

VERORDNUNG (EG) Nr. 2377/1999 DER KOMMISSION
vom 9. November 1999
zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Spargel

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Spargel ist in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 454/92 der Kommission vom 26. Februar 1992 zur Festsetzung der Qualitätsnorm für Spargel ⁽³⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 ⁽⁴⁾, muß mehrfach geändert werden. Um die Rechtsklarheit zu gewährleisten, muß die Verordnung (EWG) Nr. 454/92 aufgehoben und durch eine Neufassung ersetzt werden. Im Interesse der Transparenz auf dem Weltmarkt ist es angezeigt, der Norm für Spargel Rechnung zu tragen, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen empfohlen worden ist.
- (2) Die Größensortierung sollte vereinfacht werden, damit sie mit den sich ändernden Erzeugungs- und Vermarktungsbedingungen, insbesondere mit den Anforderungen der Groß- und Verbrauchermärkte in Einklang steht. Zu diesem Zweck sind die Bestimmungen über die Größensortierung des Spargels nach dem Durchmesser zu lockern und der Minstdurchmesser des Grünspargels und des violett-grünen Spargels auf 3 mm zu verringern. Dank dieser Änderungen können dünner Grünspargel und Triguero-Spargel unter denselben Bedingungen wie die übrigen Spargelsorten vermarktet werden.
- (3) Dank Anwendung dieser Norm muß es möglich sein, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lautereren Wettbewerbs zu erleichtern

und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

- (4) Die betreffende Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet ist. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Klasse Extra um besonders sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für frisches Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Spargel des KN-Codes 0709 20 00 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

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

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 454/92 wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2000.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 80.

⁽³⁾ ABl. L 52 vom 27.2.1992, S. 29.

⁽⁴⁾ ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.

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

Brüssel, den 9. November 1999

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM 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 violett-purpurne 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 Grünspargel und violett-grünen Spargel mit einem Durchmesser von weniger als 3 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 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen,
- frei von anormaler 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 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 abgeschragt werden, sofern die Abschrägung 1 cm nicht überschreitet.

ii) Klasse I

Die Spargelstangen 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 den 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 rechtwinklig 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 violetter Spargel dürfen die Köpfe eine leichte 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 abgeschragt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt 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,
- über 12 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.

Bei fest gepackten Bündeln darf der Längenunterschied zwischen den Spargelstangen höchstens 5 cm betragen.

B. Größensortierung nach dem Durchmesser

Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.

Für die Minstdurchmesser und die Größensortierung gilt folgendes:

Weißer und violetter Spargel:

Klasse	Minstdurchmesser	Größensortierung
Extra	12 mm	Zulässiger Unterschied zwischen dickster und dünnster Spargelstange in einem Packstück/Bündel: höchstens 8 mm
I	10 mm	Zulässiger Unterschied zwischen dickster und dünnster Spargelstange in einem Packstück/Bündel: höchstens 10 mm
II	8 mm	Keine Vorschriften für Gleichmäßigkeit

Violett-grüner Spargel und Grünspargel:

Klasse	Minstdurchmesser	Größensortierung
Extra und I	3 mm	Zulässiger Unterschied zwischen dickster und dünnster Spargelstange in einem Packstück/Bündel: höchstens 8 mm
II	3 mm	Keine Vorschriften für Gleichmäßigkeit

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 der Klasse I — genügen oder 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 der Klasse II — genügen oder 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 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 aufweisen.

Keinesfalls dürfen mehr als 15 % nach Anzahl oder Gewicht hohle Spargelstangen in einem Packstück oder Bündel sein.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, wobei die Abweichung von den jeweiligen Grenzwerten nicht mehr als 1 cm in der Länge bzw. 2 mm im Durchmesser betragen darf.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks, jeder Kleinpäckung oder jedes Bündels in einem Packstück muß einheitlich 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:

- weißer Spargel: 10 % nach Anzahl oder Gewicht violetter Spargel in den Klassen Extra und I bzw. 15 % in Klasse II,
- 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 violetter Spargel zulässig, wobei die Kennzeichnung einen entsprechenden Hinweis enthalten muß.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks, der Kleinpackung oder des Bündels muß für den Gesamthalt 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.

In der Klasse Extra müssen die Spargelstangen bei dieser 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.

Das im Inneren des Packstücks verwendete 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 erteilt oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

„Spargel“ mit der Angabe „weiß“, „violett“, „violett-grün“ oder „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 — Anbaugbiet 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 „+“;

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

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)