

AARDBEIEN

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

Vruchten zonder kelk van de klasse I en II (die wel met kelk en steel worden aangeboden) mogen binnen de daarbijbehorende tolerantie van 10% worden meegenomen.

B. Indeling in klassen

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- wit op ééntiende van de oppervlakte van de vrucht; bovendien wordt een witte kleur rond de steel geaccepteerd, voor zover deze niet verder gaat dan de schouder;
- een zeer lichte mate van een zwart hard puntje (opeenhoping van zwarte zaadjes).

Niet toegestaan is/zijn:

- een scherp afgetekende groene kleur, zowel op de schouderkant of aan de punt.

iii) Klasse II

Toegestaan is:

- wit op éénvijfde van de oppervlakte van de vrucht.

APPELEN

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

- kurkstip;
- klokhuisbruin;
- vruchtvleesbruin;
- phomastip;
- scald.

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

Vorstschade wordt beoordeeld als een schilafwijking. Voor beoordeling hiervan mag het bloemlitteken en/of de steelholte met de duim worden afgedekt.

B. Indeling in klassen

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- scheurtjes welke zijn vergroeid en/of in lichte mate verkurkt. Deze worden als schilafwijkingen gezien en als zodanig ingedeeld;
- zeer lichte glazigheid die bij appelen verspreid over het vruchtvlees voorkomt ter grootte van een appelpit;
- licht verspreide sporen van netvormig fijne ruwschilligheid op de kleurzijde van de vruchten, mits deze geen invloed hebben op het algemeen uiterlijk zowel van de individuele vruchten als van de inhoud van een verpakkingseenheid;
- *verspreid voorkomende schilvlekjes mogen voorkomen tot maximaal 5% van het vruchtoppervlak. Binnen die 5% mogen aaneengesloten schilvlekjes tot 1 cm² voorkomen die **sterk contrasteren** met hun omgeving;*
- langwerpige schilafwijkingen mogen in totaal een oppervlak hebben van 1 cm².

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- scheurtjes mits dichtgegroeid; deze worden gezien als schilafwijking en als zodanig ingedeeld;
- *verspreid voorkomende schilvlekjes mogen voorkomen tot maximaal 20% van het vrucht-oppervlak. Binnen die 20% mogen aaneengesloten schilvlekjes tot 2,5 cm² voorkomen die **sterk constrasteren met hun omgeving**;*
- langwerpige schilafwijkingen van in totaal 2,5 cm² ;
- ingeslagen hagel, mits volledig vergroeid;
- klokhuisbruin, vruchtvleesbruin, en kurkstip in zeer lichte mate in 1 op de 10 vruchten;
- glazigheid bij appels in lichte mate in maximaal 10% van de vruchten;
- scald op maximaal 1 op de 10 vruchten, mits de aantasting niet groter is dan 2,5 cm².

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Op foodtainers verpakte producten worden niet gezien als op lagen verpakt, hetgeen bij fruit betekent dat deze gewoon op 10 mm mogen worden gesorteerd. Fruit wordt beschouwd als op

lagen verpakt wanneer de lagen zijn gescheiden door een pakblad of wanneer bij een eenlaagsverpakking de vruchten in een pakblad zijn verpakt. Hiervoor geldt een 5 mm sortering.

Alle appels in een voorverpakking moeten op maximaal 10 mm zijn gesorteerd.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

De rijpheidgraad is direct gekoppeld aan de (grond)kleur. Bij het ras Golden Delicious is uniformiteit in deze nader bepaald. Naarmate de appels in een hogere kwaliteitsklasse worden ingedeeld, dient dit voorschrift wat strikter te worden toegepast, en wel als volgt:

- klasse I: een overloop die niet meer dan 4 opeenvolgende stadia in grondkleur omvat.

B. Verpakking

Appelen van Nederlandse oorsprong verpakt in voorraadkisten met een inhoud van meer dan 25 kg en in palletkisten dienen te worden voorzien van een beschermend bodemvel en/of inte-

rieur, indien de voorraadkisten niet schoon zijn en de bodem en/of de wanden niet glad zijn. Dit geldt zowel voor klasse I als voor klasse II.

Verpakkingseenheden met een inhoud onder de 25 kg moeten altijd zijn voorzien van een interieur, tenzij er een pakblad met voorgevormde cups aanwezig is. Indien fruit verpakt wordt op pakbladen is een interieur niet verplicht. Indien vruchten buiten het pakblad worden toegevoegd (meer vruchten dan cups) dan is een interieur wel verplicht.

DRUIVEN

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Onder ernstig gebrek wordt verstaan:

- Rot.

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 3%.

De inspecteur beoordeelt rot als volgt:

- Verspreid voorkomende besjes die verdroogd rot vertonen, mogen in 3% in aantal voorkomen. Dit zijn zgn. “slapers” die vrijwel zeker geen andere besjes zullen aantasten.
- In het geval rot als nestjes voorkomt, wordt de gehele tros als 3% gebrek beoordeeld. Dit soort rot tast in korte tijd andere besjes aan en geeft derhalve snel uitbreiding van rot. Uitsorteren van aangetaste trossen is dan de enige remedie.

CITRUS

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

- lage temperatuur bederf
- open beschadiging
- aantasting door insecten, zoals de fruitvlieg
- rot, zoals blauemold, greenmold, en zgn. smelters
- ethyleenverbranding
- ingezonken plekken (peteca bij citroenen)
- ouderdom plekken (aging) in ernstige vorm (vaak bij de steel)

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2% resp 3 %.

B. Indeling in klassen

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- zeer geringe aanwezigheid van schildluis 10 stuks
- lichte insnoeringen of lichte ribvorming in de lengte richting over de vrucht
- een zeer lichte insectenschade mits niet door de schil
- lichte oppervlakkige schilshade veroorzaakt door insecten o.a. sprinkhanen

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- geringe aanwezigheid van schildluis 20 stuks
- lichte drukplek
- lichte tekens van ouderdom in de vorm van licht verzonken, verkleurde plekken
- insnoeringen en ribvorming in de lengterichting over de vrucht

- minder stevige vruchten, mits niet verdroogd. De schil mag rondom los liggen
- schil schade door veroorzaakt door insecten o.a. sprinkhanen

KRULANDIJVIE EN ANDIJVIE

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

B. Indeling in klassen

i) Klasse I

Toegestaan is:

- een lichte bladkneuzing of een gescheurde nerf van maximaal drie ombladeren.

PAPRIKA

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2% voor Nederlandse paprika en 3% voor buitenlandse paprika.

Bij paprika komt regelmatig binnenrot voor. Dit is uitwendig vaak pas na de oogst zichtbaar in de vorm van een bruine plek op de vruchtwand (foto 1)



Foto 1

B. Indeling in klassen

i) Klasse I

In Nederland zijn nadere eisen vastgesteld ten aanzien van de toegestane hoeveelheid bont bij zgn. "gekleurde" paprika van klasse I. De toegestane percentages bij de gekleurde (= niet groene) paprika's hebben betrekking op het oppervlak bont ten opzichte van het totale oppervlak van de vrucht.

Onder bont wordt verstaan de hardgroene kleur. Een bonte fase, waarbij de uiteindelijke kleur zichtbaar is, wordt beschouwd als doorgekleurd.

De percentages zijn als volgt vastgesteld:

januari - half maart	5%
half maart - eind april	10%
mei	20%
juni, juli, augustus	30%
september	20%
oktober	10%
november, december	5%

Voor te bonte vruchten, dit zijn vruchten waarbij het oppervlak hardgroen groter is dan bovengenoemde percentages, geldt een aparte tolerantie van 10% naast de kwaliteitstolerantie, daar dit bont gezien wordt als "een gebrek, dat naar je toe komt".

Buitenlandse paprika's mogen onbeperkt bont zijn.

- Staartjes moeten intact zijn of mogen in een eerder stadium zijn afgewreven. Hierbij is een verkurkt litteken van maximaal $\frac{1}{4}$ cm² toegestaan (foto 2).



Foto 2

- De hoogte - breedteverhouding moet, voor geblokte typen, minimaal 0,8:1 zijn.

Toegestaan in de klasse I is/zijn:

- stip (kleine bruine droge verkurkingen in vruchtvlees en soms de huid) in lichte mate, d.w.z. maximaal één verzonken stip per vrucht en maximaal drie niet verzonken stippen per vrucht.
- zilvervlekken, welke veelal aaneengesloten voorkomen, tot maximaal 50% van de oppervlakte van de vrucht;
- bleke vruchten (onbeperkt);
- krimpscheuren in lichte mate (foto 3);



Foto 3

- opstaande, losgegroeide kelken, mits het weefsel onder de kelk niet sterk verkurkt en donkerbruin verkleurd is;
 - kleine aangroeisels, mits van dezelfde kleur, welke de vorm niet aantasten. Deze oortjes mogen uitgebroken zijn;
 - ouderdomsspikkels tot een oppervlakte van max. 1 cm²;
 - een licht gerafelde steel, mits de kelk niet is aangetast;
 - een steel, waarop een los vel (beschadigde opperhuid) voorkomt, dat opgedroogd is;
 - een recht (niet ingescheurd) afgebroken steel.
- Anthocyaanvlekken op de vrucht tot een maximum van 2 cm² (foto 4).



Foto 4

Niet toegestaan is/zijn:

- glazigheid op de schouder van de vrucht, welke in het handelsverkeer snel overgaat tot een ingezonken (rotte) plek;
- zachte plekken;
- gekleurd bont bij groene paprika;
- een sterk gerafelde steel, waarbij soms ook de kelk is beschadigd;
- een los vel op de steel, dat vochtig of zelfs licht smetterig is;
- een steel, waarbij het bovenste, verdikte, gedeelte van het breukvlak een eerste begin van smet vertoont;
- een steel, die van binnen verkurkt is.

Voor **zoetpuntpaprika klasse I** geldt het volgende:

- Vruchten mogen een onregelmatige vorm bezitten.
- Voor de percentages toegestane bont gelden dezelfde regels als voor de gewone paprika's.
- De kromming mag maximaal 20% zijn.

IV. TOLERANTIES

A. Toleranties in kwaliteit

Voor te bonte vruchten geldt een aparte tolerantie van 10% naast de kwaliteitstolerantie.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

Bij mixverpakkingen van verschillende kleuren dienen de vruchten van dezelfde kwaliteitsklasse te zijn of de laagste klasse dient te worden aangeduid. Mix-paprika is zowel los- als kleinverpakt toegestaan.

In tegenstelling tot paprika in kleinverpakking dient de losverpakte mix-paprika van dezelfde sortering en hetzelfde handelstype te zijn. Dus geen geblokte met puntige typen in dezelfde verpakking.

B. Verpakking

Gespoten (kunststof) netverpakking is niet toegestaan voor het kleinverpakken van paprika met het oog op beschadigingen in een later stadium.

Voor toepassing verpakkingsmateriaal in paprikafust: zie algemeen DB-besluit.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

- De aanduiding van de maat op mix-kleinverpakkingen tot 1 kg is niet verplicht. Wel dient dan de term "ongesorteerd" of vergelijkbaar te worden vermeld.
- Het verpakken van kleinverpakte of individueel gesealde paprika in dozen bestemd voor paprika van een andere kleur is toegestaan mits in dit geval alle aanduidingen correct zijn aangebracht.

PEREN

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

- kurkstip;
- vruchtvleesbruin;
- holheid (bij peren).

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

Voor het "zwart" bij peren wordt dezelfde norm gehanteerd die geldt voor ruwschilligheid bij appels (tabel B.). Dat houdt het volgende in: bij klasse I mogen zwarte vegen in zeer lichte mate voorkomen op maximaal 20% van het vruchtoppervlak. In zwaardere mate mag het maximaal op 5% van het vruchtoppervlak voorkomen. Bij klasse II mag 50% van het vruchtoppervlak lichte vegen vertonen; een zwaardere aantasting mag tot maximaal 33% van het vruchtoppervlak voorkomen.

Vorstschade wordt beoordeeld als een schilafwijking. Voor beoordeling hiervan mag het bloemlitteken en/of de steelholte met de duim worden afgedekt.

Indeling in klassen

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- scheurtjes welke zijn vergroeid en/of in lichte mate verkurkt. Deze worden als schilafwijkingen gezien en als zodanig ingedeeld;
- langwerpige schilafwijkingen mogen in totaal een oppervlak hebben van 1 cm².
- opstaande verruwing op maximaal 5% van het vruchtoppervlak, referentiefoto opstaande verruwing: B.1080;
- lichte netverruwing op maximaal 20% van het vruchtoppervlak.

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- scheurtjes mits dichtgegroeid; deze worden gezien als schilafwijking en als zodanig ingedeeld;
- langwerpige schilafwijkingen van in totaal $2,5 \text{ cm}^2$;
- ingeslagen hagel, mits volledig vergroeid;
- vruchtvlees, kurkstip en stenigheid in zeer lichte mate in 1 op de 10 vruchten;
- holheid bij peren in lichte mate in maximaal 10% van de vruchten;
- taaie nekken bij peren (Conference) in lichte mate;
- opstaande verruwing op maximaal eenderde van het vruchtoppervlak;
- netverruwing op 50 % van het vruchtoppervlak.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Op foodtainers verpakte producten worden niet gezien als op lagen verpakt, hetgeen bij fruit betekent dat deze gewoon op 10 mm mogen worden gesorteerd. Fruit wordt beschouwd als op

lagen verpakt wanneer de lagen zijn gescheiden door een pakblad of wanneer bij een eenlaagsverpakking de vruchten in een pakblad zijn verpakt. Hiervoor geldt een 5 mm sortering.

Alle peren in een voorverpakking moeten op maximaal 10 mm zijn gesorteerd.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

B. Verpakking

Peren van Nederlandse oorsprong verpakt in voorraadkisten met een inhoud van meer dan 25 kg en in palletkisten dienen te worden voorzien van een beschermend bodemvel en/of interieur, indien de voorraadkisten niet schoon zijn en de bodem en/of de wanden niet glad zijn. Dit geldt zowel voor klasse I als voor klasse II.

Verpakkingseenheden met een inhoud onder de 25 kg moeten altijd zijn voorzien van een interieur, tenzij er een pakblad met voorgevormde cups aanwezig is. Indien fruit verpakt wordt op pakbladen is een interieur niet verplicht. Indien vruchten buiten het pakblad worden toegevoegd (meer vruchten dan cups) dan is een interieur wel verplicht.

SLA

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

- Intact: het gehele eetbare deel van de krop moet onbeschadigd zijn. Kleine beschadigingen aan het buitenblad worden toegestaan (zie 2.2 en 2.3).
- Gezond: het product moet vrij zijn van ziekten en ernstige gebreken zoals:
 - slakkenvraat en luis;
 - wit of meeldauw;
 - smet, rot.
- Schot: het begin van de bloemstengel mag niet zichtbaar zijn.
- Schoon: de bovenkant van de sla moet schoon zijn. Wanneer de bovenste laag van de twee lagen sla is verwijderd, mag er geen ingewaterd vuil (aarde) in of op de onderlaag zichtbaar zijn. Tevens mogen er geen donker doorschijnende plekken op nerf of blad aanwezig zijn, want dit duidt op duidelijke sporen van aarde.

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

B. Indeling in klassen

i) Klasse I

- Onder een voldoende ontwikkeling van de krop wordt verstaan dat de broek voldoende gesloten dient te zijn (niet graterig) en dat er minimaal van enige hartvorming sprake is. Dit laatste betekent dat er minimaal een of meerdere blaadjes in het hart enigszins gedraaid moeten zijn, waarbij het groeipunt niet meer zichtbaar is;
- Het groeipunt mag maximaal 50% van de totale krophoogte zijn, mits deze niet misvormd is.

Toegestaan is/zijn:

- voor zware, omvangrijke sla van klasse I een lichte mate van geelverkleuring van maximaal twee ombladeren per krop;
- het hart van de krop dient over ten minste een derde van de plant een gele kleur te vertonen;
- voedingsstippen van mineervlieg mogen slechts in beperkte mate op het buitenblad voorkomen, echter geen mineergangen;
- het snijvlak dient nog minimaal redelijk vers te zijn. Een donkerbruin (oud, ingedroogd) snijvlak is ongeschikt voor de klasse I;
- een lichte bladkneuzing of een gescheurde nerf van maximaal drie ombladeren;
- een enkel stipje van oude glazigheid in het hart, mits niet smetterig;
- een lichte mate van droogrand aan maximaal enkele buitenbladeren.

Toegestaan bij ijsbergsla is/zijn:

- scheurtjes in twee buitenbladeren, mits niet door de hoofdnerf;
- een klein nokje aan het snijvlak om te voorkomen, dat ijsbergsla in 't leven gesneden wordt;
- een roze snijvlak;
- een losgesprongen blad dat strak op de bol zit;
- inwendig droogrand tot een oppervlak van maximaal 3 cm²;
- een elleboog, mits onbeschadigd.

ii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- sla zonder enige kropvorming;
- enige buitenbladen welke in lichte mate zijn beschadigd, verwelkt en/of gelig verkleurd zolang het hart maar onbeschadigd is. Bladrand en verwelkte bladuiteinden zijn toegestaan evenals lichte sporen van hagel, vorst en gebroken nerven.
- voedingsstippen en slechts in zeer lichte mate mineergangen;
- een lichte smetaantasting aan maximaal twee buitenbladen binnen een tolerantie van 10%. Daarboven dienen de kropen te worden geschoond of te worden verwijderd.

TOMATEN

AANVULLENDE KCB-INTERPRETATIE VAN DE SPECIFIEKE HANDELSNORM

I. BEGRIPSOMSCHRIJVING

Vleestomaten worden beschouwd als ronde tomaten.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Tomaten, van Nederlandse herkomst, die meer dan twee kleurschalen onder de voor de periode voorgeschreven kleurschaal liggen (zie DB-besluit april 2000), met een minimum van kleurschaal 2, worden beschouwd als niet conform de Minimumeisen.

Kleurschaal tomaten

Voor het beoordelen van de rijpheid van tomaten gelden de volgende ondergrenzen voor de kleur afhankelijk van de periode van het jaar. De kleurschaal is alleen van toepassing op Nederlandse tomaten.

Periode	Minimum kleurschaal
Januari-maart	5
April-mei	4
Juni-september	3
Oktober	4
November-december	5

Voor trostomaten geldt, dat er minimaal drie tomaten aan een tros moeten zitten.

Onder ernstige gebreken wordt o.a. verstaan:

- open vruchtvleesbeschadiging;
- inwendig zwarte pitten en vruchten die inwendig hardgroen zijn, ongeacht de kleur van de vruchtwand;
- holle tomaten, waarbij de afstand tussen vruchtwand en vruchtinhoud groter is dan 1 cm.

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

B. Indeling in klassen

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- per vrucht maximaal 4 botrytusstippen, mits niet aaneengesloten;
- bonte vruchten, maar geen afgetekende kleurafwijking;
- een geringe mate van holheid, d.w.z. dat de vruchtwand maximaal voor 2/3 deel over een maximale breedte van 1/2 cm los mag zijn van de vruchtinhoud;
- zeer lichte kneuzingen;
- kroonloze vruchten;
- een naadvormig bloemlitteken ter grootte van maximaal 2/3 van de diameter;
- aaneengesloten groenkragen tot maximaal 2/3 van het oppervlak;
- tolvorming, mits de vrucht regelmatig gevormd is;
- een zekere mate van zilervlekken;
- enigszins kantige vruchten.

Bij trostomaten is/zijn bovendien nog toegestaan:

- een sterke mate van geelverkleuring van de kroontjes bij trostomaten is toegestaan, mits de kelkslippen groen zijn en ook de steel tot aan de kelk toe groen is;
- een zekere mate van ringvormige zwelscheurtjes mits de tomaten voldoende stevig zijn en enige glans vertonen;
- een lichte mate van sterscheurtjes onder de kroon (< 1 cm);
- per kleinverpakking is, bij een aantal vruchten per verpakking van 10 of minder, één losse vrucht toegestaan. Bij een aantal vruchten van 11 tot 20 twee losse vruchten, bij meer dan 20 vruchten zijn drie losse vruchten toegestaan.

Bovendien is er een aparte tolerantie van 10% van de kleinverpakkingen, waarin méér dan het aantal bovengenoemde losse vruchten per kleinverpakking mag voorkomen.

Niet toegestaan in klasse I is/zijn:

- grauwe tomaten;
- zachte plekken;
- verkurkte navelvorming > 1 cm²;
- schuitvorming, waarbij het kroontje verzonken is;
- dichtgegroeide scheurtjes met een lengte > 1 cm;
- vruchten met aangroeisels;
- vruchten met kneuzingen of een sterke mate van schuurschade.

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- maximaal 10 botrytusstippen per vrucht, waarvan er enkele in elkaar mogen overlopen;
- vruchten waarbij de wand over de gehele oppervlak over een afstand van maximaal 1 cm los is van de vruchtinhoud.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

B. Verpakking

Voor toepassing verpakkingsmateriaal in tomatenfust: zie algemeen DB-besluit.