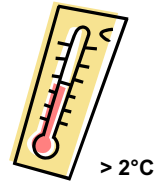


# Spargel

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 2 Tage

**Prüfkriterien:**

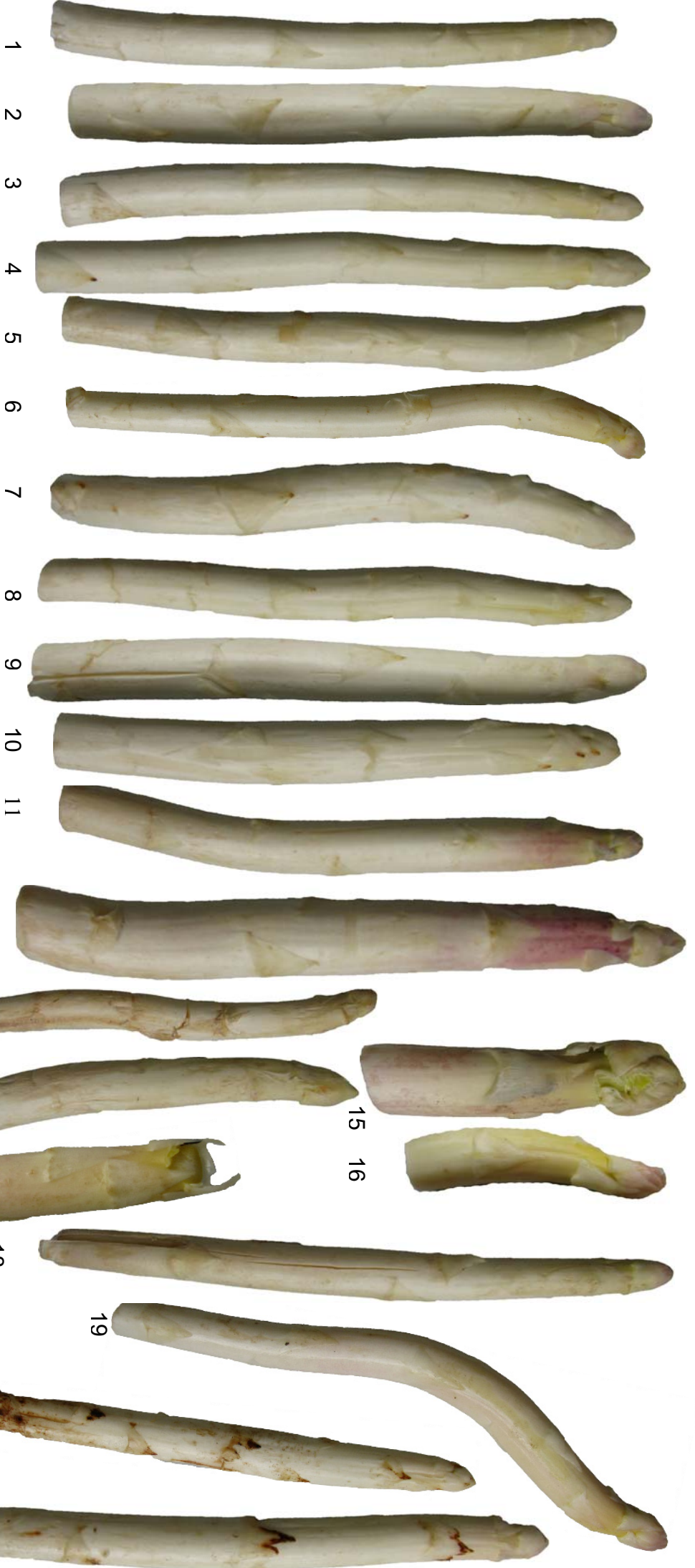


## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Spargelstangen müssen gut geformt sein, sie dürfen leicht gebogen sein (Prüfmittel: Spargelsortierschablone)
- Köpfe müssen fest geschlossen sein
- Leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher abschälen lassen (Prüfmittel: Spargelschäler)
- Bei weißem Spargel sind holzige Stangen nicht zulässig
- Bei weißem Spargel ist eine leichte Rosafärbung auf den Köpfen und Stangen zulässig; Grünspargel muss mind. zu 80% seiner Länge grün sein
- Bei weißem Spargel sind holzige Stangen nicht zulässig; bei den anderen ist eine beginnende Verholzung zulässig (sofern abschälbar)
- Schnittflächen am unteren Ende der Stange müssen möglichst rechtwinklig sein

## **2. Bemerkungen:**

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Verholzte Stangen
  - Rost am Kopf
  - Risse an der Stange, tiefer als 1mm
  - Hohle Stellen im Stangeninneren
  - Starke Doppelbiegungen
  - Welke Stangen



**Annehmbar**

- 1 - 4 Weiße Stange, fester Kopf, ohne Formfehler, gesund, frisch
- 5 - 8 Leichter Formfehler
- 9 Frischer Riss
- 10 Sehr leichter Rostbefall auf der Knospe

**Abzulehnen**

- 11, 12 Zu starke Rotfärbung
- 13 Schalenfehler, Verbräunungen
- 14 Nicht frisch, Welkeerscheinungen
- 15 Fäulnis in der Knospe
- 16 Zu starke grün/gelb-Färbung
- 17 Knospe ausgebrochen
- 18 Starke Rissbildung
- 19 Zu starke Krümmung
- 20, 21 Starker Befall mit Rost