

Effect EU-handelsnormen op voorkomen voedselverspilling

Kwaliteitsnormen leiden niet tot voedselverspilling. Rond de 95 procent van alle groenten en fruit in Noord-West Europa is verpakt als Klasse I, de rest is vrijwel volledig klasse II. Slechts een heel klein percentage haalt die normen niet, vanwege bijvoorbeeld beschadigingen of rotte plekjes. Deze producten mogen niet voor consumptie op de markt komen en worden gescheiden van gezonde producten zodat zij die niet kunnen aantasten.

Waarom handelsnormen?

De EU hanteert specifieke handelsnormen voor de indeling van landbouwproducten. Deze betreffen kwaliteit en uiterlijke kenmerken van tien groente- en fruitsoorten¹. De voordelen van handelsnormen op een rij:

- Ze bevorderen transparantie in de markt en dragen bij aan eerlijke handel.
- Ze dragen bij aan een kwalitatief hoogwaardige productie en dienen daarmee de belangen van de consument.
- Ze bieden helder onderscheid in kwaliteit waardoor de producent de prijs kan krijgen die hij verdient.
- Ze zorgen voor uniforme productdefinities.

De normen staan garant voor kwaliteitsbewaking: producten met een mindere kwaliteit en/of aantasting worden zo niet of nauwelijks vermengd met onbeschadigde producten. Op die manier kan voedselverspilling worden tegengegaan. Een duidelijke classificering draagt bij aan efficiëntere en daarmee duurzamere en per product toegespitste verpakkingen en logistiek. Ook de teelt en productie(omstandigheden en –technieken) worden daarop aangepast en er vindt veredeling plaats op resistentie, smaak, grootte etc.. Dit alles in het belang van een goede kwaliteit, die uiteindelijk de hoogste toegevoegde waarde creëert in de keten van teler tot consument. Product zonder (deze) waarde wordt in de regel niet geteeld, geoogst en verpakt.

EU Handelsnormen en voedselverspilling

EU Handelsnormen in groenten en fruit maken onderscheid naar klasse (extra, I en II). Retailers en consumenten hebben vooral een voorkeur voor klasse I-producten. Veel retailers hanteren daarnaast eigen kwaliteitsnormen. Steeds vaker bieden ze ook ruimte aan producten die kwalitatief gezond zijn, maar afwijken van vorm. Iedere klasse en maat product heeft zijn eigen specifieke afzetmarkt. Zo zijn in het ene afzetland kleine maten populair terwijl in andere landen juist weer vraag is naar grote maten. De indeling op basis van de EU handelsnormen draagt er aan bij om iedere markt te bedienen zoals gewenst.

In Nederland controleert het KCB (Kwaliteitscontolebureau) op de EU handelsnormen. Dat gaat risicogestuurd op product. In 2017 zijn 775.156 van deze controles uitgevoerd.

¹ Citrusvruchten, perziken en nectarines, aardbeien, kiwi's, peren, salade en krulandijvie, tafeldruiven, paprika, tomaten en appels.

In slechts 0,03 % van de gevallen werden partijen afgekeurd voor de markt vanwege cosmetische aspecten. Bij een niet-risicogestuurde controle zou dit getal nog lager uitvallen.

Toepassing van 'misvormde' producten

Wat gebeurt er nu met geogste producten, zoals 'misvormde paprika's' en 'scheve appeltjes', die niet binnen de standaard Klasse I of II handelsnormen van de EU vallen?

- Deze worden verkocht aan de industrie voor verwerking in bijvoorbeeld appelmoes, voedingssupplementen en cosmetische artikelen,
- Ze worden aangeboden aan de Voedselbank (dit geldt overigens ook voor onverkochte Klasse I en II producten).
- Een deel wordt verkocht aan lokaal geïnteresseerde particulieren die ze snel consumeren of verwerken tot diverse producten als jams en spreads.

Als dat allemaal niet lukt, worden deze producten aangeboden als veevoer of in het uiterste geval ingezet voor vergisting. Er gaat in beginsel geen product verloren.

Overigens, voor alle andere producten gelden GEEN handelsnormen, kromme komkommers mogen dus, mits gezond en vers van uiterlijk, gewoon op de Europese markt worden verhandeld, en dat gebeurt dus ook!