

# Van Tol: 'Niemand wordt ziek van residuen bij het eten van groente en fruit'



Bert van Tol: "Er is veel onderzoek gedaan naar het effect van gewasbeschermingsmiddelen. Uit de literatuur blijkt dat de kans nul is, dat er in Nederland iemand dood gaat of zelfs maar ziek wordt door het eten van groente en fruit."

**Bij gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, kunnen residuen achterblijven. De overheid controleert steekproefsgewijs of de agf-sector aan haar verplichtingen voldoet. Supermarkten vragen om keurmerken, die een garantie geven dat de producten die ze verkopen aan de bestrijdingsmiddelenwet voldoen. Telers op hun beurt laten hun producten monitoren om, al dan niet gevraagd, aan te tonen dat zij goed bezig zijn.**

TEKST EN BEELD: MARLEEN ARKESTEIJN

Bestrijdings-  
middelenwet

"Formeel moeten alle producten voldoen aan de Bestrijdingsmiddelenwet en onderdelen van de Europese Food Safety Law. Als controle op het naleven van de wet voert de overheid via de Keuringsdienst van Waren analyses uit", zegt Bert van Tol, een

van de twee eigenaar-directeuren van Groen Agro Control. Het bedrijfsleven voert zes tot zeven keer zoveel residucontroles uit als de Keuringsdienst van Waren. Van Tol schat dat de Keuringsdienst op jaarbasis 3.000 à 4.000

monsters neemt, het bedrijfsleven 20.000 tot 25.000 monsters per jaar. De bulk van de analyses gebeurt door handelaren in het kader van de verschillende kwaliteitskeurmerken.

## Verschillende systemen een ramp

Er zijn heel wat verschillende keurmerken zowel voor telers, als voor handelaren. Telers laten residucontroles uitvoeren in het kader van EurepGAP. Ze werken volgens de principes van de hygiëncode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), waarbij via een risicoanalyse kritische controlepunten worden opgesteld. Er is een continue verschuiving van verschillende kwaliteitskeurmerken: HACCP, ISO en EurepGAP.

—hygiëncode

Vervolg op  
pagina 24 ➤

# Van Tol: 'Niemand wordt ziek van residuen bij



Een chemisch analist maakt een mengmonster van een aantal paprika's. Hij snijdt deze in stukjes en pureert ze om een homogeen monster te krijgen...



Hij extraheert de gewasbeschermingsmiddelen uit de gepureerde paprika's door er oplosmiddelen aan toe te voegen en stopt ze in een genummerd potje...

Vervolg van pagina 23

Onlangs is er nóg een keurmerk bijgekomen. "In december 2005 voerde Greenpeace een grote actie in Duitsland tegen residuen van gewasbeschermingsmiddelen. Aldi en Lidl gingen daarna om QS (Qualität und Sicherheit) gecertificeerde producten vragen. In eerste instantie moesten telers zich apart voor QS certificeren. Omdat daardoor te veel telers een audit zouden moeten ondergaan, kunnen ze nu met EurepGAP aan QS voldoen." Voor groenten- en fruithandelaren bestaan er ook verschillende keurmerken. De BRC (British Retail Consortium, vergelijkbaar met ons Centraal Bureau Levens-

QS certificeren

middelen), heeft richtlijnen opgesteld waaraan een levensmiddelenproducent moet voldoen om aan de grote Engelse supermarkten te mogen leveren. Het IFS-kwaliteitskeurmerk (International Food Standard) is opgezet door Duitse retailers en is de Frans/Duitse tegenhanger van de Engelse BRC-standaard. QS wil de kwaliteitscontrole integreren van keten tot supermarkt. Nederland heeft ook nog Milieukeur. "De verschillende kwaliteitssystemen zijn een ramp", vindt Van Tol. Hij pleit daarom voor een afstemmingsproces van de keurmerken ten opzichte van elkaar.

## Bemonstering

Telers of telersverenigingen gebruiken bemonsteringen om te laten zien dat ze schoon en verantwoord werken. Als voorbeeld noemt Van Tol telersvereniging FresQ. "Zij laten iedere week monsters nemen als bewijs dat de kwaliteit in orde is." Dit verhaal speelt vooral in de AGF-sector, maar het is ook in de sierteelt in opkomst. "IKEA stelt de eis dat er ook residucontrole op siergewassen is", geeft Van Tol als voorbeeld. "Laboratoria als het onze worden ingeschakeld om monsters te nemen en te analyseren. Ons laboratorium is geaccrediteerd om residucontroles uit te voeren ten behoeve van de kwaliteitssystemen als EurepGAP en QS, dat nog aanvullende

eisen stelt. Deze controles hebben een ISO 17025-status. De analyserapporten zijn een certificaat voor het kwaliteitssysteem van de bedrijven. We werken onder andere samen met SGS, de testinstantie voor onder andere Milieukeur. Zij doen de monsternamen, wij de analyse. Tevens doen we analyses voor Food Compass, het sectorale monitoringprogramma voor de AGF handel."

kwaliteits-systeem

## Nieuwe ontwikkelingen

De technische ontwikkelingen bij het monitoren zijn enorm. Er zijn 10.000 mogelijke gewasbeschermingsmiddelen. "Wat we meten, is afhankelijk van de stand van de techniek. Vijf jaar geleden toonden we nog maar 40 middelen aan, duurde een analyse 1,5 week en kostte circa 125 euro. Je kon toen residuen aantonen met een nauwkeurigheid van 0,1 mg/kg. Nu kunnen we 500 middelen onderscheiden, is de analysetijd één tot drie dagen en de prijs is lager."

10.000 middelen

## Forse investering

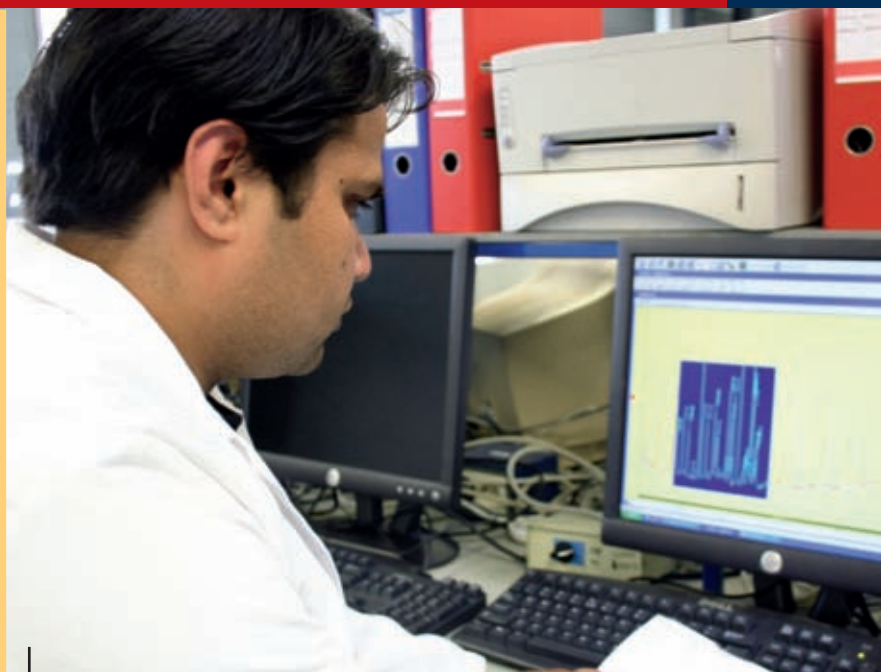
Een andere ontwikkeling is dat de meetmethoden zich steeds verder ontwikkelen. "We hebben onlangs een nieuw type gaschromatograaf aangeschaft waarmee we 0,01 mg/kg kunnen meten. Wij zijn daarmee de eerste in Nederland. We zijn daarmee klaar voor 2007 als in de bestrijdingsmiddelenwet de minimum-norm

gaschromatograaf





Een afgemeten hoeveelheid van het oplosmiddel met de eventueel opgeloste restanten van gewasbeschermingsmiddelen gaat in een apart kolfje...



Het is specialistenwerk om de concentraties van de gewasbeschermingsmiddelen te berekenen uit de gegevens uit de analyseapparatuur, in dit geval de GC-MS.

0,01 mg/kg wordt.”

Behalve de fikse kosten van een tot drie ton per apparaat, vergt de ingebruikname tijd én geld. “Het eerste half tot driekwart jaar zijn we bezig met de ontwikkeling van de meetmethode. Daarvoor schaffen we ruim 650 referentiestoffen van bestrijdingsmiddelen à 100 euro per stofje aan om een ijklijn te maken en de software inrichten. Iedere twee tot drie jaar moeten we de apparatuur vervangen. Dan beginnen we weer van voor af aan.”

referentiestoffen

## Veilig Nederlands product

Voedselveiligheid is een stokpaardje van Van Tol. Hij wordt boos, wanneer milieuorganisaties stemming maken over vermeend gevaar voor residu, terwijl ze daarmee mensen afhouden van het eten van groenten en fruit. Van Tol: “Twee stuks

residu

fruit en 200 gram groenten scheelt 20.000 doden ten gevolge van hart- en vaatziekten en kanker.”

Residuen worden gemeten naar wat analytisch mogelijk is. Bij een geringe overschrijding is er nog lang geen gevaar. De grens is de maximum residu limiet (mrl). Deze is per product en per gewasbeschermingsmiddel gedefinieerd. Deze norm komt tot stand op basis van voedselveiligheid, wat laboratoria kunnen meten en wat GAP (Good Agricultural Practice) voorschrijft.

“Wie op basis van GAP handelt, komt uit op een bepaalde hoeveelheid residu. Voor de mrl geldt altijd de laagste norm. Als bijvoorbeeld voor de voedselveiligheid een norm geldt van 10 mg/kg en voor GAP van 0,02 mg/kg dan wordt de mrl 0,02 mg/kg.” Uit literatuur blijkt volgens Van Tol dat de

kans dat er in Nederland iemand dood gaat of zelfs maar ziek wordt door gewasbeschermingsmiddelen ten gevolge van consumptie van groente en fruit 0 is. Andere activiteiten als roken, onder een auto komen, consumeren van bedorven voedsel en Legionella veroorzaken veel gezondheidsproblemen en zelfs sterfgevallen.

“Zelfs het consumeren van biologische groenten en fruit is niet gezonder dan regulier geteelde groenten en fruit.

Polyfenolen, die de plant maakt als afweer tegen bijvoorbeeld vraat, zijn schadelijker dan residu. Het is veel ongezonder om een rotte appel te eten dan een gave met minimaal residu. In die zin voldoet het Nederlandse product aan de hoogste eisen.”

polyfenolen

## Hygiëneprotocol

Een belangrijke vermindering van middelengebruik is de inzet van biologische bestrijding. Om verder aan de strenge normen te kunnen voldoen is het noodzakelijk om de ziektedruk zo ver mogelijk terug te dringen, waardoor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen ook minimaal is. Dit kan door de implementatie van hygiëneprotocollen en de monitoring van de ziektedruk. Dit geldt zowel voor de plantenweek als de teelt.

Eerste stap is het doorlichten van het bedrijf. Wat zijn de plaatsen waar potentieel ziekteverwekkers voorkomen en welke ziekteverwekkers komen er voor.

Tweede stap is een actieplan opstellen: waar en hoe schoon te maken en vervolgens de uitvoering te controleren. Derde stap is het monitoren van ziekteverwekkers gedurende de teelt. Indien een ziekteverwekker aangetoond wordt en er kans op aantasting bestaat is het zaak snel en adequaat in te grijpen. Op deze manier is het middelengebruik verder terug te dringen.

Bij gebruik van bestrijdingsmiddelen kan residu achterblijven. Zowel de overheid als het bedrijfsleven laten residucontroles uitvoeren. De bulk van de analyses wordt gedaan voor het bedrijfsleven in het kader van een van de keurmerken. De norm die de overheid aanhoudt, komt tot stand op basis van voedselveiligheid, wat laboratoria kunnen meten en wat GAP (Good Agricultural Practice) voorschrijft. Laboratoria kunnen steeds preciezer meten.

## SAMENVATTING