um 1 cm bei gleicher Anzahl kostenbestimmender Stechvorgänge zu einer Mengenzunahme von knapp 5 % führen. Bei einer unelastischen Nachfrage könnte damit eine Preissenkung von durchschnittlich 10 % einhergehen.

Mit diesen Überlegungen wird deutlich, dass mit dem Wegfall der speziellen Vermarktungsnorm für den Durchschnitt aller Erzeuger eher mit zunehmenden Spargelmengen, sinkenden Umsätzen und insbesondere stark abnehmenden Gewinnen zu rechnen sein wird, sofern die Erzeuger kein diszipliniertes Verhalten durchsetzen. Inwieweit es jedoch gelingt, die Höchstlänge von 22 cm bzw. 27 cm auf freiwilliger Basis einzuhalten, darf zumindest in Frage gestellt werden.

Kennzeichnung von Spargel im Lebensmittelhandel

Im Einzelhandel kann Spargel und anderes Obst und Gemüse zum Verkauf angeboten werden, wenn bei Anwendung der allgemeinen Vermarktungsnorm zumindest der Ursprung² der Ware bzw. bei Anwendung der UNECE-Norm in nicht irreführender Weise zusätzlich die Klasse, die Sortierung und der Farbtyp angegeben sind.

Wird Spargel in Fertigverpackungen – also fest verschlossenen Packungen – angeboten, muss zusätzlich der Inverkehrbringer, die Losnummer und das Gewicht angegeben werden.

Geschälter und damit küchenfertig aufbereiteter Spargel unterliegt weder der allgemeinen Vermarktungsnorm noch der UNECE-Norm für Spargel. Er ist nach den Vorschriften des Kennzeichnungsrechts für Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Bei für den Frischeverzehr ungeeignetem Spargel besteht die Möglichkeit, die Ware mit dem Hinweis „zur Tierfütterung bestimmt“ o.ä. zu versehen, so dass deutlich wird, dass die Ware nicht für den menschlichen Ernährungsbereich verwendet werden darf.

Wie wird der Markt reagieren?

Ab der Saison 2010 ist mit der Einführung der allgemeinen Vermarktungsnorm ein Grundstandard für vermarktungsfähige Ware definiert, der darauf abzielt, vermarktungsfähige Ware auf den Obst- und Gemüsemärkten sicherzustellen – mehr aber auch nicht. Es ist weiterhin möglich, das gut eingeführte System der speziellen Vermarktungsnormen zu verwenden, wenn die Vermarkter dies wollen und vereinbaren. Darüber hinaus öffnet die EU die Tore für eine „Positivkennzeichnung“ spezieller Eigenschaften von Obst und Gemüseprodukten, die allein der Verantwortung der Marktteilnehmer unterstehen. Denkbar wären in diesem Zusammenhang auch ergänzende Kennzeichnungen auf Basis anerkannter geografischer Herkunftsangaben, die spezielle regionale Qualitäten ausloben, oder die Auslobung geschützter Marken für Obst- und Gemüseprodukte.

² Ursprung meint das Land, in dem der Spargel erwachsen ist.



Abbildung 2: Regionale Herkunfts- und Qualitätszeichen gewinnen neue Bedeutung

Für den Verbraucher wird durch die erhöhte Vielfalt von Kennzeichnungs-, Normungs- und Qualifizierungsinstrumenten die Auswahl von Produkten, die seinen Ansprüchen genügen, erheblich erweitert. Die Befürchtung besteht jedoch, dass diese Vielfalt für den Verbraucher nicht mehr durchschaubar ist, die Vergleichbarkeit der Ware verloren geht und der Wettbewerb ggf. zuungunsten der Verbraucher eingeschränkt wird.

Die Reform der Vermarktungsnormen und damit auch die Abschaffung der speziellen Vermarktungsnorm für Spargel fallen in Deutschland mit der Auflösung der CMA und der ZMP zusammen. Derzeit ist ungewiss, ob und wie die Preisberichterstattung zukünftig stattfinden wird. Bislang war die Erhebung der Preise an die Klasse und die Sortierung gebunden. Erhebungen am Beispiel der Saison 2007 am Münchener Großmarkt zeigen, dass qualitativ hochwertiger Spargel (Klasse I) bei weitem nicht so sehr von Preiseinbrüchen betroffen ist wie Spargel schlechterer Qualität (Klasse II). Eine undifferenzierte Preiserhebung auf der Basis der allgemeinen Vermarktungsnorm ohne klare Definition der Qualität und der Sortierung dürfte zu niedrigeren Preisangaben und infolgedessen zu niedrigeren Marktpreisen führen. Dies sollte insbesondere im Sinne des Erhalts einer qualitativ hochwertigen Erzeugung vermieden werden. Folglich sollte der Preis zukünftig auf Basis der Klasse I der UNECE-Norm für Spargel in einer oder zwei der üblichen Sortierungen erhoben werden.

Aus heutiger Sicht deutet sich an, dass im Lebensmitteleinzelhandel in der Saison 2010 ein an der UNECE-Norm für Spargel ausgerichtetes Angebot zu erwarten sein wird. Dies erscheint auch deshalb logisch, weil die Qualitätsvorstellungen des deutschen Verbrauchers sehr gut mit der Norm übereinstimmen. Der Handel muss aber zunehmend für die Richtigkeit der Klassifizierung Verantwortung übernehmen.

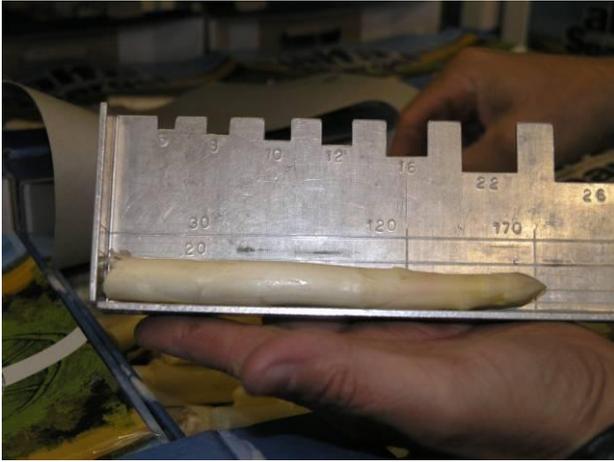


Abbildung 3: Kurzer Spargel (bis 17 cm). Eine Zerfaserung des Stangenendes sollte jedoch vermieden werden.

Im Bereich der regionalen Vermarktung über Kleinhändler, erzeugerbetriebene Verkaufsstellen von Spargel und Erdbeeren sowie über Gaststätten wird die allgemeine Vermarktungsnorm an Bedeutung gewinnen und die Inverkehrbringer vermehrt selbst definierte Qualitätsstandards und Sortierungen präsentieren. Insbesondere die Gastronomie legt auf eine nach ihren Ansprüchen ausgerichtete Sortierung Wert. Spargelspitzen (bis 12 cm Länge) sollte hierbei ein höherer Wert beigemessen werden, da hier Schälarbeit entfällt und von den Spitzen ein feiner Geschmack des Spargels ausgeht.

Nur qualitativ hochwertige Ware, am Markt ausgerichtete Sortierungen mit geringen Bandbreiten beim Durchmesser sowie eine gezielte Farbsortierung des angebotenen Spargels werden die Akzeptanz höherer preislicher Forderungen zur Folge haben.