nieuws

Cosmetische eisen verkleinen oogst van tuinder met 10%

nieuws

Tuinders kunnen tien procent van hun oogst niet verkopen omdat groenten en fruit moeten voldoen aan specifieke eisen in verband met kleur, vorm en afmetingen. Het gaat om een gemiddelde dat becijferd werd door de Universiteit Gent in opdracht van het Departement Landbouw en Visserij. Meer dan de helft van de groenten en fruit die niet voldoen aan cosmetische kwaliteitseisen gaan verloren in de zin dat ze uit de humane voedselketen verdwijnen. Het gaat om net geen 120.000 ton van de belangrijkste groente- en fruitsoorten, een volume dat aangewend wordt als veevoeder, vergist, gecomposteerd, uitgevoerd op het land of gewoonweg niet geoogst. De ambitie is om de voedselverliezen tegen 2020 met 15 procent te verminderen.

22 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
tuinbouw
glastuinbouw
fruitteelt



Tuinders kunnen tien procent van hun oogst niet verkopen omdat groenten en fruit moeten voldoen aan specifieke eisen in verband met kleur, vorm en afmetingen. Het gaat om een gemiddelde dat becijferd werd door de Universiteit Gent in opdracht van het Departement Landbouw en Visserij. Meer dan de helft van de groenten en fruit die niet voldoen aan cosmetische kwaliteitseisen gaan verloren in de zin dat ze uit de humane voedselketen verdwijnen. Het gaat om net geen 120.000 ton van de belangrijkste groente- en fruitsoorten, een volume dat aangewend wordt als veevoeder, vergist, gecomposteerd, uitgevoerd op het land of gewoonweg niet geoogst. De ambitie is om de voedselverliezen tegen 2020 met 15 procent te verminderen.

Bij het beoordelen van de kwaliteit van groenten en fruit gelden Europese handelsnormen, private standaarden en voor de veilingen specifieke standaarden. Een deel van deze kwaliteitseisen is gelinkt aan de uiterlijke kenmerken van de geoogste gewassen. Het naleven ervan leidt tot voedselverliezen op het niveau van de primaire productie. In opdracht van de landbouwadministratie hebben onderzoekers van de UGent dit verlies gekwantificeerd.

Voor het onderzoek werden informele gesprekken gevoerd met enkele betrokkenen en ook 300 tuinders bevraagd. Op het niveau van de veiling is er weinig uitval omdat de grote schifting voordien al is uitgevoerd, zo blijkt. Cijfers van veilingenverbond VBT wijzen uit dat slechts 1,4 procent van de aanvoer niet in de humane voedselketen terechtkomt. Producenten maken namelijk zelf een inschatting van de kwaliteit en sorteren hun product alvorens het naar de veiling te brengen.

Cosmetische kwaliteitseisen bij groenten en fruit zijn specifieke eisen inzake de kleur, vorm en afmetingen waaraan geoogste producten moeten voldoen na opmaak en verpakking. Ze hebben als doel het bevorderen van de handel, het optimaliseren van het

verpakkings- en logistieke proces en het mogelijk maken van productdifferentiatie.
Gevraagd naar hun mening over cosmetische kwaliteitseisen onderscheiden zich twee groepen bij de 300 respondenten. Ongeveer de helft van de landbouwers vindt de kwaliteitseisen te streng en overdreven, de andere helft is positief en acht de eisen terecht en haalbaar, maar verwacht wel een hogere opbrengst voor hun inspanningen.
Twee derde van de ondervraagde landbouwers geeft aan dat ze een deel van hun oogst niet kunnen verkopen in het beoogde afzetkanaal omdat de producten niet voldoen aan het gewenste uiterlijk. Over hoeveel dit juist gaat, verschilt van teler tot teler en van gewas tot gewas. Gemiddeld wordt een afzetverlies van 10,2 procent aangegeven. De belangrijkste oorzaak waaraan deze uitval wordt toegeschreven, zijn de weersomstandigheden.
Groente- en fruittelers hebben overigens een bijkomende reden om hun oogst volgens de kwaliteit ervan te sorteren. Ze doen dat ook om een overaanbod op de markt, en de prijsdaling die daarvan het gevolg zou zijn, te vermijden. De overige producten gaan naar de verwerkende industrie. Zowel landbouwers als voorlichters geven aan dat er tegenwoordig veel minder uitval is door rassenselectie en kennis over teelttechniek.
Belangrijker dan de vaststelling dat tien procent van de oogst wordt afgekeurd om cosmetische redenen is misschien wel de bestemming die ze hierna krijgen. Afzetverlies is namelijk niet noodzakelijk hetzelfde als voedselverlies. Minstens een derde van de afgekeurde producten vinden toch een weg naar de humane voedselketen door verwerking, sociale initiatieven of thuisverkoop.
Meer dan de helft van de misvormde groenten en fruit krijgt een andere bestemming zodat er sprake is van voedselverlies. De gewassen worden aangewend als veevoeder, vergist, gecomposteerd, uitgevoerd op het land of gewoonweg niet geoogst. Voor de belangrijkste teelten samen gaat het om een voedselverlies van net geen 120.000 ton.
Het rapport biedt dan ook stof tot nadenken: waar zit het potentieel om dit verlies te reduceren? De preventie van voedselverlies staat hoog op de Vlaamse beleidsagenda. Verschillende actoren kunnen de voedselverliezen door cosmetische eisen helpen reduceren. De retail tracht op kleine schaal ‘lelijke’ groenten en fruit op de markt te brengen. Ook de verwerkende industrie en nieuwe innovatieve ondernemingen nemen al initiatieven om reststromen hoogwaardig te valoriseren.
Een workshop met de verschillende stakeholders maakt duidelijk dat er nog meer mogelijk is, bijvoorbeeld een versoepeling van de kwaliteitseisen waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen de visuele en de intrinsieke kwaliteit van groenten en fruit. Verder wordt gesuggereerd om de afgekeurde verse producten te verwerken tot producten met een langere houdbaarheid zodat voedseloverschotten flexibeler ingezet kunnen worden om voedselarmoede te verlichten.
Voor de veiling kan een coördinerende rol weggelegd zijn om alle productstromen, mooi én lelijk,
te verzamelen en te verdelen richting humane en andere bestemmingen. Tot slot heeft ook het beleid een rol te spelen, binnen het Europese kader, opdat de valorisatie van het afzetverlies zo weinig mogelijk voedselverlies inhoudt. Gewas per gewas moet worden bekeken hoe deze doelstelling kan worden gehaald. Tot slot nog dit: met de ‘Ketenroadmap Voedselverlies’ willen de Vlaamse overheid en de partners in de voedselketen de verliezen met 15 procent verminderen tegen 2020.
Meer info: Departement Landbouw en Visserij

Beeld: Loonwerk Defour

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |