

SURITUJIN

Interpretatie Basis Kwaliteitsvoorschriften voor zes groentesoorten van Surinaamse herkomst

Herman de Putter en Kees van Wijk



Juni 2008

Surituin

Het Surituin project is in 2005 van start gegaan als samenwerking tussen het Ministerie van Landbouw, Veeteelt en Visserij (LVV) in Suriname en het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), Nederland, samen met Surinaams en Nederlands bedrijfsleven. Het project sluit aan bij de activiteiten van het Agrarisch Sector Plan voor Suriname, bij de uitvoering waarvan LNV het Ministerie in Suriname ondersteunt.

In het kader van de ontwikkelingsrelatie met Suriname is de agrarische sector benoemd als speerpunt. Daarbinnen is de ontwikkeling van de tuinbouwsector prioritair. Samenwerking met Suriname in het ontwikkelen van kennis en vaardigheden voor de export van groenten levert zowel voor Suriname als voor Nederland voordeel op: voor Suriname export mogelijkheden en daarmee een economische impuls, voor Nederland betrouwbare producten tegen een concurrerende prijs. Het project draagt onder andere bij aan de volgende beleidsspeerpunten van LNV:

- Duurzame productie en veilig voedsel;
- Opbouw van lokale deskundigheid en instanties;
- Bevorderen van bilaterale economische samenwerking.

Doelstelling

De doelstelling van het project is verhoging van zowel de hoeveelheid, als de kwaliteit van de export van groenten naar Nederland. De doelstelling betreffende kwaliteitsverbetering heeft zowel betrekking op vermindering van verliezen veroorzaakt door suboptimale verpakking en koeling, als mede op vermindering van afkeuringen betreffende de voedselveiligheid (residuen).

Het project sluit als externe prikkel aan bij bestaande initiatieven van Surinaamse exporteurs die al worden ondersteund door het Surinaamse Ministerie van Landbouw (LVV) met trainingen over Good Agricultural Practise en voedselveiligheid. Verder verwijderd doel is binnen dringen op de toeristen markt in het Caraïbisch gebied, waar hotels en andere partijen hoge kwaliteitseisen stellen.

Wanneer u meer informatie over het Surituin project wilt krijgen of wilt bijdragen aan de doelstellingen van dit project dan kunt U contact opnemen met de onderstaande personen.

Suriname

Mevr. G. E. Del Prado
Ministerie van Landbouw, Veeteelt en Visserij
Paramaribo
Telefoon: +597 479112
Fax: +597 420152
E-mail: g_cups@yahoo.com

Nederland

Dhr. A.P. Everaarts
Praktijkonderzoek Plant en Omgeving
Lelystad
Telefoon: +31 320 291671
Fax: +31 320 230479
E-mail: arij.everaarts@wur.nl

Inhoudsopgave

Voorwoord	3
1 Algemeen	5
2 Antroewa	7
2.1 Uniformiteit	7
2.2 Kwaliteitsvoorschriften	10
3 Boulanger	13
3.1 KCB interpretatie	13
3.2 Kneuzingen en vergroeiingen op de vruchthuid	14
3.3 Beschadiging kelkbladeren	16
3.4 Afwijkend vruchtvorm	17
4 Kouseband	19
4.1 Gezond product	19
5 Oker	21
5.1 Kwaliteitsvoorschriften	21
5.2 Sortering	24
6 Sopropo	27
6.1 Afwijkende vorm	27
6.2 Kleurafwijking	29
7 Tajerblad	33
7.1 Kwaliteitsvoorschriften	33
7.2 Sortering	35
Literatuur	37

Voorwoord

In december 2007 zijn voor zes belangrijke Surinaamse (export) groenten zijn voor marktbaar product handelsnormen opgesteld om een basis te geven voor betrouwbare kwaliteitsaanduiding voor de handel in deze groenten. (*Publicatie de Putter H. en K. van Wijk, 2007. Basis Kwaliteitsvoorschriften voor zes groentesoorten van Surinaamse herkomst, PPO-agv Lelystad. 46 pg*). De voorschriften zijn in vrij formele taal opgesteld.

In dit document is per gewas aan de hand van voorbeelden en foto's een interpretatie en toelichting van die voorschriften weergegeven, om de toepassing in de praktijk te vergemakkelijken.

De interpretaties hebben (evenals de eerder gepubliceerde kwaliteitsvoorschriften) geen officiële of wettelijke status. Ze kunnen wel als basis dienen bij de uitvoering van onderlinge kwaliteitsafspraken tussen handelspartijen en daarmee het handelsverkeer van deze producten bevorderen.

De interpretatie is opgesteld aan de hand van importpartijen in najaar 2007 en omvat enkele belangrijke kwaliteitsaspecten. Deze interpretatie mag niet als uitputtend worden gezien. Aanvullingen zullen wellicht in de toekomst nodig blijken.

1 Algemeen

Aanduidingsvoorschriften zijn voor alle gewassen verplicht om duidelijkheid te geven over productsoort, herkomst, etc. (zie kader).

Hieronder een voorbeeld hoe dat in de praktijk in Suriname uitgevoerd wordt.



Afbeelding 1. Duidelijk en volledig ingevulde aanduidingsvoorschrift (klasse sortering is nog niet voorgeschreven, dus hier niet vermeld).

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, de volgende gegevens zijn vermeld:

A. Identificatie

- De naam en het adres van de teler, verpakker en de verzender.

Deze vermelding mag worden vervangen:

- door de door LVV afgegeven erkende code van de teler, verpakker en de verzender, voorafgegaan door de vermelding "teler, verpakker en verzender" of een gelijkwaardige afkorting.

B. Aard van het product

- "Boulangier"
- naam van de variëteit (facultatief).

C. Oorsprong van het product

Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. Handelskenmerken

- Klasse,
- sortering (in geval van sortering) uitgedrukt door vermelding van de minimum- en maximummiddellijn bij groottesortering naar middellijn,
- eventueel: "mini-antroewa vruchten", "baby-antroewa vruchten" of een andere voor een miniproduct passende benaming. Wanneer verschillende soorten miniproducten samen zijn verpakt, moeten alle in de verpakking voorkomende soorten producten en hun respectieve oorsprong worden vermeld.

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De aanduidingsvoorschriften hoeven niet te worden aangebracht op de verpakkingseenheden (colli) wanneer deze laatste verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf zichtbaar zijn en met elk van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingseenheden mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingseenheden op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens zijn aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.

2 Antroewa

2.1 Uniformiteit

Het aangevoerde product dient in uniforme sorteringsklassen aangevoerd te worden. In onderstaand kader zijn van antroewa de sorteringsvoorschriften en voorschriften rond presentatie en uniformiteit vermeld.

Soms is het aangevoerde product sterk verschillend in grootte (zie afb. 2). Afbeelding 3 is dezelfde partij, gesplitst in 3 sorteringen.



Afbeelding 2. Niet uniforme partij, met kleine en grote vruchten (en bruine vruchten).



Afbeelding 3. Dezelfde partij als in afbeelding 2, uitgesplitst in 3 sorteringen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt als volgt:

- naar de maximale middellijn van het snijvlak loodrecht op de lengte-as.

De minimummiddellijn wordt vastgesteld op 40 mm.

Het verschil tussen de kleinste en de grootste vrucht van een zelfde verpakkingseenheid mag de volgende afmetingen niet overschrijden: 20 mm. middenlijn.

Toepassing van deze sorteringgrenzen is verplicht voor antroewa vruchten in klasse I.

De sorteringsvoorschriften gelden niet voor miniproducten ¹.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor producten die niet beantwoorden aan de normen van de klassen waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit antroewa vruchten die behoren tot de sortering die de vermelde sortering onmiddellijk voorafgaat of volgt.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit antroewa vruchten die niet beantwoorden aan de minimumeisen inzake grootte.

De tolerantie geldt in geen geval voor antroewa vruchten met een middellijn die meer dan 5 mm korter is dan de minimummiddellijn.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit antroewa vruchten van dezelfde oorsprong, handelssoort, kwaliteit en sortering (voor zover zij, wat dit laatste criterium betreft, moeten worden gesorteerd) en deze vruchten moeten vrijwel dezelfde graad van ontwikkeling en kleur hebben.

De mini-antroewa vruchten mogen niet sterk in grootte verschillen. Zij mogen gemengd worden met miniproducten van andere soorten en verschillende oorsprong.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

In afwijking van de voorafgaande bepalingen in dit punt kunnen de onder deze verordening vallende producten in verkoopverpakkingen met een nettogewicht van niet meer dan drie kg worden vermengd met verschillende soorten verse groenten en fruit. Hierbij moeten de producten in eenzelfde verpakking alle van een zelfde klasse zijn en per product voldoen aan de specifieke klasse eisen die voor dat product gelden.

2.2 Kwaliteitsvoorschriften

Voor de kwaliteit bestaan er minimumeisen en eisen voor klasse I en klasse II (zie kader). Hieronder enkele voorbeeldfoto's met kwaliteitsproblemen.



Afbeelding 4. Voorbeeld van te veel verkleuring voor klasse I.



Afbeelding 5. Boven: te veel beschadiging van het kelkblad; Midden: meer dan 1cm² verkleuring; Onder: te kleine antroewa's).

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die vruchten van antroewa na opmaak en

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten vruchten van antroewa in alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn; er mogen geen vruchten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- voorzien zijn van bloemkelk en steel, die enigszins beschadigd mogen zijn,
- voldoende ontwikkeld zijn zonder dat het vruchtvlees vezelig of houtig is en zonder dat de zaden te sterk zijn ontwikkeld,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak,
- de soorteigen kleur hebben.

De antroewa vruchten moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. Indeling in klassen

De antroewa vruchten worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde antroewa vruchten moeten van goede kwaliteit zijn en de kenmerken van de variëteit vertonen. Zij moeten ook praktisch vrij zijn van verbranding door zonnestraling. Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking,
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen waarvan de gezamenlijke oppervlakte niet meer dan 1 cm² bedraagt.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de antroewa vruchten die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de onder A omschreven minimumeisen voldoen. De antroewa vruchten mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 1 cm²,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 1 cm².

3 Boulanger

3.1 KCB interpretatie

Voor aubergine/boulanger zijn door het KwaliteitsControleBureau (KCB) een aantal aanvullingen op de kwaliteitsvoorschriften opgesteld. Deze zijn in onderstaand kader integraal vermeld. Enkele aanvullingen worden vervolgens met afbeeldingen toegelicht.

AANVULLENDE (KCB) INTERPRETATIE VAN DE NORMEN

11. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Intact en voldoende ontwikkeld: de vruchten dienen voldoende stevig te zijn uitgegroeid.

Wanneer de vruchten te ver ontwikkeld zouden zijn (overrijp), dan is het vruchtvlees houterig en de kleur lichtpaars met vlammingen op de schouders. Tevens bollen, naarmate de rijping vordert, de schouders uit.

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2%.

B. Indeling in klassen

i) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- een lichte afwijking in vorm: dit betekent dat de vrucht enigszins bolvormig mag zijn en ook licht gebogen. Een komma-vorm is niet toegestaan;
- een lichte kleurafwijking aan de kant van de steel: een sterk gevlamde kleur bij de steel duidt doorgaans op een (te) rijpe vrucht;
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen tot een oppervlakte van maximaal 3 cm². In sommige perioden van het jaar zijn aan de onderzijde van de vrucht groene streep/vlekvormige droge oude beschadigingen zichtbaar. Dit zijn tripsaantastingen welke tijdens de teelt hebben plaatsgevonden. Deze beschadigingen beïnvloeden de houdbaarheid niet;
- een licht bruin verkurkte huid direct onder de gesloten rand van de kelk met een maximale breedte van 1 cm;
- een naadvormige groeistreep tot maximaal de halve hoogte van de vrucht;
- enkele lichtgekleurde insectenstekten;
- rondom, op de kelk, een lichte mate van bruin/donkergekleurde plekken;
- een geringe mate van kelkverdroging aan de kelkslippen. In een ernstige mate kunnen deze kelkslippen afgetrokken worden/zijn, maximaal tot aan de gesloten rand van de kelk.
- een sterke mate van zogenaamde kippenvel is op de helft van het oppervlak toegestaan; dit kan zowel opstaand (ruw aanvoelend) als verzonken zijn. Kippenvel is een overigens niet voortgaand gebrek. Het heeft dus geen invloed op de houdbaarheid;

Niet toegestaan in de klasse I:

- doffe en ingezonken plekken; deze komen voornamelijk voor op (te) jong geoogste vruchten welke zeer donker (bijna zwart) van kleur zijn en veelal fluweelachtig aanvoelen;
- bruine, chocolade kleurige plekken;
- een rafelige steel.



Afbeelding 6. Voorbeeld van afwijkingen in kleur door rot bij boulanger. Afwezigheid van rot is een minimumeis.

3.2 Kneuzingen en vergroeiingen op de vruchthuid

In importpartijen komt soms product voor met kneuzingen en vergroeiingen bijvoorbeeld als gevolg van vraat of schuurschade. (zie bijgaande afbeeldingen 7 en 8).



Afbeelding 7. Voorbeeld van de afwijking 'schuurschade' bij boulanger.



Afbeelding 8. Voorbeeld van de afwijking 'schade door vreterij' bij boulangier.

Het voorschrift voor afwijkingen luidt voor klasse I maximaal 3 cm² en voor klasse II maximaal 4 cm² (zie onderstaand kader).

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde boulangers moeten van goede kwaliteit zijn en de kenmerken van de variëteit vertonen. Zij moeten ook praktisch vrij zijn van verbranding door zonnestraling. Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking aan de basis,
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen waarvan de gezamenlijke oppervlakte niet meer dan 3 cm² bedraagt.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de boulangers die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De boulangers mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 4 cm²,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 4 cm².

Het bepalen van de grootte van de afwijkingen kan indicatief met een schuifmaat uitgevoerd worden (zie onder).



Afbeelding 9 Voorbeeld van opmeten van afwijkingen bij boulanger.

3.3 Beschadiging kelkbladeren

Om fytosanitaire redenen worden wel de kelkbladeren verwijderd ter controle op aanwezigheid van insecten (zie afbeelding 10). Soms is dit ook gedaan vanwege droge kelkpunten. Hierdoor voldoet de boulanger in feite niet meer aan de minimumeisen, omdat de kelkbladeren te sterk beschadigd zijn.



Afbeelding 10. Voorbeeld van “verwijderde kelkbladeren”. Kelkbladeren worden soms verwijderd om fytosanitaire redenen.

3.4 Afwijkend vruchtvorm

In klasse I is “een *lichte* afwijking” in de vorm toegestaan. In klasse II is “afwijking in vorm” toegestaan. Onderstaande voorbeelden in afbeeldingen 12 en 13 vallen in klasse II.



Afbeelding 11. Voorbeelden van “te een kromme vrucht”.

4 Kouseband

4.1 Gezond product

Gezond en vers product zijn enkele minimum kwaliteitseisen voor kouseband (zie kader). In de afbeeldingen 12 en 13 enkele voorbeelden van product dat niet aan deze eisen voldoet.



Afbeelding 12. Kouseband met te geel product (bovenste bundel).



Afbeelding 13. Kouseband met slappe en rotte bonen in de bundel.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen kouseband na opmaak en verpakking moet voldoen.

A. Minimumeisen

Los van de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moet kouseband in alle kwaliteitklassen zijn:

- intact, (de bonen mogen alleen licht beschadigd zijn bij het uiteinde van de steel als de vastgestelde toleranties niet worden overschreden),
- gezond: het product mag niet zijn aangetast door rot of een zodanig verminderde kwaliteit hebben dat zij niet meer geschikt is voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbaar vreemde stoffen,
- vers van uiterlijk,
- vrij van perkamentachtige vlies in de peulwand (harde endodermis),
- nagenoeg vrij van plagen,
- nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geur en/of smaak.

Kouseband moet zodanig ontwikkeld en in zodanige conditie zijn dat deze:

- bestand is tegen vervoer en goederenbehandeling, en
- in goede staat op de plaats van bestemming kan aankomen.

5 Oker

5.1 Kwaliteitsvoorschriften

Gezond en intact product zijn enkele minimum kwaliteitseisen voor oker. Ook moet oker de producteigen vorm hebben voor klasse I (zie kader). Hieronder enkele voorbeelden van product dat niet aan deze eisen voldoet.



Afbeelding 14. Oker met zwaar beschadigde stelen; voldoet niet aan de minimumeis.



Afbeelding 15. Oker met zwarte vlekken door beginnend rot; voldoet niet aan de minimumeis.



Afbeelding 16. Oker met te zware afwijking in vorm voor klasse I sortering.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die Oker's na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten Oker's in alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn; er mogen geen producten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- voorzien zijn van steel, die enigszins beschadigd of gebroken mag zijn, mits de vrucht niet beschadigd is,
- voldoende ontwikkeld zijn zonder dat het vruchtvlees vezelig of houtig is en zonder dat de zaden te sterk zijn ontwikkeld,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De Oker's moeten zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. Indeling in klassen

De Oker's worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde Oker's moeten van goede kwaliteit zijn en de kenmerken van de variëteit vertonen. Zij moeten ook praktisch vrij zijn van verbranding door zonnestraling. Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking aan de basis,
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen waarvan de gezamenlijke oppervlakte niet meer dan 0,25 cm² per vrucht bedraagt,
- geringe donkere verkleuring van de ribben.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de Oker's die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De Oker's mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 0,5 cm²,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 0,5 cm².

5.2 Sortering

Voor Oker zijn sorteringgrenzen naar lengte vastgesteld. Ook moet Oker de producteigen vorm hebben voor klasse I (zie kader).

In afbeelding 17 een voorbeeld van een ongesorteerd partij en in afbeelding 18 dezelfde partij, ingedeeld in diverse sorteringen.



Afbeelding 17. Oker van diverse lengten in één partij is weinig uniform.



Afbeelding 18. Oker, uitgesplitst in drie sorteringen voor meer uniformiteit.

De sortering van Oker's geschiedt naar de lengte.

Bij sortering naar lengte wordt de minimumlengte vastgesteld op 60 mm.
Hiervoor wordt gemeten de lengte van af de steelaanhechting tot het uiteinde van de vrucht.

Bij sortering op lengte moeten de volgende sorteringsgrenzen in acht worden genomen:

- 60 – 80 mm,
- 80 – 100 mm,
- boven 100 mm.

Toepassing van deze sorteringsgrenzen is verplicht voor Oker's van klasse I.

De sorteringsvoorschriften gelden niet voor miniproducten²

² Onder miniproducten worden door selectiekweek en/of speciale teelttechnieken verkregen variëteiten (cultivars) van Oker's verstaan, doch niet onvolgroeide of te kleine Oker's van andere dan mini variëteiten. Aan alle andere vereisten van de norm moet zijn voldaan.

6 Sopropo

6.1 Afwijkende vorm

Voor klasse I moeten de vruchten is vrij goed gevormd zijn en vrijwel recht zijn. (Zie voorschriften in onderstaand kader).

Voor klasse II zijn vormafwijkingen toegestaan. De afwijkingen in onderstaande afbeelding21 maken klasse II van het product. De kromming in vruchten mag hooguit 20 mm per 10 cm lengte bedragen voor klasse I.



Afbeelding 19. Voorbeelden van vruchten met afwijkende vorm en kromme vrucht. Lichte afwijking in vorm is toegestaan.



Afbeelding 20. Voorbeeld van 'te kromme vrucht' voor klasse I, maar nog net acceptabel voor klasse II.

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde sopropo's moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten:

- een voldoende ontwikkeling hebben bereikt.
- vrij goed gevormd zijn en vrijwel recht zijn (maximum hoogte kromming: 10 mm per 10 cm lengte van de sopropo)

Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking,
- geringe beschadigingen van de schil als gevolg van wrijving, behandeling of lage temperatuur, voor zover deze zijn dichtgegroeid en de houdbaarheid van het product niet nadelig beïnvloeden.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de sopropo's die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hier boven omschreven minimumeisen voldoen. De sopropo's mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur over ten hoogste één derde van de oppervlakte,
- dichtgegroeide scheuren,
- geringe beschadigingen als gevolg van wrijving of behandeling die de houdbaarheid en het aanzicht van het product niet zeer nadelig beïnvloeden.

Rechte en licht gekromde sopropo's mogen al deze gebreken vertonen.

Kromme sopropo's worden daarentegen slechts toegelaten, indien zij alleen geringe kleurafwijkingen vertonen; een ander gebrek of een andere afwijking in vorm dan een kromming is niet toegestaan.

Bij licht gekromde sopropo's mag de maximumhoogte van de kromming 20 mm bedragen per 10 cm lengte van de vrucht.

6.2 Kleurafwijking

Sopropo mag voor klasse I een 'lichte' kleurafwijking hebben en voor klasse II afwijkingen in kleur over ten hoogste één derde van de oppervlakte.' (zie bovenstaand kader boven).

Daarnaast is de minimumeis dat de 'sopropo's voldoende ontwikkeld moeten zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

In onderstaande afbeelding wijkt de kleur af vanwege een te rijp product. In het winkelschap zal de vrucht snel geel doorkleuren. Een sopropo in deze rijpheidstoestand mag niet verhandeld worden.



Afbeelding 21. Te rijpe vrucht en veel te geelverkleuring; sopropo's in deze rijpheidstoestand mogen niet verhandeld worden.



Afbeelding 22. Groot verschil in vruchtkleur binnen één partij is voor klasse I niet toegestaan.

KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die sopropo's na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten

sopropo's in alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn; er mogen geen producten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- nagenoeg vrij zijn van parasieten,
- nagenoeg vrij zijn van schade door parasieten,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak,
- de soorteigen kleur hebben.

De sopropo's moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. Indeling in klassen

De sopropo's worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde sopropo's moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten:

- een voldoende ontwikkeling hebben bereikt.
- vrij goed gevormd zijn en vrijwel recht zijn (maximum hoogte kromming: 10 mm per 10 cm lengte van de sopropo)

Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking,
- geringe beschadigingen van de schil als gevolg van wrijving, behandeling of lage temperatuur, voor zover deze zijn dichtgegroeid en de houdbaarheid van het product niet nadelig beïnvloeden.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de sopropo's die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hier boven omschreven minimumeisen voldoen. De sopropo's mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur over ten hoogste één derde van de oppervlakte,
- dichtgegroeide scheuren,
- geringe beschadigingen als gevolg van wrijving of behandeling die de houdbaarheid en het aanzicht van het product niet zeer nadelig beïnvloeden.

Rechte en licht gekromde sopropo's mogen al deze gebreken vertonen.

Kromme sopropo's worden daarentegen slechts toegelaten, indien zij alleen geringe kleurafwijkingen vertonen; een ander gebrek of een andere afwijking in vorm dan een kromming is niet toegestaan.

Bij licht gekromde sopropo's mag de maximumhoogte van de kromming 20 mm bedragen per 10 cm lengte van de vrucht.

7 Tajerblad

7.1 Kwaliteitsvoorschriften

Voor de kwaliteit bestaan er minimumeisen en eisen voor klasse I en klasse II (zie kader). Hieronder voorbeelden van kwaliteitsprobleem rot op blad en steel.



Afbeelding 23. Tajerblad met beginnend rot aan de bladrand is niet marktbaar.



Afbeelding 24. Te strak bindelastiek voor kan beschadiging geven, dat gaat rotten.

KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die tajeblad na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moet

tajeblad in alle kwaliteitsklassen:

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- vrij zijn van kneuzingen,
- gezond zijn; er mogen geen producten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- voorzien zijn van steel, die enigszins beschadigd mag zijn,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De tajebladeren moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. Indeling in klassen

Tajeblad wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde tajeblad moet van goede kwaliteit zijn en de kenmerken van de variëteit vertonen.

De bladeren dienen:

- normaal van kleur en uiterlijk voor de variëteit te zijn,
- praktisch vrij te zijn van verbranding door zonnestraling,
- vrij van schade door ziekten en plagen te zijn, die het uiterlijk of de eetbaarheid nadelig kunnen beïnvloeden.

Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het product:

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking aan de basis,
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen waarvan de gezamenlijke oppervlakte niet meer dan 2 cm² bedraagt.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoren de tajerbladeren die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De tajerbladeren mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen:

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 3 cm²,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 3 cm².

7.2 Sortering

Bij tajerblad is sortering verplicht voor klasse I sortering (zie kader). Sortering is gebaseerd op de lengte van het blad. Per sorteringsklasse is weer een klasse voor het aantal bladeren per bos voorgeschreven. Dit is gedaan om qua gewicht uniforme bossen te krijgen.



Afbeelding 25. De sortering vindt plaats naar lengte van het blad inclusief bladsteel.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De verhandeling van Tajerblad is verplicht in bundels. Het gewicht per bundel dient tussen 400-500 gram te zijn.

De sortering per bundel geschiedt:

- naar lengte van het blad in de bundel en
- naar aantal bladeren per bundel

Het minimum lengte van het blad in de bundel is vastgesteld op 30 cm.
Het maximum lengte van het blad in de bundel is vastgesteld op 60 cm.

Voor het bereiken van de gewichtsklasse 400-500 gram zijn de volgende lengtegrenzen in combinatie met het aantal bladeren per bundel van toepassing:

- 30 – 40 cm. met 30 - 35 bladeren per bundel,
- 40 – 50 cm. met 17 - 20 bladeren per bundel,
- 50 – 60 cm. met 10 - 12 bladeren per bundel.

Toepassing van deze sorteringsgrenzen is verplicht voor tajerblad van klasse I.

Literatuur

Literatuur en andere bronnen:

www.kcb.nl: Aanvullende (KCB) Interpretaties van de normen kwaliteitsvoorschriften aubergine.

Putter H. de, K. van Wijk, 2007. Basis Kwaliteitsvoorschriften voor zes groentesoorten van Surinaamse herkomst, PPO-agv Lelystad. 46 pg.