

**II. Kwaliteitsvoorschriften****A. Minimumeisen****Ernstige gebreken**

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

Voor de klasse Extra geldt een tolerantie van 0,5%.

Onder ernstige gebreken worden verstaan:

- Kurkstip
- Klokhuisbruin
- Vruchtvleesbruin
- Phomastip
- Scald (zie voor Boskoop foto 1 / Granny Smith foto 2)



Foto 1



Foto 2

C. Klasse indelingen**Algemeen**

Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.

ii) Klasse I

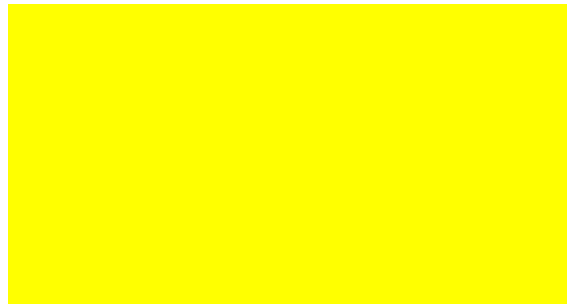
Toegestaan is/zijn:

- 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;



--volgende--
--vervolg--

- Licht verspreide sporen van netvormig fijne ruwschillicheid 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;
- **Voor Nederlandse appels geldt:** 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. **(Voor herkennen gebrek zie foto 3 en 4)**



Niet toegestaan schilvlekjes op meer dan 1 cm²

Foto 3

- Langwerpige schilafwijkingen mogen in totaal een oppervlak hebben van 1 cm².
- Vorstschade wordt beoordeeld als een schilafwijking. Voor **een betere** beoordeling hiervan mag het bloemlitteken en/of de steelholte met de duim worden afgedekt.



iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- Scheurtjes mits dichtgegroeid; deze worden gezien als schilafwijking en als zodanig ingedeeld;
- **Voor Nederlandse appels geldt:** 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. **Zie foto 4**

--volgende--



--vervolg--	 <p>Niet toegestaan; schilvlekjes op meer dan 20% van het oppervlakte</p>	 <p>Foto 4</p>	
III.) Sorteringsvoorschriften	<p>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.</p> <p><u>Buitenlands</u> hardfruit wordt beschouwd als op lagen verpakt, wanneer de vruchten zichtbaar op lagen en op rijen verpakt zijn. De lagen hoeven niet door een pakblad of iets dergelijks gescheiden te zijn.</p> <p><u>Nederlands</u> hardfruit 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.</p> <p>Voor op lagen en rijen verpakte appels geldt een 5 mm sortering of indien de appels op gewicht gesorteerde appels zijn conform de tabel in de Specifieke Handelsnorm.</p>		
IV.) Toleranties	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.		
VI.) Aanduidingen	Conform handelsnorm. Zie ook Stroomschema Aanduidingsvoorschriften en Toelichting Aanduidingsvoorschriften.		