

Basis Kwaliteitsvoorschriften voor zes groentesoorten van Surinaamse herkomst

Herman de Putter,
Kees van Wijk,
PPO-agv Lelystad.

SURINTJIN



December 2007

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	7
1 Antroewa	9
2 Boulanger	13
3 Kouseband	17
4 Okra.....	21
5 Sopropo	25
6 Tajerblad	29
Literatuur	33

Voorwoord

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. Door goede kadervoorschriften voor kwaliteit en sortering wordt de transparantie van de handel en daarmee het vertrouwen in de te verhandelen partijen vergroot. Door minder kwaliteitsrisico's voor de ketenpartijen en de consument wordt de drempel tot aan- en verkoop verlaagd, waardoor de omvang van de handel kan toenemen. Verder leert de praktijk dat kwaliteitsvoorschriften veelal leiden tot een gemiddelde kwaliteitsverbetering en minder productverlies in de handelsketen.

Deze basis kwaliteitsvoorschriften betreffen de fysieke en vooral de uiterlijke kwaliteit. Producteisen omtrent residu en fytosanitaire zaken zijn voor de handel ook verplicht, maar worden in deze kwaliteitsvoorschriften niet apart aangeduid, omdat daarvoor al andere specifieke voorschriften bestaan.

Kwaliteitsvoorschriften kunnen door de overheid of handel in het land van herkomst uitgevaardigd en gehandhaafd worden. Deze kwaliteitsvoorschriften hebben nog geen officiële status. Toch kan de handel deze kwaliteitsvoorschriften als basis gebruiken waaraan de door haar verhandelde groenten dient te voldoen. Binnen deze voorschriften is er voor handelspartijen ruimte om in onderling overleg zelf verfijning of uitbreiding aan te brengen.

Deze kadervoorschriften voor kwaliteit moeten zonnig aan de veranderende eisen van de handel of het product aangepast te kunnen worden. Daarom zou het gewenst zijn dat een, van handelspartijen onafhankelijke instantie, deze kwaliteitsvoorschriften uitvaardigt en beheert zodat de benodigde veranderingen (na overleg met de handelspartijen) kunnen worden doorgevoerd.

Ook de controle op handhaving van de kwaliteitsvoorschriften dient door een onafhankelijke instantie plaats te vinden. Deze instantie dient bevoegdheden te hebben om declasseringen uit te voeren of verhandelingsverboden uit te vaardigen op partijen, die niet aan de voorschriften voldoen.

Werkwijze: Deze voorschriften zijn opgesteld in het kader van het Project Surituin, onderdeel Volgroen. Bij de opstelling is gestreefd naar consistente kadervoorschriften waarbij verbetering van uniformiteit en het uiterlijk voorop staan binnen de mogelijkheden van het product. Voor de gebruikte kadervoorschriften is de systematiek van de EU kwaliteitsvoorschriften gehanteerd.

De opgestelde voorschriften zijn vervolgens getoetst (gevalideerd) aan de hand van meerdere importpartijen uit Suriname in najaar 2007. Daarop zijn de nodige bijstellingen uitgevoerd. Verdere uitgebreide toepassing in de handel zal moeten uitwijzen of de toegepaste validatie in de herfst representatief is voor product gedurende het hele jaar. In een apart document zal per gewas de interpretatie en toelichting van de voorschriften weergegeven worden.

December 2007

1 Antroewa

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op het product antroewa, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Solanum macrocarpon*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde antroewa.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

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.

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 sorteringsgrenzen 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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit antroewa vruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, met uitzondering van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit antroewa vruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, met uitzondering van producten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt zijn of kunnen worden voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

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.

¹ Onder miniproducten worden door selectiekweek en/of speciale teelttechnieken verkregen variëteiten (cultivars) van antroewa verstaan, doch niet onvolgroeide of te kleine antroewa vruchten van andere variëteiten dan mini variëteiten. Aan alle andere vereisten van de norm moet zijn voldaan.

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, handelsoort, 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.

B. Verpakking

De verpakking van de antroewa vruchten moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handelaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt en lijm geschiedt.

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen productvreemde substanties voorkomen.

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

- "Antroewa"
- 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 Boulanger

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op boulanger, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* en *ovigerum* bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde boulanger.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten boulangers 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 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 vorm en kleur vertonen.

De boulangers 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 boulangers worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

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.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt als volgt:

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

A. Bij groottesortering naar middellijn wordt de minimummiddellijn vastgesteld op 40 mm voor langwerpige boulangers.

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

- 20 mm voor langwerpige boulangers.

B. Bij groottesortering naar gewicht wordt het minimumgewicht vastgesteld op 100 g.

De volgende indeling moet in acht worden genomen:

- 100 - 300 g, met een maximum verschil van 75 g tussen de kleinste en de grootste boulangers in een zelfde verpakkingseenheid,
- 300 - 500 g, met een maximumverschil van 100 g tussen de kleinste en de grootste boulangers in een zelfde verpakkingseenheid,
- meer dan 500 g, met een maximumverschil van 150 g tussen de kleinste en de grootste boulangers in een zelfde verpakkingseenheid.

Toepassing van één van deze sorteringsgrenzen is verplicht voor boulangers van klasse I.

Bovendien moeten langwerpige boulangers ten minste 80 mm lang zijn, de steel daaronder niet begrepen.

De sorteringsvoorschriften gelden niet voor miniproducten².

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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit boulangers die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, met uitzondering van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit boulangers die niet beantwoorden aan de eisen van

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

deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt zijn of kunnen worden voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

i) Klasse I

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

De tolerantie geldt in geen geval voor brouwers met een middellijn die meer dan 5 mm korter is dan de minimummiddellijn of, wanneer zij naar gewicht zijn gesorteerd, op brouwers met een gewicht dat lager is dan 90 g.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

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

Brouwers moeten in een zelfde verpakkingseenheid vrijwel dezelfde lengte hebben.

De mini-brouwers 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.

B. Verpakking

De verpakking van de brouwers moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm

achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen product vreemde substanties voorkomen.

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:

- voor alle verpakkingen door de door LVW afgegeven of 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

- "Boulangers"
- 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:
hetzij door vermelding van de minimum- en maximummiddellijn bij groottesortering naar middellijn,
hetzij door vermelding van het minimum- en maximumgewicht bij groottesortering naar gewicht.
- eventueel: "mini-boulangers", "baby-boulangers" 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 in de eerste alinea genoemde gegevens 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 tenminste twee zijden van de pallet is bevestigd.

3 Kouseband

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

De voorschriften hebben betrekking op kouseband variëteiten (cultivars) afgeleid van *Vigna sinensis* var. *sesquipedalis* bestemd voor consumptie, met uitzondering van kouseband die bestemd is voor industriële verwerking.

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.

B. Indeling in klassen:

Kouseband wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

In deze klasse ingedeelde kouseband moet van goede kwaliteit zijn. De kouseband moet de voor de variëteit kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur hebben. De kouseband moet:

- stevig zijn (turgescens),
- zeer mals zijn,
- nagenoeg recht zijn,
- geen draden hebben.

Eventuele zaden moeten klein en zeer mals zijn.

De kouseband moet vrij van gebreken zijn, afgezien van zeer kleine oppervlakkige afwijkingen die evenwel het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet mogen schaden.

ii) Klasse II

Tot deze klasse behoort kouseband die niet in klasse I kan worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoet. De kouseband moet de voor de variëteit en/of het handelstype kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur hebben.

De kouseband moet:

- stevig zijn (voldoende turgescens),
- mals zijn,
- nagenoeg vrij zijn van draden.

Eventuele zaden moeten klein en mals zijn.

De kouseband mag evenwel de volgende kleine afwijkingen vertonen, op voorwaarde dat zij het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden:

- geringe vormafwijkingen,
- geringe kleurafwijkingen,
- lichte beschadiging van de schil.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt als volgt:

- naar de maximale dikte loodrecht op de lengte-as, en
- naar de lengte.

Sortering naar dikte van kouseband:

De dikte wordt bepaald aan de hand van de haaks op de boon gemeten grootste peulbreedte.

Marktbare kouseband dient een minimale dikte van 3 mm. te hebben en mag de dikte van 9 mm. niet te boven gaan.

Sortering naar lengte van kouseband:

Marktbare kouseband dient een minimale lengte van 40 cm. te hebben. Hiervoor wordt gemeten de natuurlijke lengte (zonder extra kunstmatige strekking) van pluk-breekvlak tot peuluiteinde.

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

- 40 – 60 cm,
- 60 – 80 cm,
- meer dan 80 cm.

Toepassing van deze sortering is verplicht voor kouseband van klasse I

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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit kouseband die niet aan de eisen van klasse I beantwoordt, maar wel aan de eisen van klasse II voldoet, met uitzondering van de toleranties van die klasse.

ii) *Klasse II*

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit kouseband die niet aan de eisen van klasse II beantwoordt, noch aan de minimumeisen beantwoordt met uitzondering van kouseband die door *Collectotrichum* of rot is aangetast en kouseband die enige afwijking vertoont waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

Voor alle klassen: 10% van het aantal mag bestaan uit kouseband die niet beantwoordt aan de sorteringsvoorschriften. Deze toleranties geldt even wel slechts voor kouseband waarvan de afmeting ten hoogste 10% afwijken van de vastgestelde grenzen.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere bundel en iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en bestaan uit kouseband van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit en dezelfde groottesortering.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de bundel en 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.

B. Verpakking

De verpakking van de kouseband moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

Het materiaal binnen de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn, en van een zodanige kwaliteit dat het product niet uitwendig of inwendig wordt beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits voor de bedrukking of etikettering niet giftige inkt of lijn wordt gebruikt.

Het eventueel op product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen product vreemde substanties voorkomen.

VI. AANUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten op één kant duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van de buitenkant zichtbaar de volgende gegevens vermeld.

A. Identificatie

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

Deze vermelding mag worden vervangen:

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

B. Aard van het product

- "Kouseband"
- 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 maximumlengte bij groottesortering naar lengte.

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De in de eerste alinea genoemde gegevens 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 tenminste twee zijden van de pallet is bevestigd.

4 Okra

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op okra's, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Hibiscus esculentus* (synoniem *Abelmoschus esculentus*) bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde okra.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten okra'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 okra'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 okra's worden ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde okra'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 okra's die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de

hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De okra'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.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering van okra'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 okra's van klasse I.

De sorteringsvoorschriften gelden niet voor miniproducten³

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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit okra's die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, met uitzondering van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit okra's die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt zijn of kunnen worden voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

i) Klasse I

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

³ Onder miniproducten worden door selectiekwake en/of speciale teelttechnieken verkregen variëteiten (cultivars) van okra's verstaan, doch niet onvolgroeide of te kleine okra's van andere dan mini variëteiten. Aan alle andere vereisten van de norm moet zijn voldaan.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit okra's die niet beantwoorden aan de minimumeisen inzake grootte.

De tolerantie geldt in geen geval voor okra's met een lengte die meer dan 20 mm korter is dan de minimumlengte

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

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

De mini-okra's 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.

B. Verpakking

De verpakking van de okra's moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handelsaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen productvreemde substanties voorkomen.

VI. AANUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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:

- voor alle verpakkingen door de door LVW 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

- "Okra"
- 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 het minimum- en maximumlengte bij groottesortering naar lengte.
- eventueel: "mini-okra's", "baby-okra's" 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 in de eerste alinea genoemde gegevens 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.

5 Sopropo

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op sopropo's, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Momordica charantia* bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde sopropo's.

II. 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.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering van sopropo's geschiedt als volgt:

- naar de lengte of
- naar het gewicht.

A. Bij sortering naar lengte wordt de minimale lengte vastgesteld op 15 cm, gemeten van de steelinplant van de vrucht tot het uiteinde van de vrucht.

Het verschil tussen de langste en de kortste vrucht van een zelfde verpakkingseenheid mag de 5 cm niet overschrijden.

B. Bij sortering naar gewicht wordt het minimumgewicht vastgesteld op 100 g.

Het verschil tussen de lichtste en de zwaarste vrucht van een zelfde verpakkingseenheid mag de 50 gram niet overschrijden.

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

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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal mag bestaan uit sopropo's die niet beantwoorden aan de eisen van deze klassen, maar wel aan die van klasse II, met uitzondering van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit sopropo 's die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zijn aangetast door rot, of enige andere afwijking vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

Voor alle klassen: 10% van het aantal mag bestaan uit sopropo's die niet beantwoorden aan de sorteringsvoorschriften. Deze toleranties geldt even wel slechts voor sopropo's waarvan de afmetingen en het gewicht ten hoogste 10% afwijken van de vastgestelde grenzen.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit sopropo's van dezelfde oorsprong, variëteit of type, kwaliteit en sortering (voor zover sortering is voorgeschreven) en moeten vrijwel dezelfde graad van ontwikkeling en kleur hebben.

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.

B. Verpakking

De verpakking van de sopropo's moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

In de verpakking moeten sopropo's zo dicht op elkaar worden gestapeld dat zij tijdens het vervoer niet kunnen worden beschadigd.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt .

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. Identificatie

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

Deze vermelding mag worden vervangen:

- voor alle verpakkingen, door de door LVW 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

- "Sopropro"
- 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:
hetzij door vermelding van het minimum- en maximumlengte bij groottesortering naar lengte,
hetzij of door vermelding van het minimum- en maximumgewicht bij groottesortering naar gewicht,
- aantal vruchten (facultatief).

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De in de eerste alinea genoemde gegevens 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 tenminste twee zijden van de pallet is bevestigd.

6 Tajerblad

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op tajerblad, blad van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Xanthosoma sagittifolium* bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde tajerblad.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

A. Minimumeisen

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

tajerblad 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 tajerbladeren 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

Tajerblad wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen:

i) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde tajerblad 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.

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 sorteringgrenzen is verplicht voor tajerblad van klasse I.

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.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse I

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit tajerbladeren die niet beantwoorden aan de eisen van deze klassen, maar wel aan die van klasse II, met uitzondering van de toleranties van deze klasse.

ii) Klasse II

10% van het aantal of gewicht mag bestaan uit tajerbladeren die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van producten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

B. Toleranties in sortering

Voor alle klassen: 10% van het aantal mag bestaan uit tajerbladeren die niet beantwoorden aan de sorteringvoorschriften. Deze toleranties geldt even wel slechts voor tajerbladeren waarvan de afmetingen ten hoogste 10% afwijken van de vastgestelde grenzen.

V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit tajerbladeren van dezelfde oorsprong, handelssoort, kwaliteit en groottesortering (voor zover zij, wat dit laatste criterium betreft, naar grootte moeten worden gesorteerd) en de tajerbladeren moeten vrijwel van dezelfde graad van ontwikkeling en kleur zijn.

Tajerbladeren moeten in een zelfde verpakkingseenheid vrijwel dezelfde lengte hebben.

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.

B. Verpakking

De verpakking van de tajerbladeren moet zodanig zijn, dat deze een goede bescherming van het product waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handelsaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakkingseenheid mogen geen product vreemde substanties voorkomen.

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:

- voor alle verpakkingen 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

- "Tajerblad"
- 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:
- hetzij door vermelding van de minimum- en maximumlengte bij groottesortering naar lengte.

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De in de eerste alinea genoemde gegevens 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.

Literatuur

Literatuur en andere bronnen:

Guyana Marketing Corporation (GMC) *Eggplant (Boullanger)*; www.newgmc.com/eggplatn.html

NAMDEVCO (National Agricultural Marketing and Development Corporation). 2004, *Grades and Standards for Fresh Fruits and Vegetables for Trinidad and Tobago*, Draft, 81 pg.

Productschap Tuinbouw, 2007. *Kwaliteitsvoorschriften Verse Groenten en Vers Fruit*; www.tuinbouw.nl

USDA, *United States Standards for Grades of Okra*, Effective December 18, 1928, reprinted January 1997, Agricultural Marketing Service, Fruit en Vegetables Division, Fresh Product Branch.