

ABENSBERGER SPARGEL



[Zur Produktspezifikation
hier klicken >>](#)

Produkt Abensberger Spargel,
Abensberger Qualitätsspargel g.g.A.

Herkunftsland Deutschland (Bayern)

Produktklasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide,
unverarbeitet und verarbeitet

Erzeugergemeinschaft

Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.
Richtstättstr. 5
93326 Abensberg

Tel: 09443/1281

Fax: 09443/1282

E-Mail: info@qualitaetsspargel.de
www.qualitaetsspargel.de

Herstellungsgebiet

Erzeugung (Anbau bis Ernte) ausschließlich im Landkreis Kelheim.

**Produktbeschreibung**

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Asparagaceae. Die essbaren Stangen sind die Sprosse einer mehrjährigen Staude, die in geschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden.

Herstellungsverfahren

Jährliche Aktualisierung und Veröffentlichung der Sortenempfehlung erfolgt durch Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., die von den Erzeugern berücksichtigt wird.

Erzeugung auf Spargelflächen mit überwiegend sandigen Bodenarten Sand (S), anlehmiger Sand (SI), lehmiger Sand (IS) oder stark lehmiger Sand (SL). Erzeugung nach den Regeln der guten fachlichen Praxis gemäß Eigendokumentation nach vorgegebener Checkliste oder Zertifikat (Düngung, Pflanzenschutz, Hygiene).

Frischegarantie und Einhaltung hygienischer Anforderungen durch

- tägliches Stechen des Spargels
- Einhaltung der Erntesaison Mitte März bis Johanni-tag (i. d. R. 24. Juni)
- Waschen und Kühlen des Spargels nach der Ernte (grobe Reinigung, Säuberung mit Frischwasser (Leitungswasser), Schockkühlung mit Eiswasser auf 1 bis 2°C)

Lagerung

- bei 1 bis 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 99%
- nicht im Wasser
- ununterbrochene Kühlkette beim Erzeuger
- notwendige Sauberkeit der Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume

Aufmachung Packstück

- Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein (bzgl. Güte, Farbgruppe, Größe)
- sichtbarer Teil des Packstücks repräsentativ für Gesamthalt

Beschaffenheit Spargel gemäß mitgeltender UNECE-Norm FFV-04 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Spargel (ausgenommen Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr)

Davon abweichend soll der Standard auch für weißen und violetten Spargel bis zu einem Mindest-Durchmesser von 5 mm gelten. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Mindesteigenschaften Qualität

- 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

Klasseneinteilung

Klasse „Extra“

- von höchster Qualität, sehr gut geformt und gerade
- typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe sehr fest geschlossen
- nur wenige sehr leichte Spuren von Rost auf den Stangen, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- weißer Spargel: Köpfe und Stangen weiß, leichte Rosafärbung auf den Stangen ist zulässig; Grünspargel: vollständig grün
- Stangen: keinerlei Spuren von Verholzung
- Durchmesser < 12 mm für weißen und violetten Spargel; < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

ABENSBERGER SPARGEL

Klasse I

- von guter Qualität
- typische Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps
- Köpfe fest geschlossen
- Grünspargel auf mindestens 80 % seiner Länge grün
- Schnitt am unteren Ende der Stangen annähernd rechtwinklig
- Durchmesser < 10 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

Folgende leichte Fehler sind 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

Klasse II

- Spargel, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann
- Grünspargel auf mindestens 60 % seiner Länge grün
- Schnitt am unteren Ende der Stangen leicht abge-schrägt
- Durchmesser < 5 mm für weißen und violetten Spargel, < 3 mm für violett-grünen Spargel und Grünspargel

Folgende 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
- Köpfe dürfen leicht geöffnet sein
- grünliche Färbung auf den Köpfen des weißen Spargels und leichte Grünfärbung auf den Köpfen des violetten Spargels
- Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden
- eine leichte Verholzung

Ergebnisse sensorischer Prüfungen (Geruch, Geschmack, „typisch kräftiges, würziges Aroma“)

Kennzeichnung

Grundsätzliche Anforderungen nach der VO (EU) Nr. 1151/2012

1. EU-Logo mit der Angabe „geschützte geografische Angabe“ (Abb. 1)
2. exakter Wortlaut der geschützten Bezeichnung (Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel) im selben Sichtfeld



Abbildung 1: Unionszeichen für geschützte geografische Angabe

Besondere Etikettierungsvorgaben aus der Spezifikation

Kennzeichnung gemäß den Bestimmungen des UNECE-Standards FFV-04

- Identifizierung (Inverkehrbringer)
- Art des Erzeugnisses (Farbgruppe)
- Ursprung des Erzeugnisses
- Handelsmerkmale (Klasse und Größe)

Zulässige/übliche Verkaufseinheiten

in Kisten, verpackten Portionen oder als lose Ware (ungeschält oder geschält)

