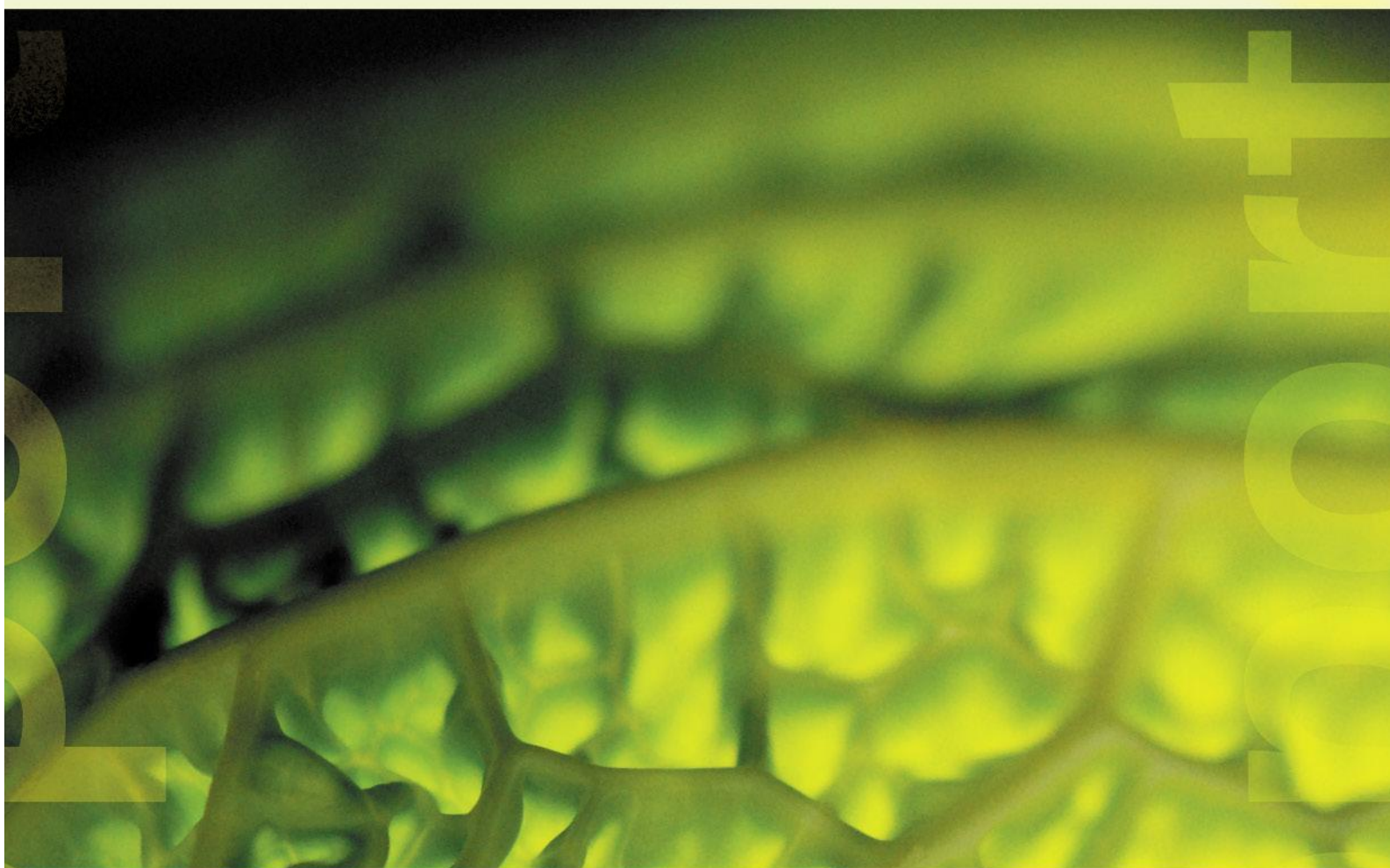


# Nederland: Industriële verwerking van verse groente en fruit in 2011





# Nederland: Industriële verwerking van verse groente en fruit in 2011

Productschap  Tuinbouw



Auteur **Peter van der Salm/Ed Slagboom**  
Functie **Marktanalist/Databasebeheerder**  
Telefoon **079-3470662/079-3470652**  
e-mail **[p.vandersalm@tuinbouw.nl](mailto:p.vandersalm@tuinbouw.nl), [e.slagboom@tuinbouw.nl](mailto:e.slagboom@tuinbouw.nl)**

**Productschap Tuinbouw, Postbus 280, 2700 AG Zoetermeer**

Telefoon 079 – 347 07 07 email [info@tuinbouw.nl](mailto:info@tuinbouw.nl) internet [www.tuinbouw.nl](http://www.tuinbouw.nl)

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder toestemming van de uitgever of auteur.



# Inhoudsopgave

<b>Samenvatting</b>	<b>5</b>
<b>1 Inleiding</b>	<b>7</b>
<b>2 Verwerking op hoofdlijnen</b>	<b>9</b>
2.1 Totaalbeeld van de sector	9
<b>3 Verwerking groenten in Nederland</b>	<b>11</b>
3.1 Drooggeogste peulvruchten	11
3.2 Verse groenten	12
<b>4 Wijze van verwerking</b>	<b>15</b>
<b>5 Verwerking van vers fruit</b>	<b>19</b>

# inhoudsopgave



# Samenvatting

In 2011 is ruim 586 miljoen kilo verse groente en fruit verwerkt door de Nederlandse fabrikanten in de verwerkende industrie. Dat is een toename van 1 procent ten opzichte van 2010, toen er 579 miljoen kilo werd verwerkt. Bij de champignons is sprake van een stijging van 5 procent, bij overige groenten is er een daling van 2 procent. Er werd 2 procent meer fruit verwerkt en 11 procent meer peulvruchten. Sinds 2008 is de hoeveelheid peulvruchten die wordt verwerkt ieder jaar toegenomen. Als gekeken wordt naar de wijze waarop groente wordt verwerkt, dan is er sprake van een toename van 13% bij het steriliseren, een afname van 17% bij het diepvriezen en afname van 8% bij het inleggen in zuur. De hoeveelheid verwerkte appel nam met 14 procent toe naar 116 miljoen kg en ook de verwerking van peren steeg met 10 procent. De verwerking van ander fruit liet een sterke daling zien.

## Stijgende lijn bij champignonverwerking

Op een forse daling van de verwerking van champignons in 2009 volgde een opgaande lijn in 2010 en 2011. Met 158 miljoen kilo komt de hoeveelheid nu weer in de buurt van de 160 miljoen die in 2007 werd verwerkt. Ook bij spinazie is er sprake van een gedeeltelijk herstel, na de sterke daling in 2010 kwam er in 2011 een toename van 17 procent. Toch blijft er een dalende tendens zichtbaar bij de verwerking van spinazie. Peen (-23%), sperziebonen (-13%) en witte kool (-14%) zijn minder verwerkt in 2011, bij doperwten (+23%), uien (+13%) en rode kool (+16%) was sprake van een toename.

## Peulvruchten in de plus

In 2009 en 2010 werd er ruim 19 miljoen kilo peulvruchten verwerkt. In 2011 steeg dit naar ruim 21 miljoen kilo (+11%). Deze toename was vooral te danken aan de witte bonen (+17%), bruine bonen (+13%) en linzen (+15%). Er werden wel minder kidneybonen (-27%) en kapucijners (-13%) ingeblikt.

## Licht herstel conservering

In 2010 daalde de hoeveelheid geconserveerde groenten fors van 137 naar 104 miljoen kilo (-24%). In 2011 is er met 114 miljoen kilo (+9%) sprake van een licht herstel. Het herstel was met name te danken aan de doperwten (+24%), fijn peen (+19%) en rode kool (+22%). Bij de sperziebonen zet de dalende lijn door (-10%).

## Minder groenten diepgevroren

In 2011 werd 17 procent minder groenten diepgevroren dan in 2010. Een toename bij de spinazie, doperwten en boerenkool woog niet op tegen de dalingen bij champignons, grove peen en enkele andere groenten.

## Dalende trend tafelzuur zet door

Na een tijdelijk stabilisatie in 2010 zette de dalende trend bij het inleggen in zuur door in 2011. Met name de inleg van augurken, rode kool en grove peen nam af in 2011. De inleg van zilveruien bleef redelijk stabiel.

## Meer appel en peer verwerkt

In 2011 is 2% meer fruit verwerkt door de industrie. Er zijn met name meer appels (+14%) en peren (+10%) naar de verwerkende bedrijven gegaan. Aardbei en overig fruit werd minder verwerkt. In 2011 was 44 procent van het verwerkte fruit uit Nederland afkomstig, duidelijk meer dan in 2010, toen slecht 34 procent uit Nederland afkomstig was. In 2011 werd ruim 48 miljoen kilo Nederlandse appels en 67 miljoen kilo importappels verwerkt.

samenvatting





---

# 1 Inleiding

Om inzicht te krijgen in de ontwikkelingen van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie verzamelt het Productschap Tuinbouw gegevens over de hoeveelheden vers product die er in Nederland worden verwerkt. Op basis van die gegevens worden de productiecijfers van de verschillende verwerkingswijzen geraamd (conserven, tafelzuren, diepgevroren, appelmoes etc.).

Om deze informatie te verzamelen, houdt de afdeling Markt & Innovatie van het Productschap Tuinbouw (PT) jaarlijks onder de verwerkende industrie een enquête. In de vragenlijst wordt gevraagd hoeveel verse groenten en fruit er in het afgelopen jaar (2011) is verwerkt. De enquête staat of valt met de medewerking van de verwerkende bedrijven. Tot nu toe is de medewerking goed geweest waardoor een betrouwbaar beeld kan worden verschaft over de ontwikkelingen in de verwerkende industrie in Nederland.

inleiding



## 2 Verwerking op hoofdlijnen

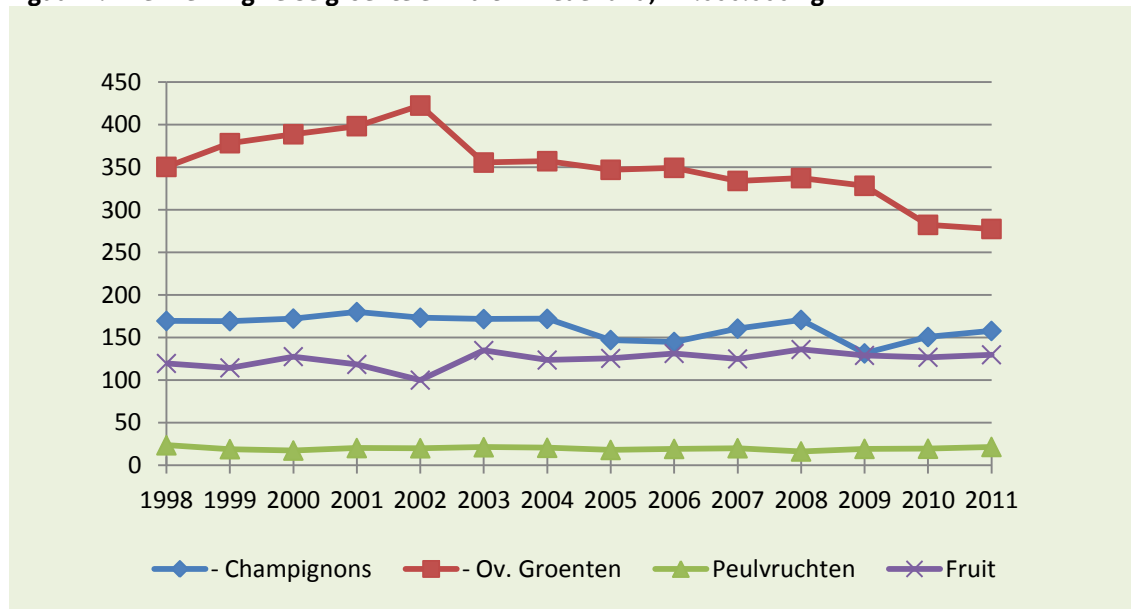
### 2.1 Totaalbeeld van de sector

Tabel 2.1 Totale verwerking verse groenten en fruit in Nederland, x 1.000.000 kg

Bron: PT	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	+/- in %
Verse groenten	494,0	494,0	494,3	507,9	459,6	432,9	435,2	1%
Waarvan:								
- Champignons	147,0	144,7	160,4	170,6	131,3	150,6	157,7	5%
- Ov. Groenten	347,0	349,3	333,9	337,3	328,2	282,3	277,5	-2%
Peulvruchten	17,9	19,1	19,9	16,1	19,2	19,3	21,4	11%
Fruit	125,4	131,2	124,8	135,8	128,9	126,7	129,7	2%
<b>TOTAAL</b>	<b>637,3</b>	<b>637,3</b>	<b>644,3</b>	<b>659,9</b>	<b>607,7</b>	<b>578,9</b>	<b>586,3</b>	<b>1%</b>

- De verwerking van groente en fruit in Nederland is in 2010 met 1% toegenomen.
- Er is wel iets minder groente verwerkt. Ten opzichte van 2010 nam de verwerking van groente (exclusief champignons) met 2% af.
- De verwerking van champignons is met 5% gestegen. Ondanks deze toename worden er nog altijd minder champignons verwerkt dan in 2007 en 2008.
- De hoeveelheid verwerkte peulvruchten is duidelijk toegenomen, van 19 naar 21 miljoen kg (+11%).
- De verwerking van fruit steeg met 2% naar 129,7 miljoen kg. Dat is nog wel minder dan in 2006 en 2008.

Figuur 2.1 Verwerking verse groente en fruit in Nederland, x 1.000.000 kg



**Tabel 2.2 Productie van de Nederlandse groenten- en fruitverwerkende industrie, x 1.000.000**

<b>BRON: PT/VIGEF</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>+/- in %</b>
<b>MILJOEN LITER</b>								
Totaal groenteconserven	392	362	350	347	313	287	309	8%
- Champignons	141	132	140	147	113	111	132	19%
- Overige groenten	251	230	210	200	200	176	177	1%
<b>Tafelzuren</b>								
Tafelzuren	77	66	46	50	44	44	41	-7%
<b>Totaal fruitconserven 1)</b>								
Totaal fruitconserven 1)	94	94	88	96	92	90	92	2%
- Appelmoes	81	80	73	55	56	50	55	10%
- Overig	13	14	15	41	36	40	37	-8%
<b>MILJOEN KILO</b>								
Diepgevroren groenten 2)	118	135	132	129	124	133	111	-17%

1) Inclusief diepvriesfruit e.a. fruitbewerkingen

2) Inclusief champignon

- Door Nederlandse fabrikanten is in 2011 309 miljoen liter groenteconserven geproduceerd. Dat is 8% meer dan in het voorgaande jaar. De afname bij de champignonconserven in 2010 is in 2011 meer dan goedgemaakt. Met 132 miljoen liter is het niveau van 2006 bereikt. Bij de overige groenteconserven is sprake van een lichte toename.
- De output van tafelzuren, die in 2010 gestabiliseerd was, is in 2011 weer verder gedaald.
- In 2011 is door de Nederlandse fabrikanten 55 miljoen liter appelmoes geproduceerd, 10% meer dan in 2010. De productie van andere fruitconserven en diepvriesfruit is met 8% gedaald.
- De productie van diepgevroren groente is na een flinke stijging in 2010 in 2011 fors afgenomen, van 133 naar 111 miljoen kilogram.

## 3 Verwerking groenten in Nederland

### 3.1 Drooggeogste peulvruchten

Tabel 3.1 Verwerking in Nederland van drooggeogste peulvruchten, x 1.000 kg

Bron : PT	2008	2009	2010	2011	in 2011:	
					Binnenland	Buitenland
Witte boon	6.614	7.356	6.981	8.168	796	7.372
Bruine boon	3.944	4.487	5.176	5.833	4.401	1.432
Linzen	2.059	2.685	4.027	4.645	394	4.251
Kidneyboon	990	1.743	935	678	32	646
Kapucijner	845	800	833	717	717	0
Kekererwt	532	1.179	832	844	17	827
Overig	1.129	931	541	483	166	335
<b>Totaal</b>	<b>16.113</b>	<b>19.181</b>	<b>19.325</b>	<b>21.368</b>	<b>6.506</b>	<b>14.863</b>

- In 2011 is 21.368 ton drooggeogste peulvruchten verwerkt, 17% meer dan in 2010. Iets minder dan een derde van deze peulvruchten was uit Nederland afkomstig.
- De belangrijkste drooggeogste peulvruchten voor industriële verwerking zijn witte bonen en bruine bonen. Van beide producten is de verwerking flink toegenomen.
- De witte bonen komen voor het grootste deel uit het buitenland, de bruine bonen komen in meerderheid van Nederlandse bodem.
- De hoeveelheid linzen die werd verwerkt heeft jaren lang rond de 2.500 ton geschommeld. In 2010 en 2011 is de verwerkte hoeveelheid fors gestegen.
- De linzen, kidneybonen en kekererwten die door de Nederlandse industrie worden verwerkt, komen grotendeels uit het buitenland.
- De hoeveelheid verwerkte kapucijners vertoont een dalende trend. Deze peulvruchten komen doorgaans allemaal van Nederlandse bodem.

## 3.2 Verse groenten

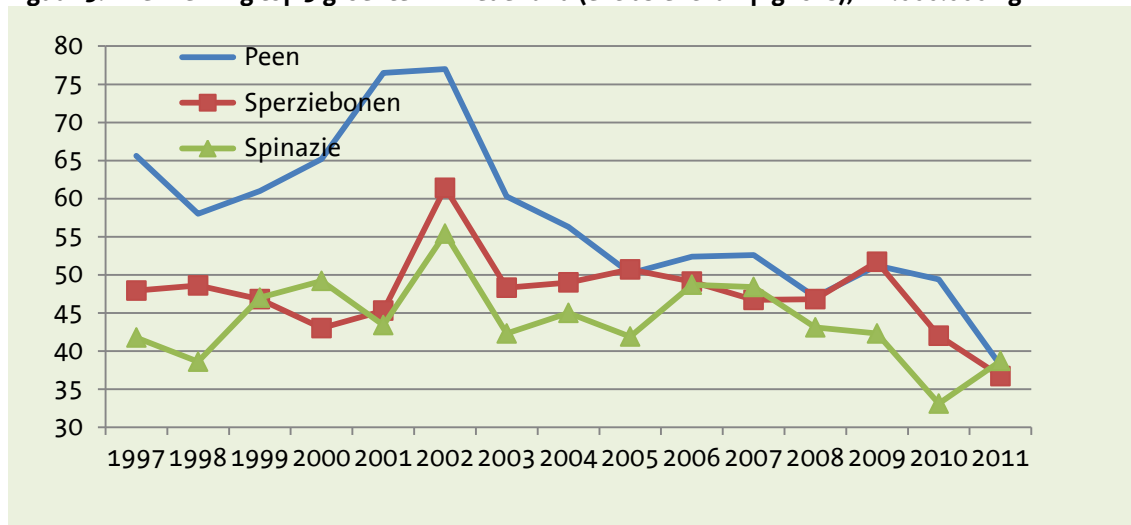
Tabel 3.2 Verwerking van verse groenten per product, exclusief drooggeogste peulvruchten, x 1.000.000 kg

Bron: PT	2006	2007	2008	2009	2010	2011	+/- %
Champignons	144,7	160,4	170,6	131,3	150,6	157,7	5%
Spinazie	48,7	48,4	43,1	42,3	33,1	38,7	17%
Peen	52,4	52,6	47,1	51,2	49,4	38,1	-23%
Doperwten 1)	35,9	31,2	42,9	44,4	30,7	37,9	23%
Sperziebonen	49,1	46,7	46,8	51,7	42,0	36,7	-13%
Witte kool	29,0	29,5	24,3	22,5	24,9	21,3	-14%
Uien	23,4	32,2	24,7	17,5	18,0	20,3	13%
Zilveruien	21,4	19,3	20,2	19,3	17,8	17,6	-1%
Rode kool	18,5	19,5	23,0	22,1	15,8	18,3	16%
Augurken	13,6	7,2	8,1	7,2	7,4	6,7	-9%
Bloemkool	3,8	4,6	5,7	4,2	4,1	4,3	5%
Boerenkool	4,0	4,6	5,4	5,4	4,8	5,2	8%
Spruitkool	4,7	5,0	4,9	3,8	3,1	3,3	6%
Taugé	2,8	1,5	3,4	3,7	3,5	1,9	-46%
Knolselderij	5,8	3,1	4,1	3,6	2,6	2,4	-8%
Koolrapen	2,0	2,1	3,4	3,1	2,3	2,2	-4%
Prei	5,4	4,3	3,4	4,2	3,7	2,0	-46%
Tuinbonen 1)	1,9	1,5	2,6	1,4	1,0	1,4	40%
Krotten/rode bieten	8,2	6,1	5,0	6,3	4,2	4,6	10%
Mais	1,2	1,7	1,7	1,6	1,2	0,8	-31%
Kapucijners 1)	0,9	0,9	1,4	1,9	1,3	1,6	27%
Snijbonen	1,9	0,5	0,8	0,9	0,1	-	
Asperges	0,4	0,7	0,5	0,6	0,5	0,8	46%
Overige selderij	1,4	1,4	0,4	0,5	0,3	-	
Rabarber	0,6	0,3	0,4	0,5	0,4	0,2	-45%
Komkommers	0,8	0,2	0,3	0,2	0,1	0,1	-28%
Paprika	0,7	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2	55%
Overige	10,8	8,6	13,5	8,3	9,8	10,9	11%
<b>TOTAAL</b>	<b>494,0</b>	<b>494,3</b>	<b>507,9</b>	<b>459,6</b>	<b>432,9</b>	<b>435,2</b>	<b>1%</b>
w.v. champignons	144,7	160,4	170,6	131,3	150,6	157,7	5%
overige	349,3	333,9	337,3	328,2	282,3	277,5	-2%

1) Korrelgewicht

- De industriële verwerking van verse groenten (exclusief drooggeogste peulvruchten) kwam in 2011 uit op 435 miljoen kilogram. Dat is 1 procent meer dan in 2010.
- De hoeveelheid verwerkte champignons, die in 2009 was teruggevallen naar 131 miljoen kilo, groeide voor het tweede jaar op rij.
- Na champignons zijn peen, sperziebonen, spinazie en doperwten de belangrijkste verwerkte groenten in Nederland.
- De verwerkte hoeveelheid peen (-23%) en sperziebonen (-13%) daalden fors maar de verwerking van spinazie (+17%) en doperwten (+23%) lieten een duidelijke stijging zien.
- De inleg van zilveruien is stabiel gebleven in 2011, van augurken is 9 procent minder ingelegd.

**Figuur 3.1 Verwerking top 3 groenten in Nederland (exclusief champignons), x 1.000.000 kg**



**Tabel 3.3 Herkomst van verse groenten voor verwerking, x 1.000 kg**

Bron : PT	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	% in 2011
Binnenland	424,1	428,1	435,9	438,1	391,4	368,1	366,8	84,3%
Buitenland	69,9	65,9	58,4	69,8	68,2	64,8	68,4	15,7%
<b>TOTAAL</b>	<b>529,0</b>	<b>494,0</b>	<b>494,0</b>	<b>494,3</b>	<b>459,6</b>	<b>432,9</b>	<b>435,2</b>	<b>100%</b>

- Het aandeel van de ingevoerde groenten in de totale verwerking bedroeg 16% in 2011.
- Het aandeel van het importproduct in de totale inzet van groenten heeft in de periode 2005-2010 geschommeld tussen 12% en 15%.
- De belangrijkste ingevoerde groenten waren in 2011:
  1. Sperziebonen 12,7 miljoen kg
  2. Doperwten 12,6 miljoen kg
  3. Spinazie 12,1 miljoen kg
  4. Fijne peen 8,5 miljoen kg
  5. Augurken 5,7 miljoen kg
- In 2010 was 84% van de verwerkte groenten afkomstig uit Nederland. De meest verwerkte Nederlandse groenten in 2010 waren:
  1. Champignons 154,1 miljoen kg
  2. Spinazie 26,6 miljoen kg
  3. Fijne peen 26,5 miljoen kg
  4. Doperwten 25,3 miljoen kg
  5. Sperziebonen 24,0 miljoen kg

**Tabel 3.4 Herkomst van verwerkte groenten in 2010, x 1.000 kg**

Bron : PT	Nederland	Buitenland	Totaal	% import
Asperges	347	422	769	55%
Andijvie	1.407	0	1.407	0%
Augurken	991	5.724	6.715	85%
Bloemkool	2.320	2.000	4.320	46%
Boerenkool	4.544	650	5.194	13%
Sperziebonen	24.008	12.711	36.719	35%
Tuinbonen (korrelgewicht)	1.375	0	1.375	0%
Champignons	154.052	3.682	157.734	2%
Doperwten (korrelgewicht)	25.310	12.619	37.929	33%
Kapucijners (korrelgewicht)	1.619	0	1.619	0%
Komkommers	114	0	114	0%
Kool voor zuurkool	21.257	0	21.257	0%
Rode kool	13.856	4.397	18.253	24%
Savooie kool	820	0	820	0%
Witte kool	2.154	0	2.154	0%
Koolrapen	1.652	516	2.168	24%
Krotten / rode bieten	4.298	347	4.645	7%
Mais	673	82	755	11%
Paprika	36	117	153	76%
Fijne peen	26.519	8.493	35.012	24%
Grove peen	2.494	0	2.494	0%
Peterselie	2.015	0	2.015	0%
Prei	1.450	500	1.950	26%
Rabarber	225	0	225	0%
Selderij, knol-	1.595	824	2.419	34%
Spinazie	26.565	12.123	38.688	31%
Spruitkool	1.013	2.305	3.318	69%
Taugé	1.437	500	1.937	26%
Zilver- en pareluien	17.596	0	17.596	0%
andere uien	20.032	0	20.032	0%
Overige	5.009	427	5.436	8%
<b>Totaal</b>	<b>366.783</b>	<b>68.439</b>	<b>435.222</b>	<b>16%</b>

- Bij een uitsplitsing van de producten naar herkomst blijkt dat het merendeel van de verwerkte augurken (85%), spruitkool (69%), paprika (76%) en asperges (55%) geïmporteerd is. Verder is een groot deel van de verwerkte bloemkool, sperziebonen, doperwten, knolselderij, prei en fijne peen uit het buitenland afkomstig.
- Groenten als andijvie, boerenkool, tuinbonen, champignons, kapucijners, rode bieten, kool, komkommer, peterselie, rabarber, grove peen en (zilver)uien zijn grotendeels of geheel van Nederlandse bodem.



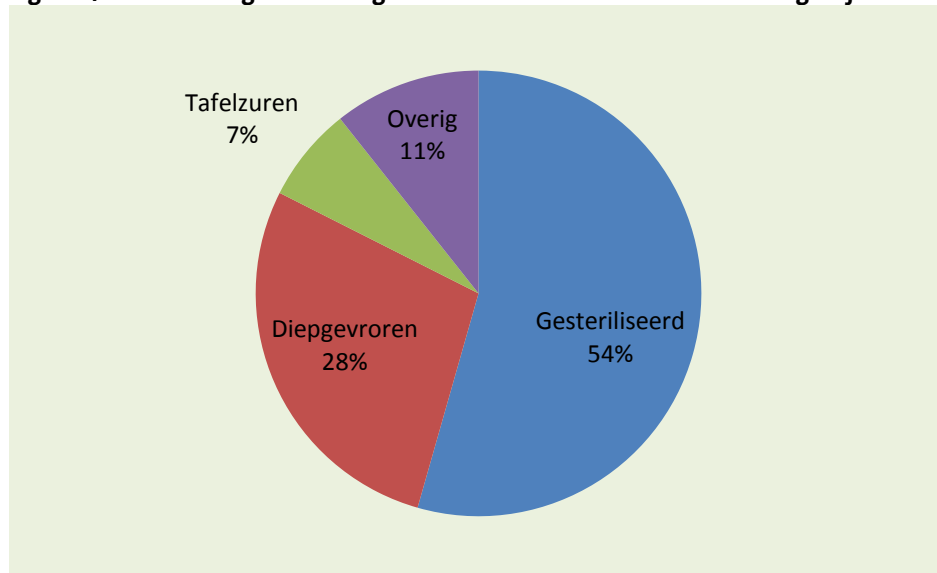
## 4 Wijze van verwerking

Tabel 4.1 Wijze van verwerking van verse groenten (exclusief drooggeogste peulvruchten) in Nederland, x 1.000.000 kg

Bron: PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>TOTAAL</b>	<b>529,0</b>	<b>494,0</b>	<b>494,0</b>	<b>494,3</b>	<b>507,9</b>	<b>459,6</b>	<b>432,9</b>	<b>435,2</b>
<b>Waarvan :</b>								
Gesteriliseerd	267,4	246,2	240,4	247,1	269,8	242,0	209,0	236,8
- champignons	141,8	118,8	115,4	127,8	134,8	99,4	97,2	115,8
- overige groenten	125,6	127,4	125,0	119,3	135,0	142,6	111,8	121,0
Diepgevroren	133,1	130,0	147,6	145,1	142,7	137,0	147,2	122,0
Tafelzuren	54,6	57,1	48,4	34,0	37,1	32,6	32,6	30,0
Overig	73,9	60,7	57,6	68,1	58,3	47,9	44,0	46,4

- De totale verwerking van verse groenten viel in 2011 iets hoger uit dan in 2010 (+0,5%).
- De input van verse groenten voor verwerking tot conserven was met 237 miljoen kilo 13% hoger dan in 2010. De verwerking van champignons nam toe met bijna 20 procent, de verwerking van andere groenten tot conserven steeg met 8 procent.
- De verwerking van groenten door de diepvriesindustrie daalde fors (-17%) naar 122 miljoen kg.
- Bij de inleg van groenten tot tafelzuren heeft de dalende lijn zich, na een jaar van stabilisatie, weer voortgezet (-8%).

Figuur 4.1 Verwerking van verse groenten in Nederland naar verwerkingwijze in 2010



- Het aandeel van verse groenten die in Nederland tot conserven verwerkt worden bedraagt meestal rond de 50%.
- Het percentage groente dat wordt diepgevroren is in de periode 2003-2010 gegroeid van 24% naar 34%, en daarna in 2011 gedaald naar 28%.
- Het belang van tafelzuren is in de laatste jaren geleidelijk afgenomen. In 2003 was 10% van de verwerkte groenten bestemd voor tafelzuur, in 2011 is dat nog 7%.

- Onder “overig” valt verwerking tot zuurkool, verwerking van groenten door drogerijen en nog andere bereidingswijzen, zoals het bakken van uien. De verwerking van kool tot zuurkool daalde in 2011 met 5,5%.

**Tabel 4.2 Verwerking van verse groenten (exclusief champignons) in Nederland tot conserven, x 1.000.000 kg**

Bron : PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	mutatie
<b>Totaal</b>	<b>125,6</b>	<b>127,4</b>	<b>125,0</b>	<b>119,3</b>	<b>135,0</b>	<b>137,5</b>	<b>104,5</b>	<b>114,2</b>	<b>9%</b>
<b>waarvan:</b>									
Sperzieboon	39,6	42,3	40,5	37,0	39,5	42,2	33,9	30,4	-10%
Doperwt	28,8	25,9	26,1	23,2	31,7	32,4	23,3	28,9	24%
Fijne peen	27,6	27,4	23,9	24,1	30,3	33,3	26,1	31,0	19%
Rode kool	11,8	14,6	12,4	13,9	19,7	18,4	11,1	13,6	22%
Kroot	5,9	4,0	7,3	6,1	4,2	6,3	4,2	4,3	3%
Spinazie	4,7	5,4	6,6	6,6	2,9	2,1	2,6	2,4	-9%
Grove peen	0,4	1,1	2,4	1,2	1,0	0,9	0,8	0,1	-88%
Overige groenten	6,8	6,7	5,8	7,2	5,7	1,9	2,3	3,5	53%

- De Nederlandse conservenindustrie heeft in 2011 114,2 miljoen kilo verse groenten (exclusief champignons) verwerkt, 9% meer dan in 2010.
- De verwerking van sperziebonen nam met 10% af tot 30,4 miljoen kilo.
- De verwerking van doperwten liet na de forse daling in het voorgaande jaar in 2011 weer een stijging zien. (+24%).
- De verwerking van fijne peen tot conserven is met 19% gestegen, waardoor het niveau van 2008 weer is bereikt.
- De verwerking van rode kool is na de forse daling in het voorafgaande jaar in 2011 weer opgekrabbeld (+22%) maar blijft duidelijk lager dan in 2008 en 2009.

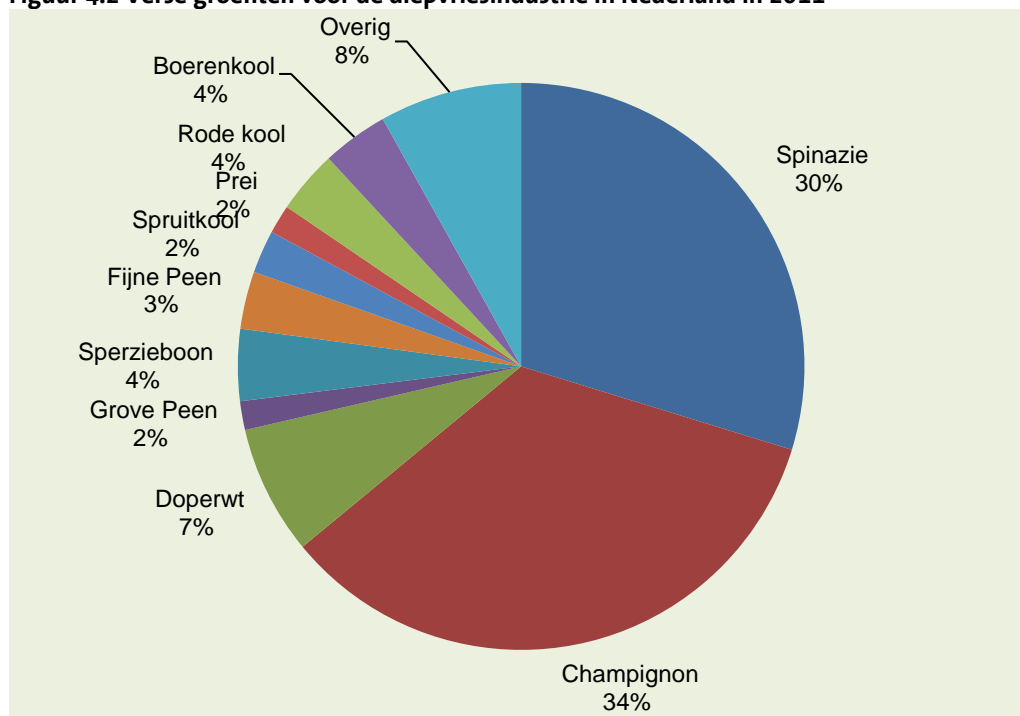
**Tabel 4.3 Verwerking van verse groenten in Nederland tot diepvriesgroenten, x 1.000.000 kg**

Bron : PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	mutatie
<b>Totaal</b>	<b>133,1</b>	<b>130,0</b>	<b>147,6</b>	<b>145,1</b>	<b>142,7</b>	<b>137,0</b>	<b>147,2</b>	<b>122,0</b>	<b>-17%</b>
<b>waarvan :</b>									
Spinazie	38,3	36,0	42,1	41,9	40,3	40,1	30,5	36,3	19%
Champignon	28,5	28,2	29,3	32,5	35,8	31,8	53,2	41,8	-21%
Doperwt	10,3	10,0	9,8	8,0	11,2	12,1	7,4	9,0	21%
Grove Peen	14,9	14,4	16,9	19,0	7,4	9,6	17,9	2,0	-89%
Sperzieboon	4,5	4,1	8,0	5,5	5,0	6,4	5,0	5,0	0%
Fijne Peen	5,0	4,7	4,7	7,0	8,0	6,9	4,0	4,0	0%
Spruitkool	4,7	4,6	5,2	4,7	4,5	3,5	3,0	3,0	0%
Prei	4,8	3,3	4,4	4,3	3,4	4,2	3,7	2,0	-45%
Rode kool	2,5	3,8	3,8	3,8	3,3	3,5	4,2	4,4	4%
Boerenkool	3,5	3,3	3,5	3,5	4,6	4,9	4,1	4,6	11%
Overig	15,4	16,1	19,9	14,9	19,3	14,2	14,2	9,9	-30%

- In 2011 is door Nederlandse diepvriesfabrikanten 122 miljoen kilo verse groenten ingekocht voor verwerking, 17% minder dan in 2010.

- Van het belangrijkste diepvries product, spinazie, steeg de verwerking met 19%. Bij champignon, het tweede product, was er daling van 21 procent.
- In 2010 was de hoeveelheid ingevroren doperwtens fors gedaald, in 2011 is er een opleving maar wordt het niveau van 2008 en 2009 niet gehaald.
- Er zijn evenveel sperziebonen ingevroren als vorig jaar.
- De hoeveelheid grove peen die wordt ingevroren kan sterk variëren. Na de sterke daling in 2008 en de forse toename in 2010 is in 2011 de hoeveelheid zeer sterk afgenomen.

**Figuur 4.2 Verse groenten voor de diepvriesindustrie in Nederland in 2011**



- Spinazie (30%) en champignon (34%) zijn samen goed voor meer dan 60% van de totale gebruikte hoeveelheid groenten in de diepvriesindustrie.

**Tabel 4.4 Inleg van groenten door fabrikanten van tafelzuren, x 1.000.000 kg**

Bron : PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	mutatie
<b>Totaal</b>	<b>54,6</b>	<b>57,1</b>	<b>48,4</b>	<b>34,0</b>	<b>37,1</b>	<b>32,6</b>	<b>32,6</b>	<b>30,0</b>	<b>-8%</b>
<b>waarvan:</b>									
Zilver- en pareluien	20,9	21,2	21,3	19,3	20,2	19,2	17,8	17,6	-1%
Augurken	11,1	16,0	13,6	7,2	8,1	5,9	7,4	6,7	-10%
Bloemkool	1,6	2,0	1,6	2,2	3,0	2,0	2,0	2,0	0%
Rode kool	6,4	3,0	2,6	1,9	2,5	2,1	2,1	1,4	-35%
Witte kool	1,3	1,3	1,0	1,0	0,3	0,0	0,3	0,3	-2%
Grove peen	2,3	3,3	2,6	0,9	0,4	0,9	0,9	0,5	-43%
Krotten	1,5	2,7	1,5	0,3	0,8	1,1	1,1	1,5	40%

- De tafelzuursector in Nederland is de laatste jaren kleiner geworden. De hoeveelheid ingelegde verse groenten is daardoor gedaald van 55 miljoen kilo in 2004 naar 30 miljoen kilo in 2011. In 2010 is de inleg van augurken afgenomen, de inleg van zilveruien is redelijk stabiel gebleven.



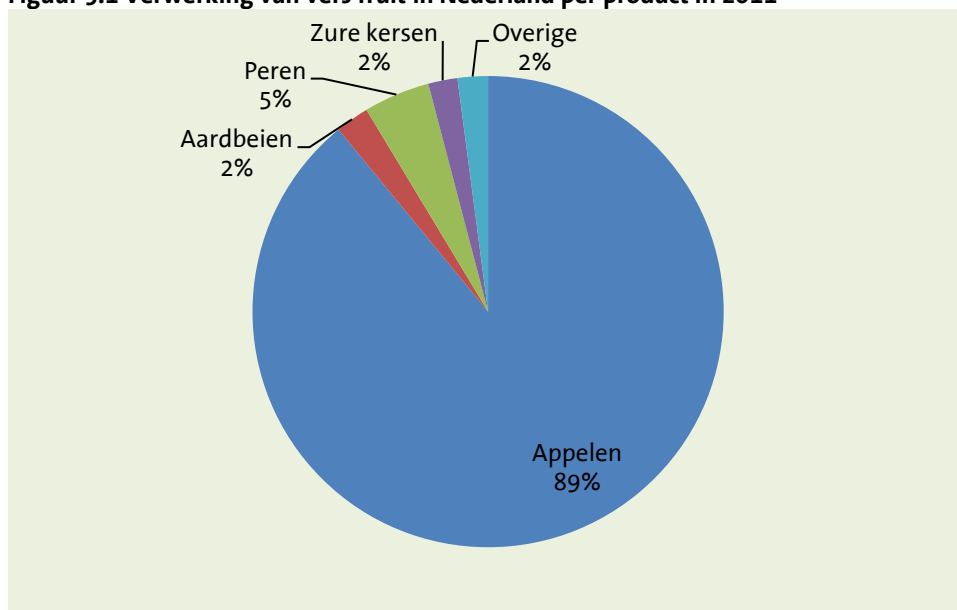
## 5 Verwerking van vers fruit

Tabel 5.1 Verwerking van vers fruit in Nederland, op verschillende wijze verduurzaamd, x 1.000.000 kg

Bron: PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Appelen	91,9	96,1	100,4	91,6	107,4	109,0	101,3	115,5
Aardbeien	7,0	7,5	10,9	9,4	8,2	3,9	7,1	3,0
Peren	3,2	5,2	3,7	7,5	3,9	3,3	5,4	5,9
Zure kersen	6,4	4,7	4,8	3,1	2,9	2,2	2,7	2,6
Overige	15	11,9	11,4	13,2	13,4	10,4	10,3	2,7
<b>TOTAAL</b>	<b>123,5</b>	<b>125,4</b>	<b>131,2</b>	<b>124,8</b>	<b>135,8</b>	<b>128,9</b>	<b>126,7</b>	<b>129,7</b>

- In 2011 hebben Nederlandse fabrikanten 129,7 miljoen kilogram vers fruit verwerkt. Dat is 2% meer dan in 2010.
- De van appels is met 14% gestegen, van 101 naar 116 miljoen kg.
- De verwerkte hoeveelheid peer is met 10 % gegroeid, van 5,4 naar 5,9 miljoen kg.
- Van ander fruit is de verwerking flink gedaald in 2011.

Figuur 5.1 Verwerking van vers fruit in Nederland per product in 2011



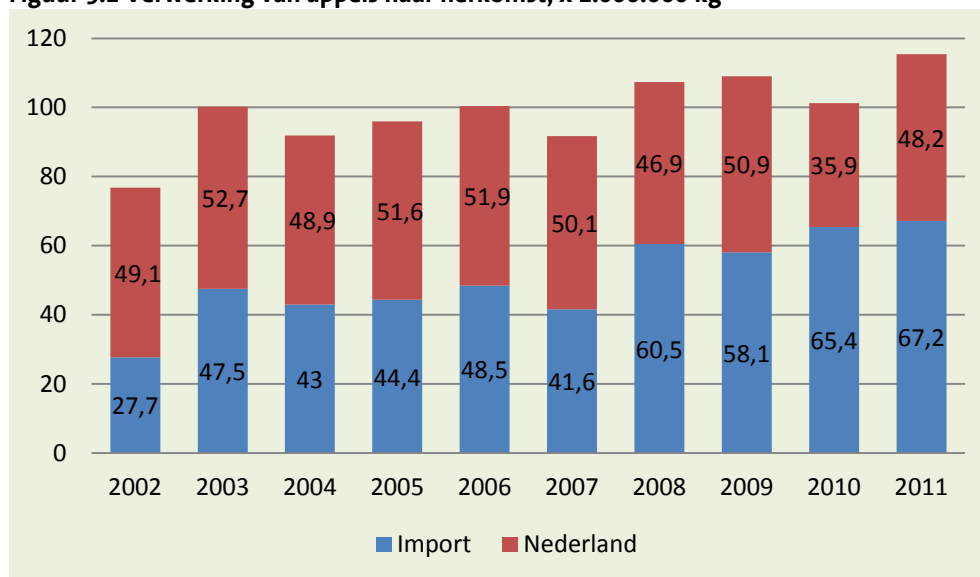
- In 2011 bestond 89% van het in Nederland verwerkte fruit uit appels, tegen 80% in 2010, 84% in 2009 en 79% in 2008. Peren kwamen in 2011 op de tweede plaats.

**Tabel 5.2 Verwerking van vers fruit naar herkomst, x 1.000.000 kg**

Bron : PT	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	% in 2011
Binnenland	56,4	59,4	58,6	60,2	50,8	55,3	42,5	56,9	<b>43,9%</b>
Buitenland	67,1	66,0	72,6	64,6	85,1	73,7	84,1	72,8	<b>56,1%</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>123,5</b>	<b>125,4</b>	<b>131,2</b>	<b>124,8</b>	<b>135,8</b>	<b>128,9</b>	<b>126,7</b>	<b>129,7</b>	

- In 2011 was 44% van de verwerkte hoeveelheid vers fruit van Nederlandse bodem. Dat is duidelijk meer dan in 2010, toen slechts 34% uit Nederland afkomstig was.

**Figuur 5.2 Verwerking van appels naar herkomst, x 1.000.000 kg**

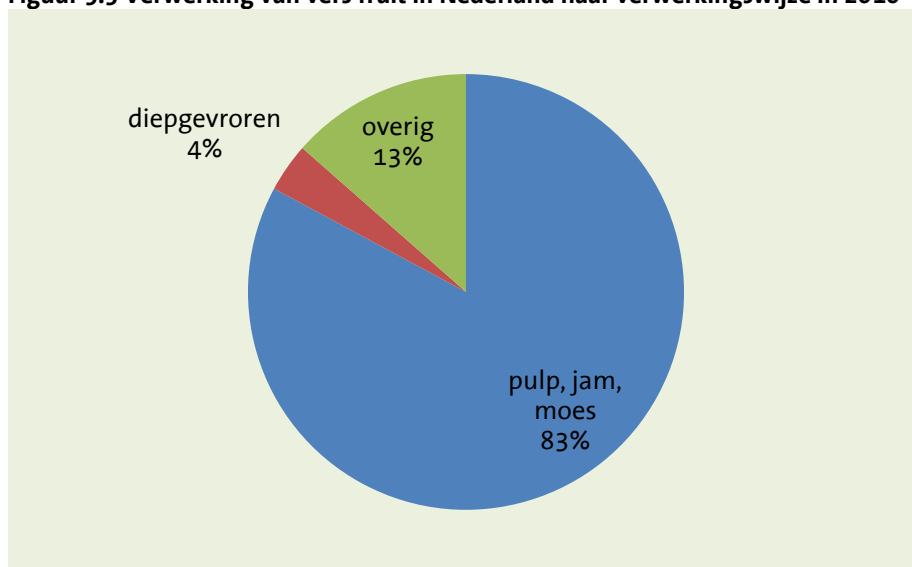


- In 2011 is 48 miljoen kilogram Nederlandse appels verwerkt, ruim 12 miljoen meer dan in 2010.
- De verwerking van importappels steeg in 2011 licht, van 65,4 naar 67,2 miljoen kilogram.
- Van de verwerkte aardbeien was 74% uit het buitenland afkomstig. Bij de peren kwam 79% van Nederlandse bodem.

**Tabel 5.3 Verwerking van vers fruit naar herkomst en product, x 1.000kg**

Bron: PT	Nederland	Buitenland	Totaal	% import
Appelen	48.225	67.233	115.458	58%
Aardbeien	789	2.222	3.011	74%
Peren	4.618	1.233	5.851	21%
Zure kersen	2.039	610	2.649	23%
Overig fruit	1.212	1.537	2.749	56%
<b>Totaal</b>	<b>56.883</b>	<b>72.835</b>	<b>129.718</b>	<b>56%</b>

**Figuur 5.3 Verwerking van vers fruit in Nederland naar verwerkingswijze in 2010**



- In 2011 is 83% van het ingezette fruit verwerkt tot moes, jam of pulp. Bij de appel ging het zelfs om 92%. Appelmoes is het belangrijkste eindproduct.







## **Productschap Tuinbouw**

Adres Louis Pasteurlaan 6  
Postbus 280, 2700 AG Zoetermeer  
Telefoon 079 – 347 07 07  
Fax 079 – 347 04 04  
Internet [www.tuinbouw.nl](http://www.tuinbouw.nl)  
e-mail [info@tuinbouw.nl](mailto:info@tuinbouw.nl)

rapport