

## A.6

### NERFLOS

Teenoorgestelde kant van die knol mag nie meer nerflos wees as die kant wat uitgebeeld is nie.

**Klas 1:** Tot die maksimum mate soos in foto 3 uitgebeeld, is toelaatbaar: Met dien verstande dat 'n maksimum van 25% van die knol nerflos mag wees en dat geen verbruining voorkom nie.

**Klas 2:** Tot die maksimum mate soos in foto 5 uitgebeeld, is toelaatbaar: Met dien verstande dat 'n maksimum van 50% van die knol nerflos mag wees en dat geen verbruining voorkom nie.

**Klas 3:** Tot die maksimum mate soos in foto 8 uitgebeeld, is toelaatbaar.

**Laagste Klas:** Geen spesifikasies.

#### Redes vir die verskynsel

- Aartappels word geoes wanneer onvolwasse is, of die skil nog nie geset het nie. (Nerflos aartappels se hou vermoë is baie swak.)

#### Hoe dit vermy kan word

- Laat aartappels vir minstens twee weke in die grond nadat plante afgesterf het.
- Vermy stikstoftoediening laat in die seisoen.

### VERBRUINING

**Klas 1:** Geen verbruining van die knol.

**Klas 2:** Tot die maksimum mate soos in foto 4 uitgebeeld, is toelaatbaar: Met dien verstande dat hoogstens 25% van die oppervlakte van die knol nerflos en verbruin is.

**Klas 3:** Tot die maksimum mate soos in foto 8 uitgebeeld, is toelaatbaar: Met dien verstande dat die verbruinde gedeeltes nie smetterig is nie.

**Laagste Klas:** Geen spesifikasies.

#### Redes vir die verskynsel

- Onvolwasse aartappels wat as gevolg van nerflos verbruin.

#### Hoe dit vermy kan word

- Laat aartappels vir minstens twee weke in die grond nadat plante afgesterf het.

## A.6

### ABRADED

Opposite side of the tuber may not be more abraded than the side that is depicted.

**Class 1:** To the maximum extent depicted in photo 3 is permissible: Provided that maximum 25% of the tuber is abraded and that no browning is present.

**Class 2:** To the maximum extent depicted in photo 5 is permissible: Provided that maximum 50% of the tuber is abraded and that no browning is present.

**Class 3:** To the maximum extent depicted in photo 8 is permissible.

**Lowest Class:** No specifications.

#### Reasons for the occurrence

- Potatoes are harvested when they are still immature, or the skin has not yet set. (The keeping ability of abraded potatoes is very poor.)

#### How it can be avoided

- Leave potatoes in the soil for at least weeks after the plants have died-off.
- Avoid nitrogen application late in the season.

### BROWNING

**Class 1:** No browning of the tuber.

**Class 2:** To the maximum extent depicted in photo 4 is permissible: Provided that not more than 25% of the area of the tuber is abraded and browned.

**Class 3:** To the maximum extent depicted in photo 8 is permissible: Provided that the browned areas are not slimy.

**Lowest Class:** No specifications.

#### Reasons for the occurrence

- Immature potatoes that are abraded leads to browning.

#### How it can be avoided

- Leave potatoes in the soil for at least two week after the plants have died-off.

## NERFLOS/VERBRUINING - ABRADED/BROWNING A.6

