

# **UNECE-NORM FFV-04**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **SPARGEL**

**AUSGABE 2017**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2017

## Hinweis

### Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen (UNECE) tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die UNECE-Normen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewandt. Sie 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. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Website <[www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr)> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Spargel beruht auf dem Dokument E-CE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF55, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Anpassung an das Standard Layout (2017)

### **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  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-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.

Spargel wird entsprechend seiner 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 Verkaufspackungen.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

Wird die Norm jedoch auf den dem Export nachfolgenden Handelsstufen angewendet, dürfen die Erzeugnisse abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund ihrer Entwicklung und Verderblichkeit, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen. Der Besitzer/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Spargel 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,
- 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 darf Spargel 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
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

## **B. Klasseneinteilung**

Spargel wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse „Extra“**

Spargel dieser Klasse muss von höchster Qualität, sehr gut geformt und praktisch gerade sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der er gehört, müssen seine 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.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

### **ii) Klasse I**

Spargel dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der er gehört, müssen seine Köpfe fest geschlossen sein.

Grünspargel muss auf mindestens 80 % seiner Länge grün sein.

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

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler, d. h. die Stangen können leicht gebogen sein,
- eine leichte Rosafärbung auf den Köpfen und den Stangen des weißen Spargels,
- leichte Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden,
- eine leichte Verholzung am unteren Teil der Stange des violetten, violett-grünen und grünen Spargels, sofern diese Verholzung beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt wird.

### iii) **Klasse II**

Zu dieser Klasse gehört Spargel, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Grünspargel muss auf mindestens 60 % seiner Länge grün sein.

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

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Spargel seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler, d. h. die Stangen können stärker gebogen sein als in Klasse I und unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der der Spargel gehört, dürfen seine Köpfe leicht geöffnet sein.
- eine grünliche Färbung auf den Köpfen des weißen Spargels und eine leichte Grünfärbung auf den Köpfen des violetten Spargels,
- Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden,
- eine leichte Verholzung.

## 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:
  - für weißen und violetten Spargel: 12 bis 22 cm
  - 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.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Längenunterschied zwischen den Stangen in fest gepackten Bündeln 5 cm nicht überschreiten.

#### **B. Größensortierung nach dem Durchmesser**

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

<b>Weißer und violetter Spargel:</b>		
Klasse	Minstdurchmesser	Der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks oder Bündels darf folgende Grenzen nicht überschreiten:
Extra	12 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm
II	8 mm	Keine Vorschriften für die Gleichmäßigkeit

<b>Violett-grüner Spargel und Grünspargel:</b>		
Klasse	Minstdurchmesser	Der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks oder Bündels darf folgende Grenzen nicht überschreiten:
Extra und I	3 mm	8 mm
II	3 mm	Keine Vorschriften für die Gleichmäßigkeit

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

## A. Gütetoleranzen

### i) Klasse „Extra“

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entspricht oder der leichte, unvernarbte, nach dem Stechen entstandene Risse aufweist, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

### ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht oder der leichte, unvernarbte, nach dem Stechen entstandene Risse aufweist, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

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 (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel, der nicht der Größensortierung entspricht, ist zulässig, wobei er höchstens um 1 cm in der Länge und 2 mm im Durchmesser von den jeweiligen Grenzwerten abweichen darf.

## 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 (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Spargel deutlich unterscheidbarer Farben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Farbe hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

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

## **B. Verpackung**

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück<sup>1</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und physische Anschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung<sup>2</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### **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,
- gegebenenfalls die Angabe „kurz“ oder „Köpfe“.
- „Mischung von Spargel“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Spargel deutlich unterscheidbarer Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Spargel deutlich unterscheidbarer Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung der jeweiligen Farbe angegeben sein.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse

<sup>1</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

<sup>2</sup> 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, und der kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>3</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

- Größe ausgedrückt
  - bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegt, durch den Mindest- und Höchstdurchmesser,
  - bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegt, durch den Mindestdurchmesser, gefolgt vom Höchstdurchmesser oder den Worten „und darüber“.
- Anzahl der Bündel oder Anzahl der Verkaufspackungen für Spargel, der in Bündeln oder Verkaufspackungen verpackt wurde.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1963  
Zuletzt überarbeitet 2010  
An das Standard Layout angepasst 2017

Das OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse hat eine illustrierte Erläuterungsbroschüre zur Anwendung dieser Norm veröffentlicht. Die Publikation kann beim OECD Bookshop bezogen werden unter: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org)