

# **UNECE-NORM FFV-23**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **MELONEN**

**AUSGABE 2023**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2023

## Hinweis

### Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen (UNECE) tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die UNECE-Normen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewandt. Sie sind für einen großen Bereich landwirtschaftlicher Erzeugnisse verfügbar, einschließlich frischem Obst und Gemüse, Trocken- und getrockneten Erzeugnissen, Pflanzkartoffeln, Fleisch, Schnittblumen, Eier und Eiprodukten.

Jedes Mitgliedsland der Vereinten Nationen kann gleichberechtigt an den Aktivitäten der Arbeitsgruppe teilnehmen. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zu finden.

Die vorliegende Norm für Melonen beruht auf den Dokumenten ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/13 und ECE/TRADE/C/WP.7/2012/8, welche von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. und 68. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Sie wurde an das überarbeitete Standard Layout der UNECE Normen für frisches Obst und Gemüse angepasst, welches von der Arbeitsgruppe 2023 beschlossen wurde (ECE/CTCS/WP.7/2023/15).

### **Hinweis:**

Der nachstehend aufgeführte Text ist eine inoffizielle, zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz abgestimmte deutsche Übersetzung. Verbindlich ist nur die jeweils von der Arbeitsgruppe angenommene englische, französische oder russische Originalfassung.

Die verwendeten Bezeichnungen und die Darstellung der Unterlagen dieser Veröffentlichung beinhalten keine Erklärung bezüglich irgendeiner Auffassung vonseiten des Sekretariats der Vereinten Nationen zum legalen Status eines Landes, eines Staatsgebiets, eines Staates oder einer Region oder ihrer Regierung, oder zu ihren Landesgrenzen oder sonstigen Grenzen. Die Erwähnung von Firmennamen oder Handelserzeugnissen beinhaltet keine Anerkennung durch die Vereinten Nationen.

Alle Unterlagen stehen zur freien Verfügung und dürfen reproduziert werden, wobei jedoch um eine Bestätigung gebeten wird.

Bitte wenden Sie sich mit Ihren Bemerkungen und Anfragen an folgende Adresse:

Agricultural Standards Unit  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-Mail: [agristandards@un.org](mailto:agristandards@un.org)

# UNECE-Norm FFV-23 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Melonen

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Melonen der aus *Cucumis melo* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Melonen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Melonen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export/Versand nachfolgenden Handelsstufen angewendet, dürfen die Erzeugnisse abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund ihrer Entwicklung und Verderblichkeit.

Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen. Der Besitzer/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Melonen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,<sup>1</sup>
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- fest,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Melonen müssen so sein, dass sie:

- Transport und Hantierung aushalten
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

---

<sup>1</sup> Eine kleine vernarbte Stelle als Folge der automatischen Ermittlung des Refraktometerwertes wird jedoch nicht als Mangel bewertet.

## **B. Mindestreifanforderungen**

Die Melonen müssen genügend entwickelt und von zufrieden stellender Reife sein. Um dieser Anforderung zu genügen, muss der Refraktometerwert des Fruchtfleisches, gemessen in der Mitte des Fruchtfleisches auf der Höhe des größten Querdurchmessers, größer oder gleich 10° Brix für Melonen des Handelstyps Charentais und 8° Brix für andere Melonen sein.

## **C. Klasseneinteilung**

Melonen werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **(i) Klasse I**

Melonen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler (eine Aufhellung des Bereichs der Schale, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war, stellt keinen Mangel dar),
- leichte durch Reibung oder Hantierung entstandene Schalenfehler,
- leichte vernarbte Risse rund um den Stielansatz von weniger als 2 cm Länge, die nicht bis ins Fruchtfleisch reichen.

Bei Früchten, die mit ihrem Stiel geerntet werden, muss die Länge des Stiels weniger als 2 cm betragen.

### **(ii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Melonen, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Melonen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler (eine Aufhellung des Bereichs der Schale, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war, stellt keinen Mangel dar),
- durch Reibung oder Hantierung entstandene Schalenfehler,
- leichte Risse oder tiefe Kratzer, die das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen und trocken sind,
- leichte Druckstellen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück oder nach dem größten Querdurchmesser.

Die Mindestgrößen sind wie folgt festgelegt:

Größensortierung nach Gewicht:

- Melonen der Handelstypen Charentais, Galia und Ogen 250 g
- andere Melonen 300 g

Größensortierung nach Durchmesser:

- Melonen der Handelstypen Charentais, Galia und Ogen 7,5 cm
- andere Melonen 8,0 cm

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

- 50 % (30 % für Melonen des Handelstyps Charentais) mehr als das Gewicht der kleinsten Frucht,
- 20 % (10 % für Melonen des Handelstyps Charentais) mehr als der Durchmesser der kleinsten Frucht.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.<sup>2</sup>

#### A. Gütetoleranzen

##### (i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

##### (ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

<sup>2</sup> Eine Konformitätskontrolle erfolgt durch die Bewertung von Einzel- oder Mischproben. Sie beruht auf dem Grundsatz der Annahme, dass die Qualität der zufallsgemäß entnommenen Proben für die Qualität der gesamten Partie repräsentativ ist. Die Anwendung der OECD-Durchführungsbestimmungen zu Konformitätskontrollen wird – auch den Unternehmen – zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die nicht den Vorschriften der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

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

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Melonen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades sowie weitgehend gleicher Färbung umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Melonen deutlich unterscheidbarer Sorten und/oder Handelstypen zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und, für die jeweilige Sorte oder den Handelstyp, hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

**B. Verpackung**

Die Melonen müssen so verpackt sein, dass die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Informationen, die auf einzelne Erzeugnisse gelasert werden, dürfen weder Beschädigungen des Fleisches noch Schalenfehler hervorrufen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

**VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück<sup>3</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Exporteur:

---

<sup>3</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in entsprechend gekennzeichneten Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

Name und Hausanschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung<sup>4</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank<sup>5</sup> aufgeführt ist. In dem Fall, dass keine Straßenanschrift verfügbar ist, kann die Hausanschrift aus dem Namen des Betriebs oder der Einrichtung, dem nächstgelegenen Dorf, der nächstgelegenen Stadt, der nächstgelegenen Region und der Postleitzahl; oder aus GPS Koordinaten und einer Postfachadresse zusammen mit der nächstgelegenen Stadt, Region und dem Land als Hausanschrift akzeptiert werden.<sup>6</sup>

## **B. Art des Erzeugnisses**

- „Melonen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Melonen-Mischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Melonen deutlich unterscheidbarer Sorten oder Handelstypen. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sorten und/oder Handelstypen und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.
- Name des Handelstyps,
- Name der Sorte (wahlfrei).

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>7</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Im Falle einer Mischung von Melonen deutlich unterscheidbarer Sorten und/oder Handelstypen unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Sorte oder des jeweiligen Handelstyps angegeben sein.

## **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht oder Mindest- und Höchstdurchmesser,
- Stückzahl (wahlfrei).

## **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Angenommen 1975  
Zuletzt überarbeitet 2012  
An das Standard Layout 2023 angepasst

---

<sup>4</sup> Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die klare Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muss die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder entsprechende Abkürzungen) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein, und der kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha-2)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>5</sup> Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>

<sup>6</sup> Vorbehalt der Vereinigten Staaten von Amerika gegen die Verwendung einer Postfachadresse, da diese möglicherweise keine Betriebsinspektionen/kein schnelles Eingreifen im Falle von Rückrufaktionen ermöglicht und nicht Teil der nationalen Kennzeichnungspflicht für Verpacker und/oder Versender/Ausführer ist.

<sup>7</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

Das OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse hat eine illustrierte Erläuterungsbroschüre über Handelstypen von Melonen veröffentlicht. Die Publikation kann beim OECD Bookshop bezogen werden unter: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org)