

# **UNECE-NORM FFV-37**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **WASSERMELONEN**

**AUSGABE 2021**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2021

## 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 Website <<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Wassermelonen beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2021/21, welches von der Arbeitsgruppe im Jahr 2021 geprüft und angenommen wurde (gefolgt von einem schweigenden Zustimmungsverfahren im Einklang mit den besonderen Verfahrensvorschriften während des COVID-19-Zeitraums).

### 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

# UNECE-Norm FFV-37 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Wassermelonen

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Wassermelonen der aus *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. et Nakai hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Wassermelonen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Wassermelonen 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, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

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 Wassermelonen 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,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

## **B. Mindestreifanforderungen**

Die Wassermelonen müssen genügend entwickelt und von zufrieden stellender Reife sein. Die Farbe und der Geschmack des Fruchtfleisches müssen einem ausreichenden Reifegrad entsprechen.

Um dieser Anforderung zu genügen, muss der Refraktometerwert des Fruchtfleisches, gemessen in der Mitte des Fruchtfleisches auf der Höhe des größten Querdurchmessers, 8° Brix oder mehr betragen.

## **C. Klasseneinteilung**

Wassermelonen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

Wassermelonen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Der Stiel der Wassermelonen darf nicht länger als 5 cm sein.

Die Wassermelonen dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Eine Aufhellung des Teils der Wassermelone, der während der Wachstumsperiode Kontakt mit dem Boden hatte, stellt keinen Mangel dar.

### **ii) Klasse I**

Wassermelonen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Der Stiel der Wassermelonen darf nicht länger als 5 cm sein.

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,
- ein leichter Farbfehler der Schale; eine Aufhellung des Teils der Wassermelone, der während der Wachstumsperiode Kontakt mit dem Boden hatte, stellt keinen Mangel dar,
- leichte, vernarbte oberflächliche Risse,
- leichte Schalenfehler, die auf Reibung oder Hantierung zurückzuführen sind, wobei die davon betroffene Fläche insgesamt nicht mehr als ein Sechzehntel der Oberfläche der Frucht ausmachen darf,

### **iii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Wassermelonen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

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

- Formfehler,
- Farbfehler der Schale; eine Aufhellung des Teils der Wassermelone, der während der Wachstumsperiode Kontakt mit dem Boden hatte, stellt keinen Mangel dar,
- vernarbte oberflächliche Risse,
- Schalenfehler, die auf Reibung oder Hantierung oder Schäden durch Schädlinge oder Krankheiten zurückzuführen sind, wobei die davon betroffene Fläche insgesamt nicht mehr als ein Achtel der Oberfläche der Frucht ausmachen darf.
- leichte Druckstellen.

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks 2 kg, oder wenn das leichteste Stück über 6 kg wiegt, 3,5 kg nicht überschreiten.

Diese Gleichmäßigkeit hinsichtlich des Gewichts ist für Wassermelonen, die in loser Schüttung in einer Gitterbox/Großkiste oder einem Transportmittel aufgemacht sind, nicht zwingend vorgeschrieben.

### **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>1</sup>

#### **A. Gütetoleranzen**

##### **i) Klasse Extra**

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

##### **ii) Klasse I**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II

---

<sup>1</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.

<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>

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.

**iii) Klasse II**

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

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung in einem Transportmittel), muss einheitlich sein und darf nur Wassermelonen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

Ferner müssen Wassermelonen der Klassen Extra und I hinsichtlich Form und Färbung der Schale einheitlich sein.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie für Erzeugnisse in loser Schüttung in einem Transportmittel), muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

**B. Verpackung**

Die Wassermelonen 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.

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

Die Packstücke (oder die Partien bei Erzeugnissen in loser Schüttung in einem Transportmittel), müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Wassermelonen, die in loser Schüttung in einem Transportmittel transportiert werden, müssen vom Boden und von den Wänden des Transportmittels durch

geeignetes Schutzmaterial getrennt sein, das sauber sein muss und bei den Früchten keinen anomalen Geschmack oder Geruch verursachen darf.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>2</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

Für Wassermelonen, die in loser Schüttung transportiert werden (direkte Verladung in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem Warenbegleitpapier gemacht werden, das sichtbar im Transportmittel angebracht ist. Bei dieser Art der Aufmachung ist die Angabe der Größe nicht erforderlich.

### A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

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>3</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### B. Art des Erzeugnisses

- „Wassermelonen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei),
- Farbe des Fruchtfleisches, falls nicht rot,
- gegebenenfalls „kernlos“<sup>4</sup>.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland<sup>5</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch das Mindest- und Höchstgewicht,
- Stückzahl (wahlfrei).

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

<sup>2</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.

<sup>3</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, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>4</sup> Kernlose Wassermelonen können unterentwickelte Kerne und vereinzelt auch entwickelte Kerne enthalten.

<sup>5</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

Veröffentlicht 1964

Zuletzt überarbeitet 2021

Anpassung an das Standard Layout 2021

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