



## II. Kwaliteitsvoorschriften

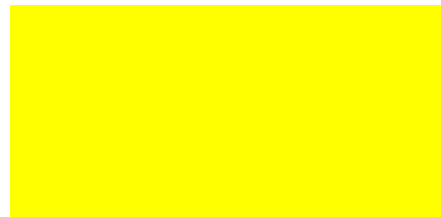
### A. Minimumeisen

#### Ernstige gebreken

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

Onder ernstige gebreken wordt o.a. verstaan:

- een scherp afgetekende groene kleur, zowel op de schouderkant of aan de punt;
- rot;
- natte drukplekken.



Niet toegestaan: meeldauw ('t wit)



Foto 1



Niet toegestaan: schade door wantsen



Foto 2

--volgende--



--vervolg--

Niet toegestaan: te veel grondaanhang



Foto 3

### B. Klasse indelingen

#### Algemeen

Geen aanvullende interpretatie.

#### ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- wit op één tiende van de oppervlakte van de vrucht; bovendien wordt een witte kleur rond de steel geaccepteerd, voor zover deze is toe te schrijven aan de witte kleur die rondom een steel van nature aanwezig kan zijn en mits deze niet verder gaat dan op foto 4 aangeven grens.<sup>1)</sup>

Toegestaan: natuurlijke witte kleur. De lijn is de grens.



Foto 4

--volgende--

--vervolg--



Toegestaan: minder dan 10% van het oppervlakte heeft een witte kleur



Foto 5

- Een zeer lichte mate van een zwart hard puntje (opeenhoping van zwarte zaadjes);
- Geribde vruchten, mits glooiend en in de lengteas lopend.
- Vruchten zonder kelk van de klasse I (die wel met kelk en steel worden aangeboden) mogen binnen de daarbij behorende tolerantie van 10% worden meegenomen.
- Voor buitenlandse aardbeien worden minder verse kroonbladeren geaccepteerd.

1) *Er zijn variëteiten aardbeien die van nature een andere kenmerkende kleur hebben dan rood, zoals bijvoorbeeld de wit-roze ananas aardbeien. Ook hiervoor geldt de kleureis. In het geval van een wit-roze aardbei moet het oppervlakte van de vrucht dat niet wit van kleur is, de kenmerkende kleur van de variëteit hebben. Voor de ananas aardbeien moet deze kleur dus wit-roze zijn.*



Toegestaan: vorm klasse I



Foto 6

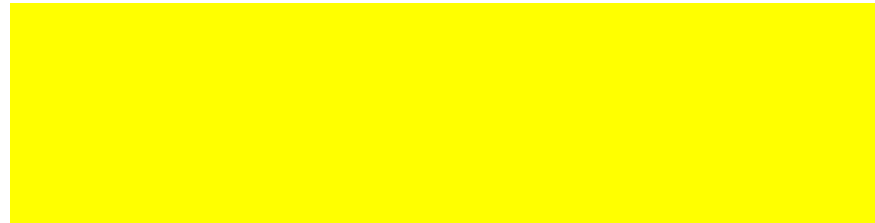


foto 7

--volgende--



--vervolg--



Toegestaan: bladeren aangetast door Xanthomonas. Maximale aantasting.



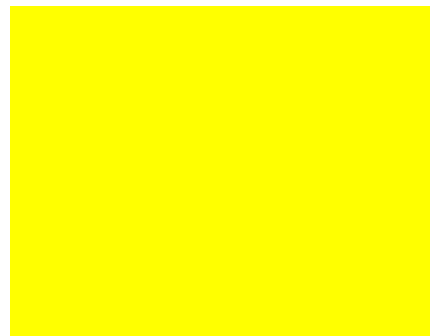
Foto 8

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- Wit op één vijfde van de oppervlakte van de vrucht <sup>1)</sup>
- Droge kopscheurtjes.
- Vruchten zonder kelk van de // klasse II (die wel met kelk en steel worden aangeboden) mogen binnen de daarbij behorende tolerantie van 10% worden meegenomen.

<sup>1)</sup> Er zijn variëteiten aardbeien die van nature een andere kenmerkende kleur hebben dan rood, zoals bijvoorbeeld de wit-roze ananas aardbeien. Ook hiervoor geldt de kleureis. In het geval van een wit-roze aardbei moet het oppervlakte van de vrucht dat niet wit van kleur is, de kenmerkende kleur van de variëteit hebben. Voor de ananas aardbeien moet deze kleur dus wit-roze zijn.



Maximaal toegestane kopscheurtjes



Foto 9

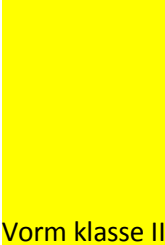


--volgende--



KWALITEITS-CONTROLE-BUREAU

Interpretaties voor EU Specifieke Handelsnorm  
Fragaria/Aardbeien

Versie: 011  
Versiedatum: 03-07-2019  
Pagina 5 van 5

--vervolg--	   <p data-bbox="1048 596 1144 624">Foto 10</p> <p data-bbox="1317 596 1413 624">Foto 11</p>
<b>III.) Sorteringsvoorschriften</b>	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.
<b>IV.) Toleranties</b>	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.
<b>V.) Presentatievoorschriften</b>	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.
<b>A. Uniformiteit</b> <b>B. Verpakking</b>	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.
<b>VI.) Aanduidingen</b>	Conform handelsnorm. Zie ook Stroomschema Aanduidingsvoorschriften en Toelichting Aanduidingsvoorschriften.