

VERORDNUNG (EG) Nr. 1093/97 DER KOMMISSION

vom 16. Juni 1997

zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Melonen und Wassermelonen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates
vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorgani-
sation für Obst und Gemüse (¹), insbesondere auf Artikel 2
Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 sind die
Erzeugnisse angeführt, für die Vermarktungsnormen fest-
zulegen sind. Von den in dem genannten Anhang
genannten Erzeugnissen sind gemeinsame Normen für
Melonen und Wassermelonen noch nicht festgelegt
worden. Es empfiehlt sich daher, für diese Erzeugnisse
Vermarktungsnormen festzulegen. Zur Erzielung einer
besseren Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es
sich, die von der UNECE-Wirtschaftskommission für
diese Erzeugnisse empfohlenen Normen zu berücksich-
tigen.

Dank Anwendung dieser Normen muß es möglich sein,
eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer
Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anfor-
derungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der
Grundlage eines lautereren Wettbewerbs zu erleichtern und
so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizu-
tragen.

Die betreffenden Normen gelten auf allen Vermarktungs-
stufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere
Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen

die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitäts-
minderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen
Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten
Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei
der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen
nach dem Versand Rechnung zu tragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsaus-
schusses für frisches Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Vermarktungsnormen für
— Melonen des KN-Codes 0807 19 00,
— Wassermelonen des KN-Codes 0807 11 00,
sind in den Anhängen I und II festgesetzt.

(2) Die Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen
nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand
nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

- a) einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- b) geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer
Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der
Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse
Extra.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1997 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem
Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. Juni 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

(¹) ABl. Nr. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 1.

ANHANG I

NORM FÜR 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 GÜTEEIGENSCHAFTEN

Diese Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Melonen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

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

- ganz ⁽¹⁾,
- 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- fest,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Melonen müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad ⁽²⁾ aufweisen. Entwicklung und Zustand der Melonen müssen so sein, daß sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. 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 oder des Handelstyps aufweisen.

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

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler (eine Aufhellung des Bereichs der Schale, der während des Wachstums auf dem Boden lag, stellt keinen Mangel dar),
- leichte Schalenfehler, die auf Reibung oder Hantierung zurückzuführen sind,
- leichte, vernarbte Risse am Stielansatz von weniger als 2 cm Länge, die nicht bis ins Fruchtfleisch reichen.

Früchten von Sorten, die sich zum Zeitpunkt der Reife nicht vom Stiel lösen, müssen einen unbeschädigten Stiel aufweisen, dessen Länge für Charentais-, Ogen- und Galiatypen 2 cm und für andere Melonen 5 cm nicht überschreiten darf.

⁽¹⁾ Eine kleine, vernarbte Einstichstelle als Folge der automatischen Ermittlung des Refraktometerwerts wird nicht als Mangel bewertet.

⁽²⁾ Das Fruchtfleisch muß auf der Höhe des größten Querdurchmessers, in der Mitte des Fruchtfleischs gemessen, einen Brix-Wert von mindestens 8 % aufweisen.

ii) *Klasse II*

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

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 auf dem Boden lag, stellt keinen Mangel dar),
- leichte Druckstellen,
- leichte Risse oder tiefere Kratzer, die nicht bis ins Fruchtfleisch reichen und trocken sind,
- Schalenfehler, die auf Reibung oder Hantierung zurückzuführen sind.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht oder dem größten Querdurchmesser der Früchte bestimmt.

Die zulässigen Mindestgrößen betragen:

bei der Größensortierung nach dem Gewicht:

- für Charentais, Ogen- und Galia-Typen 250 g,
- für andere 300 g;

bei der Größensortierung nach dem Durchmesser:

- für Charentais, Ogen und Galia-Typen 7,5 cm,
- für andere 8 cm.

Wird die Größe nach dem Gewicht bestimmt, so darf die größte Melone in einem Packstück höchstens 50 % schwerer sein als die kleinste.

Wird die Größe nach dem Durchmesser bestimmt, so darf der Durchmesser der größten Melone in einem Packstück höchstens 20 % größer sein als der der kleinsten.

Die Größensortierung ist für beide Klassen zwingend vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**i) *Klasse I*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Melonen, die die angegebene Größe über- oder unterschreiten.

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 Güte, gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrads sowie gleicher Färbung umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Die Melonen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muß neu, 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.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

- „Melonen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte oder des Handelstyps (z. B. „Charentais“).

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

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

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

ANHANG II

NORM FÜR 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 GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Wassermelonen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Wassermelonen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen wie folgt 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- fest und ausreichend reif; Färbung und Geschmack des Fruchtfleisches müssen einem ausreichenden Reifegrad entsprechen,
- nicht geplatzt,
- 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 und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Wassermelonen werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Wassermelonen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen wie folgt sein:

- entsprechend den Merkmalen der Sorte gut geformt,
- frei von Rissen und Druckstellen; kleine oberflächliche Risse gelten nicht als Mängel.

Der hellere Bereich der Wassermelone, der während der Wachstumsperiode mit dem Boden in Berührung war, darf einen leichten Farbfehler aufweisen.

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

ii) Klasse II

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

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

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler der Schale,
- leichte Druckstellen oder oberflächliche Fehler, insbesondere als Folge mechanischer Einwirkungen oder von Schäden durch Schädlinge oder Krankheiten.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück. Das Mindestgewicht beträgt 1,5 kg.

Bei verpackten Wassermelonen darf der Gewichtsunterschied zwischen den leichtesten und der schwersten Frucht eines Packstücks 2 kg bzw., wenn die leichteste Frucht mehr als 6 kg wiegt, 3,5 kg nicht überschreiten.

Diese Gleichmäßigkeit hinsichtlich des Gewichts ist für Wassermelonen in loser Schüttung nicht zwingend vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück (oder in jeder Partie für Erzeugnisse in loser Schüttung) für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse I

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

ii) Klasse II

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Wassermelonen, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, aber die angegebene Spanne um nicht mehr als 1 kg über- oder unterschreiten.

Keinesfalls sind jedoch Wassermelonen mit einem Gewicht von weniger als 1 kg zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muß einheitlich sein und darf nur Wassermelonen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

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

B. Verpackung

Die Wassermelonen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Das im Innern des Packstücks verwendete Material muß neu, 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.

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

Wassermelonen, die in loser Schüttung transportiert werden, müssen vom Boden und den Wänden des Transportmittels durch geeignetes Schutzmaterial getrennt sein, das neu und sauber sein muß und keinen anomalen Geschmack oder Geruch der Früchte verursachen darf.

C. Aufmachung

Die Wassermelonen können folgendermaßen aufgemacht sein:

- verpackt,
- in loser Schüttung.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite die folgenden Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

Bei Wassermelonen, die in loser Schüttung transportiert werden (direkte Verladung in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem im Innern des Transportmittels sichtbar angebrachten Begleitpapier gemacht werden.

Bei dieser Aufmachung ist die Angabe der Größe, des Nettogewichts oder der Stückzahl nicht erforderlich.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

— „Wassermelonen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. Ursprung des Erzeugnisses

— Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch das Mindest- und Höchstgewicht,
- Nettogewicht oder Stückzahl.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)
