VERORDNUNG (EWG) Nr. 454/92 DER KOMMISSION

vom 26. Februar 1992

zur Festsetzung der Qualitätsnorm für Spargel

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1623/91 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung Nr. 183/64/EWG des Rates (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1677/88 (4), wurden in Anhang II Teil 1 die gemeinsamen Qualitätsnormen für Spargel festgelegt. Mit der Verordnung (EWG) Nr. 921/71 der Kommission (5) wurden diese Normen durch Aufnahme einer zusätzlichen Güteklasse geändert. Gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1764/90 der Kommission (6) ist diese Güteklasse bis 30. Juni 1991 anwendbar.

Da sich Erzeugung und Handel mit diesen Erzeugnissen verändert haben, insbesondere was die Anforderungen der Groß- und Einzelhandelsmärkte betrifft, ist es erforderlich, die Qualitätsnormen so zu ändern, daß diesen neuen Anforderungen Rechnung getragen wird. Bei der derzeit bestehenden Marktlage ist eine zusätzliche Güteklasse entbehrlich.

Die Normen sind auf allen Vermarktungsstufen anzuwenden. Der Transport über große Entfernung, die Lagerung während einer bestimmten Zeit und die verschiedenen Hantierungen können Veränderungen zur Folge haben, die auf der biologischen Entwicklung dieser Erzeugnisse oder ihrer mehr oder weniger raschen Verderblichkeit beruhen.

Diesen Änderungen ist bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" besonders sorgfältig auszulesen und zu verpacken sind, kann bei ihnen lediglich eine Verringerung ihres Frische- und Prallheitsgrades und ihrer Prallheit berücksichtigt werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnorm für Spargel des KN-Codes 0709 20 00 wird im Anhang festgesetzt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 auf allen Vermarktungsstufen.

Auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand dürfen die Erzeugnisse jedoch folgende Abweichungen von den Normvorschriften aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad;
— geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 183/64/EWG wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. März 1992 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 26. Februar 1992

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 150 vom 15. 6. 1991, S. 8.
(3) ABl. Nr. 192 vom 25. 11. 1964, S. 3217/64.
(4) ABl. Nr. L 150 vom 16. 6. 1988, S. 21.
(5) ABl. Nr. L 100 vom 5. 5. 1971, S. 9.
(6) ABl. Nr. L 162 vom 28. 6. 1990, S. 30.

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR 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 nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt:

(1) weißer Spargel;

(2) violetter Spargel: Der Spargelkopf muß eine rosa bis violettpurpurne und ein Teil der Spargelstange muß eine weiße Färbung aufweisen;

(3) violett-grüner Spargel: Spargel mit teilweise violetter und grüner Färbung;

(4) Grünspargel: Der Spargelkopf und der größte Teil der Spargelstange müssen eine grüne Färbung aufweisen.

Diese Norm gilt nicht für violett-grünen Spargel und Grünspargel mit einem Durchmesser von weniger als 6 mm und für weißen und violetten Spargel mit einem Durchmesser von weniger als 8 mm, der in einheitlichen Bündeln oder Packstücken abgepackt ist.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Spargel nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Spargelstangen 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, die durch unsachgemäßes Waschen hervorgerufen wurden (die Spargelstangen dürfen gewaschen, aber nicht gewässert sein),
— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
— von frischem Aussehen und Geruch,
— praktisch frei von Schädlingen,
— frei von Schäden durch Nagetiere oder Insekten,
— praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen bzw. Kühlen mit kaltem Wasser wieder ausreichend getrocknet,
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

Außerdem dürfen die Spargelstangen nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen sein. Kleine, nach dem Stechen entstandene Risse sind jedoch zulässig, sofern die in Kapitel IV Abschnitt A „Gütetoleranzen" festgelegten Grenzwerte nicht überschritten werden.

Der Zustand des Spargels muß so sein, daß er

— Transport und Hantierung aushält und
— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Spargel wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Die Spargelstangen in 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 die Spargelköpfe sehr fest geschlossen sein.

Nur wenige, sehr leichte Spuren von Rost auf der Stange sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

Bei weißem Spargel müssen Köpfe und Stangen weiß sein; nur eine leichte rosa Färbung auf den Stangen ist zulässig.

Grünspargel muß völlig grün sein.

Spargelstangen dieser Klasse dürfen keine Verholzung aufweisen.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stange muß möglichst rechtwinklig sein. Im Hinblick auf eine bessere Aufmachung des gebündelten Spargels können die Stangen am Außenrand des Bündels jedoch leicht abgeschrägt werden, sofern die Abschrägung 1 cm nicht überschreitet.

ii) *Klasse I*

Die Spargelstangen in dieser Klasse müssen von guter Qualität und gut geformt sein. Sie dürfen leicht gebogen sein. Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der sie gehören, müssen die Spargelköpfe fest geschlossen sein.

Leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

Bei weißem Spargel ist eine leichte rosa Färbung auf Köpfen und Stangen zulässig.

Grünspargel muß mindestens zu 80 % seiner Länge grün sein.

Bei weißem Spargel sind holzige Stangen nicht zulässig. Bei den anderen Gruppen ist eine beginnende Verholzung am unteren Stangenteil zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen läßt.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muß möglichst rechtwinklich sein.

iii) *Klasse II*

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

Im Vergleich zur Klasse I können die Spargelstangen weniger gut geformt und stärker gebogen sein ; unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der sie gehören, dürfen die Spargelköpfe leicht geöffnet sein.

Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

Bei weißem Spargel dürfen die Köpfe eine leichte Färbung haben, die auch grünlich sein kann.

Bei violettem Spargel dürfen die Köpfe eine leicht grünliche Färbung haben.

Grünspargel muß mindestens zu 60 % seiner Länge grün sein.

Die Spargelstangen dürfen leicht holzig sein.

Die Schnittfläche am unteren Ende darf leicht abgeschrägt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach der Länge und dem Durchmesser der Spargelstangen.

A. Größensortierung nach der Länge :

Die Länge der Spargelstangen muß betragen :

— über 17 cm bei langem Spargel,
— 12 bis 17 cm bei kurzem Spargel,
— 12 bis 22 cm bei Spargel der Klasse II, geschichtet im Packstück, nicht gebündelt,
— weniger als 12 cm bei Spargelköpfen.

Weißer und violetter Spargel dürfen maximal 22 cm, violett-grüner Spargel und Grünspargel maximal 27 cm lang sein.

B. Größensortierung nach dem Durchmesser :

Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.

Für die Mindestdurchmesser und die Größensortierung gilt folgendes :

Klasse	Farbgruppe	Mindest-durch-messer	Größensortierung	
Extra	weiß und violett	12 mm	12 - 16 mm	16 mm und mehr mit einer Abweichung von höchstens 8 mm in einem Packstück/Bündel
	violett-grün und Grünspargel	10 mm	10 - 16 mm	
I	weiß und violett	10 mm	10 - 16 mm	16 mm und mehr mit einer Abweichung von höchstens 10 mm in einem Packstück/Bündel
	violett-grün und Grünspargel	6 mm	6 - 12 mm	12 mm und mehr mit einer Abweichung von höchstens 8 mm in einem Packstück/Bündel
II	weiß und violett	8 mm	Keine Vorschriften für die Gleichmäßigkeit	
	violett-grün und Grünspargel	6 mm		

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 Spargelstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse — genügen oder die leichte, nicht vernarbte Risse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

ii) *Klasse I:*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügen oder die leichte, nicht vernarbte Risse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

iii) *Klasse II:*

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

Zusätzlich zu den vorgenannten 10 % ist eine zusätzliche Toleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht an hohlen Spargelstangen zulässig oder an Spargelstangen, die sehr leichte, durch das Waschen entstandene Risse aufweisen. Keinesfalls dürfen mehr als 15 % hohle Spargelstangen in einem Packstück oder Bündel sein.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, wobei die Abweichung von den jeweiligen Grenzen nicht größer als 1 cm in der Länge bzw. 2 mm im Durchmesser sein darf.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks bzw. jedes Bündels in einem Packstück muß gleichmäßig sein und darf nur Spargel gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Farbgruppe und — sofern eine Größensortierung vorgeschrieben ist — gleicher Größe umfassen.

Bezüglich der Farbe sind jedoch Spargelstangen, die unter eine andere Farbgruppe fallen, innerhalb folgender Grenzen zulässig:

a) weißer Spargel: 10 % nach Anzahl oder Gewicht violetter Spargel in Klasse Extra und Klasse I bzw. 15 % in Klasse II,

b) violetter und violett-grüner Spargel sowie Grünspargel: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargel anderer Färbung.

In der Klasse II ist eine Mischung von weißem und violettem Spargel zulässig, wobei die Kennzeichnung einen entsprechenden Hinweis enthalten muß.

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

B. Aufmachung

Spargel kann wie folgt aufgemacht sein:

i) *in fest gepackten Bündeln*

Die Spargelstangen an der Außenseite jedes Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt des gesamten Bündels entsprechen. Die Spargelstangen müssen bei dieser Art der Aufmachung gleich lang sein.

Die Bündel müssen regelmäßig im Packstück geschichtet sein; jedes Bündel kann durch Papier geschützt werden.

Die Bündel eines Packstücks müssen gleich schwer und gleich lang sein.

ii) *geschichtet im Packstück oder in Kleinpackungen ausgenommen Bündel*

C. **Verpackung**

Der Spargel muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes 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.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück 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 erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. **Art des Erzeugnisses**

„Spargel", mit der Angabe „weiß", „violett", oder „violett-grün" bzw. „Grünspargel", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, und gegebenenfalls die Angabe „kurz" oder „Spargelköpfe" oder der Angabe „weiß und violett".

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse;

— Größe:

a) bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegt, ausgedrückt durch die Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers,

b) bei Spargel, der den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegt, ausgedrückt durch die Angabe des Mindestdurchmessers gefolgt von der Angabe des Höchstdurchmessers oder der Angabe „und mehr" oder der Angabe „+".

— Bei Spargel in Bündeln oder Kleinpackungen Angabe der Zahl der Bündel oder der Zahl der Kleinpackungen.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)