

## Spargel weiss

*Asparagus officinalis*

### Mindestanforderungen

- sauber
- frei von Erdbesatz (ausgenommen Knollen/Wurzeln ungewaschen)
- sortentypisch
- gesund
- von frischem Aussehen
- der jeweiligen Jahreszeit entsprechend normal entwickelt und erntereif
- von ausgeprägter Farbe entsprechend der Sorte und der Erntezeit
- frei von übermässiger äusserer Feuchtigkeit, in gewaschenem Zustand abgetropft
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- frei von Frostspuren und Witterungsschäden
- frei von tierischen und pilzlichen Schädlingen und deren Schäden
- frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art
- frei von Fäulnis

### Besondere Bestimmungen

- Gerade gewachsen
- Nicht hohl, nicht gerissen
- Nicht holzig oder abgeschält
- Risse sind bis maximal 50 mm zulässig
- Spitze unverletzt und fest geschlossen
- Keine Rostspuren
- Der Sorte entsprechend leichte rosa oder grünliche Färbung der Spitzen zulässig
- Gerade und sauber abgeschnitten

### Grösse

Länge: 17 – 22 cm      Kurze Spargel: 12 – 17 cm  
Minstdurchmesser in der Mitte der Spargelstange: 10 mm  
Grössendifferenz im gleichen Bund/Gebinde maximal 10 mm

### Gleichmässigkeit

Die Kalibrierung innerhalb eines Packstücks muss so homogen sein, dass der gute Gesamteindruck nicht beeinträchtigt wird.

### Toleranzen

Die Grössen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaft 10% nach Stückzahl oder Gewicht.



Schweizerische  
Qualitätsbestimmungen  
für Gemüse



#### Kennzeichnung

- Sachbezeichnung (ab erster Handelsstufe)
- Name und Adresse von Produzent oder Abpacker oder Detailhändler oder Importeur
- Produktionsland
- Produktionsmethode, wenn es sich um ‚Hors-sol‘ oder ‚Gewächshaus‘-Produktion handelt

Für vorverpackte Ware (unverarbeitet) sind diese zusätzlichen Angaben notwendig:

- Gewicht der Verkaufseinheit
- Kilo-Grundpreis
- Verkaufspreis der Einheit

Für Marken- oder Label-Gemüse sind die Anforderungen der entsprechenden Reglemente und/oder Verordnungen einzuhalten.