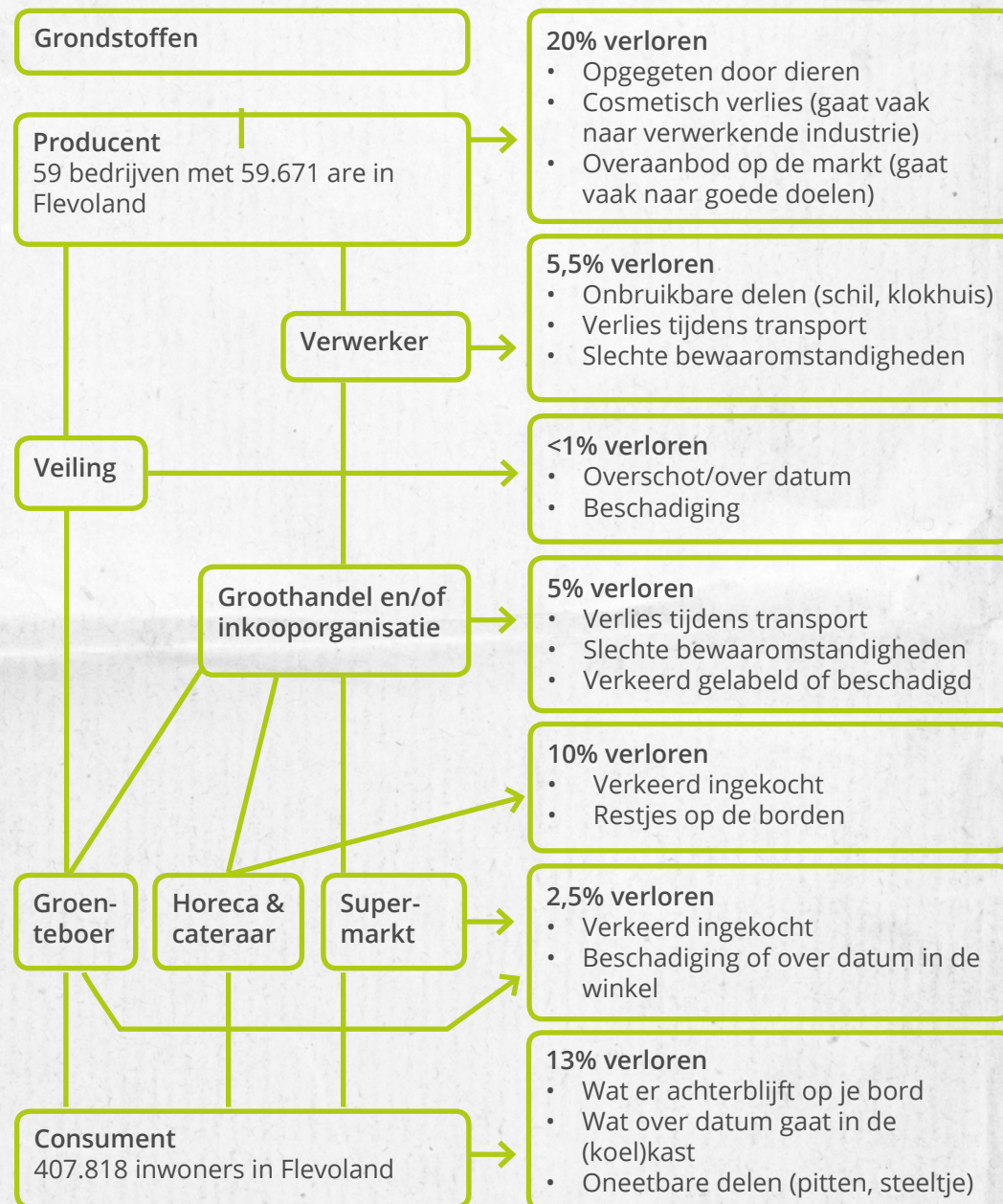


Voedselketens in beeld **Appel**



Feitjes

- Appels bevatten **veel voedingsvezels en kalium**. Ze bevatten echter weinig vitamine C.
- Op ongeveer **9 hectare** van de in Nederland aanwezige 260 hectare vindt biologische appelteelt plaats.
- Een appel is een **duurzame fruitsoort**. De klimaatimpact van Europese appels is gedurende het hele jaar laag.

Info

In 2018 waren in Flevoland 59 bedrijven actief die appels produceren. Er worden door Flevolandse boeren met name appels van de rassen Elstar en Jonagold geproduceerd. Vanaf augustus start de oogst en kan er geplukt worden.

Na de oogst wordt fruit opgeslagen in koelcellen. Wanneer er fruit verkocht wordt, worden de appels gesorteerd op maat en kwaliteit. Het fruit wordt verpakt in het gewenste verpakkingsmateriaal en tot slot gaat het per vrachtwagen naar de klanten.

Het overgrote deel van de appels komt via de veiling terecht in de supermarkt. Een klein deel wordt direct aan consumenten verkocht. Het derde deel wordt verwerkt tot andere producten in de verwerkende industrie, zoals appelmoes, appeltaart of appelsap. Deze producten komen vervolgens via de groothandel en/of inkooporganisatie in de supermarkt terecht.



Achtergrondinformatie bij 'Voedselketens in beeld: Appel'

In 2018 besloeg de appelteelt 59.671 are grond in Flevoland. Er waren 59 bedrijven actief die appels produceren. Er worden door Flevolandse boeren met name appels van de rassen Elstar en Jonagold geproduceerd.

Bij appel- en perenbomen is er sprake van een meerjarige teelt. Vanaf het tweede jaar is er pas een oogst van appels of peren mogelijk. Dit zijn echter kleine hoeveelheden, die worden geproduceerd. Vanaf het derde jaar is er sprake van een redelijke productie. De eerste jaren hoeft er nog weinig gesnoeid te worden. In het derde jaar wordt de wintersnoei belangrijk. Door de wintersnoei wordt de boom in structuur gebracht en de afgedragen takken worden weggeknipt. Na verloop van tijd wordt ook dunning van de boom belangrijk. Dunning houdt in dat er appels of peren van de boom worden gehaald om zo de groei van ander fruit te bevorderen. De stelregel is dat er rond de 100 tot 120 appels per boom geproduceerd kunnen worden. Om het fruit optimaal in het licht te krijgen, moet er soms zomersnoei plaatsvinden. Takken wegnemen voor een betere verlichting in de boom heeft als resultaat dat de appels meer kleur krijgen. Vanaf augustus start de oogst en kan er geplukt worden. Dit is de meest hectische maand voor de fruitsector.

Na de oogst wordt fruit opgeslagen in koelcellen met een laag zuurstofgehalte. Dit ter bevordering van het bewaarproces. Wanneer er fruit verkocht wordt, gaat er een cel open en worden de appels/peren gesorteerd op maat en kwaliteit. Het fruit wordt verpakt in het gewenste verpakkingsmateriaal en tot slot gaat het per vrachtwagen naar de klanten. Het overgrote deel van de appels komt via de veiling terecht in de supermarkt. Een klein deel wordt direct aan consumenten verkocht. Het derde deel wordt verwerkt tot andere producten in de verwerkende industrie, zoals appelmoes, appeltaart of appelsap. Deze producten komen vervolgens via de groothandel en/of inkooporganisatie in de supermarkt terecht.

Bronnen:

<https://www.cbs.nl/nl-nl/achtergrond/2016/43/factsheet-appels-en-peren>

<https://opendata.cbs.nl/#/CBS/nl/dataset/80780ned/table?ts=1545230220187>

