



**verbraucherzentrale**

*Bayern*

**Marktcheck**

**„Verpackter Spargel im Handel“**

Bei Qualität und Frische von verpacktem Spargel besteht Verbesserungsbedarf

# Anlass

Bei der Verbraucherzentrale Bayern gehen Verbraucherbeschwerden ein, die die Qualität und/oder Frische von verpacktem Spargel beanstanden.

In den meisten Verbrauchermärkten wird frischer Spargel lose und/oder verpackt angeboten.

Bei Discountern gibt es ihn ausschließlich in abgepackter Form.

# Art der Verpackungen

In unserem Marktcheck haben wir folgende Verpackungsarten vorgefunden:

- Papier- und Kunststoffbänderole ohne Sicht auf die Spargelenden
- Papierbänderole mit Sicht auf die Spargelenden
- Bedruckte Kunststoffolie mit oder ohne Löcher
- Kunststoffschale mit Folienüberzug
- Bedruckter Pappkarton

Bei 32 Prozent der Proben war eine Beurteilung der Frische des Spargels nicht möglich, da es die Verpackung nicht zuließ. Diese war entweder großflächig bedruckt oder die Spargelenden waren nicht sichtbar.



# Zur Qualität und Frische

Spargel wird häufig in Handelsklassen (Extra, Klasse I oder Klasse II) angeboten. Dies ist eine freiwillige Angabe. Wird sie angewendet, muss der Spargel bestimmten Qualitätskriterien entsprechen (UNECE\*-Normen).

Nach den Handelsklassen darf Spargel nicht länger als 22 cm (Toleranz +0,5 cm) sein. Längerer Spargel bedeutet minderwertigere Qualität, da er mit zunehmender Länge zur Verholzung neigt.

Die wertgebenden Teile nehmen vom Spargelkopf bis zum Ende hin ab. Pro Tag Lagerung wächst Spargel etwa 1 mm nach.

Frischer Spargel ist an der Farbe, der Festigkeit, dem Glanz und dem charakteristischen Geruch erkennbar. Die Enden dürfen nicht trocken, spröde und holzig sein.

\*United Nations Economic Commission for Europe (Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa)

# Zur Qualität und Frische

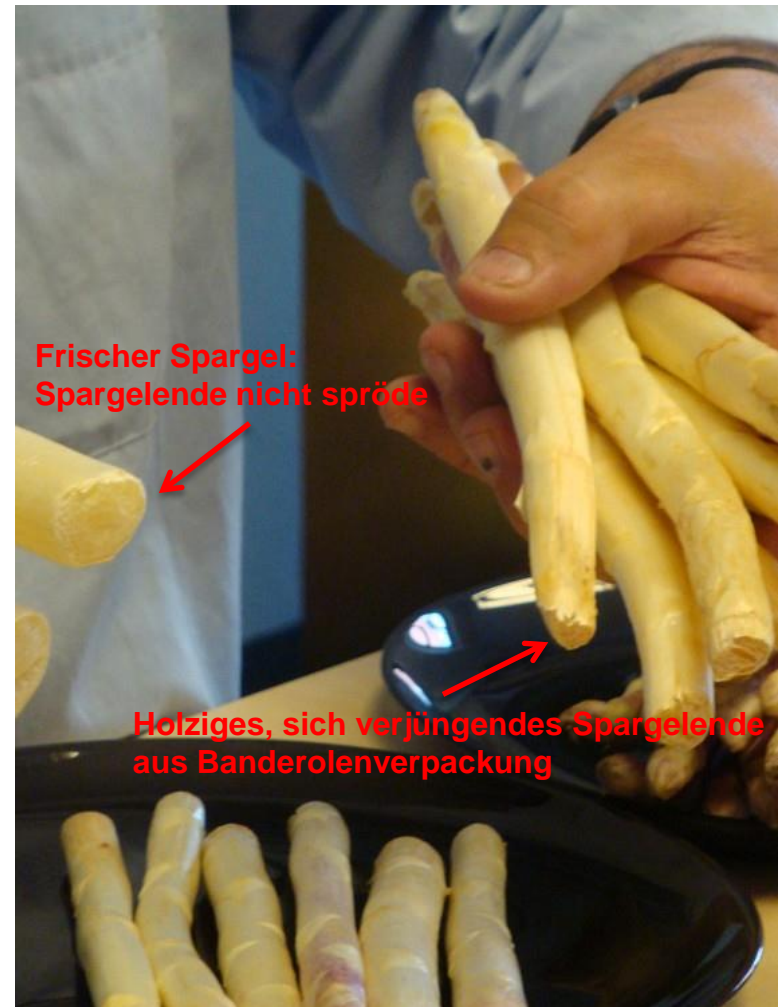
Wenn das Stangenende sich verjüngt, ist dies ein eindeutiges Zeichen für Verholzung.

Je stärker die sogenannten Leitgefäße an der Schnittstelle sichtbar sind (Schnittstelle wirkt porös), desto weniger frisch ist der Spargel.

Die Köpfe sollen geschlossen und fest sein.

Grüne Köpfe weisen auf lange Lagerung im Licht hin (Chlorophyllbildung).

Der „Quietschtest“ zur Beurteilung der Frische des Spargels ist laut Experten kein geeignetes Verfahren, da auch feucht gelagerter Spargel quietscht.





# Beschreibung der Durchführung

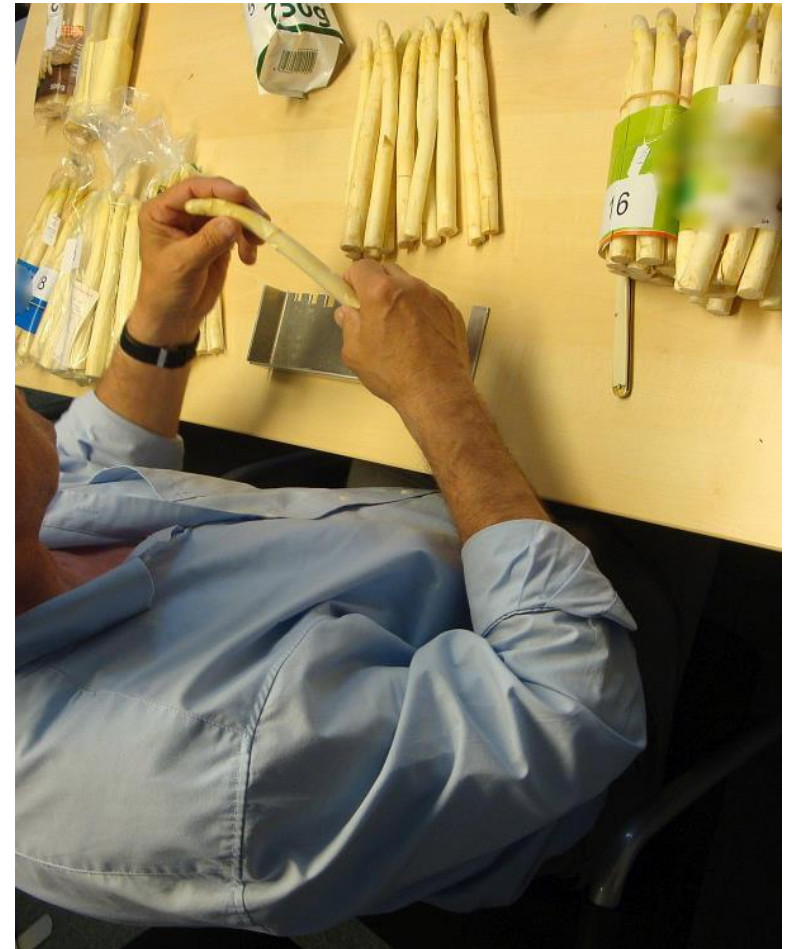
Es wurden 25 Proben weißer Spargel (19 aus konventionellem und 6 aus ökologischem Anbau) eingekauft. Dies erfolgte 24 Stunden vor der Prüfung bei Discountern und Supermärkten in München und Umland. Die Ware wurde im Kühlschrank bei 4 Grad Celsius gelagert.

Ein Experte der Landesanstalt für Landwirtschaft (staatlich geprüfter Kontrolleur) beurteilte die Spargelproben nach UNECE-Norm, wenn diese mit einer Handelsklasse gekennzeichnet waren.

Unter anderem wurden folgende Kriterien bewertet:

- Anteil an gebrochenen Stangen
- Anteil an beschädigten Stangen z. B. durch Schnitt beim Ernten
- Anteil an dünneren Stangen als der vorgegebene Mindestdurchmesser
- Anteil an nicht gesunden Stangen z. B. faule Köpfe
- Anteil an zu langen Stangen (>22 cm)

Die Qualität/Frische wurde nach Schulnoten bewertet. Dabei spielte der „Verzehrswert“ für Verbraucherinnen und Verbraucher eine stärkere Rolle als die strikte Einhaltung der Normkriterien.



# Ergebnisse

23 von 25 Proben wurden in Handelsklasse I oder II angeboten. 14 davon entsprachen nicht den Qualitätsvorgaben der Handelsklasse.

Die Bewertung nach Schulnoten ergab folgendes Ergebnis:

- 3 Mal die Note „sehr gut“; davon waren 2 Proben Bio-Spargel
- 4 Mal die Note „gut“
- 4 Mal die Note „befriedigend“
- 5 Mal die Note „ausreichend“; davon waren 2 Proben Bio-Spargel
- 8 Mal die Note „mangelhaft“; davon waren 2 Proben Bio-Spargel
- 1 Mal die Note „ungenügend“

Bei **6** der als mangelhaft oder ungenügend eingestuft Proben wurde für eine oder mehrere Stangen ein „nicht gesund“ vergeben. Das heißt, die Spargelstangen waren am Kopf faul oder mit Rostpilz befallen. Der Spargel roch stechend und untypisch.

Bei **8** von 25 Proben war das Spargelende als Qualitätskriterium nicht zu erkennen, da sie von einer Banderole oder einem Schriftzug auf der Folie verdeckt waren.

Nur in einem von 13 Geschäften wurde der Spargel gekühlt angeboten.

# Eindrücke aus dem Marktcheck



Diese Folienverpackung hat eine schwarze, sichtverdeckende Rückseite.



In diesem Pappkarton könnten einzelne Spargelstangen entnommen werden.



Durch die Banderole sind die Spargelenden nicht sichtbar.



Für Verbraucher nicht erkennbar: Der Spargel ist 2 cm zu lang.



Durch diese Folienverpackung ist der Spargel kaum sichtbar.



Ein Beispiel für frischen Spargel.



Ein Beispiel für Spargel mit grünen Köpfen. Dies ist ein Zeichen für eine lange Lagerung im Licht.



Ein Beispiel einer Banderole, bei der die Spargelenden sichtbar sind.



Spargel (entpackt aus einer Banderole) weist holzige Enden auf.



Eine Schablone zur Überprüfung der Handelsklassen-Normen.



# Fazit

Mehr als die Hälfte der Proben war überlagert. Die Verbraucherzentrale Bayern sieht den Handel in der Pflicht, die Qualität des angebotenen Spargels besser zu kontrollieren. Die Lagerung sollte so kurz wie möglich und unter für Spargel geeigneten Bedingungen stattfinden.\*)

Die Qualität zu überprüfen, ist für Verbraucherinnen und Verbraucher bei verpacktem Spargel oft nur eingeschränkt möglich. Nicht einsehbare Banderolen, die den Inhalt verdecken, hält die Verbraucherzentrale Bayern für besonders ungeeignet.

Abpackbetriebe bzw. abpackende Erzeuger, die Handelsklassen angeben, müssen den Spargel entsprechend sortieren. Werden die mit den Handelsklassen verbundenen Qualitätsstufen nicht eingehalten, ist dies für Verbraucher ein besonderes Ärgernis.

\*) Ergänzung vom 27.05.2015:

Die Forderung bezieht sich auf die geeignete Lagerung sowie auf die regelmäßige Qualitäts- und Frischekontrolle des Spargels im Einzelhandel.

# Verbrauchertipps

- Alle Sinne beim Spargelkauf einsetzen, auch den Geruchssinn.
- Die Frische des Spargel lässt sich am besten an den Spargelenden erkennen.
- Nur Spargel kaufen, der in der Verpackung gut sichtbar ist.
- Zuhause in ein feuchtes Tuch einwickeln. Dunkel nicht länger als 2 Tage im Gemüsefach bei maximal 7 Grad Celsius lagern.
- Schnittfläche vor Verwendung 1 cm aus hygienischen Gründen und aufgrund von Austrocknung und Verholzung nachschneiden.
- Spargel, der nach Öffnen der Verpackung im Haushalt augenscheinlich nicht frisch ist, sollte im Handel zurückgegeben werden.

verbraucherzentrale

*Bayern*

## Impressum:

Verbraucherzentrale Bayern e.V.

Mozartstraße 9 • 80336 München

[ernaehrung@vzbayern.de](mailto:ernaehrung@vzbayern.de) • [www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de)

Stand Mai 2015, ergänzt 27.05.2015