

CONCEPT

Afdeling Algemene Chemie 1985-12-30

RAPPORT 85.134 Pr.nr. 202.5010

Onderwerp: Jaarverslag 1985 verduurzaamde
champignons

Verzendlijst: directeur, sektorhoofden, direktie VKA, direktie AT,
Bibliotheek (2x), afdeling Algemene Chemie (4x), pro-
jektbeheer, projekteleider, Ter Haar en Van Leeuwen (PGF,
25x), Titulaer en Slijpen (AID), De Vries (Stichting
Conex), Sprenger Instituut, Vereniging der Nederlandse
Groenten- en Fruitverwerkende Industrie, circulatie.

Afdeling Algemene Chemie

1985-12-30

RAPPORT 85.134

Pr.nr. 202.5010

Projekt: Onderzoek monsters tuinbouwprodukten in opdracht van de
Algemene Inspectiedienst

Onderwerp: Jaarverslag 1985 verduurzaamde champignons

Doel:

Het geven van een overzicht van de resultaten van het onderzoek van verduurzaamde champignons in 1985.

Samenvatting:

In 1985 zijn 463 monsters verduurzaamde champignons conform Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten onderzocht op uiterlijke kwaliteitsaspecten en het gehalte aan keukenzout en zwaveldioxide. Van ca. 135 monsters is tevens de pH bepaald en van 25 monsters het gehalte aan mononatriumglutamaat.

Conclusie:

1. Circa 54% van het aantal onderzochte monsters voldoet niet aan de gestelde eisen uit Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten. Dit percentage is iets lager dan in 1984 (57%).
2. Het percentage afwijkende monsters "hele champignons, kwaliteit I", "champignonschijfjes klein" en "champignonschijfjes middel" is aanzienlijk minder dan in 1984. Toch ligt het percentage afwijkingen hoog, namelijk op respectievelijk 70, 42 en 54%. Het percentage afwijkende monsters "champignons gesneden" ligt op 50% en is ongeveer gelijk aan dat van 1984; dat van de monsters "champignons, stukken en stelen" ligt echter veel hoger dan in 1984 (nl. 60% tegen 35% in 1984).
3. De geconstateerde afwijkingen betreffen voornamelijk de grondstof, de kleur van de lamellen en te hoge gehalten aan zwaveldioxide (groter dan 10 mg/kg).

Verantwoordelijk : drs N.G. van der Veen
Samenstellers : J.J.M. Driessen, H.R.M. van de Worp *dsr*
Medewerkers Conex : P. Halberstadt, A.J. Koorevaar, K.J. de Ruiter,
P.H. van der Steege, B.D. de Vries, E. de Vries
Medewerkers RIKILT: J.J.M. Driessen, T.E. Oostenbrink, R.F. Frankhuizen
Projectleider : J.J.M. Driessen *dsr*

1. Inleiding

Evenals in voorgaande jaren heeft in 1985 een controle plaatsgevonden van verduurzaamde champignons.

Deze controle is verricht op basis van Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten (1).

Door het RIKILT en de Algemene Inspectiedienst (AID) zijn afspraken gemaakt met betrekking tot monstername; monsteronderzoek; analysemethoden en rapportage (bijlage 1).

Het monsteronderzoek omvat de in de verordening omschreven aspecten uiterlijke kwaliteit, keukenzout, mononatriumglutaminaat, zwaveldioxide en pH.

Gelet op de resultaten van 1984 (2) is in 1985 het onderzoek naar mononatriumglutaminaat bij een steekproef van 25 monsters uitgevoerd.

Het praktisch onderzoek is onder dezelfde condities als in 1984 uitgevoerd door Stichting Conex.

In dit verslag wordt een overzicht gegeven van de resultaten van het onderzoek in 1985, alsmede een financieel overzicht van de kosten van onderzoek.

2. Monsteronderzoek

In 1985 zijn 463 monsters onderzocht. Hiervan bestonden 42 monsters uit 1 verpakkingseenheid (vnl. emmers), 341 monsters waren afkomstig uit partijen tot 40.000 eenheden, 52 monsters uit partijen van 40.000 tot 100.000 eenheden en 28 monsters uit partijen van 100.000 eenheden of meer. Met uitzondering van de monsters, welke uit één verpakkingseenheid bestonden, hadden bovengenoemde eenheden doorgaans een kleiner nettogewicht dan 1 kg. Het gehele onderzoek omvatte ruim 3.000 verpakkingseenheden.

De monsters zijn conform het Vrijstellingsbesluit 1984/2 van Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten (bijlage 2) genomen door de AID.

3. Resultaten

Bij 193 van de 463 onderzochte monsters is geen enkel afwijkend aspect geconstateerd, terwijl bij 19 monsters het aantal afwijkende verpakkingseenheden gelijk is aan het betreffende goedkeuringscriterium (bijlage 2).

Dit betekent dat 212 monsters (bijna 46%) voldoen aan de in de verordening gestelde eisen.

De overige 251 monsters voldoen niet aan de gestelde eisen. Dat houdt in dat bij deze monsters het aantal verpakkingseenheden, waarin tenminste één aspect afwijkt, groter is dan het goedkeuringscriterium. Een aspect wordt als afwijkend beschouwd indien het onderzoekresultaat de in de verordening genoemde tolerantie op de betreffende kwaliteitseis of het maximaal toegelaten gehalte overschrijdt.

In tabel 1 wordt een overzicht gegeven van het aantal onderzochte en het aantal afwijkende monsters per kwaliteitsklasse en per aspect of combinatie van aspecten.

Een overzicht van het aantal onderzochte en het aantal afwijkende monsters, uitgesplitst naar partijgrootte is gegeven in tabel 2.

De afwijkingen ten aanzien van de afzonderlijke uiterlijke en chemische kwaliteitsaspecten staan vermeld in tabel 3. In deze tabel is tevens het aantal monsters vermeld waarop die afwijkingen betrekking hebben.

In tabel 4 wordt voor een aantal niveau's een overzicht gegeven van het aantal monsters, waarvan het gemiddelde gehalte aan keukenzout of zwaveldioxide groter is dan het maximaal toegelaten gehalte van 1,0% resp. 10 mg/kg.

De resultaten van het onderzoek naar het gehalte aan mononatriumglutamaat zijn evenals in 1984 aanzienlijk kleiner dan het maximaal toegelaten gehalte van 0,25%.

4. Discussie

Uit tabel 1 blijkt dat het hoogste percentage afwijkende monsters gevonden is bij de kwaliteitsklasse "hele champignons, kwaliteit I" (70%) en het laagste bij de kwaliteitsklasse "champignonschijfjes klein" (42%). Bij de overige drie kwaliteitsklassen ligt dat percentage tussen 50 en 60%.

Bij veel monsters (22%) voldoet de uiterlijke kwaliteit niet. Wat alleen de chemische aspecten betreft voldoet eveneens ca. 22% niet aan de gestelde eisen. Met name wijken veel monsters af ten gevolge van een te hoog gehalte aan zwaveldioxide.

Uit tabel 2 kan worden afgeleid dat het aantal afwijkende monsters, afkomstig uit partijen van 100.000 eenheden of meer, relatief het grootst is (64%).

Bij de overige monsters wijkt ongeveer de helft af van de gestelde eisen.

Voor wat betreft de afzonderlijke afwijkingen (tabel 3) blijkt dat bij de kwaliteitsklasse "hele champignons, kwaliteit I" vooral het aantal afwijkingen ten aanzien van de grondstof groot is. Bij 36 van de 38 afwijkende monsters "hele champignons, kwaliteit I" zijn namelijk bij gemiddeld 5 verpakkingseenheden per monster open champignons aangetroffen. Doorgaans is het percentage open champignons echter kleiner dan 10%.

Bij de kwaliteitsklasse "champignonschijfjes klein" zijn voor de afzonderlijke aspecten weinig afwijkingen geconstateerd.

Zowel bij de kwaliteitsklasse "champignonschijfjes middel" als "champignons gesneden" zijn veel zwaveldioxidegehalten gevonden welke groter zijn dan het maximaal toegelaten gehalte van 10 mg/kg. Het aantal monsters dat alleen al daardoor afwijkt bedraagt voor beide kwaliteitsklassen ca. 20%.

Daarnaast zijn bij de kwaliteitsklasse "champignons gesneden" en nog meer bij de kwaliteitsklasse "champignons, stukken en stelen" veel afwijkingen ten aanzien van de kleur van de lamellen geconstateerd. Bij de gesneden champignons zijn tevens nogal wat afwijkingen t.a.v. het keukenzoutgehalte gevonden.

Bij het onderzoek naar de pH is bij gemiddeld twee à drie verpakkingseenheden van 30 monsters een lagere pH vastgesteld dan de vereiste minimumwaarde van 4,7. Tijdens het gehele onderzoek is bij ca. 135 monsters de pH bepaald.

Uit tabel 4 volgt dat het aantal afwijkende monsters bij een gemiddelde van 1,05-1,10% keukenzout 11-20 mg/kg zwaveldioxide het grootst is.

Uit de tabellen 2 en 4 blijkt verder dat het aantal monsters, aangeboden in emmers, dat alleen al vanwege een te hoog keukenzout- of zwaveldioxidegehalte afwijkt, 19 resp. 38% bedraagt.

Hoewel de verordening in 1985 op een aantal punten is gewijzigd en de resultaten van het onderzoek dus niet tot in detail met elkaar te vergelijken zijn, geeft een vergelijking tussen de resultaten van 1984 en 1985 het volgende beeld te zien.

Ten opzichte van 1984 is het percentage afwijkende monsters bij de hogere kwaliteitsklassen verminderd, namelijk van 97% naar 70% voor "hele champignons, kwaliteit I"; van 90% naar 42% voor "champignonschijfjes klein" en van 77% naar 54% voor "champignonschijfjes middel". Het percentage afwijkende monsters voor de kwaliteitsklasse "champignons gesneden" ligt op 50% is vrijwel gelijk aan dat van 1984.

Daarentegen is dat percentage voor de kwaliteitsklasse "champignons, stukken en stelen" veel hoger dan in 1984, namelijk 60% tegen 35% in 1984. Dit is voornamelijk het gevolg van het grote aantal afwijkingen voor het aspect "kleur van de lamellen".

Zoals reeds genoemd, wordt een aspect als afwijkend beschouwd indien het onderzoekresultaat de in de verordening genoemde tolerantie op de betreffende kwaliteitseis of op het maximaal toegelaten gehalte overschrijdt. Bij ca. 120 van de 251 afwijkende monsters is gebleken dat die overschrijding kleiner is dan 2 maal de tolerantie of 2 maal het maximaal toegelaten gehalte (m.u.v. het gehalte keukenzout, waarvoor 1,4% als norm is genomen).

Het percentage afwijkende monsters met afwijkingen groter dan 2 maal de tolerantie of 2 maal het maximaal toegelaten gehalte bedraagt daardoor iets minder dan 30%.

5. Financieel overzicht

Voor 1985 is voor de onderzoekskosten ten behoeve van de controle van verduurzaamde champignons een bedrag van fl. 250.000,- ter beschikking gesteld, gelijkelijk gedragen door de overheid en het bedrijfsleven. De totale onderzoekskosten bedragen ruim fl. 230.000,-. Om een indruk te geven van de kosten per aspect wordt in onderstaand overzicht de verdeling van dit bedrag gespecificeerd:

Onderzoek naar de uiterlijke kwaliteit	ca. fl. 75.000,-
Onderzoek naar het gehalte aan keukenzout	ca. - 25.000,-
Onderzoek naar het gehalte aan mononatriumglutamaat	ca. - 1.100,-
Onderzoek naar het gehalte aan zwaveldioxide	ca. - 110.000,-
Onderzoek naar de pH	ca. - 6.500,-
Algemene kosten 1)	ca. - 15.000,-
Totaal	ca. fl. 232.600,- =====

1) Algemene kosten: monstervoorbereiding, administratie, verslaglegging, verzending verslagen etc. Deze kosten zijn dit jaar aanzienlijk lager dan in 1984. Dit komt mede door een vergaande geautomatiseerde verwerking van de gehele administratie.

6. Conclusies

1. Circa 54% van het aantal onderzochte monsters voldoet niet aan de gestelde eisen uit Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten. Dit percentage is iets lager dan in 1984 (57%).
2. Het percentage afwijkende monsters "hele champignons, kwaliteit I", "champignonschijfjes klein" en "champignonschijfjes middel" is minder dan in 1984. Toch ligt het percentage afwijkingen hoog, namelijk op respektievelijk 70, 42 en 54%. Het percentage afwijkende monsters "champignons gesneden" ligt op 50% en is ongeveer gelijk aan dat van 1984; dat van de monsters "champignons, stukken en stelen" ligt echter veel hoger dan in 1984 (nl. 60% tegen 35% in 1984).
3. De geconstateerde afwijkingen betreffen voornamelijk de grondstof, de kleur van de lamellen en te hoge gehalten aan zwaveldioxide (groter dan 10 mg/kg).

7. Literatuurreferenties

1. Warenwet PBO-voorschrift E-8C: Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten.
2. J.J.M. Driessen, H.H.M. van de Worp; RIKILT-rapport 85.15: Jaarverslag 1984 verduurzaamde champignons.

Tabel 1: Overzicht van het aantal onderzochte en het aantal afwijkende monsters per kwaliteitsklasse en per aspekt of combinatie van aspecten (tussen haakjes staat het percentage afwijkende monsters)

Kwaliteitsklasse	Aantal monsters		Aantal afwijkende monsters per aspekt of combinatie van aspecten						
	Onderzocht	Afwijkend	UK	UK+NaCl + SO ₂	UK + NaCl	UK + SO ₂	NaCl + SO ₂	NaCl	SO ₂
Hele champignons, kwaliteit extra	0								
Hele champignons, kwaliteit I	54	38 (70%)	23		3	11			1
Hele champignons, kwaliteit II	0								
Champignon-schijfjes, klein	12	5 (42%)	5						
Champignon-schijfjes, middel	50	27 (54%)	9			6	1	1	10
Champignons, gesneden	265	132 (50%)	29	5	3	12	21	11	51
Champignons, stukken en stelen	82	49 (60%)	35	1	4	2			7
TOTAAL	463	251 (54%)	101	6	10	31	22	12	69

UK = uiterlijke kwaliteit

NaCl = keukenzout.

SO₂ = zwaveldioxide

Tabel 2: Overzicht van het aantal onderzochte en het aantal afwijkende monsters uitgesplitst naar partijgrootte (tussen haakjes staat het percentage afwijkende monsters)

Partijgrootte	Aantal onderzochte monsters	Aantal afwijkende monsters
tot 40.000 eenheden	341	185 (54%)
40.000 - 100.000 eenheden	52	28 (54%)
groter dan 100.000 eenheden	28	18 (64%)

Opmerking:

Bovendien zijn 42 monsters, bestaande uit één verpakkingseenheid (voornamelijk emmers) onderzocht. Hiervan wijken er 20 af (48%).

Tabel 3: Overzicht van het aantal afwijkingen per aspekt met tussen haakjes het aantal monsters waar die afwijkingen betrekking op hebben

Kwaliteitsklasse	Aantal onderz. monsters	Afwijkend aspekt	Omschrijving	Aantal afwijk. en het aantal betrokken mons.
Hele champignons, kwaliteit I	54	7.3.2.a	grondstof	182 (36)
		7.3.3.b	kleur lamellen	1 (1)
		7.3.3.c	homogeniteit qua samenst.	58 (21)
		7.3.4.d	homogeniteit qua kleur	6 (5)
		7.3.5.a	diameter hoed	6 (3)
		7.3.5.b	steellengte	12 (7)
		7.3.5.c	homogeniteit hoeden	3 (3)
		7.3.5.e	vlekken	34 (20)
		7.3.5.f	gebroken op platgedrukt	17 (11)
		7.3.5.h	vr.pl. bestanddelen	3 (3)
		7.3.5.i	som van de afwijkingen	2 (1)
		7.7.1.b	keukenzout	11 (3)
		7.7.2	zwaveldioxide pH	59 (12) 12 (4)
Champignon-schijfjes, klein	12	7.4.2.a	grondstof	4 (1)
		7.4.3.a	kleur lamellen	3 (2)
		7.4.3.b	homogeniteit qua samenst.	5 (3)
		7.4.5.b	steellengte	11 (3)
		7.4.5.d	vlekken	16 (6)
Champignon-schijfjes, middel	50	7.4.2.b	grondstof	15 (4)
		7.4.3.a	kleur lamellen	19 (8)
		7.4.3.b	homogeniteit qua samenst.	26 (9)
		7.4.4.d	homogeniteit qua kleur	3 (2)
		7.4.5.a	dikte	4 (1)
		7.4.5.d	vlekken	8 (6)
		7.7.1.b	keukenzout	10 (2)
		7.7.2	zwaveldioxide pH	63 (19) 7 (2)
Champignons, gesneden	265	7.5.4.a	dikte	7 (5)
		7.5.4.b	steellengte	8 (8)
		7.5.4.c	breedte hoed	1 (1)
		7.5.4.e	vlekken	43 (18)
		7.5.4.f	kleur lamellen	104 (33)
		7.5.4.g	vr. pl. bestanddelen	32 (24)
		7.7.1.b	keukenzout	135 (40)
		7.7.2	zwaveldioxide	395 (96)
		pH		54 (21)
Champignons, stukken en stelen	82	7.5.4.e	vlekken	29 (13)
		7.5.4.f	kleur lamellen	151 (41)
		7.5.4.g	vr. pl. bestanddelen	13 (9)
		7.7.1.b	keukenzout	8 (5)
		7.7.2	zwaveldioxide pH	54 (11) 7 (3)

Tabel 4: Overzicht van het aantal monsters, waarvan het gemiddelde gehalte aan keukenzout of zwaveldioxide groter is dan het maximaal toegestane gehalte van 1,0% resp. 10 mg/kg

KEUKENZOUT		ZWAVELDIOXIDE	
Niveau (%)	Aantal monsters	Niveau (mg/kg)	Aantal monsters
1,05 - 1,10	14 (w.o. 1 emmer)	11 - 20	57 (w.o. 4 emmers)
1,11 - 1,20	7 (w.o. 2 emmers)	21 - 30	12 (w.o. 2 emmers)
1,21 - 1,30	7 (w.o. 2 emmers)	31 - 40	13 (w.o. 1 emmer)
1,31 - 1,40	3	41 - 50	3 (w.o. 1 emmer)
>1,40 (max. 3,1)	4 (w.o. 3 emmers)	>50 (max. 190)	17 (w.o. 8 emmers)

Controle verduurzaamde champignons in 1985.

1. Monstername

Elk te nemen monster zal bestaan uit 6 verpakkingseenheden (bij partijen tot 100.000 eenheden), uit 12 verpakkingseenheden (bij partijen van 100.000 eenheden of meer) of uit 1 verpakkingseenheid (bij emmers halffabrikaat).

De te hanteren goedkeuringscriteria (c) bedragen bij de respectievelijke aantallen (n) verpakkingseenheden

n = 6, c = 1; n = 12, c = 2 en n = 1, c = 0.

Ieder monster zal worden genomen in duplo. Op het bijbehorende relaas zal door de AID melding worden gemaakt van produktiedatum, partijgrootte en kwaliteitsklasse.

2. Monsteronderzoek

Van een verpakkingseenheid worden de champignons beoordeeld op uiterlijke kwaliteit (UK). In de opgiet wordt met behulp van een autoanalyser systeem het gehalte bepaald aan keukenzout (NaCl), glutaminezuur (MSG) en zwaveldioxide (SO₂). Het maximale gehalte, dat in de opgiet aanwezig mag zijn bedraagt voor NaCl 1,05%, voor MSG 0,10% en voor SO₂ 3 mg/kg.

Indien bij bepaling van het gehalte aan MSG of SO₂ in de opgiet het goedkeuringscriterium overschreden wordt, dan wordt het betreffende aspect heronderzocht met behulp van een standaardmethode in de mix van elk van de verpakkingseenheden van het duplo-monster. (Onder de mix wordt het homogene mengsel verstaan van opgiet en champignons, verkregen door 30 seconden te mixen in een Waring Blendor.) Voor NaCl wordt uitsluitend het gehalte bepaald in de opgiet. Indien het gehalte aan NaCl groter is dan 1,05% of het in de verordening genoemd maximaal toelaatbare gehalte (in de mix) voor MSG of SO₂ overschreden wordt, dan wordt een verpakkingseenheid afwijkend genoemd.

3. Analysemethoden

Het onderzoek zal worden uitgevoerd met behulp van de volgende analysemethoden:

- keukenzout, in opgiet met behulp van autoanalyser: Intern Analysevoorschrift zoals beschreven in rapport 84.12
- glutaminezuur, in opgiet met behulp van autoanalyser: Intern Analysevoorschrift zoals beschreven in rapport 84.12
- zwaveldioxide, in opgiet met behulp van autoanalyser: Intern Analysevoorschrift zoals beschreven in rapport 84.12
- glutaminezuur, in mix: enzymatische methode volgens Boehringer
- zwaveldioxide in mix: Methode ISO-5522.

4. Rapportage aan AID

Bij de rapportage zullen uitsluitend de van de normen afwijkende bevindingen worden vermeld.

BIJLAGE 3

Monsterneming

1. Degene die verhandelt is verplicht, voordat monsters worden genomen, aan te geven uit welke partijen zijn voorraad verduurzaamde groenten is samengesteld. Onder een partij wordt verstaan een partij verduurzaamde groenten bestaande uit verduurzaamde groenten van dezelfde soort, presentatievorm en/of sortering aanwezig in verpakkingseenheden vervaardigd van hetzelfde type materiaal en met dezelfde capaciteit.

2. Een partij voldoet aan de desbetreffende, in bijlage 1 opgenomen voorschriften, indien het aantal afwijkende verpakkingseenheden van het desbetreffende monster (n) het goedkeuringscriterium (c), zoals dat weergegeven is in de tabel van paragraaf 4, niet te boven gaat.

3. In de tabel van paragraaf 4 is weergegeven de monstergrootte, zijnde een aantal verpakkingseenheden (n) dat willekeurig gespreid genomen dient te worden uit een partij bestaande uit een bepaald aantal verpakkingseenheden (N) met een gewicht:

- a. kleiner dan of gelijk aan 1 kg;
- b. groter dan 1 kg, maar kleiner dan of gelijk aan 4,5 kg;
- c. groter dan 4,5 kg.

4. Monstergrootte:

- a. Verpakkingseenheden met een nettogewicht kleiner dan of gelijk aan 1 kg.

Grootte van de partij (N)	Aantal verpakkingseenheden = monstergrootte (n)	Goedkeuringscriterium (c)
4.800 of minder	6	1
4.801 t/m 24.000	13	2
24.001 t/m 48.000	21	3
48.001 t/m 84.000	29	4
84.001 t/m 144.000	48	6
144.001 t/m 240.000	84	9
meer dan 240.000	126	13

- b. Verpakkingseenheden met een nettogewicht groter dan 1 kg, maar kleiner dan of gelijk aan 4,5 kg.

Grootte van de partij (N)	Aantal verpakkingseenheden = monstergrootte (n)	Goedkeuringscriterium (c)
2.400 of minder	6	1
2.401 t/m 15.000	13	2
15.001 t/m 24.000	21	3
24.001 t/m 42.000	29	4
42.001 t/m 72.000	48	6
72.001 t/m 120.000	84	9
meer dan 120.000	126	13

VRIJSTELLINGSBESLUIT 1984/2 VERORDENING PGF
1981 VERDUURZAAMDE GROENTEN (CHAMPIGNONS)

De voorzitter van het Produktschap voor Groenten en Fruit, gelet op artikel 9 van de Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten, heeft op 6 juni 1984 het volgende besluit vastgesteld.

Artikel 1

Van het bepaalde in bijlage 3 van de Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten wordt vrijstelling verleend voor zover het betreft de voorschriften opgenomen in:

A. de paragrafen 2, 3 en 4 voor verduurzaamde champignons welke niet langer houdbaar zijn dan 3 maanden met dien verstande dat een monster van 1 eenheid in enkelvoud genomen wordt;

B. de paragraaf 4 voor overige verduurzaamde champignons met dien verstande dat:

- van partijen van 100.000 eenheden of minder een monster genomen wordt van 6 eenheden in duplo; het goedkeuringscriterium is 1;
- van partijen van meer dan 100.000 eenheden een monster genomen wordt van 12 eenheden in duplo; het goedkeuringscriterium is 2.

Artikel 2

Het Vrijstellingsbesluit 1983/2 Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten wordt ingetrokken met ingang van 13 juni 1984.

Artikel 3

Dit besluit kan worden aangehaald als Vrijstellingsbesluit 1984/2 Verordening PGF 1981 Verduurzaamde Groenten (champignons) en treedt in werking met ingang van 13 juni 1984.

J.E.C. SPITHOVEN,
voorzitter.

M + 49

Vb.Bo. afl. 23 d.d. 12.6.1984 nr. GF 22

850-3