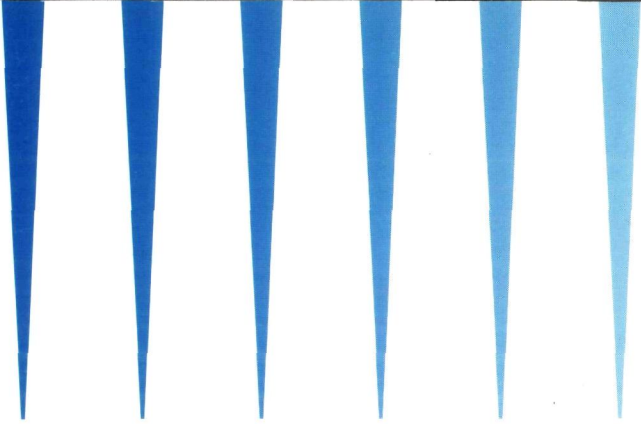




Directie Voedings- en Veterinaire
Aangelegenheden

**LNv Consumentenplatform
kiezen voor groenten en fruit**

6 september 2002



landbouw, natuurbeheer
en visserij

eding



LVN CONSUMENTENPLATFOM

KIEZEN VOOR GROENTEN EN FRUIT

Bevat informatie over groenten en fruit, gezondheid, veiligheid en trends: wetgeving, ambities van de overheid, opinieonderzoeken onder consumenten en een verslag van ontmoetingen tussen studenten, ouders van jonge kinderen, allochtonen, mensen die biologisch of macrobiotisch eten.

Den Haag, 6 september 2002

BIBLIOTHEEK Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit
Postbus 20401 2500 EK Den Haag

Bibliotheek LVN
Voeding - 25/382

Inhoud

1. Inleiding en leeswijzer
2. Dossier beleid en regelgeving
3. Feiten en cijfers
4. Opinie-onderzoek
5. Impressie consumentenpanels

1. Inleiding

De bijeenkomst van het LNV Consumentenplatform op 6 september 2002 heeft als thema 'Kiezen voor Groenten en Fruit.'

In dit boekje vindt u een keur van informatie over groenten en fruit. Het eerste hoofdstuk besteedt aandacht aan bestaand beleid en wetgeving voor de voedselveiligheid van groenten en fruit. Vervolgens wordt ingegaan op trends als nieuwe teeltvormen en kant-en-klaar producten. Naast feitelijke informatie over groenten en fruit bevat deze uitgave twee publieksenquêtes. Hierin is aan mensen gevraagd hoe ze groenten en fruit consumeren en hoe ze aankijken tegen de voedselveiligheid van groenten en fruit. Een deel van deze gegevens is ons ter beschikking gesteld door het Voedingscentrum.

Tenslotte volgt een verslag van gesprekken met consumentenpanels. We hebben gesproken met een multicultureel panel, met ouders van jonge kinderen, studenten en mensen die biologisch eten. Deze groepen blijken om verschillende redenen te kiezen voor verschillende typen groenten en fruit.

Wij wensen u veel leesplezier,

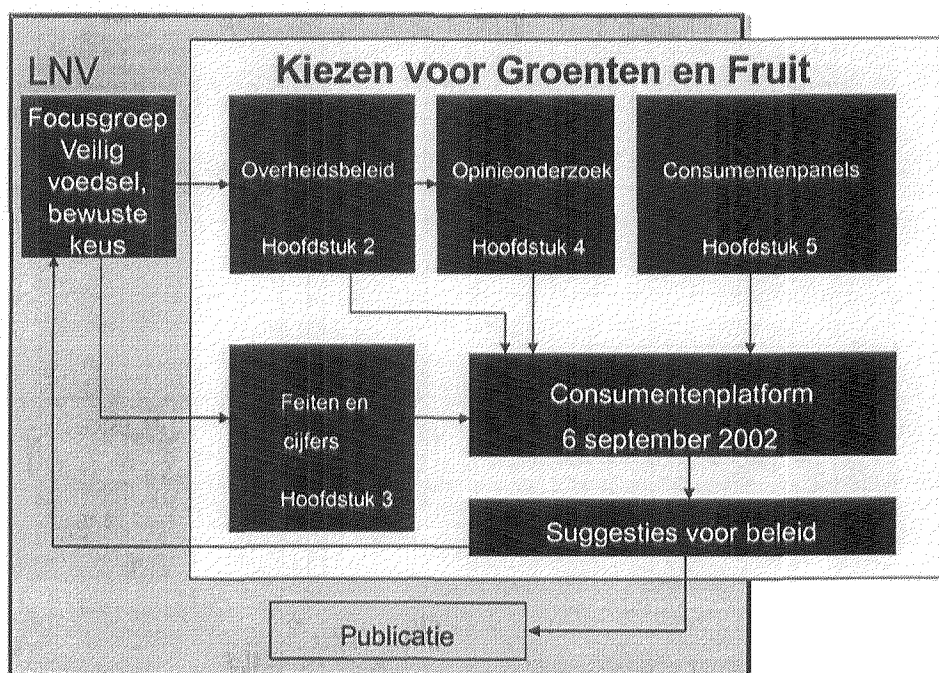


Dhr. ir. E. F. F. Hecker
Plv. directeur Voedings- en Veterinaire Aangelegenheden
Ministerie van LNV

Leeswijzer

Op 6 september komt het Consumentenplatform bijeen om het onderwerp 'Kiezen voor Groenten en Fruit' te bespreken. In die bijeenkomst wordt gediscussieerd op basis van stellingen en consumentenuitspraken. Deze zijn afgeleid uit de informatie in dit document.

Meer informatie over het Consumentenplatform, de organisatie en de werkwijze vindt u in de publicatie 'LNV Consumentenplatform, vernieuwend werken'.



2 Dossier Beleid en Regelgeving

2. Dossier beleid en regelgeving

Inhoud

1. <i>Inleiding</i>	2
2. De productie van groenten en fruit	2
3. <i>Gezondheid</i>	2
4. Voedselveiligheid	3
- Residuen bestrijdingsmiddelen	
- Microbiologische kwaliteit	
5. <i>Visie en beleid van de overheid</i>	7

Bijlagen

- A. Bronnen
- B. *Verklarende woordenlijst*
- C. Risico's voedselveiligheid

Visie op Kiemgroenten

1. INLEIDING

Kiezen voor groenten en fruit is een belangrijk thema voor de overheid. Voor de consument is het belangrijk dat hij voldoende groente en fruit eet. Tegelijkertijd zijn er problemen met de veiligheid van groente en fruit, die mede ontstaan door nieuwe trends en ontwikkelingen. De overheid wil enerzijds de consumptie van groente en fruit bevorderen, anderzijds ervoor zorgen dat de veiligheid van de producten maximaal is.

Nederland is een belangrijke producent van groenten en fruit. Ons land produceert jaarlijks voor een kleine 2 miljard euro aan verse groenten en voor ruim 300 miljoen euro aan vers fruit. In 1998 had de Nederlandse groentensector een aandeel van ruim 20% van de wereldhandel in verse groenten. Bij fruit is Nederland netto-importeur: tegenover een wereld aandeel in de export van 6% staat een import van 7%.

2. DE PRODUCTIE VAN GROENTE EN FRUIT

Voor de productie van groenten en fruit zijn drie teeltmethoden te onderscheiden:

- De reguliere teelt
- De geïntegreerde teelt
- De biologische teelt

De reguliere landbouw is de landbouw die het niveau van de wettelijke bepalingen als uitgangspunt hanteert. Telers van groenten en fruit dienen zich te houden aan wet- en regelgeving over milieu, arbeidsomstandigheden, voedselveiligheid en voedselkwaliteit.

Een eerste stap op weg naar duurzame landbouw is geïntegreerde teelt. De teler kijkt bij deze productiewijze vanuit meerdere invalshoeken: bedrijfseconomie, ziekten- en plaagbestrijding, productkwaliteit, volksgezondheid, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden en milieubelasting. Chemische middelen worden pas toegepast als preventieve en niet-chemische bestrijdingsmaatregelen tegen een ziekte of plaag niet meer toereikend zijn.

Telers kunnen zich inspannen om de duurzaamheid van hun producten te verhogen. De teler kan bijvoorbeeld zuiniger omgaan met energie of selectiever gebruik maken van bestrijdingsmiddelen. Indien een teler voldoet aan een aanvullend extra pakket aan maatregelen (afhankelijk van het keurmerk) dan kan hij daarvoor een keurmerk krijgen, bijvoorbeeld EurepGap (internationaal) of Milieukeur (nationaal). Voor de belangrijkste groente- en fruitsoorten bestaat inmiddels een Milieukeur.

Het keurmerk met de strengste normen is het EKO-keurmerk dat staat voor biologische teelt. Biologisch telen houdt in dat groenten en fruit zo natuurlijk mogelijk tot stand komen, met zo min mogelijk kunstgrepen. Biologische landbouwers gebruiken geen kunstmest en chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen.

3. GEZONDHEID

Het is algemeen bekend dat het eten van groenten en fruit belangrijk is voor onze gezondheid. Groenten en fruit leveren vitamines, mineralen, vezels en honderden zogenaamde bio-actieve stoffen. Al deze stoffen heb je nodig om gezond en fit te blijven en je weerstand tegen ziekten op peil te houden. Bovendien verkleinen groenten en fruit de kans op onder andere hart- en vaatziekten en diverse soorten kanker. Dat is

wetenschappelijk aangetoond.

Als iedereen in Nederland elke dag tenminste 2 ons groenten en 2 stukken fruit eet, voorkomt dat per jaar meer dan 8.000 sterfgevallen van hart- en vaatziekten en 12.000 gevallen van kanker. Het eten van voldoende groenten en fruit kan ook het risico op longziekten (CARA) en staar beperken.

Groenten en fruit zijn dé bronnen van vitamine C. Dit vitamine speelt een belangrijke rol bij het in stand houden van je weerstand tegen bijvoorbeeld verkoudheid en griep. Onderzoek wijst uit dat vitamine C de duur van een verkoudheid kan verkorten. Veel groenten en fruit bevatten ook andere vitaminen, zoals bijvoorbeeld broccoli en taugé met veel vitamine B2, meloen met vitamine B6 of druiven met vitamine A.

In groenten en fruit zitten verder veel vezels. Deze stoffen zijn slecht verteerbaar en zorgen ervoor dat je darmen goed hun werk kunnen doen.

Wat velen niet weten is dat sommige groenten veel calcium bevatten. Calcium is onmisbaar voor stevige botten. Zuivelproducten zijn de calciumleveranciers bij uitstek, maar ook spinazie, boerenkool en broccoli bevatten calcium. Denk ook aan ijzer in spinazie, boerenkool en abrikozen, zink in wortelen, pompoen en bladgroenten, kalium in bananen, fosfor in peulvruchten en groene bladgroenten, enzovoorts.

4. VOEDSELVEILIGHEID

Het voedsel in Nederland kan over het algemeen als veilig en gezond worden bestempeld. Dat neemt niet weg dat er situaties denkbaar zijn waarbij zich risico's voor de veiligheid van de consument voordoen. De overheid streeft naar een optimale beheersing van risico's. Een situatie zónder enig risico is echter voor geen enkel product realistisch.

In deze notitie bespreken we twee van de belangrijkste risico's¹. In de eerste plaats gaat het om de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit. De discussie hierover keert regelmatig terug en veel consumenten maken zich er zorgen over. Incidenten met overschrijding van residuwaarden trekken veel publiciteit, zoals enige tijd geleden met Griekse druiven of aardbeien uit Zuid-Europa.

Ten tweede betreft het de microbiologische kwaliteit van groenten en fruit. Hierbij kan worden gedacht aan de aanwezigheid van schimmels (met de hieraan verwante mycotoxinen) en schadelijke bacteriën op groenten en fruit. Dit risico is de laatste jaren actueel door een sterke toename in het aanbod van gemaksvuedsel. Bij voorgesneden en voorbewerkte groenten en fruit én kiemgroenten, zoals alfalfa en taugé, is de kans op microbiologische verontreinigingen groter.

Deze risico's zijn geselecteerd omdat ze vragen oproepen over de wijze van produceren, handelen en importeren van groenten en fruit en tenslotte het aankopen en klaarmaken door de consument. Dit levert ingewikkelde vraagstukken op die het Ministerie van LNV voor dilemma's plaatsen.

A. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Inleiding

Voor een betere opbrengst wordt in de landbouw gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen. Bestrijdingsmiddelen worden in de regel na verloop van tijd afgebroken, chemisch inactief of spoelen weg. De resten van bestrijdingsmiddelen die

¹ Een lijst met alle denkbare risico's is als bijlage opgenomen.

achterblijven op groenten en fruit worden residuen genoemd. De maximale gehalten voor residuen zijn vastgelegd wet- en regelgeving.

Het principe achter de wet- en regelgeving voor bestrijdingsmiddelen is het hoge beschermingsniveau van de mens. Het bestrijdingsmiddelengebruik mag niet hoger zijn dan strikt noodzakelijk om de plaag te bestrijden of te voorkomen. Om een bestrijdingsmiddel toegelaten te krijgen is een uitgebreid dossier vereist dat ingaat op aspecten van landbouw en voedselveiligheid. Werkt het middel goed? Hoe werkt het? Zijn de hiermee bespoten groenten en fruit niet schadelijk voor de mens? Daarnaast dient ook te worden ingegaan op de effecten voor het milieu en de arbeidsomstandigheden. Is het niet gevaarlijk voor het milieu of de mensen die ermee werken?

Het residuenbeleid is te vinden binnen de ministeries van LNV en VWS. Als onderdeel van iedere toelating dienen ook cijfers beschikbaar te zijn over de verantwoorde hoeveelheid residuen. Dit wordt uitgedrukt in 'maximale residuelimiet' (MRL). Deze waarden worden bepaald door het College voor de Toelating van Bestrijdingsmiddelen. De basis hiervoor ligt niet bij wat voor de mens maximaal toelaatbaar is maar wat nodig is volgens *goed landbouwkundig gebruik*. Dit is een strengere norm dan alleen op basis van volksgezondheid. Een gezondheidstolerantie blijkt doorgaans veel hoger te zijn dan wat uit landbouwkundig oogpunt noodzakelijk is.

Bij de vaststelling van het gebruik van bestrijdingsmiddelen wordt onder andere aandacht besteed aan:

- De hoeveelheid te gebruiken bestrijdingsmiddel, waarbij rekening wordt gehouden met tegenvallende teeltomstandigheden.
- De termijn tussen spuiten en oogsten.
- De giftigheid van het middel. De ADI (acceptable daily intake) geeft aan wat je als mens zonder schade kunt binnenkrijgen. Bij het vaststellen van de ADI wordt met kwetsbare groepen als baby's en zwangere vrouwen rekening gehouden. De normen voor babyvoeding (potjes) zijn strenger dan die voor onbewerkte groente en fruit.
- Het voedingspatroon van consumenten. Dit wordt vastgesteld met behulp van de Voedselconsumptiepeiling.

Wet- en regelgeving

De nationale wetgeving voor residuen bestaat uit een samenspel tussen twee wetten. De Bestrijdingsmiddelenwet en de Warenwet. De Bestrijdingsmiddelenwet richt zich op de toelating van bestrijdingsmiddelen en stelt (artikel 16) dat voedsel met residuen boven een bepaalde waarde ongeschikt is voor consumptie. De Warenwet biedt de regels om te voorkomen dat dit voedsel op de markt komt.

Voor de reguliere teelt bestaat een groot aantal bepalingen voor het gebruik van bestrijdingsmiddelen. Voor de geïntegreerde teelt bestaan certificatieschema's die zijn opgesteld door Stichting Milieukeur. Binnen de biologische teelt mag slechts gebruik gemaakt worden van enkele zeer specifieke bestrijdingsmiddelen. De toegestane middelen en de wijze waarop deze gebruikt moeten worden zijn terug te vinden in EU-regelgeving.

Internationale wet- en regelgeving

De EU wil de residu-normen over enkele jaren geharmoniseerd hebben. Dit betekent dat men toewerkt naar één norm. Deze harmonisatie is een moeizaam proces. Streefdata voor harmonisatie zijn al meerdere malen verschoven. Wel worden nieuw toe te laten middelen al vanaf 1993 Europees beoordeeld. Eén van de grondprincipes van de Europese harmonisatie is de erkenning van de Lidstaten van elkaars *goed*

landbouwkundig gebruik. Dit varieert per land. Zo zal Nederland vanwege haar vochtige klimaat meer moeten doen tegen schimmels en een Zuid-Europees land meer tegen insecten.

Mondiaal hanteert men de normen van de 'Codex Alimentarius'. De Codex heeft als doel de volksgezondheid te beschermen en de eerlijkheid in de handel in voedselproducten te bevorderen. Er bestaat een speciaal comité voor de residuen van bestrijdingsmiddelen: 'Codex Committee on Pesticide Residues'. Regels van de Codex worden vaak overgenomen door de EU indien hier voldoende onderbouwde gegevens aan ten grondslag liggen.

Import van groenten en fruit

Voor de import dient men zich te houden aan de EU-normen, tenzij de EU voor een dergelijk product geen eigen normen heeft. Bananen worden bijvoorbeeld buiten de EU geteeld. Hiervoor moeten importtoleranties worden vastgesteld. Ook voor het vaststellen van importtoleranties wordt het *goed landbouwkundig gebruik* voor de betreffende teelt en klimaatomstandigheden geaccepteerd.

Het is mogelijk dat de eisen voor het residu-niveau op ingevoerde producten soepeler zijn dan in het land van afzet. Dit kan knelpunten opleveren, zoals enige tijd geleden met residuen van gewasbeschermingsmiddelen op Griekse en Italiaanse druiven. Bepaalde partijen voldeden niet aan de normen van de Nederlandse Warenwet, maar wel aan de in Griekenland en Italië geldende eisen.

Controle

Het toezicht op residuen vindt plaats door de Keuringsdienst van Waren en de Algemene Inspectiedienst (AID). De Keuringsdienst van Waren ziet toe op de uitvoering van de Warenwet en controleert veilingen, groothandels en winkels op de aanwezigheid van residuen in hun groenten en fruit. De AID valt onder het Ministerie van LNV en controleert of telers zich aan de regels houden bij het bespuiten van hun nog niet geoogste gewassen. Beide diensten werken nauw samen.

Bij de controle op residuen neemt de Keuringsdienst van Waren jaarlijks vijf tot tienduizend monsters. Door betere detectietechnieken kan er op zeer veel stoffen tegelijk worden gecontroleerd. Ook vanuit de EU bestaat een controleverplichting om per jaar een minimum aantal producten te controleren. Men schat dat in Nederland 2 tot 3% van de groenten en fruit boven de residunorm zit.

De controles op residuen worden bijgehouden in de KAP-databank. KAP staat voor Kwaliteit Agrarische Producten (<http://www.agralin.nl/kap/>). Van iedere productsoort kun je zien wat er in een jaar aan residuen op gevonden zijn. In de KAP is een onderscheid gemaakt tussen Nederlandse en import producten. Hieruit blijkt dat Nederland in veel gevallen beter voldoet aan de norm dan andere landen.

B. Microbiologische verontreinigingen

Inleiding

Mycotoxinen zijn gifstoffen die afkomstig zijn van bepaalde typen schimmels. Een bekende vorm is het aflatoxine. Dit kan voorkomen in gedroogde vruchten. In appels (sap) kan het toxine patuline voorkomen. Mycotoxinen kunnen op de lange termijn kankerverwekkend zijn of ervoor zorgen dat iemand zich acuut niet goed voelt. In groenten en fruit kunnen schadelijke bacteriën voorkomen zoals *Listeria monocytogenes* (in bijvoorbeeld sla, kool, peterselie en waterkers), *Shigella* (in rauwe groenten en fruit)

en *Yersinia enterocolitica* (in groenten). Ook kiemgroenten zijn niet vrij van bacteriën. In een onderzoek toonde de Keuringsdienst van Waren *Salmonella*, *Bacillus cereus* en *Listeria monocytogenes* aan. De Keuringsdienst van Waren constateerde dat dit een mogelijk gezondheidsrisico voor kwetsbare bevolkingsgroepen zou kunnen opleveren (zie ook pagina 11: Visie op Kiemgroenten).

Nationale wet- en regelgeving

Voor de microbiologische risico's (bacteriën, schimmels en mycotoxinen) is bij wet een stuk minder geregeld dan voor de residuen van bestrijdingsmiddelen. Voor een aantal ziekmakende micro-organismen staan normen opgenomen in de wet. Het Warenwetbesluit 'Bereiding en behandeling van levensmiddelen' geldt ook voor groenten en fruit. Deze wet is echter alleen van toepassing op rauwkost en salades. Deze wet is niet van toepassing op ongesneden groenten en fruit en op panklare producten (bijvoorbeeld een nasipakket).

De Warenwet verplicht alle levensmiddelenbedrijven (conservenfabrieken, handelaren en groentebewerkingsbedrijven) een systeem toe te passen dat de productveiligheid beter beheersbaar maakt. De zogenaamde HACCP is de standaardmethode in de levensmiddelenindustrie voor de bewaking van de voedselveiligheid in het productieproces. Deze HACCP is niet verplicht voor de teler maar alleen voor de schakels in de keten na de teler. HACCP staat voor 'Hazard Analysis and Critical Control Points'. Ieder punt in het productie- en verwerkingsproces wordt nagelopen en gecontroleerd op mogelijke risico's.

Daarnaast is op een groot aantal gebieden een Hygiëncode ontwikkeld. Zo'n code is een productieprotocol dat is gebaseerd op de principes van HACCP. Van grondstof tot eindproduct wordt uitgebreid omschreven welke hygiënische eisen van toepassing zijn. De eisen betreffen niet alleen het product, maar ook de bedrijfsruimten, gereedschappen, installaties en materialen waarvan gebruik wordt gemaakt en het personeel dat bij de productie is betrokken.

Enkele concrete maatregelen uit bovengenoemde wet- en regelgeving zijn:

- Geen ontsmettingsmiddelen gebruiken om groenten en fruit langer vers te houden.
- Het is in de groenten-en-fruit-verwerkende-industrie verboden de producten te spoelen met ontsmettingsmiddel bevattend water. Het is wel toegestaan om apparatuur en gereedschappen te behandelen met ontsmettingsmiddelen, mits er zodanig wordt nagespoeld met water dat geen resten van dit middel achterblijven op het product. Uit onderzoek blijkt overigens dat geen residuen van ontsmettingsmiddelen worden aangetroffen.

Internationale wet- en regelgeving

In Europees verband is nog geen wet en regelgeving voor de microbiologische normen van groenten en fruit. Momenteel verzamelt de EU reeds bestaande normen. De wereldwijde regelgeving voor microbiologische voedselveiligheid wordt geregeld binnen het 'Codex Comité voor Voedselhygiëne'. Men heeft hier nog geen normen opgesteld. Dit comité is momenteel bezig met een risicoanalyse van de microbiologie in het algemeen.

Controle

Producenten van voorbewerkte producten dienen te voldoen aan HACCP.

Daarnaast vindt controle plaats op het eindproduct. Zowel de Keuringsdienst van Waren als de supermarkten controleren voorbewerkte groenten en fruit op bacteriën. Hierbij kan men kijken naar het totaal aantal bacteriën (schadelijk en/of onschadelijk). Er kunnen wel veel bacteriën in de sla zitten maar daar kunnen ook veel onschuldige bacteriën. Niet

alle bacteriën hoeven ziekmakend te zijn. Als je weet dat zakje voorgesneden groente veel bacteriën bevat zegt dit hoogstens iets over de versheid van het product. Daarom controleert men ook op de aanwezigheid van specifieke ziekmakende bacteriën.

Zowel de Keuringsdienst van Waren als de supermarkten controleren op ziekteverwekkende (pathogene) bacteriën in voorgesneden groenten en fruit. In 2000 heeft de Keuringsdienst van Waren onderzoek verricht. In het onderzoek 'Pathogene micro-organismen in gesneden groenten en rauwkost' heeft de Keuringsdienst van Waren gegevens verzameld over het voorkomen van ziekteverwekkende bacteriesoorten (*Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes* en *Campylobacter*). In totaal werden 966 monsters onderzocht. Het resultaat van dit onderzoek was dat in 2,2 % van alle producten ziekmakende micro-organismen werden aangetoond. Meer over dit onderzoek in deel 3 (Feiten en Cijfers).

5. VISIE EN BELEID VAN DE OVERHEID

Het Ministerie van LNV heeft vanuit haar visie op de teelt een aantal voorstellen gedaan aan de Tweede Kamer. Een van deze voorstellen is de nota Zicht op Gezonde Teelt. Deze nota stelt de volgende zaken voor:

- Gebruik van kleinere hoeveelheden bestrijdingsmiddelen.
 - Alle Europese landen beoordelen hun bestrijdingsmiddelen inhoudelijk en procedureel op gelijke wijze.
 - Het behouden van specifieke bestrijdingsmiddelen die gericht kunnen worden ingezet bij specifieke teelten.
 - Het verder verminderen van emissies in het milieu.
 - Het aanpassen van de Bestrijdingsmiddelenwet waarbij gecertificeerde bedrijven gebruik mogen maken van een breder pakket aan chemische bestrijdingsmiddelen. Na 2003 mogen alleen gecertificeerde bedrijven met geïntegreerde teelt hier gebruik van maken.
 - Het instellen van een heffing op het gebruik van bestrijdingsmiddelen.
- Het stimuleren van het gebruik van bestrijdingsmiddelen van natuurlijke oorsprong (GNO's). Hierbij kan men denken aan bepaalde plantenextracten, feromonen (lokstoffen), kalk, zwavel, maar ook micro-organismen waar bepaalde insectensoorten ziek van worden.
 - Het vereenvoudigen van de dossier- en toelatingseisen voor GNO's, waardoor de toelatingskosten worden verminderd.
 - Een financiële bijdrage leveren aan de onderzoekskosten voor het verkrijgen van de toelating van GNO's voor de biologische sector en waar mogelijk voor geïntegreerde gewasbescherming (tot een maximum van 50% van de kosten).
- Het realiseren van volledig geïntegreerde teelt.
 - Het stimuleren van kennisontwikkeling over geïntegreerde teelt door het verstrekken van subsidies.
 - Het stimuleren van vrijwillige certificering.

In de beleidsnota biologische landbouw 2001-2004 'Een biologische markt te winnen,' worden de volgende voorstellen gedaan:

De overheid moet meewerken aan het vergroten van de markt voor biologische producten. Het streven is dat 5% van de consumentenbestedingen in 2004 ligt bij biologische producten tegen voor alle partijen acceptabele prijzen en bij voorkeur met producten uit Nederland. Deze groei zal voornamelijk tot stand moeten worden gebracht vanuit de vraagkant. De overheid wil af van het subsidiëren van aanbod. Pioniers in de biologisch teelt hebben de afgelopen jaren nog extra tegemoetkoming gekregen in de

jaren van overschakeling waarin men wel biologisch moet telen maar het product nog niet als biologisch mag verkopen. Het Ministerie van LNV probeert de markt voor biologische productie te vergroten door:

- Het traject van vraaggerichte ketens te professionaliseren. Men probeert tot een juiste aanpak te komen binnen de door het Ministerie van LNV opgerichte Task-force Marktontwikkeling Biologische Landbouw. Naast het Ministerie van LNV en belangenbehartigers voor de biologische landbouw neemt ook het bedrijfsleven (supermarkten, boeren en fabrikanten) deel aan deze Task-force.
- Het starten van een reclamecampagne voor consumenten in 2002.
- De ontwikkeling en verspreiding van kennis (10% van het onderzoeksbudget van Universiteit Wageningen besteden aan biologische landbouw)
- Het stimuleren van de biologische primaire productie. De subsidies voor overschakeling zullen dit jaar voor het laatst worden toegekend.
- Het bieden van belastingvoordeel voor biologische producenten.

De bovengenoemde beleidsvoorstellen zijn relevant voor het bestrijdingsmiddelenbeleid. Op het gebied van microbiologische verontreiniging van groenten en fruit worden de mogelijkheden onderzocht om HACCP verplicht te stellen in de primaire productie (telers)

- BIJLAGEN

Bronnen

- Website Voorlichtingsbureau Groenten en Fruit: www.groentenenfruit.nl
- Website Productschap Tuinbouw: www.tuinbouw.nl
- Productschap Tuinbouw
- Website Platform Biologica: www.platformbiologica.nl
- Website Voedingscentrum: www.voedingscentrum.nl
- Congres Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie (november 2001)
- Veilig Eten uit de Keten, conceptrapport EC-LNV
- Ministerie van VWS
- Ministerie van LNV, Directie Industrie en Handel
- Eck, W. H. van, Dornseiffen, J. W. (1995) Residuen van bestrijdingsmiddelen. *Gewasbescherming* 26 (3) pag. 79-85
- Website Codex Alimentarius (www.codexalimentarius.nl)
- Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed van landbouwgewassen
- LTO
- Ontwerpadvies Innovatie voor duurzaam 'voedsel' en 'groen' 27 mei 2002
- Een biologische markt te winnen, beleidsnota biologische landbouw 2001-2004
- Raad voor het Landelijk gebied, Kansen voor biologische landbouw

Verklarende woordenlijst

	Betekenis
ADI	Acceptable Daily Intake: de maximale hoeveelheid bestrijdingsmiddelen die iemand iedere dag gedurende zijn hele leven kan binnenkrijgen zónder risico voor de gezondheid. Dat geldt ook voor zwakkere groepen zoals kinderen, zieken en ouderen. De ADI heeft een ruime veiligheidsmarge en bij de berekening is waar mogelijk rekening gehouden met de werking van andere bestrijdingsmiddelen.
Biologisch	Zo natuurlijk mogelijk tot stand gekomen, met zo min mogelijk kunstgrepen. De biologische landbouw gebruikt geen kunstmest en geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen. Dieren worden onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden gehouden, inclusief hun voeding. De biologische landbouw past geen genetisch gemodificeerde organismen toe.
Codex Alimentarius	Wereldwijde voedselveiligheidsrichtlijn van de FAO en de WHO. Deze richtlijn dient als basis voor conflicten over voedselveiligheid in de internationale handel.
EKO	Het EKO-keurmerk staat voor biologische productie die gecertificeerd is door SKAL en die voldoet aan de Nederlandse nationale regelgeving en de EU-verordening.
EurepGap	Een verzameling normen die is vastgesteld door een aantal Europese supermarktketens voor voedselveiligheid, milieu, arbeidsomstandigheden en dierenwelzijn.
Gewasbeschermingsmiddel van natuurlijke	Bestrijdingsmiddelen van niet-synthetisch chemische oorsprong. Bijvoorbeeld plantenhormonen of kalk

oorsprong (GNO)	
Goed landbouwkundig gebruik	Ook wel bekend als GAP (Good Agricultural Practice). Dit dient om normen voor bestrijdingsmiddelen vast te stellen. Door klimaatsomstandigheden kan de GAP voor een bestrijdingsmiddel van land tot land verschillen. Landen accepteren elkaars GAP.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points: standaardmethode voor de bewaking van voedselveiligheid in het productieproces.
MRL	Maximum Residue Level, maximale residulimiet. Groenten en fruit met meer residuen dan de MRL mogen niet op de markt worden gebracht.
Residu	Overblijfsel van een bestrijdingsmiddel dat nog op de groenten en fruit zit nadat het gewas geoogst is en klaar is voor consumptie.
Totaal kiemgetal	De hoeveelheid bacteriën die bij controle wordt aangetroffen op groenten en fruit (kwaliteitsmaat). Zegt niets over schadelijkheid voor de gezondheid.
Voedselveiligheid	De garantie dat voedsel geen nadelige gevolgen heeft voor de gezondheid van de consument wanneer het wordt bereid en geconsumeerd met inachtneming van het doel waarvoor en de wijze waarop het zal worden gebruikt (Europese Unie).

Risico's voedselveiligheid

Hieronder staan een aantal mogelijke voedselveiligheidsrisico's genoemd die kunnen voorkomen bij groenten en fruit. In deze lijst is gestreefd naar volledigheid.

Residuen van bestrijdingsmiddelen. Voor een betere opbrengst wordt in de landbouw gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen. Bestrijdingsmiddelen die op gewassen gespoten zijn worden in de regel na verloop van tijd afgebroken en chemisch inactief of spoelen weg. De resten van bestrijdingsmiddel op groenten en fruit worden residuen genoemd. De maximale gehalten voor residuen zijn vastgelegd wet- en regelgeving.

Bacteriën. Microbiologische gevaren die in groenten en fruit kunnen voorkomen zijn de bacteriën *Listeria monocytogenes* (komt bijv. voor in sla, kool, peterselie en waterkers), *Shigella* (in rauwe groenten en fruit) en *Yersinia enterocolitica* (in groenten). In verhouding tot de besmetting van *Salmonella*, *Campylobacter* en *Listeria* in dierlijke producten is het risico in groente en fruit beperkt. Met name in verwerkte producten is *Clostridium perfringens* een goede indicator voor een hygiënische bereiding. De bacteriologische contaminaties van groente en fruit kunnen op allerlei manieren ontstaan. De belangrijkste zijn gebruik van verontreinigd water, kruisbesmetting (mens), dieren (feces) en grond. In de Warenwet staan afkeurnormen voor een aantal ziekteverwekkende bacteriën. Deze wettelijke normen zijn niet van toepassing op rauwe eet- of drinkwaren zoals verse groenten en vers fruit, maar kunnen wel als indicatie gebruikt worden voor deze producten. Producten mogen namelijk niet op de markt worden gebracht als zij door hun ondeugdelijkheid de gezondheid of veiligheid van de mens in gevaar brengen.

Nitraat. Van nature komt nitraat voor in groenten en fruit. Bladgroenten hebben van nature hogere concentraties nitraat dan andere gewassen. Nitraat is schadelijk als het in het lichaam wordt omgezet in nitriet. De wet- en regelgeving over maximale

concentraties nitraat is beperkt tot dit soort groenten. De normstelling in de Warenwetregeling "Verontreinigingen in levensmiddelen" beperkt zich tot sla, spinazie en andijvie als bladgroenten en rode biet als wortelgroente.

Zware metalen en organochloorverbindingen. Groenten en fruit kunnen verontreinigd zijn met zware metalen (zoals cadmium, lood, kwik) en organochloorverbindingen (zoals PCB's en dioxinen). Cadmium kan via plantenwortels worden opgenomen. Sommige planten zoals wortelen en courgettes, hebben een lichte mogelijkheid om organochloorverbindingen uit de bodem op te nemen. Overschrijding van normen wordt vooral veroorzaakt door verontreiniging van de bodem, meststoffen of door depositie. Voor de genoemde zware metalen zijn in Nederland normen opgenomen in de Warenwetregeling "Verontreinigingen in levensmiddelen". Dit betreft de productnormen.

Myco- en fytotoxinen. Fytotoxinen zijn van nature voorkomende verbindingen die toxisch zijn. Voorbeelden van groenten die fytotoxinen bevatten zijn koolsoorten, rabarber en bonen. Bij normale consumptie en bereiding leveren deze producten geen gevaar op. Mycotoxinen zijn giftige stoffen die door bepaalde schimmels worden geproduceerd en een acuut en / of chronisch toxische werking (zoals een carcinogeen of mutageen effect). De bekendste mycotoxinen zijn aflatoxinen, afkomstig van de schimmelsoort *Aspergillus*. Deze kunnen vooral voorkomen in gedroogde vruchten, noten en zaden uit warme landen. In appels (sap) kan het toxine patuline voorkomen afkomstig van enkele de schimmelsoort *Penicillium*. Voor aflatoxine zijn normen opgesteld in de Warenwetregeling "Verontreinigingen in levensmiddelen".

Fysische Fysische verontreinigingen zijn verontreinigingen die tijdens een bedrijfsproces per ongeluk in het product terecht zijn gekomen. Voorbeelden hiervan zijn, papier, sieraden, stukjes glas, steen of hout en dergelijke. In de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen zijn zogenaamde algemene hygiëne-eisen gesteld. In dit verband spreken we over procescriteria.

Mycotoxinen. Mycotoxinen zijn gifstoffen die afkomstig zijn van bepaalde typen schimmels. Een bekende vorm is het aflatoxine dat kan voorkomen op pinda's en noten. Deze gifstof is sterk kankerverwekkend waarvoor strenge normen zijn opgesteld.

VISIE OP KIEMGROENTEN

Kiemgroenten zijn te omschrijven als jonge kiemplantjes (spruiten) van peulvruchten, granen, bladgroenten en enkele andere plantaardige gewassen. Deze producten staan er om bekend dat ze ondanks hun onrijpe staat en zeer jonge leeftijd, toch heel wat voedingsstoffen bevatten en specifieke smaken hebben ontwikkeld.

Er wordt een onderscheid gemaakt in 'sprouts' en 'cressen'. Sprouts worden in het donker geteeld (ze zijn dus meestal wit van kleur) bij 25 °C en een hoge luchtvochtigheid. Om de groei van bacteriën tegen te gaan wordt er gespoeld met chloorwater. Sprouts worden zowel gekookt als rauw geconsumeerd. Er zijn ook gekleurde sprouts (bijvoorbeeld die van radijs), maar die worden dan na het kiemproces nog even kort in het licht gezet. Bekende sprouts zijn Taugé en Alfalfa. Omdat sprouts zonder voedingsbodem worden gekweekt zijn ze na oogst slechts twee dagen houdbaar.

Cressen zijn de kiemgroenten die in het licht worden geteeld. Ze zijn daarom groen of rood van kleur. Bij het oogsten worden ze vaak met voedingsbodem en al in een bakje geplaatst. De bekendste cress is tuinkers. Omdat cress op een voedingsbodem wordt

geteeld zijn ze na oogst ongeveer veertien dagen houdbaar. Tuinkers groeit in vijf dagen maar basilicumkers heeft een paar weken nodig. De risico's voor microbiologisch besmetting zijn hier dan ook groter.

Het zaad en de bonen voor de kiemgroenten wordt geïmporteerd uit tropische en subtropische gebieden. Mungbonen (voor de taugé) komen uit China, Vietnam en Taiwan. Tuinkers komt oorspronkelijk uit het oostelijk deel van Noord-Afrika en uit Zuidwest-Azië.. Daarnaast levert ook de Nederlandse zaadhandel uitgangsmateriaal voor de productie van kiemgroenten.

De productie van het uitgangsmateriaal vindt dus vaak plaats in andere landen dan de teelt van de kiemgroenten zelf. Het is in deze andere landen gebruikelijk dat landbouwhuisdieren en in het wild levende grazers tussen het gewas lopen. De uitwerpselen van deze dieren kunnen tot besmetting leiden van de te oogsten zaden of bonen. Andere mogelijk bronnen van besmetting zijn natuurlijke mest en het gebruik van besmet water uit lokale rivieren.

In 1999 heeft de Keuringsdienst van Waren onderzoek gedaan naar kiemgroenten. Men heeft de groep taugé, tuinkers, waterkers en overige (alfalfa, radijsspruiten, daikonkers, preischeuten, en uischeuten) in totaal 1176 monsters genomen en onderzocht op de aanwezigheid en aantallen van ziekmakende bacteriën. Van deze onderzochte monsters bevatten er respectievelijk 50 en 4 monsters *Bacillus cereus* en *Listeria monocytogenes*, terwijl 8 monsters *Salmonella* bevatten. Op het moment van de aankoop voldeden 12 monsters niet aan de warenwettelijke norm voor de drie genoemde ziekmakende bacteriën. Op grond van deze resultaten constateert de Keuringsdienst van Waren dat de kiemgroenten in Nederland door het soms voorkomen van ziekmakende bacteriën een mogelijk gezondheidsrisico vormen voor kwetsbare bevolkingsgroepen.

(Bron: rapport: Roest, J. van der; Mol, C. (2002) In de Kiem gesmoord. Risicobeheersing op bedrijfsniveau voor kiemgroenten. RIKILT, LEI)

3 Feiten en Cijfers

3. Feiten en Cijfers

Inhoudsopgave

1. Inleiding	1
2. Productie en aanbod.....	2
2.1 Algemeen	2
2.2 Biologische groenten en fruit	2
2.3 Keurmerken.....	4
2.4 Nieuwe vormen	3
4. Risico's	4
4.1 Microbiologie.....	4
4.2 Gewasbeschermingsmiddelen	5
5. Consumptie	7
5.1 Aankoopgedrag	7
5.2 Vertrouwen	7
6. Controle en verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid	9
7. Informatiebronnen	9
Referentielijst	10

1. Inleiding

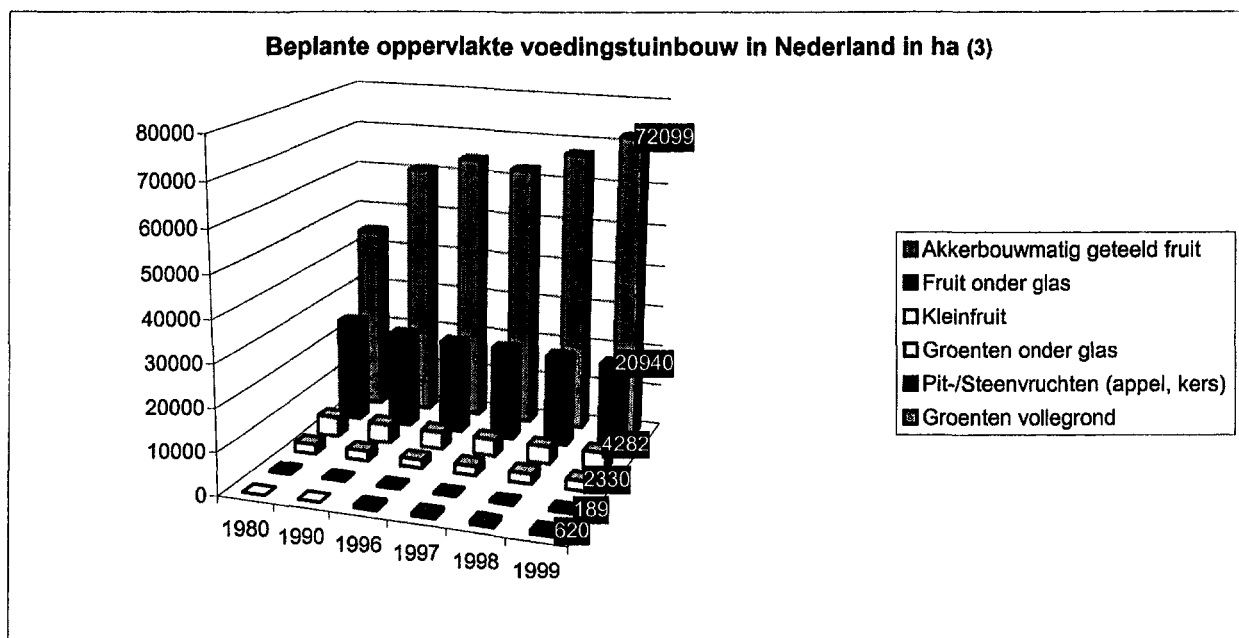
In bestaande literatuur is gericht gezocht naar trends en ontwikkelingen in Nederland en Europa in de productie en consumptie van groenten en fruit, voedselveiligheid en controles. In onderstaand overzicht staan de belangrijkste bevindingen. Aan het slot treft u een uitgebreide literatuurlijst aan. De nummers in de tekst verwijzen naar deze lijst.

2. Productie en aanbod

2.1 Algemeen

De productie in de voedingstuinbouw is in 1999 gedaald tot 5,3 miljard gulden. De export van de Nederlandse voedingstuinbouw zakt naar 11,3 miljard gulden en de import van de voedingstuinbouw daalt sterk van 8,1 tot 2,2 miljard gulden (3).

Het aantal bedrijven neemt gestaag af sinds 1995. In 1999 zijn er ongeveer 22.000 teeltbedrijven in groenten en fruit, 1174 groothandels, 302 exporteurs, 3000



winkels, 1300 markt- en straatverkopers en 114 verwerkende bedrijven (3). Tegelijkertijd blijft het aantal hectares gelijk of neemt licht toe (zie figuur).

2.2 Biologische groenten en fruit

Biologische producten (EKO) zijn geteeld zonder kunstmest en zonder synthetische gewasbeschermingsmiddelen. Natuurlijke gewasbeschermingsmiddelen worden wel gebruikt. Verder bevatten de producten geen chemisch-synthetische geur-, kleur- en smaakstoffen en conserveringsmiddelen (25).

De meeste biologische producten worden in de supermarkt verkocht (17).

42% van de consumenten kent biologische producten (1). Volgens consumenten is het belangrijkste kenmerk van biologische producten dat ze geen gewasbeschermingsmiddelen bevatten. Andere kenmerken zijn diervriendelijk, gezond en zonder toevoegingen (17).

2.3 Keurmerken

In 2001 wordt 445 ha aan groenten en 416 ha fruit geteeld volgens het *milieukeur* (24). Er zijn 1528 landbouwbedrijven aangesloten bij de *biologische productie* (zowel veehouderij als plantaardige bedrijven). Het aantal *biologisch-dynamische* bedrijven steeg naar 179 (26). SKAL heeft in 2001 4712 inspecties gedaan bij bedrijven (25).

2.4 Nieuwe vormen

Bewerkte groenten en fruit

Ondanks het feit dat consumenten zeggen dat zij het liefst verse onbewerkte groenten en fruit te kopen (21), zijn de voorverpakte en voorbewerkte groenten en fruit sterk in opmars (1). Voorbewerkte groenten zijn vooral populair door de kleine verpakking, het brede aanbod (20) en het gemak van het niet hoeven wassen (1). Een kleine 10% van de aankopen bestaat uit voorverpakte groenten (20).

Tabel: Gekochte hoeveelheid per Nederlands huishouden aan bewerkte en onbewerkte groenten in kilo en de toename in percentage (20).

Jaar	Groenten	
	Bewerkt	Onbewerkt
1996	8,2	68,6
1999	9,5	64,5
Toename	16%	-6%

Tabel: Aangekochte hoeveelheid gemengde groenten (in kg) per 100 Nederlandse huishoudens en de toename in % (20).

Gemengde groenten	1996 (kg)	1999 (kg)	Toename (%)
Gemengde sla	65	82	26
Barnigroenten	108	108	0
Hutspot	60	61	2
Rauwkost	40	37	-8
Soepgroenten	104	113	9
Stoofgroenten	10	30	200
Roerbakgroenten		49	
Overige gemengde groenten	86*	80	-7
Totaal gemengde groenten	473	560	18

Kiemgroenten

Vanwege de voedingswaarde en de trend naar luxe nieuwe producten genieten kiemgroenten zoals taugé, alfalfa en tuinkers een steeds grotere belangstelling bij de consument (14).

De jaarlijkse kiemgroentenproductie in Nederland is ruim 47.000 ton en is in handen van ongeveer 15 telers. Taugé is daarbij het belangrijkste product. Jaarlijks worden uit China, Vietnam en Taiwan bijna 6000 ton mungbonen geïmporteerd voor het telen van taugé. 80% van de taugé-productie in Nederland is in handen van 2 telers (7).

4. Risico's

4.1 Microbiologie

Onbewerkte groenten en fruit vormen geen reële bedreiging voor de volksgezondheid door microbiologische besmetting, wanneer goede hygiënische maatregelen in de keten worden gehanteerd. Bederf in verse groenten en fruit is visueel waar te nemen, daarom zal een consument dit niet snel accepteren en wordt een risico voor voedselveiligheid beperkt. Een hygiëne-code op basis van HACCP is momenteel een vrijwillig hulpmiddel voor telers (primaire productiebedrijven) om te kijken hoe de voedselveiligheid verbeterd kan worden.

Bewerkte groenten en fruit hebben wel een reëel risico op microbiologische besmettingen. Dit risico kan worden voorkomen door hygiënisch werken (22).

De Keuringsdienst van Waren heeft in 2000 966 monsters rauwkost en gesneden groenten onderzocht op bacteriologische besmettingen. In 2,2% van alle producten zijn schadelijke bacteriën aangetoond. In drie monsters (0,3%) is *Campylobacter* gevonden. Bij supermarkten werden relatief meer schadelijke bacteriën gevonden (2,4% van de monsters) dan bij de groentespecialist (1,7%). Ook bleek de hygiëne-

indicatorbacterie Enterobacteriaceae meer voor te komen bij de supermarkt (63%) dan bij de groentespecialist (49%) (23). Hoe meer Enterobacteriaceae, des te onhygiënischer er gewerkt is en des te groter de kans op schadelijke bacteriën.

Kiemgroenten, zoals taugé en alfalfa zijn gevoelig voor microbiologische besmettingen zoals *E. coli* en *Salmonella*. Tussen 1995 en 1999 zijn in de VS en Japan 13 uitbraken van voedselinfecties door het eten van kiemgroenten bekend. Het grootste incident was in 1996 in Japan, waar 9.000 mensen ziek werden en 17 overleden na het eten van radijskiemen besmet met het gevaarlijkste type *E. coli* (6). De oorzaak van deze voedselinfecties ligt veelal bij de onhygiënische omstandigheden tijdens de teelt van de zaden en bonen in China en Japan en tijdens het productieproces van de taugé in Nederland. Door het nemen van hygiënische maatregelen kunnen voedselinfecties worden voorkomen (7). Kiemgroenten bedrijven zijn ervan doordrongen dat zij een gevoelige teeltmethode bedrijven. De noodzaak tot het (vrijwillig) ontwikkelen en implementeren van kwaliteitssystemen als ISO, HACCP en de Hygiëne-code voor voedingsgewassen is min of meer vanzelfsprekend (14).

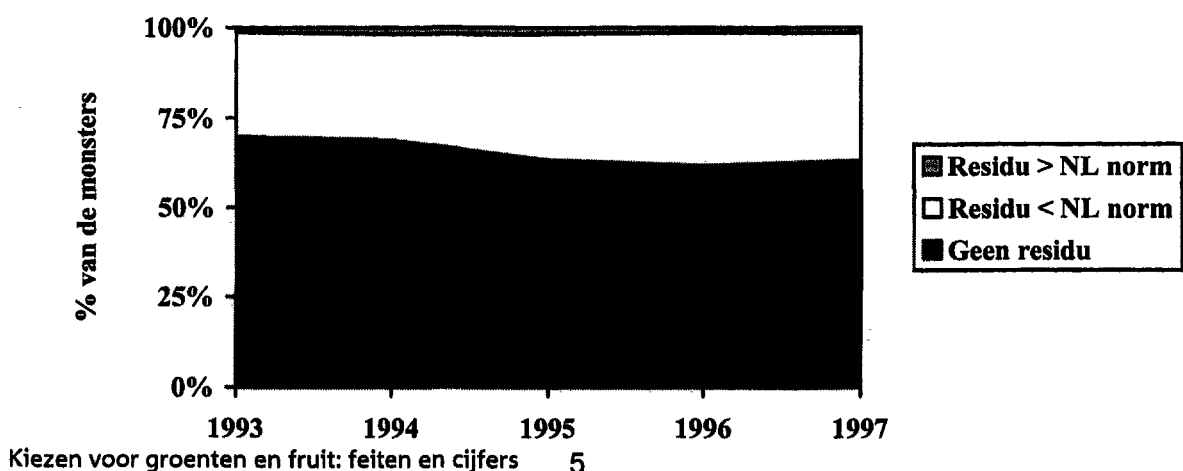
4.2 Gewasbeschermingsmiddelen

Het gebruik van de actieve stof van gewasbeschermingsmiddelen daalt in 2001 met 19% t.o.v. 2000. Dit komt onder andere door een structurele daling van het middelengebruik door de geïntegreerde teelt en de toelating door het College van Toelating van Bestrijdingsmiddelen van nieuwe middelen met een lager gehalte aan actieve stof en een gunstig seizoen, waardoor onkruiden, schimmelziekten en aantasting door insecten minder voorkwamen (18).

De zorg van consumenten over resten gewasbeschermingsmiddelen is afgenomen in de loop van de tijd (9). Over het algemeen willen consumenten gezondere producten, die geproduceerd zijn met minder gewasbeschermingsmiddelen. Men zegt bereid te zijn hiervoor meer te willen betalen (16).

In Nederland worden jaarlijks 10.000 monsters genomen van fruit en groenten voor controle op residuen van gewasbeschermingsmiddelen (4).

Grafiek: Percentage van de monsters van Nederlandse groenten en fruit, die residuvrij, residuen onder de norm of normoverschrijdingen hebben (4). Slechts een klein percentage zit boven de norm.

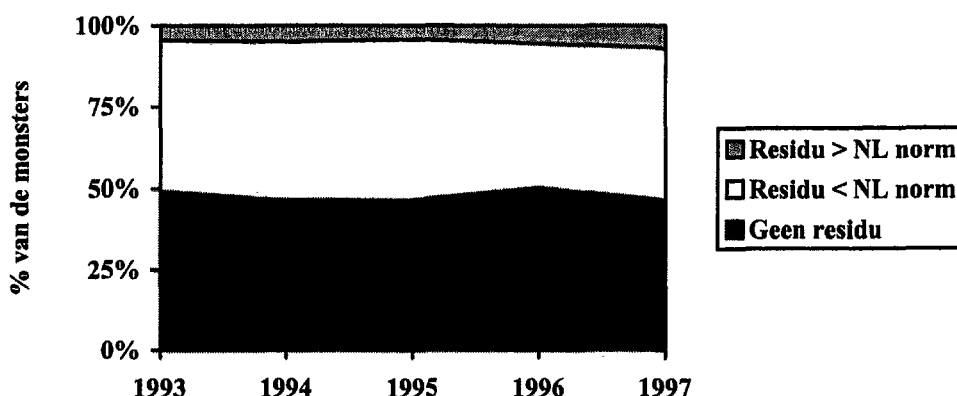


Import groenten en fruit

De import in de voedingstuinbouw is afgenomen met 5% in 1999 t.o.v. 1998. Import van verse groenten is afgenomen met 19%. De import van verwerkt fruit is gegroeid met 31% en van verwerkte groenten met 8% (3).

In 1997 bevatten Nederlandse producten minder normoverschrijdende residuen dan importproducten. Alleen bij courgette en pompoen worden meer normoverschrijdingen geconstateerd in het uit Nederland afkomstige product. Per jaar fluctueren de resultaten nogal, voornamelijk bij importproducten omdat er weinig monsters genomen worden. Doordat de harmonisatie van de residuregelgeving nog niet wereldwijd is, kan de Nederlandse norm strenger zijn dan in andere landen. Importproducten kunnen dus wel voldoen aan hun eigen nationale normen, maar de norm in Nederland overschrijden (4).

Grafiek: Percentage van de monsters van import groenten en fruit, die residuvrij, residuen onder de norm of normoverschrijdingen hebben (4). Er is een lichte afname van producten waar geen residu wordt gevonden.



Controles van de Keuringsdienst van Waren tonen aan dat 98% van de Nederlandse producten en 85% van de buitenlandse producten de wettelijke norm voor residuen niet overschrijdt. En ook al wordt de residunorm overschreden, dan nog blijft deze ver onder de toxicologische norm. De residunorm is gebaseerd op het landbouwkundig gebruik, deze norm ligt ver beneden de toxicologische norm (8).

5. Consumptie

5.1 Aankoopgedrag

Consumenten besteden 17% van hun uitgaven voor eten aan groenten en fruit verdeeld over groenten (6%), fruit (7%), groenten- en fruitconserven (3%) en aardappelen (1%). Dit is sinds 1990 nauwelijks veranderd (3). In 1999 kopen Nederlanders gemiddeld voor 560 gulden verse groenten en fruit. Jongeren besteden het minst geld aan groenten en fruit. Huishoudens met een lager inkomen kopen minder groenten en fruit.

De top 5 van groenten in 1999 is bloemkool, ui, tomaat, komkommer en peen. Voor fruit is de top 3: appel, sinaasappel en banaan. Deze drie vruchten maken 66% uit van het totaal verkochte fruit (20) in 1999.

Zo'n 72% van de consumenten koopt aardappelen, groenten en fruit in de supermarkt (1). Jongeren iets vaker dan ouderen. De supermarkt is het duurst, gevolgd door de groentewinkel (20).

De meeste consumenten weten vaak voordat ze in de winkel zijn alleen dat ze verse groenten gaan kopen, maar nog niet welke. De aankoopbeslissing wordt mede bepaald door:

- kwaliteit;
- combinatiemogelijkheden met de maaltijd die al in huis is;
- uiterlijk van het product: fris met een lekkere kleur;
- voorkeuren van gezinsleden (spelen onbewust een belangrijke rol);
- prijs: aanbiedingen zijn niet de eerste aanzet, maar kunnen wel helpen de keuze te versnellen.

Zo'n 45% van de consumenten kiest bij het samenstellen van een maaltijd eerst de groentesoort en daarna welk vlees erbij moet. Bij 12% van de consumenten werkt dit net andersom (21).

Na kwaliteit, smaak en prijs volgen in de productkeuze milieuvriendelijkheid en de effecten in de derde wereld (9). In Nederland vindt 45% van de mensen dat de kwaliteit van het voedsel goed is (19).

5.2 Vertrouwen

Veilig voedsel is volgens de meeste Nederlanders: voedsel zonder gewasbeschermingsmiddelen, voedsel dat gecontroleerd wordt op schadelijke organismen en voedsel met alleen toegestane additieven en conserveringsmiddelen (15).

Nederlanders hebben onder de Europeanen het meeste vertrouwen in de veiligheid van voedsel in het algemeen. In 2002 heeft 40% van de Europeanen vertrouwen in voedsel algemeen. In Nederland is dit 51% van de bevolking (19). Het vertrouwen in verse groenten en fruit is onder de Nederlanders zeer groot, 93% van de Nederlanders vertrouwt verse groenten en fruit. Men vertrouwt producten vanwege nationale en Europese controles (15).

Zo'n 83% van de Nederlanders denkt in de supermarkt de veiligste producten te vinden (15). Dit komt vooral omdat de meeste klanten van de supermarkt het idee hebben dat de supermarkt haar producten goed controleert (22). Het minst vertrouwt men de markt (15).

Voedselschandalen, zoals bijvoorbeeld het dioxine-schandaal, blijken geen grote invloed te hebben op het vertrouwen van de Nederlandse consument:

- 63% van de Nederlanders had na het schandaal nog evenveel vertrouwen;
- 29% iets minder
- 4% veel minder, en
- 3% geen vertrouwen meer in Nederlandse levensmiddelen (5).

6. Controle en verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid

De meeste Nederlanders geven aan dat er voldoende gedaan wordt aan de veiligheid van voedsel. De overheid wordt beschouwd als eerst verantwoordelijke (43%). Daarna volgen de fabrikant (29%) en de boer (25%) (11).

In een ander onderzoek geven consumenten aan dat voedselveiligheid een ketenvraagstuk is, zowel producenten als supermarkten worden hoofdvantwoordelijk geacht voor de veiligheid van voedsel (22).

44% van de Nederlanders vindt dat er meer gecontroleerd moet worden op niveau van de producten, 28% vindt van niet. Nederlanders zijn de meest tevreden Europeanen over het huidige niveau van controle (15).

De detailhandel speelt een steeds belangrijker rol in voedselveiligheid. Zij zien dit ook ten dele als hun verantwoordelijkheid. Harde garanties zijn echter niet altijd te geven. Het is van belang dat de controle van de voedselveiligheid door een onafhankelijke partij gebeurt (2).

De *tracing* van groenten en fruit is nog niet optimaal. Van iets meer dan de helft van de producten in de winkel viel de herkomst niet te achterhalen in 2001. 30% van de groenten en fruitsoorten kon wel aan de hand van informatie in de winkel getraceerd worden, tot de teler toe. In bijna 20 procent liep de tracement ergens vast in de keten. In vergelijking met de kleinverpakkers en de groentesnijders liet de tracing bij groothandelsbedrijven zeer te wensen over(13).

7. Informatiebronnen

Nederlanders hebben het meest vertrouwen in de consumentenorganisaties (76%), 50% gelooft dat de overheid de waarheid spreekt. De Nederlander heeft veel meer vertrouwen dan de rest van de Europeanen (nl. 52% in consumentenorganisaties en 26% in de overheid) (15).

Consumenten kunnen met vragen terecht bij het Voedingscentrum Nederland (VCN). De meeste vragen van de consument aan het voedingscentrum betreffen de verschillen tussen biologische, biologisch-dynamische, ecologische en de gangbare landbouw. Verder wil de consument weten wat de effecten van biologische producten zijn op allergieën, zwangerschap en welke vervuilingen in biologische producten voorkomen (PCB, zwavel, DDT, hormonen, nitraat etc.) (12).

Referentielijst

1. CBL consumententrends 2000; Centraal Bureau Levensmiddelenhandel; februari 2000.
2. Kennis over voeding; Nederlandsche Maatschappij voor Nijverheid en Handel; 2001
3. Uitgerekend de tuinbouw 2000; Productschap Tuinbouw; mei 2000
4. Residue monitoring in the Netherlands 1998 –Programme for the quality of agricultural products. Internetsite RIKILT www.agralin.nl/kap/kap98.
5. De Eko Consument?; Presentatie van NFO trendbox door Goos Eilander; 5 maart 2002 uit Focus on Food Trends, Life & Living 1990-2002
6. Questions keep sprouting about sprouts; U.S. department of agriculture by Paula Kurtzweil; 9 juli 1999.
7. In de kiem gesmoord: Risicobeheersing op bedrijfsniveau voor kiemgroenten; Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten (RIKILT) door J. van der Roest en C. Mol (LEI); april 2002
8. Voedingscentrum versus Natuur en Milieu: Discussie over landbouwgif op groenten en fruit duurt voort; door H. Kraak. Artikel uit Voeding Nu nr. 3 pagina 15-17, maart 2002
9. SWOKA Voedingsmonitor: Meting juni 1999; SWOKA Instituut voor strategisch consumentenonderzoek door C. Hanning en G.C.J. Smink, september 1999
10. Hygienecode voor teeltbedrijven van groenten en fruit; Productschap Tuinbouw; oktober 2001
11. Vertrouwen consument in veiligheid van voedsel licht gestegen; Nederlandse voedingsautoriteit; Persbericht 29 januari 2002
12. Vragen biologische landbouw cq biologische voeding van 1-12-2001 t/m 31-5-2002; Voedingscentrum door Annet Scholten; juni 2002
13. Traceerbaarheid groente en fruit is kwestie van organiseren. Persbericht van DLV 'Benchmark Tracking & Tracing AGF 2001'.
14. Kiemgroentenketen beheerst haar voedselveiligheidsrisico's. Persbericht LEI 11 juni 2002
15. Eurobarometre 49 La securité des produits alimentaires pour la commission européenne Direction General XXIV Politique des Consommateurs par INRA (EUROPE) – European Coordination Office (3 september 1998)
16. Eurobarometer Public opinion in the European Community Europeans and their Agriculture (Feb. 1998) Commission of the European Communities
17. Consumentenonderzoek Biologische Groenten en Fruit Nederland (Rapportnr. PT 2001-95) Marieke van Dijk, Productschap Tuinbouw Afdeling Marktinformatie en Marktonderzoek Zoetermeer, oktober 2001
18. Scherpe daling middelengebruik in 2001. Nefyto Persbericht 29 april 2002
19. Eurobarometre 57.0 Europeans and the common agricultural policy 2001-2002. By the European opinion research group (EORG) June 2002.
20. Aankopen van verse groenten en fruit door Nederlandse Huishoudens 1999. Door Evelien Petter, Productschap Tuinbouw Afdeling Marktonderzoek, Zoetermeer, mei 2000
21. Hoe kiest de Nederlander zijn verse groenten? Onderzoek naar de consumptiecyclus van verse groenten. Rapportnr. 2001-103. Evelien Petter, Productschap Tuinbouw Afdeling Marktonderzoek, Zoetermeer, november 2001

22. Code voor de bewerking van groenten en fruit in de detailhandel op basis van het HACCP-principe. Productschap Tuinbouw
23. Keuringsdienst van Waren Jaarverslag 2000
24. Jaarverslag 2001 Stichting Milieukeur
25. SKAL certificatie biologische productie Jaarverslag 2001.
26. Demeter vereniging voor biologisch-dynamische landbouw en voeding Jaarverslag 2001

4 Opinie-onderzoek

4. Opinieonderzoek

Inleiding

Voor deze rapportage is gebruik gemaakt van twee opinieonderzoeken. Prominent in dit deel is het 'Onderzoek consumentenzorgen, Residuen bestrijdingsmiddelen' van het Voedingscentrum uit oktober 2001. Voor het Consumentenplatform zijn in juni van dit jaar relevante aanvullende vragen gesteld. Cijfers volgend uit dit aanvullend onderzoek zijn als zodanig herkenbaar. Ook als er gebruik is gemaakt van andere bronnen is dit vermeld (zie bijlage voor verwijzing).

In deze rapportage besteden we aandacht aan de consumptie van groenten en fruit én aan de heersende denkbeelden over voorgesneden groenten, bestrijdingsmiddelen en biologische teelt. In de bijlage geven we een overzicht van de geraadpleegde bronnen.

1. Consumptie

Fruit

Een derde van de consumenten eet dagelijks minimaal de hoeveelheid fruit die het Voedingscentrum voorschrijft, 2 stuks. De overige consumenten geven aan per dag minder fruit te eten. Overigens overschat 30 procent van de Nederlanders de hoeveelheid fruit die zij dagelijks eten.¹

Tabel 1: consumptie van fruit

Hoeveelheid	N	%
minder dan één stuk	599	29,3
één stuk	736	36,0
twee of meer stuks	710	34,7
Totaal	2045	100

Gevraagd naar de belangrijkste reden om minder dan één stuk fruit per dag te eten, noemt slechts 1,2 procent van de respondenten 'mogelijke resten van bestrijdingsmiddelen'. Bijna 33 procent heeft alternatieven: vruchtensap, vitaminepillen, e.d., 61 procent eet nauwelijks fruit, omdat ze het niet lekker vinden of er geen tijd voor te hebben.

Tabel 2: redenen om gemiddeld minder dan een stuk fruit per dag te eten

	N	%
ik vind fruit niet lekker	191	31,8
ik heb geen tijd	177	29,5
ik drink vruchtensap	129	21,4
ik gebruik vitaminepillen	68	11,3
ik vind fruit te duur	29	4,8
in/op fruit zitten mogelijk resten van bestrijdingsmiddelen	7	1,2
totaal	601	100

Bijna 82 procent van de ondervraagden wast of schilt fruit, zoals appel, peer of perzik, voordat ze het eten.

Tabel 3: schillen of wassen van fruit

	N	%
meestal schil ik fruit	908	44,4
meestal was ik fruit	764	37,4
ik schil of was fruit (bijna) nooit	373	18,2
Totaal	2045	100

Groenten

Ongeveer 30 procent van de Nederlanders eet 150 gram groenten per dag. Zo'n 70 procent overschat overigens de hoeveelheid groenten die zij eten.¹ De helft van de

consumenten gebruikt bij vijf tot zes maaltijden per week verse groenten. Het merendeel zegt gemiddeld zo'n vier dagen in de week uitgebreid te koken en drie dagen 'gemakkelijk'.²

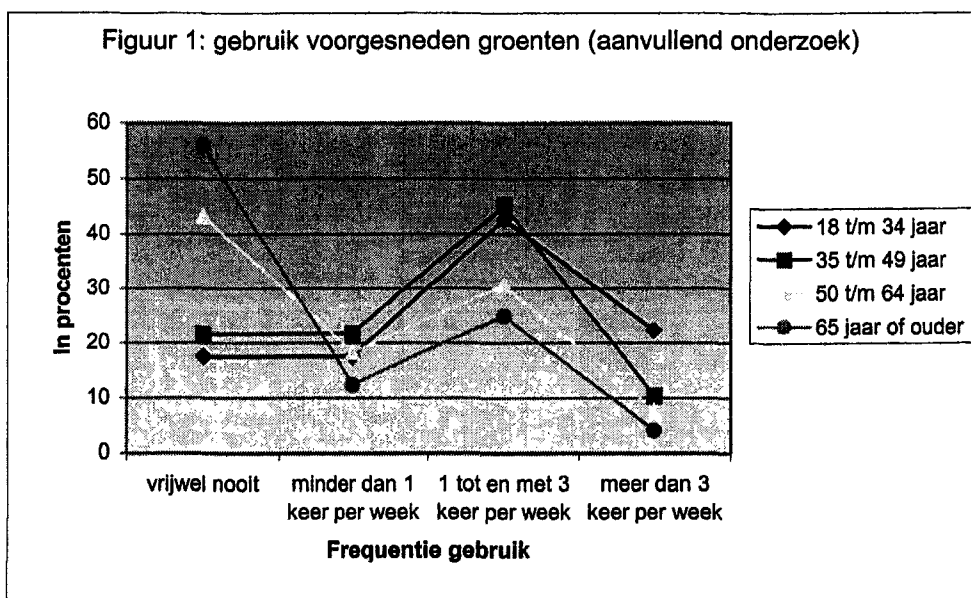
2. Denkbeelden over groenten en fruit

Gevraagd naar de toekomst verwacht ruim de helft van de mensen dat groenten en fruit veiliger zullen zijn en vaker geteeld zullen worden met behulp van biotechnologie. Ongeveer eenderde denkt dat groenten en fruit in de toekomst verser zijn, gezonder en/of vaker bespoten met bestrijdingsmiddelen. Heel hoog scoren biologische teelt (bijna 72%) en vaker voorgesneden of geschild (ruim 80%). In beide verwachtingen bestaat een groot verschil in leeftijd: respondenten boven de 65 jaar verwachten minder biologisch en voorgesneden (resp. 61 en 68%) dan bijvoorbeeld mensen tussen 18 en 35 jaar (resp. 75 en 84%).

Tabel 4: denkt u dat groenten en fruit in de toekomst zal zijn? (aanvullend onderzoek)

'Ja'	Totaal in %	18 t/m 34 jaar in %	64 > jaar in %
vaker voorgesneden of geschild	81,3	84,4	67,9
vaker biologisch geteeld	71,9	74,7	61,1
vaker m.b.v. biotechnologie geteeld	56,2	66,1	32,1
veiliger	52	50	58,7
gezonder	36,1	34,9	34,3
vaker met bestrijdingsmiddelen bespoten	32,6	35,9	26,4
verser	28,7	30	28,4

Voorgesneden groenten



Een trend in gemakkelijk koken is gebruikmaken van voorgesneden groenten. Figuur 1 geeft aan hoe vaak men voorgesneden groenten koopt, eet of bereidt. Er is duidelijk sprake van een opkomende trend onder jongere respondenten.

Bijna 65 procent van de ondervraagden gaat anders om met verse, voorgesneden groenten dan met verse, niet gesneden groenten: ruim 65 procent van hen zegt voorgesneden groenten helemaal niet of minder grondig te wassen. Hoog scoren ook 'ik bewaar het minder lang' (bijna 22%) en 'ik kook het minder lang' (bijna 11%).

Hoe ouder, des te minder vaak gebruikt men voorgesneden groenten. Gevraagd naar de reden daarvoor geeft men zeer uiteenlopende antwoorden.

Tabel 5: redenen om nooit voorgesneden groenten te kopen of te eten

	N	%
snij liever zelf	55	26,6
minder lekker	29	14,0
niet verkrijgbaar	21	10,1
duurder / te duur	20	9,7
bevat minder vitamines	20	9,7
eigen tuin	13	6,3
minder vers	13	6,3
minder hygiënisch (besmettelijk, microbiologisch)	13	6,3
minder gezond	9	4,3
minder lang houdbaar	7	3,4
weet niet	7	3,4

Bestrijdingsmiddelen

Als belangrijkste reden om fruit te wassen of te schillen noemen respondenten het vermijden van mogelijke resten van bestrijdingsmiddelen op het fruit. Daarnaast zijn vuil en de smaak van de schil belangrijke argumenten. Het verwijderen van vuil is volgens het Voedingscentrum belangrijk, schillen (van bijvoorbeeld appels) is echter zonde van de waardevolle voedingsstoffen die vooral vlak onder de schil zitten.

Tabel 6: redenen voor het wassen of schillen van fruit

	N	%
op het fruit kunnen mogelijk resten van bestrijdingsmiddelen zitten	713	42,6
er kan vuil op het fruit achter zijn gebleven	431	25,8
ik vind de schil niet lekker	361	21,6
daar heb ik geen bijzondere reden voor	127	7,6
een andere reden	40	2,4
Totaal	1672	100

Het Voedingscentrum geeft aan dat schillen en wassen niet nodig is om de residuen van bestrijdingsmiddelen te verwijderen. De meeste resten van bestrijdingsmiddelen zijn al uit of van het fruit verdwenen als zij op de markt

komen. Resten van bestrijdingsmiddelen die nog op of in het fruit zitten, worden niet verwijderd door schillen of wassen.

Toch denkt bijna 21 procent van de respondenten dat er altijd resten van bestrijdingsmiddelen zitten op verse groenten en fruit in de winkel, 43 procent denkt dat dit af en toe het geval is. Slechts 6 procent van de mensen gaat er vanuit dat er nooit resten van bestrijdingsmiddelen te vinden zijn op verse groenten en fruit dat men koopt.

Tabel 7: resten van bestrijdingsmiddelen op verse groenten en fruit

	N	%
ja, altijd	422	20,6
af en toe	881	43,1
nee, nooit	117	5,7
weet ik niet	625	30,6
Totaal	2045	100

Bijna de helft van de respondenten is niet bezorgd over mogelijke residuen, ruim 54 procent heeft wel zorgen, variërend van *een beetje bezorgd* (bijna 47%) tot *erg bezorgd* (bijna 7%).

Tabel 8: bezorgdheid over de mogelijke aanwezigheid van resten van bestrijdingsmiddelen op groenten of fruit

	N	%
ik ben niet bezorgd	952	46,6
ik ben een beetje bezorgd	955	46,7
ik ben erg bezorgd	138	6,7
Totaal	2045	100

De bezorgdheid wordt voor een deel verklaard doordat veel ondervraagden denken dat het af en toe eten van fruit, met meer resten van bestrijdingsmiddelen dan wettelijk is toegestaan, een direct risico oplevert voor de gezondheid.

Tabel 9: af en toe eten van fruit met meer resten van bestrijdingsmiddelen dan wettelijk is toegestaan levert een direct risico voor de gezondheid op

	N	%
ja	938	45,9
nee	577	28,2
weet ik niet	530	25,9
Totaal	2045	100

Respondenten gaan ervan uit dat het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor groenten en fruit steeds minder wordt. Ruim 66 procent denkt dat het gebruik de afgelopen jaren is afgenomen, terwijl 17 procent veronderstelt dat het gebruik is toegenomen.

Tabel 10: gebruik van bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit in de afgelopen jaren

	N	%
dat is gedaald	818	40,0
dat is gelijk gebleven	538	26,3
dat is gestegen	354	17,3
weet ik niet	335	16,4
Totaal	2045	100

41 procent van de ondervraagden denkt dat er op Nederlandse groenten en fruit gemiddeld minder resten van bestrijdingsmiddelen zitten dan op import groenten en fruit. Slechts 10 procent van de respondenten let bij de aankoop op het land van herkomst, tegenover 50 procent die dat nooit zegt te doen.

Tabel 11: aandacht voor land van herkomst bij aankoop

	N	%
nee, nooit	1013	49,5
ja, soms	830	40,6
ja, altijd	202	9,9
Totaal	2045	100

Biologisch geteelde groenten en fruit

Bijna 38 procent van de respondenten zegt wel eens biologische groenten en fruit te kopen. Er zijn duidelijk twee groepen biologische kopers: 20 procent koopt 60-100% van de groenten en fruit biologisch, de overige 80 procent koopt soms biologische groenten en fruit.³ Jongeren, lager opgeleiden en niet vegetarische consumenten kopen hun biologische producten in de supermarkt. Ouderen, hoger opgeleiden en vegetariërs gaan naar de natuurvoedingswinkel.⁴

Het *milieu* wordt genoemd als belangrijkste reden om te kiezen voor biologische groenten en fruit (30,5 procent). Daarna volgen *gezondheid* (22 procent) en *smaak* (21 procent). De *afwezigheid van resten van bestrijdingsmiddelen* noemt ruim 6 procent als reden om biologisch geteelde groenten en fruit te kopen.

Tabel 12: de belangrijkste reden om biologisch geteelde groenten en/of fruit te kopen

	N	%
het milieu	237	30,7
mijn gezondheid	171	22,1
de producten zijn lekkerder	162	21,0
de afwezigheid van resten van bestrijdingsmiddelen	127	16,4
een andere reden	76	9,8
Totaal	773	100

Redenen om *geen* biologische producten te kopen, zijn:

- ik heb er nooit aan gedacht;
- te duur;
- het is een gewoonte om gangbaar te kopen;
- biologisch is te beperkt verkrijgbaar.³

Voor mensen die af en toe biologische groenten en fruit kopen, zijn vooral prijs en verkrijgbaarheid drempels.³ Vooral modale inkomens vinden biologisch te duur en lagere inkomens hebben er nooit aan gedacht om het te kopen.³

Er bestaat bij respondenten een onjuist beeld van het gebruik van bestrijdingsmiddelen in de biologische teelt: bijna 31 procent denkt dat deze middelen in de biologische landbouw gebruikt worden; ruim 42 procent denkt dat dit niet het geval is. In een ander onderzoek noemt 58 procent van de respondenten geen gebruik van (chemische) bestrijdingsmiddelen, een belangrijk kenmerk van biologische producten.³

Bij de aankoop van biologische groenten en fruit is het land van herkomst voor 46 procent van de respondenten belangrijk tot heel erg belangrijk. 41 procent vindt het belangrijk dat biologische groenten en fruit in Nederland geproduceerd zijn.³

3. Bijlage: bronnen

Voor deze rapportage is veelvuldig gebruik gemaakt van de volgende onderzoeken:

- 'Onderzoek consumentenzorgen – residuen bestrijdingsmiddelen', Voedingscentrum, december 2001 (N = 2045).
- 'Kiezen voor groenten en fruit', Survey in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, juni 2002 (N = 505).

Overige verwijzingen:

1. *Voedingscentrum: stijging van consumptie groente en fruit*, in: 'Agrarisch Dagblad', 23 mei 2002
2. 'Hoe kiest de Nederlander zijn verse groenten? Onderzoek naar de consumptiecyclus van verse groenten', Productschap Tuinbouw, rapportnummer: 2001-103, november 2001
3. 'Consumentenonderzoek Biologische groenten en fruit Nederland', Productschap Tuinbouw, rapportnummer: 2001-95, oktober 2001
4. 'SWOKA Voedingsmonitor: meting juni 1999', SWOKA Instituut voor strategisch consumentenonderzoek, september 1999

5 Impressie Consumentenpanels

5. Impressie Consumentenpanels

1. Werkwijze

Om een beter inzicht te krijgen in koopgedrag, zorgen en meningen van consumenten, heeft Adviesbureau Schuttelaar & Partners in opdracht van het Ministerie van LNV vier bijeenkomsten georganiseerd met 10 tot 15 consumenten. De samenstelling van de groep wisselde per bijeenkomst:

- I. Ouders met jonge kinderen
- II. Consumenten uit verschillende culturen
- III. Studenten
- IV. Consumenten die veel biologisch geproduceerde producten eten

Elke bijeenkomst volgt ongeveer hetzelfde programma. Om te beginnen stellen mensen zich voor: ze geven aan voor hoeveel personen ze koken en wat hun lievelingsgroente of fruit is. Na de introductie zetten de deelnemers hun eerste gedachten over groenten en fruit op papier. De blaadjes rouleren, zodat de deelnemers kunnen 'doordenken' op de opmerkingen van hun voorganger. Na 3-4 keer doorgeven leest men de leukste opmerkingen voor. Dit vormt het startpunt van de groepsdiscussie.

Belangrijke onderwerpen in deze discussie zijn: voorgesneden groenten, bestrijdingsmiddelen, importproducten, biologische producten, verantwoordelijkheid, controle, vertrouwen en informatie.

Halverwege de avond krijgen alle deelnemers het verzoek om aan de hand van een formulier (zie bijlage 1) een voorkeur op te geven voor de broccoli en ananas die ze het liefst of juist nooit zouden kopen. Op het formulier wordt onderscheid gemaakt tussen:

- de locatie van aankoop (supermarkt, markt, (Turkse) groentespeciaalzaak);
- land van herkomst van groenten en fruit;
- biologische groenten en fruit;
- in blik of voorgesneden.

Elke bijeenkomst kent een ander accent. Bij de ouders met jonge kinderen ligt de nadruk op hoe ze omgaan met groenten en fruit in verband met de kinderen. Bij het multiculturele panel wordt aandacht besteed aan de culturele achtergrond. Bij studenten is gekeken naar de verschillen tussen vroeger-nu-later en bij de consumenten van biologische groenten en fruit ligt de nadruk op hun beweegredenen om biologische producten te kopen. Opvallend is dat de verschillende invalshoeken geen grote verschillen opleveren in de denkbeelden over de veiligheid van groenten en fruit.

Van de bijeenkomsten is een videocompilatie gemaakt. Deze wordt vertoond op 6 september tijdens de bijeenkomst van het Consumentenplatform.

2. Resultaten

Alle panels vinden dat groenten en fruit gezond zijn en horen bij een voedzaam dieet. Studenten voelen zich dikwijls schuldig als ze weer eens te weinig groenten en fruit eten.

'Het groenten 'moet' gevoel. Ik voel me schuldig als ik geen groenten eet.'

Ouders met jonge kinderen hebben het probleem dat kinderen groenten en fruit niet lekker vinden. En dwingen werkt vaak averechts. Op school wordt het eten van fruit niet gestimuleerd. Kinderen worden zelfs uitgelachen als ze fruit meenemen in plaats van koek. Ook worden groenten en fruit niet behandeld als onderwerp op school.

Het multicultureel panel vindt dat groenten en fruit uit hun land van herkomst meer smaak hebben dan de Nederlandse 'kunstmatig' geteelde groenten en fruit. Ze wijten dit vooral aan de betere klimatologische omstandigheden in hun eigen land.

'Onze tomaten kun je van 100 meter afstand ruiken.'

Biologische kopers zijn van mening dat biologische producten veel lekkerder zijn dan gangbare groenten en fruit.

2.1 Aankoopgedrag

De supermarkt is bij alle panels populair vanwege het gemak en de kwaliteit. Naar de markt gaan mensen vanwege de prijs.

De studenten hebben voorkeur voor afgeprijsde gemaksmaltijden of groenten in zakjes. Biologische kopers stellen het op prijs dat het biologische assortiment toeneemt in de supermarkt. Het multiculturele panel koopt ook in de supermarkt, maar voor een uitgebreide maaltijd gaan veel mensen bij voorkeur naar de buitenlandse groentespeciaalzaak.

Voor iedereen geldt dat groenten en fruit er goed uit moeten zien gecombineerd met een goede prijs.

Sommige studenten denken later het internet te gaan gebruiken om boodschappen te doen.

2.2 Voorgesneden groenten

Voorgesneden groenten worden gekocht voor het gemak, de variatie en omdat het precies de juiste hoeveelheid is.

Mensen die geen voorgesneden groenten kopen, doen dit voornamelijk vanwege het vitamineverlies in gesneden groenten.

Alleen ouders met jonge kinderen merken op dat groenten 'in zo'n zakje' beperkter houdbaar zijn. Studenten hebben hier juist geen idee van, omdat ze de voorgesneden groenten meteen gebruiken.

Voorgesneden groenten worden niet gewassen, want er staat op de verpakking dat het al gewassen is.

Geen van de groepen meldt het risico van schadelijke bacteriën op kiemgroenten of voorgesneden groenten. Kiemgroenten, als men ze al eet, wast men nauwelijks. Bij voorgesneden groenten wordt als enige reden voor wassen genoemd dat men twijfelt aan de hygiëne van het bedrijf, die de groenten verwerkt.

'Ik vind het een viezig idee, dat iemand daar met zijn handen aan zit. Ik stel me dan voor dat het op de grond valt en men het zo weer terug stopt.'

2.3 Bestrijdingsmiddelen

Bij berichten in de media over bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit, denken de panelleden er even over na, maar niemand maakt zich echt zorgen.

'Ik blader gewoon door, je kan je overal wel druk over maken.'

'Ik krijg dat soort berichten van mijn schoonouders, die hang ik dan een tijdje op de ijskast, maar ik maak me geen zorgen.'

Studenten vragen zich af of ziekten zoals kanker komen door te weinig eten van groenten en fruit of door de bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit.

Consumenten van biologische producten worden bevestigd in hun keuze zodra ze berichten lezen over bestrijdingsmiddelen op groenten en fruit. Ze gaan nog bewustere keuzen maken. Andere voelen zich er juist machteloos onder of worden cynisch.

2.4 Biologisch

Iedereen wil graag biologisch kopen, maar de meeste mensen laten dit na vanwege de prijs.

*'Niemand wil chemicaliën eten,
daarom moet de overheid biologische producten subsidiëren.'*

Studenten gaan ervan uit dat ze, zelfs als ze later voldoende geld hebben, biologisch nog steeds te duur vinden.

Het multiculturele panel koopt af en toe biologisch omdat het lekkerder is, gezond en op natuurlijke wijze geproduceerd. Redenen voor de biologische kopers zijn een bewustwordingsproces van goed met jezelf en dus je omgeving omgaan en medische redenen, zoals allergieën, reuma en ME.

Kopers van biologische groenten en fruit, kopen niet uitsluitend biologisch. Redenen om geen biologisch te kopen zijn uiterlijk, prijs, gebrek aan variatie en gemak. Vooral bij gezinnen is prijs nogal eens de drijfveer om geen biologische producten te kopen.

'Ik heb een dubbele verhouding met biologisch. In theorie ben ik heel erg voor biologisch, maar in de praktijk komt het er niet van. In de supermarkt is niet alles

*biologisch voorhanden. Het gewone product ziet er vaak lekkerder uit, ik vraag me dan af hoe biologisch dan gezonder kan zijn.
Hierdoor overwinnen oog en portemonnee het vaak.
Ik koop denk ik voor 40 % biologisch.'*

Uit alle panels komt naar voren dat biologische producten in zoveel mogelijk winkels te koop aangeboden moeten worden. Verder willen de panels graag informatie over wat biologische teelt en andere productiewijzen precies inhouden. Ze verwijzen dan naar de scharrelkip.

'Als een scharrelkip betekent dat 'ie op één been kan staan, in plaats van op geen been, dan is die kip niet veel verder geholpen.'

2.5 Import

Ouders met jonge kinderen en studenten letten niet op het land van herkomst. Binnen het multiculturele panel let men wel op het land van herkomst, omdat het beter smaakt als het uit hun eigen land komt. De betere smaak komt vooral doordat het klimaat en de bodem in het land van herkomst gunstiger is. Om die reden hoeven er geen bestrijdingsmiddelen te worden gebruikt in hun eigen land.

'Door de zon is er veel biologisch.'

Er zijn ook panelleden die juist denken dat er veel meer bestrijdingsmiddelen in het land van herkomst worden gebruikt dan in Nederland.

'In Israël wordt juist wel veel gespoten. In Israël was ik alle groenten en fruit minimaal een half uur, in Nederland was ik groenten en fruit nooit.'

Biologische kopers kijken ook naar het land van herkomst, dit vanwege de milieubelasting door transport. Men heeft sterke voorkeur voor Nederlandse producten en groenten van het seizoen.

'Het is zo tegenstrijdig biologisch en uitlaatgassen.'

2.6 Vertrouwen

In alle panels hebben mensen een groot vertrouwen in groenten en fruit dat er kwalitatief fris en vers uitziet. De winkels waarbij de groenten en fruit er goed verzorgd uitzien, genieten ook vertrouwen. Overigens realiseren de meeste mensen zich dat er wel eens iets mis kan gaan.

Het multiculturele panel vindt de regels in Nederland streng genoeg. De deelnemers vermoeden dat de regels voor voedselveiligheid in het land van herkomst minder streng zijn.

2.7 Controle / verantwoordelijkheid

Volgens alle panels is de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid een samenspel van overheid, boer, winkel en consument. Eerst verantwoordelijke is de

overheid, deze moet alles coördineren. Maar ook de consument zelf moet goed met zijn voedsel omgaan.

'Ik ben zelf verantwoordelijk, ik koop het toch? Ik moet op de kwaliteit letten.'

Bij alle panels is het zo goed als onbekend hoe groenten en fruit gecontroleerd worden. Alleen in het panel van studenten wordt de Keuringsdienst van Waren genoemd en de steekproefsgewijze controle. De kopers van biologische groenten en fruit weten dat deze producten door SKAL worden gecontroleerd.

Men wil meer toegankelijke informatie over de controles van groenten en fruit. Het multiculturele panel stelt voor om dit ook te vertalen in het Turks of Marokkaans en dit neer te leggen in alle winkels.

Mensen in zowel het studenten- als het multiculturele panel vragen zich af hoe geïmporteerde groenten en fruit gecontroleerd worden en of de overheid hier wel voldoende grip op heeft.

'Wij kopen bij kleine winkeltjes, Chinees, Antilliaans, Turks. Die moeten ook goed gecontroleerd worden, want wij willen ook gezond eten.'

Consumenten van biologische producten willen meer controle bij de teler zelf.

2.8 Informatie zoeken

Geen van de panels wint informatie in bij het Voedingscentrum of de Consumentenbond.

'Ik zou niet weten, wat ik zou moeten vragen.'

Ouders met jonge kinderen willen vooral informatie over vitamines in groenten en fruit. Nu haalt men deze informatie uit de Allerhande, Libelle en Margriet.

'Kan er niet op een bordje bij de groenten een schaal van gezondheid hangen, van 1 tot 10? Dan weet ik welke groenten of fruit ik moet kopen.'

3. Verzoeken aan de overheid

Op de vraag of mensen een verzoek hebben aan de overheid kwamen de panelleden met de volgende punten:

- Via school en tv stimuleren dat kinderen meer groenten en fruit gaan eten. Schoolkantines moeten het juiste voorbeeld geven.
- Zorg dat groenten en fruit betaalbaar blijven, zodat dit gezonde voedsel beschikbaar is voor iedereen.
- Consumenten bewustmaken van wat ze eten en hoe voedsel geproduceerd wordt, zodat de consument een echte keuze kan maken.
- De prijs van biologische producten zoveel mogelijk op hetzelfde niveau brengen met gangbare producten.
- Uitkomsten van controles openbaar maken.

Broccoli

Rankschik van 1 tot 5 de broccoli die u als 1e zou kopen. 1 = eerste keus, 5 = laatste keus.
Geef ook aan met een kruis (x) welke u nooit zou kopen.



Supermarkt
Spaanse broccoli
0.60 per 400gr

☐

Toko/
Turkse winkel
0.50 per 400gr

☐

Markt
0.50 per 400gr

☐

Voorgesneden
1.49 per 300gr

☐

Supermarkt
Hollandse broccoli
0.75 per 400gr

☐

Bijzondere soorten
2.50 per 400gr

☐

Biologisch
1.05 per 400gr

☐

COLOFON

Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
Directie Voedings- en Veterinaire Aangelegenheden
Willem Roeterdink: (070) 378 4453
e-mail: w.roeterdink@vva.agro.nl

Pers

Directie Voorlichting
Roelfine Krommendijk: (070) 378 4542
e-mail: r.krommendijk@dv.agro.nl

Meer informatie over het LNV Consumentenplatform is te vinden op:
www.minlnv.nl/consumentenplatform

Kiezen voor Groenten en Fruit is tot stand gekomen door het Ministerie van LNV
(directie VVA) in samenwerking met adviesbureau Schuttelaar & Partners