

# Steeds minder gif op groente en fruit

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) is hét thema van dit moment. Ook jij als jonge boer of tuinder hebt er mee te maken. De consument die jouw producten koopt, verwacht dat deze op een verantwoorde manier geteeld zijn. Maar is dat ook zo? Want het gebruik van bestrijdingsmiddelen kan gevaar opleveren voor je gezondheid.

Door Alice Leijten

De meeste groenten en fruit worden blootgesteld aan verschillende bestrijdingsmiddelen. Uit cijfers van het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS) blijkt dat er in 2008 in de landbouw 6,9 kilo chemische bestrijdingsmiddelen per hectare is gebruikt. Dat is iets meer dan in 2004, toen werd er 6,6 kilo gebruikt. Sterk toegenomen is het gebruik van bestrijdingsmiddelen bij de teelt van appels en peren. Voor de consumptie-aardappelen is het gebruik gelijk gebleven: op elke hectare werd ruim 12 kilo bestrijdingsmiddelen gespoten.

## Restjes

Bij het gebruik van bestrijdingsmiddelen blijven er resten achter in- of op de producten, de zogenoemde residuen. De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) heeft wettelijk bepaald hoeveel bestrijdingsmiddelenresten er maximaal mogen achterblijven op agrarische producten: de Maximale Residu Limiet (MRL). Uit recent onderzoek van de VWA blijkt dat landbouwproducten steeds schoner worden. De MRL-overschrijding is de afgelopen jaren met 3 procent gedaald. Deze daling wil niet zeggen dat er geen risico's meer zijn. Dat blijkt uit onderzoek van het St. Radboud ziekenhuis in Nijmegen naar resistente schimmels. Aangetoond is dat dit verband houdt met het gebruik van pesticiden. Schimmelbestrijdingsmiddelen in de landbouw veroorzaken schimmelresistentie bij de mens. Bij mensen met een verzwakte gezondheid kunnen

deze schimmels levensbedreigende longinfecties veroorzaken.

## AH-norm

Voor Albert Heijn gaat de gestelde MRL-norm nog niet ver genoeg. Vanaf oktober 2010 wil AH dat alle producten in de schappen nagenoeg vrij zijn van residuen. De retailer stelt zijn telers min of meer verplicht om vijftig procent onder de MRL-norm te gaan zitten. Telers ontvangen hiervoor geen meerprijs. De verantwoordelijkheid ligt bij de teler: die krijgt de taak om de producten te monitoren. Albert Heijn zorgt voor het monitoren. Wanneer blijkt dat een teler weinig overschrijding heeft, neemt AH op den duur minder monsters. Het is waarschijnlijk dat de producten in de schappen van AH door deze maatregel straks minder resten van bestrijdings-

middelen bevatten. De uitkomst van de 'Weet wat je eet gifmeter' van de VWA zal dat op den duur uitwijzen. In 2008 stond de supermarkt nog op plek vijf van de meest vervuilde supermarkten. De meest vervuilde supermarkt was dat jaar Jan Linders, waar 31 procent van de producten in de schappen vrij was van residuen, terwijl er op 6 procent zelfs een overschrijding van de wettelijke norm werd aangetroffen. Dirk van den Broek kwam als schoonste supermarkt uit de bus: bijna de helft van de producten (48 procent) was vrij van resten van bestrijdingsmiddelen.

## Wassen en schillen

In 2009 werden de producten in de supermarktschappen opnieuw onder de loep genomen. Uit die cijfers blijkt dat de meeste supermarkten 'schoner' zijn geworden. Nederlandse producten doen het goed. Het zijn vooral de niet-Nederlandse producten waarop overschrijdingen worden aangetroffen. Daarom controleert de VWA dit jaar minder op producten uit Nederland. De controles op producten uit het buitenland zijn verscherpt. Toch zijn consumenten niet helemaal overgeleverd aan hoe groente- en fruit-telers omgaan met bestrijdingsmiddelen. Door producten uit de supermarkt te wassen of te schillen, verminder je de aanwezigheid van residuen ook. ←

Uit de 'Weet wat je eet gifmeter' blijkt dat groenten en fruit in de Nederlandse supermarkten steeds minder resten van bestrijdingsmiddelen bevatten.



FOTO MARIE WENNEKE