

**Regelmatig nodigt de werkgroep Gewasbescherming en Maatschappelijk Debat iemand uit om een blog te schrijven op onze verenigingswebsite. Hieronder leest u de blog van Arie van der Linden, geschreven op persoonlijke titel, en een aantal *highlights* uit de reacties. Wilt u ook meepraten? U bent van harte welkom op [www.knpv.org](http://www.knpv.org)!**

## Residu-eisen?

Arie van der Linden

2 februari 2015

De lezers van deze blog is het ongetwijfeld bekend dat het voldoen aan de klant-specifieke residu-eisen bepalend is voor het mogen leveren aan supermarkten. 'Aangemoedigd' door de NGO's met hun *Weet wat je eet*-campagnes zijn supermarkten enkele jaren geleden bovenwettelijke eisen gaan stellen wat betreft restanten van gewasbeschermingsmiddelen op groente- en fruitproducten. De meeste producenten zijn er wonderwel in geslaagd aan deze eisen te voldoen, mede dankzij de inzet van de agrochemische industrie, die - na aanvankelijk verzet - al snel inzag dat het ook in hun belang was dit issue zo snel mogelijk op te lossen. Iedereen tevreden zou je denken, maar dat blijkt niet zo te zijn. Bij voortdurend is de aandacht van NGO's en (Europese) overheden gericht op verdere afbouw van toegelaten gewasbeschermingsmiddelen. Met niet-aflatende inzet wordt er aan gewerkt chemische middelen uit te faseren en zo het ideaal van alles biologisch geteeld na te streven.

In dit verband is het interessant om eens te letten op de discussie die zich ontspint in die biologische sector naar aanleiding van de vorming van nieuwe EU wetgeving voor de biologische teelt. Deze nieuwe wetgeving moet onder andere zorgen voor behoud van het consumentenvertrouwen. In dat kader stelt de Europese Commissie voor een afkeuringsgrens in te voeren voor residuen in het eindproduct. Op dit moment geldt namelijk dat als aan alle Skal-eisen in het proces van productie, verwerking en handel is voldaan, het product biologisch heet. Wonderlijk genoeg verzet de biologische sector zich tegen de invoering van een afkeuringsgrens. Is nu juist niet het unieke van biologische producten dat deze vrij zijn van synthetische gewasbeschermingsmiddelen? En moet je als sector niet elke maatregel omarmen die dit kenmerk verder borgt? Ben benieuwd hoe deze discussie afloopt.



*Biologische boomgaard in Pateros, USA.*

*Bron: Wikipedia, foto: Christopher Thomas, CCsa 3.0*

### **Klaas Meijaard, 2 februari 2015**

De *Weet wat je eet*-campagne toonde aan dat bepaalde zaken niet klopten met de afspraken. Uit diezelfde campagne is *Teel residu vrij* voortgekomen. Daar kon en kan de handel wat mee. Biologisch telen op gronden die niet geheel schoon zijn of biologisch beregenen uit sloten die niet geheel schoon zijn kan gevaarlijk zijn. Ik snap de zorg om een afkeuringsgrens omdat de biologische sector dan niet meer aan de norm kan voldoen. Zorgen voor schone grond en altijd schoon beregeningswater zou een beter pleidooi zijn dan je verwonderd afvragen waarom biologische producten niet altijd vrij zijn van synthetische stoffen.

### **Jan Buurma, 3 februari 2015**

De vraag is waar de zorg over het consumentenvertrouwen, ook wat betreft biologische producten vandaan komt. Als trouw dagbladlezer denk ik dan toch aan incidenten en schandalen. En waar zouden die incidenten en schandalen vandaan komen? Het lijkt mij dat we met elkaar, ketenpartijen en ACM (Autoriteit Consument en Markt) inclusief, teveel gericht zijn op lage productprijzen en te weinig op productverbetering. Het kan anders, getuige de opmars van vlees met *Beter Leven*-sterren in het winkelschap.

### *Marian Blom, Bionext, 3 februari 2015*

Het unieke van biologische producten is dat ze geteeld worden zonder gebruik van chemisch-synthetische gewasbeschermingsmiddelen. Skal, de controleur voor de biologische productie ziet er scherp op toe dat een teler zich aan de productieregels houdt en alle voorzorgsmaatregelen in acht neemt om te zorgen dat zijn producten de biologische kwaliteit blijven behouden. Wordt er toch een residu gevonden waarbij twijfel kan rijzen of de regels in acht zijn genomen, dan stelt Skal een onderzoek in en kan een product worden afgekeurd. Die twijfelgrens is bij een vondst van 0,01 mg residu per kg, en geldt ook als het op het loof van een knolgewas wordt gevonden, dus op het niet eetbare gedeelte. Een biologisch teler leeft alleen niet onder een kaasstolp, maar teelt in dezelfde polder, hetzelfde buurtschap of waterschapsgebied als zijn niet-biologische collega's. Biologische producten worden vervoerd door transporteurs die ook gangbare producten vervoeren en worden verpakt op verpakkinglijnen waar ook gangbare producten langs lopen. Zolang de gangbare teelt middelen blijft gebruiken die niet toegestaan zijn

in de biologische teelt, is er een risico dat biologische producten residuen van niet-toegelaten gewasbeschermingsmiddelen zullen bevatten. Moet de biologische boer dan gestraft worden voor het feit dat zijn gangbare collega's deze middelen wel gebruiken?

### *Harrie Hoeben, Wingssprayer BV, 18 februari 2015*

Voor de koper van voedsel is het zeer onduidelijk dat zowel producten geteeld zonder middelen als producten geteeld onder Skal-normen beide als biologisch te boek (willen) staan. Het ene product is inderdaad geteeld zonder gespoten chemie, maar in het andere product geteeld onder Skal-norm, kan wel gespoten zijn met bepaalde toegestane producten. Om het vertrouwen van de door calamiteiten verontruste burger terug te winnen, ben ik voor invoering van een afkeuringsgrens voor alle biologisch genóemde producten, dus ook Skal-producten, met een zware sanctie bij overtreding.