

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

2070

Vragen van het lid **Dik-Faber** (ChristenUnie) aan de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit over *cosmetische eisen aan groenten en fruit* (ingezonden 16 januari 2020).

Antwoord van Minister **Schouten** (Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit) (ontvangen 11 maart 2020). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2019–2020, nr. 1638.

Vraag 1

Kent u het rapport «Cosmetische aspecten in specifieke handelsnormen voor groenten en fruit» van Wageningen University & Research?¹

Antwoord 1

Ja. Het rapport heb ik aan de Tweede Kamer aangeboden bij brief van 3 juli 2019².

Vraag 2

Klopt het dat deze studie is uitgevoerd naar aanleiding van de motie Dik-Faber c.s. over het schrappen van cosmetische eisen in handelsnormen?³

Antwoord 2

De motie Dik-Faber c.s. is mede aanleiding geweest voor het laten uitvoeren van deze studie.

Vraag 3

Kunt u verklaren waarom gekozen is voor appels, peren, tomaten en paprika's als juist bij deze producten relatief weinig sprake is van verspilling in vergelijking met andere soorten groenten en fruit waarvoor de handelsnormen gelden?

Antwoord 3

Zoals in het rapport beschreven bestaan er in de EU in totaal 11 specifieke handelsnormen voor groenten en fruit (G&F), welke niet alle in Nederland geteeld worden. Er is gekozen voor appels, peren, tomaten en paprika omdat

¹ <https://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/471790>

² Kamerstuk 35 000 XIV, nr. 95

³ Kamerstuk 31 532, nr. 203

deze wel in Nederland geteeld worden en gezamenlijk een productievolume hebben van ongeveer 45% van het totale volume G&F in Nederland (CBS, 2017).

Vraag 4

Hoe beoordeelt u de definitie van cosmetische eisen (vorm, kleur, schil inclusief ruwschilligheid) in dit rapport en kunt u uw antwoord toelichten?

Antwoord 4

De onderzoeksvraag aan WUR was om te inventariseren welke visuele aspecten van de EU-handelsnormen voor G&F puur cosmetische aspecten betreffen en wat de gevolgen zouden zijn bij versoepeling van deze eisen. Op basis van vergelijkend onderzoek heeft WUR geconstateerd dat eisen op het gebied van vorm, kleurafwijkingen en schil (inclusief ruwschilligheid) als zuiver cosmetisch zijn aan te merken. Als zodanig hebben deze eisen geen bijkomend nut voor bijvoorbeeld voedselveiligheid en verschillen daarin van andere aspecten in de specifieke EU-handelsnormen. Ik kan mij in deze definitie vinden.

Vraag 5

Als zowel de definitie van cosmetische eisen als de gekozen producten sterk te bediscussiëren zijn, is dit rapport dan de juiste basis om de handelsnormen ter discussie te stellen in Brussel?

Antwoord 5

Hoewel sommige aspecten uit het WUR-rapport wellicht te bediscussiëren zijn, geeft het WUR-rapport mij voldoende handvaten om de handelsnormen in Europees verband ter discussie te stellen. Het meest kansrijk achten de onderzoekers het aanpassen van de cosmetische eisen van klasse II-producten, waardoor meer klasse II-producten op de markt komen en consumenten gewend raken aan producten met een lichte afwijking in vorm en kleur. Die aanbeveling heb ik inmiddels ingebracht in de lopende evaluatie van de Europese Commissie naar de effectiviteit van de EU-handelsnormen van onder andere G&F-producten. Tevens heb ik deze aanbeveling in november 2019 voorgelegd aan de «UNECE-werkgroep standaarden agrarische producten».⁴

Vraag 6

Hoe beoordeelt u de conclusie dat «er zijn weinig cijfers over de mate van verspilling van de Nederlandse groenten- en fruitsector in verschillende fasen van de keten; met name ontbreekt het zicht op het aandeel producten dat niet op de markt wordt gebracht of niet wordt aangevoerd»?

Antwoord 6

Het klopt dat er weinig cijfers bekend zijn over de (mate van) verliezen en verspilling van groenten en fruit in de complete keten. Er is de afgelopen jaren een gering aantal studies met veelal een beperkte scope uitgevoerd naar de hoeveelheid reststromen in de primaire productie, handel en verwerking van groenten, zoals het project Eindeloos Groenten uit 2012. Meer recent heeft een aantal telersorganisaties in Zuid-Nederland een dergelijke studie in 2019 uit laten voeren.

Vanuit Samen Tegen Voedselverspilling (STV) wordt ingezet op het verkrijgen van betrouwbare data over reststromen en voedselverspilling via zelfrapportage door de aangesloten bedrijven. Dit doet STV onder andere via overleg met LTO, GroentenFruit Huis en CBL, die alle het belang onderschrijven om betrouwbaar inzicht te krijgen in de hoeveelheid reststromen in de keten en de oorzaken van het ontstaan hiervan. Mijn ministerie ondersteunt dit met inzet van kennis en het beschikbaar stellen van instrumenten en stimuleert ook bedrijven die niet zijn aangesloten bij STV hun gegevens beschikbaar te stellen.

⁴ United Nations Economic Commission for Europe Steering Committee on Trade Capacity and Standards Working Party on Agricultural Quality Standards (WP7)

Vraag 7

Hoe beoordeelt u de conclusie dat «meer inzicht in de onderliggende (bedrijfseconomische) beslissingen van marktpartijen rond classificatie noodzakelijk is»?

Antwoord 7

De classificatie van G&F-producten heeft ook invloed op de verdiensten voor producenten; klasse I-producten leveren de producent meer op dan klasse II-producten. In het WUR-rapport wordt gesignaleerd dat wijziging van de handelsnormen derhalve ook bedrijfseconomische gevolgen voor de marktpartijen kunnen hebben. Meer inzicht hierover is wenselijk.

Vraag 8

Hoe beoordeelt u de conclusie dat niet veel bekend is over de mate van consumentenacceptatie ten aanzien van afwijkende kleuren, afmetingen en vormen in het winkelschap?»?

Antwoord 8

In diverse projecten, onder andere uitgevoerd door WUR⁵, is onderzoek gedaan naar de consumentenacceptatie van cosmetisch afwijkend fruit. Daarnaast zijn praktijkexperimenten uitgevoerd naar de perceptie en aankoopgedrag door consumenten van afwijkende groenten, zoals een experiment met Kromkommer in Jumbo Wageningen. Er bestaat dus wel enig inzicht in de mate van acceptatie door consumenten van afwijkende groenten en fruit.

Vraag 9

Bent u bereid onderzoek uit te (laten) voeren naar de conclusies onder de vragen 6 t/m 8?

Antwoord 9

Nog dit jaar zal onder de paraplu van STV een werkgroep zich buigen over de feiten en oorzaken van de verspilling van in de groenten en fruitketen. In overleg met de werkgroep zal ik bezien of en zo ja, welk (aanvullend) onderzoek nodig is.

Vraag 10

Herinnert u zich de aangenomen motie Dik-Faber c.s. over het schrappen van cosmetische eisen in handelsnormen (wettelijk) en de aanvullende cosmetische kwaliteitseisen van supermarkten (niet wettelijk)?⁶

Antwoord 10

Ja.

Vraag 11

Hebben intussen gesprekken plaatsgevonden met supermarkten over de aanvullende cosmetische eisen die door hen gesteld worden bovenop de wettelijke handelsnormen? Zo ja, wat is daar de status van?

Antwoord 11

Ja, deze gesprekken hebben plaatsgevonden. De warme en droge zomer van 2018 bleek van invloed op het uiterlijk van groenten en fruit. Producten die niet 100% perfect waren bereikten niet altijd een goede bestemming. Daarom is sinds die periode met veel partijen in de groente en fruit keten gesproken, ook met de supermarkten. Gezamenlijk vanuit mijn ministerie en STV hebben in 2019 een tweetal ronde tafel bijeenkomsten plaatsgevonden om inzicht te krijgen in de feiten en oorzaken rond kwaliteit gerelateerde aspecten van verspilling van groenten en fruit en welke oplossingen hiervoor al zijn doorgevoerd. Tevens dienden deze bijeenkomsten om na te gaan of het mogelijk is te komen tot effectieve afspraken rond oplossingsrichtingen om in

⁵ Ilona E. de Hooge, et al., This apple is too ugly for me! Consumer preferences for suboptimal food products in the supermarket and at home, 2017.

⁶ Kamerstuk 31 532, nr. 203

de toekomst verspilling verder terug te dringen. Hierbij waren supermarktor-organisaties, handel en primaire sector breed vertegenwoordigd.

De rondetafelgesprekken hebben geleid tot een gedeelde, gezamenlijk gevoelde verantwoordelijkheid voor het behoud van meer groenten en fruit voor menselijke consumptie. Daarbij is ook stilgestaan bij de aanvullende cosmetische eisen als mogelijke, maar zeker niet enige, oorzaak van verspilling van groenten en fruit. De betrokken supermarkten gaven aan dat indien zich (weers)omstandigheden voordoen – zoals de hete zomer van 2018 – deze eisen versoepeld worden, zodat er voldoende aanbod is en daarmee afzet voor de boer.

Vraag 12

Hoe gaat u er op korte termijn voor zorgen dat supermarkten de cosmetische kwaliteitseisen versoepelen zodat een groter deel van de oogst opgegeten kan worden?

Antwoord 12

In het kader van de uitwerking van de motie De Groot⁷ heb ik op woensdag 5 februari 2020 een gesprek gevoerd met de supermarkten Ahold, Jumbo, Plus, Lidl en koepelorganisatie CBL. In dit gesprek, dat ging over de rol van supermarkten bij de transitie naar de kringlooplantbouw, is ook stilgestaan bij het verminderen van voedselverspilling en specifiek de aanvullende cosmetische eisen van supermarkten aan groenten en fruit. De aanwezige supermarkten en het CBL benadrukten dat zij in voorkomende gevallen hun eisen al versoepelen. Tevens is mij toegezegd dat mocht dit probleem zich toch voordoen, de supermarkten direct met hun leveranciers aan tafel gaan om te voorkomen dat uiterlijkheden de oorzaak van verspilling zijn.

Vraag 13

Bent u bereid om met supermarkten een concreet plan te maken om de cosmetische kwaliteitseisen te versoepelen en dit bijvoorbeeld concreet te maken in een convenant?

Antwoord 13

Om te komen tot echt structurele oplossingen is het nodig om in de ketens samen te werken zodat vraag en aanbod beter op elkaar aan te sluiten, bijvoorbeeld door het opzetten van een marktplaats(en) voor groenten en fruit. De eerdergenoemde STV-werkgroep, die een brede samenstelling kent met vertegenwoordigers van supermarkten, handel en primaire producenten, zal bedrijven en collectieven stimuleren tot het doorvoeren van verbeteringen. In overleg met de werkgroep zal ik bezien of en zo ja welke afspraken hierbij behulpzaam zijn.

⁷ Kamerstuk 35 000 XIV, nr. 78