

## UNECE-Vermarktungsnorm für Spargel FFV – 04 (2017)



Michael Wahl  
Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und  
Ernährung

## UNECE-standard for Asparagus FFV – 04 (2017)

Spargel gehört gemäß Anhang I Teil IX der VO (EU) Nr. 1308/2013 zum Sektor Obst und Gemüse. Da für Spargel keine spezielle EU-Vermarktungsnorm erlassen wurde und sie unter keine Ausnahme fallen, gilt für sie die allgemeine Vermarktungsnorm.

Der Besitzer kann statt der allgemeinen Vermarktungsnorm die produktspezifische UNECE-Norm mit Vorschriften zur Klasseneinteilung anwenden. In diesem Fall muss die UNECE-Norm für Spargel (FFV-04) in allen Einzelheiten inkl.

Kennzeichnungsvorschriften eingehalten werden.

## Begriffsbestimmung – weißer Spargel



## Definition of produce – white asparagus

Nach wie vor die dominierende Sorte in Deutschland

**Begriffsbestimmung – violetter Spargel, dessen Köpfe zwischen rosa und oder purpurrot gefärbt sind und bei dem ein Teil der Stange weiß ist,**



**Definition of produce – violet asparagus, having tips of a colour between pink and violet or purple and a part of the shoot white**

Beim violetten Spargel geht es vor allem um die Färbung des Kopfes. Diese Färbung darf aber auch etwas die Stange hinunterlaufen, denn nur ein Teil der Stange muss weiß sein

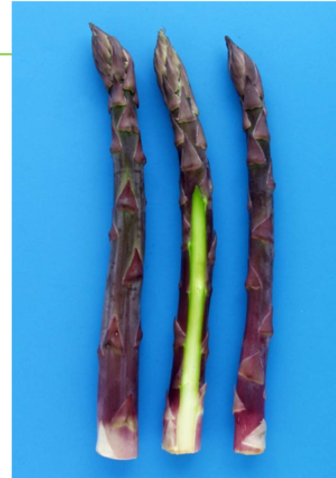
**Begriffsbestimmung – violett-grüner Spargel, der zum Teil violett und grün gefärbt ist**



**Definition of produce – violet/green asparagus, part of which is of violet and green colouring**

Der violett-grüne Spargel ist lt. Definition zu einem Teil weiß gefärbt. Die Größe des Teils ist nicht definiert, d. h. der Weißanteil kann relativ hoch sein

**Begriffsbestimmung – Grünspargel, dessen Köpfe und der größte Teil der Stange grün sind.**



**Definition of produce – green asparagus having tips and most of the shoot green.**

In der Begriffsbestimmung wird nicht die mögliche sortentypische Anthozyanfärbung bei Grünspargel erwähnt. Gleichwohl gibt es Grünspargelsorten mit violetten Schuppen (an Stange und Kopf) und solche mit violetten Schuppen und Schale. Grünspargel schmeckt durch seinen Gehalt an Chlorophyll und Anthocyanen etwas würziger, aber weniger typisch nach Spargel.  
Links: Anthozyanhaltige Grünspargelsorte Viola aus den USA

## Begriffsbestimmung



~~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~~

~~This standard does not apply to green and violet/green asparagus of less than 3 mm diameter and white and violet asparagus of less than 8 mm diameter, packed in uniform bundles or unit packages.~~

Dieser Absatz in der Begriffsbestimmung wurde gestrichen und von der Working-Party 2022 angenommen.

Die Normänderung ist allerdings noch nicht auf der Website der UNECE eingestellt

Working Party on Agricultural Quality Standards

Seventy-seventh session

Geneva, 14–16 (a.m.) November 2022

## Begriffsbestimmung



## Definition of produce

Eine Vermarktung von Bruchspargel mit Klassenangabe ist nach der UNECE-Norm **nicht** zulässig.

Nach Auslegung der allgemeinen Vermarktungsnorm handelt es sich bei Bruchspargel 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.

Marketing of broken asparagus with class indication is **not allowed** according to the UNECE standard.

According to the interpretation of the general marketing standard, broken asparagus is a **presentation typical of the product**. It follows that packages marked "broken asparagus" meet the minimum quality requirement "whole" even if they contain more than 10% broken pieces without heads.

Die Definition/Auslegung für Bruchspargel ist eine besondere Aufmachungsart die es so, unserer Kenntnis nach, nur in Deutschland gibt.

## Mindesteigenschaft „ganz“



nicht ganz / not intact



Minimum requirement „intact“

### **Spargel mit Beschädigung der Köpfe**

Nicht ganz – zulässig in Toleranzen 1 % Klasse I bzw. 10 % Klasse II, sofern Verzehrbarekeit gegeben

### **Grünspargel mit Beschädigung an den Stangen**

Nicht ganz – zulässig in Toleranzen 1 % Klasse I bzw. 10 % Klasse II, sofern Verzehrbarekeit gegeben

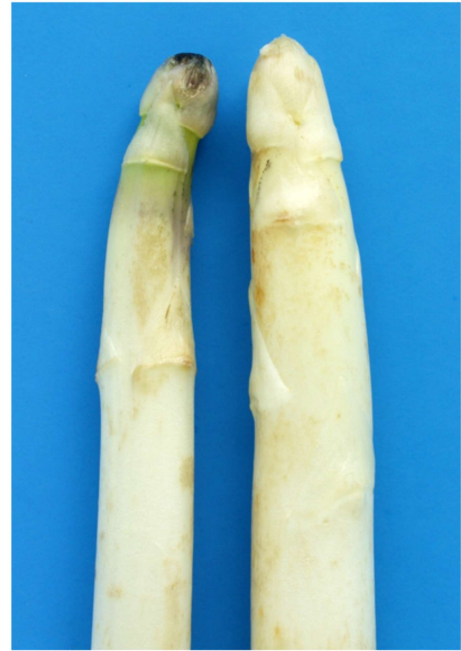
Achtung: Nach der Auslegung zur AVN sind diese leichten Beschädigungen, die sich durch normales Schälen entfernen lassen, zulässig.



## Mindesteigenschaft „gesund“



## Minimum requirement „sound“



Spargel mit Fäulnis am Kopf (übelriechende Nassfäule)

Nicht gesund – zulässig in Verderbtoleranzen 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

Hinweis: Höhere Lagertemperaturen bei hoher Feuchte fördern die bakterielle Weichfäule, die zuerst an den Schnittstellen, aber auch an den Köpfen auftritt. Die Aktivität der Bakterien wird durch zu langes Wässern der Spargelstangen gefördert. Diese bakterielle Fäule ist immer mit einem äußerst unangenehmen Geruch verbunden. Die Stangen sind komplett nicht zum Verzehr geeignet.

Das „Wässern“ von Spargel führt zum Auslaugen wasserlöslicher und geschmacksbildender Inhaltsstoffe und verkürzt die Haltbarkeit, weshalb es auch im LEH unterbleiben sollte.

Die Köpfe von Grünsparagel dürfen weder bei der Aufbereitung noch bei der Präsentation mit Wasser in Berührung kommen, da sie schnell weich werden und faulen. Kalzium-Mangel in den Vegetationspunkten erleichtert die sekundäre bakterielle Infektion (übelriechende Weichfäule).

Bakterielle Krankheiten (Nassfäule)

Spargeltriebe sind durch verschiedene Bakterien wie z. B. *Pseudomonas* sp., *Pectobacterium* sp., *Cryptococcus* sp., *Aureobasidium* sp. gefährdet. Spargeltriebe, die durch Frostschäden oder durch eine falsche Bearbeitung (mechanische Verletzungen) bei der Ernte oder bei der Lagerung beschädigt sind, werden meist durch *Pseudomonas* sp. und *Pectobacterium* sp. befallen.

### Mindesteigenschaft „gesund“



nicht gesund / not sound

### Minimum requirement „sound“



Spargel mit Schimmel an der Stange (Sekundärinfektion nach Verletzung oder Druckstelle)

Beide Fotos: Nicht gesund – zulässig in Verderbtoleranzen – 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

Spargel mit Bor-Mangel (hohle Stangen und ggf. braune Kerne), ggf. sekundärer Verderb  
Nicht gesund – zulässig in Verderbtoleranzen – 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II



Mindesteigenschaft „gesund“

nicht gesund / not sound

Minimum requirement „sound“

Der Spargelrost gehört zu den nichtwirtswechselnden Rostpilzen. Berostungen treten bei zu niedrigen Temperaturen auf. Bei Temperaturen von über 40 °C im Damm beginnt sich das Eiweiß in den Stangen zu zersetzen. Die Köpfe lassen sich nicht lagern und beginnen zu riechen. Berostungen können aber auch bei Bodenverdichtungen auftreten. Dieser Mangel tritt hingegen bei maschineller Ernte nicht auf, da beim Erntevorgang der Damm immer komplett neu aufgesetzt wird.

**Mindesteigenschaft „sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen“**



**Minimum requirement „clean, practically free of any visible foreign matter“**

Links: Spargel mit starker Besandung  
zulässig im Rahmen der Toleranz der Klasse II (10%)  
Hohler Spargel mit Sand im Inneren der Stangen  
Nicht sauber – zulässig in Verderbtoleranzen, 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

## Mindesteigenschaft „von frischem Aussehen und frischem Geruch“



Minimum requirement fresh in appearance and fresh-smelling

Frische ist unerlässlich für den optimalen Geschmack von Spargel. Frische Stangen glänzen, sie quietschen, wenn man sie aneinander reibt, und brechen laut knackend, wenn man sie biegt. Die Stangen müssen fest sein und dürfen keine Riefen aufweisen. Die Schnittfläche ist trocken, aber beim Prüfen mit dem Fingernagel sollte Saft austreten.

**Mindesteigenschaft „von frischem Aussehen und frischem Geruch“**



**Minimum requirement fresh in appearance and fresh-smelling**

Welker Spargel

Nicht von frischem Aussehen – zulässig in Verderbtoleranzen, 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

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

Ausschluss



excluded



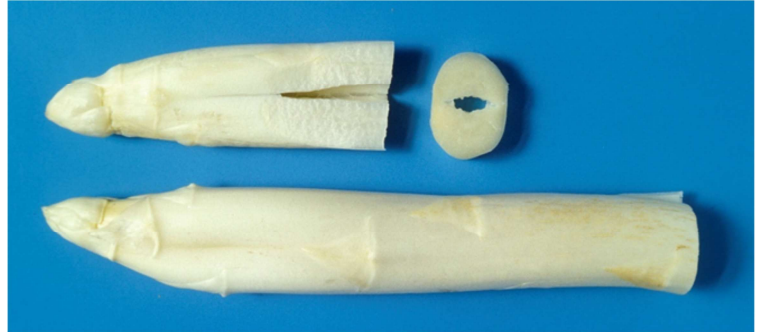
The cut at the base of the shoots must be as clean as possible.



**Außerdem darf Spargel weder hohl, noch gespalten, geschält oder gebrochen sein.**

**Ausschluss**

**excluded**



**In addition, asparagus must be neither hollow, split, peeled nor broken.**

Ein deutliches, von außen sichtbares Zeichen für hohle Stangen sind Einschnürungen in Längsrichtung. Hohle Stangen sind ein Zeichen von ungleichmäßiger Entwicklung. Kalte, trockene Winter, Wassermangel gefolgt von hohen Temperaturen, verstärkt durch Folienabdeckung, anhaltend hohe Temperaturunterschiede im Damm oder Bor-Mangel können die Ursache sein.

Die Stangen können innen vertrocknetes Gewebe und gelegentlich einen bitteren Geschmack aufweisen.





**Kleine Risse, die nach dem Stechen entstanden sind, sind jedoch zulässig, soweit sie die in Kapitel IV. A. Gütetoleranzen festgelegten Grenzen nicht überschreiten.**

**Small cracks which have appeared after harvesting are, however, allowed, so long as they do not exceed the limits laid down in Section IV. A. "Quality Tolerances".**



Mindesteigenschaften – Kleine Risse, die nach dem Stechen entstanden sind, sind jedoch zulässig, soweit sie die in Kapitel IV. A. Gütetoleranzen festgelegten Grenzen nicht überschreiten.

Zusatztoleranz Klasse II: 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.

Spargelstangen mit sehr leichten Rissen, die nach dem Stechen entstanden sind

Zulässig bis 5 % in der Toleranz der Klasse Extra

Zulässig bis 10 % in der Toleranz der Klasse I

Zulässig bis 10 % in der Toleranz der Klasse II (zuzüglich bis zu 10 % sehr leichte Risse, die beim Waschen entstanden sind).

Hinweis: Risse in den Stangen, besonders am Stangenende, sind die Folge von zu hoher Wasseraufnahme und zu hoher Feuchtigkeit im Lager, aber auch zu trockene Dämme, zu starke Wasseraufnahme in der Nachlagerung. Vorbeugen kann man durch eine Feuchteregulierung im Lager und die Kontrolle der Verweildauer in der Schockkühlung  
Erläuterung Arbeitskreis

Maximales Ausmaß der Risse: 1/3 der Spargellänge und nicht tiefer als eine Schälteiefe (1,8 mm).

Keinesfalls dürfen die Risse verfärbt sein

**Risse**

**Ausschluss**

**excluded**

**Cracks**

Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

AK OECD

18

### Spargelstangen mit tiefen Rissen

– zulässig in Toleranzen, 1 % Klasse I bzw. 10 % Klasse II

Hinweis: Risse in den Stangen, besonders am Stangenende, sind die Folge von zu hoher Wasseraufnahme und zu hoher Feuchtigkeit im Lager.

Erläuterung Arbeitskreis

Maximales Ausmaß der Risse: 1/3 der Spargellänge und nicht tiefer als eine Schälentiefe (1,8 mm).

Keinesfalls dürfen die Risse verfärbt sein

Klasse „Extra“



“Extra” Class

Klasse I



Class I

Klasse II

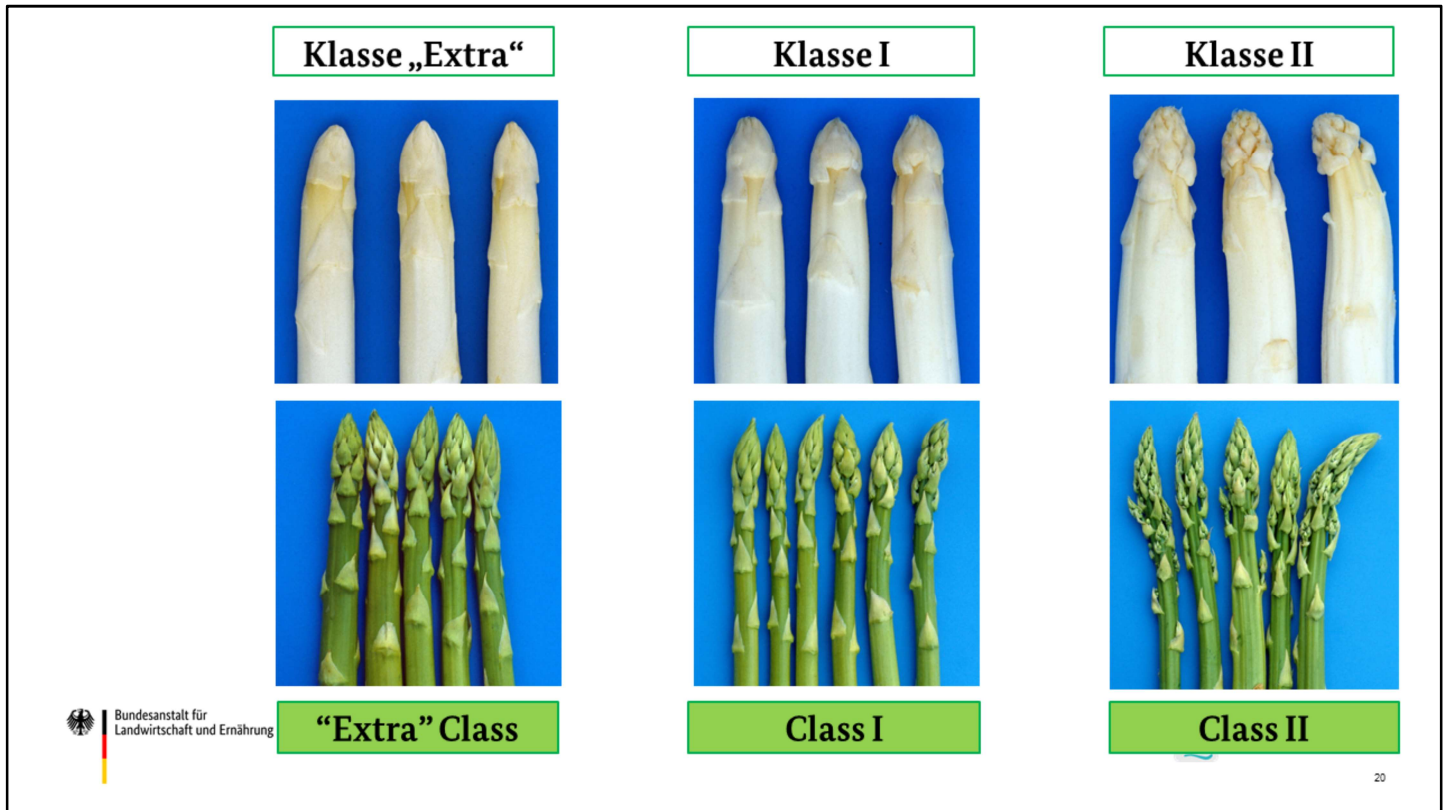


Class II

Extra: Spargel dieser Klasse muss von höchster Qualität, **sehr gut geformt und praktisch gerade sein.**

Klasse I: .... ein leichter Formfehler, d. h. die Stangen können leicht gebogen sein

Klasse II: ... Formfehler, d. h. die Stangen können stärker gebogen sein als in Klasse I



Extra: .... müssen seine Köpfe sehr fest geschlossen sein.  
 Klasse I: .. müssen seine Köpfe fest geschlossen sein.  
 Klasse II: .. dürfen seine Köpfe leicht geöffnet sein.

## Ausschluss



excluded

Stark gebogene bzw. mehrfach gekrümmte Stangen

Ausschluss – zulässiges in Toleranzen 1 % Klasse I bzw. 10 % Klasse II

Geöffnete Köpfe – zulässig in Toleranzen 1 % Klasse I bzw. 10 % Klasse II

Hinweis: Feste Köpfe sind ein Zeichen von optimaler Entwicklung. Lockere Köpfe („Aufblüher“), an denen sich die Schuppenblättchen abheben, sind die Folge hoher Temperaturen in den oberen Bodenschichten, die das Wachstum beschleunigen.

**Klasse „Extra“**



**“Extra” Class**

**Klasse I**



**Class I**

**Klasse II**



**Class II**

Klasse Extra – Grünsparigel muss vollständig grün sein

– zulässiges Limit in Klasse Extra

Klasse I – Grünsparigel muss auf mindestens 80 % seiner Länge grün sein

– zulässiges Limit in Klasse I

Klasse II – Grünsparigel muss auf mindestens 60 % seiner Länge grün sein

– zulässiges Limit in Klasse II



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

– zulässiges Limit in Klasse Extra




**Klasse I – leichte Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen**


– zulässiges Limit in Klasse I



**Klasse II – Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig, sofern die Erzeugnisse ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten**

– zulässiges Limit in Klasse II

Hinweis: Für fleckig berostete Stangen, Köpfe und/oder Schuppenblättchen sind verantwortlich mechanische Verletzungen und sekundäre pilzliche Infektionen (*Phialophora* spp., *Fusarium* spp.) gefördert durch kaltes Wetter, langsames Wachstum, nasse Böden und sensible Sorten.

Klasse II	<u>Limit Klasse II</u>	Ausschluss
		
Class II	Limit Class II	excluded


 Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

24

**Klasse II – Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig, sofern die Erzeugnisse ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten**

### Spargel mit Rost am Kopf




Links: zulässig in Klasse II


Mitte: zulässiges Limit in Klasse II (nach OECD)



Rechts: Ausschluss – zulässig in Verderbtoleranzen – 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

Hinweis: Je nach Bodentyp und/oder bei feucht-kaltem Wetter kann weißer Spargel berosten. Spargel wird am Kopf nicht geschält. Rostflecken sind an den Schuppenblättern des Kopfes nicht zulässig. Nur in Ausnahmefällen sind in Klasse II winzige Rostflecken am Kopf zulässig, allerdings nur solche, die kein Schälen oder Abschneiden am Kopf erfordern.



Klasse II	<u>Limit Klasse II</u>	Ausschluss
		
Class II	Limit Class II	excluded


 Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

25

**Klasse II – Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden, sind zulässig, sofern die Erzeugnisse ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten**

**Spargel mit Rost am Kopf**

Links: zulässig in Klasse II

Mitte: zulässiges Limit in Klasse II (nach OECD)

Rechts: Ausschluss – zulässig in Verderbtoleranzen – 1 % Klasse I bzw. 2 % Klasse II

Hinweis: Je nach Bodentyp und/oder bei feucht-kaltem Wetter kann weißer Spargel berosten. Spargel wird am Kopf nicht geschält. Rostflecken sind an den Schuppenblättern des Kopfes nicht zulässig. Nur in Ausnahmefällen sind in Klasse II winzige Rostflecken am Kopf zulässig, allerdings nur solche, die kein Schälen oder Abschneiden am Kopf erfordern.

## Größensortierung

Die zulässige Höchstlänge für weißen und violetten Spargel beträgt 22 cm  
(Vorschlag Erweiterung der zugelassenen Länge auf 24 cm bei UNECE)  
und für violett-grünen Spargel und Grünspargel 27 cm.

## Sizing by length

The maximum length allowed for white and violet asparagus is 22 cm  
(Proposal extension of the allowed length to 24 cm at UNECE)  
and for violet/green and green asparagus 27 cm.

Durch die Erhöhung der zulässigen Länge auf 24 cm könnten Lebensmittelabfälle vermieden werden. In der Vergangenheit gab es bei längeren Trieben Bedenken hinsichtlich der Qualität. Mit den heutigen Produktionsmethoden, tieferen Pflanzungen und höheren Dämmen können diese Bedenken ausgeräumt werden. In den letzten Jahren haben weitere Forschung und Entwicklung den Spargelproduzenten die Möglichkeit gegeben, die hohe Qualität der längeren Spargelstangen zu verbessern. Eine Verlängerung der Spargelstangen um zwei Zentimeter bedeutet immer noch 10-15 % weniger Flächenverbrauch bei gleicher Menge und gleichzeitig eine Steigerung der Arbeitsproduktivität bei der Ernte um bis zu 15 %. Übersetzt mit [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (kostenlose Version)

**Zusätzliche Toleranzen Klasse „Extra“ und Klasse I**

**..... oder der leichte, unvernarbte, nach dem Stechen entstandene Risse aufweist, ist zulässig.**

**Additional tolerances “Extra” Class and Class I**

**..... or having slight unscarred cracks appearing after harvesting is allowed.**

## Zusätzliche Toleranzen Klasse II

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.

## Additional tolerances Class II

In addition to the above, 10 per cent, by number or weight, can be allowed for hollow shoots or shoots showing very slight cracks due to washing. In no case can there be more than 15 per cent hollow shoots in each package or bundle.



Von oben rechts:

**Packstück – lose**, geschichtete, stehende Aufmachung (z.B. Ankunft Flugware)

Hinweis: Grüner Spargel wird stehend verpackt, um eine Krümmen-Werden der Stangen zu verhindern.

**Spankorb** mit geschichtetem Spargel – Qualität Klasse I

Der Spankorb kann je nach Bestimmung sowohl ein Packstück sein, aus dem lose an den Endverbraucher verkauft wird, oder Verkaufspackung die komplett an den Endverbraucher abgegeben wird.

**Spargelbund mit Banderole in Folienpackung** = Vorverpackung

**Aufmachung in Bunden**

Diese Bunde werden von Gummibändern zusammengehalten. Es handelt sich um Verkaufspackungen, die nicht gekennzeichnet werden müssen.

**Kurzer Spargel auf foliertem Foodtainer** = Vorverpackung



Kennzeichnung

Identification

Kennzeichnung – Vorverpackung

Pflichtangaben

Name und Anschrift – ok

über die privaten GLN & GGN-Codes kann der Verkäufer nachweisen, wer gepackt bzw. versandt hat

Ursprungsland – ok

Klasse – ok

Größe – ok

Nettogewicht – ok (Artikel 6 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 543/2011)

Wahlfreie Angaben

Erzeugnis (von außen sichtbar) – ok



VIELEN DANK

THANK YOU