

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Malus / Appelen

Revisie: 006
Revisiedatum: 12/03/2015
Pagina : 1 van 2

APPELEN

II. KWALITEITVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

- kurkstip;
- klokhuisbruin;
- vruchtvliesbruin;
- phomastip;
- scald.

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

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

C. Indeling

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.

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Malus / Appelen

Revisie: 006
Revisiedatum: 12/03/2015
Pagina : 2 van 2

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 vruchtoppervlak. Binnen die 20% mogen aaneengesloten schilvlekjes tot 2,5 cm² voorkomen die **sterk contrasteren** 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 appelen 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. Dit betekent dat de appelen gewoon op 10 mm mogen worden gesorteerd of voor op gewicht gesorteerde appelen conform de tabel in de Specifieke Handelsnorm. **In het geval van foodtainers mag de aanduiding van de sortering ook gebeuren door de vermelding van het aantal stuks.**

Fruit wordt beschouwd als op lagen verpakt, wanneer de lagen zijn gescheiden door een pakblad of wanneer bij een eenlaagverpakking de vruchten in een pakblad zijn verpakt. Hiervoor geldt een 5 mm sortering of voor op gewicht gesorteerd fruit conform de tabel in de Specifieke Handelsnorm.