

Werkwijze aardappelbewaring oogst 2020

Aardappelbewaring in Europa gaat een nieuwe periode tegemoet. In dit kader en mede in het licht van de algemeen geldende Inkoopvoorwaarden Aardappelen heeft de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie een standpunt geformuleerd hoe om te gaan met Chloorprofam per oogst 2020.

Maximale inspanning verwacht en vereist

De maximum residue limit (MRL) voor de actieve stof Chloorprofam zal door het genomen besluit van de Europese Commissie op 0,01 ppm (detectiegrens) komen te liggen, tenzij de Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (SCoPAFF) anders beslist. Omdat kiemremmingsmiddelen op basis van de actieve stof Chloorprofam in de afgelopen decennia wijdverspreid zijn gebruikt in Europese bewaarschuren, bestaat er een contaminatiegevaar voor aardappelen die vanaf het volgende oogstjaar (2020) bewaard worden in bewaarschuren met een verleden van Chloorprofam. Om die reden heeft de Europese aardappelsector bij de autoriteiten een aanvraag gedaan voor een tijdelijk verhoogde MRL (t-MRL) voor de actieve stof Chloorprofam. Dit dossier voor een t-MRL is aangeboden aan het CTGB en wordt op dit moment beoordeeld door de Europese Food Safety Authority (EFSA). Echter, de Europese Commissie verwacht^[1], onafhankelijk van de eventuele toekenning van een t-MRL, dat de Europese aardappelsector een maximale inspanning levert om bewaarschuren met een verleden van Chloorprofam grondig te reinigen.

Duiding van spelregels

Gegeven geschetste achtergrond en ter verduidelijking van de Inkoopvoorwaarden Aardappelen Schakel Industrie/Industrie (2012) stelt de VAVI daarom het volgende;

1. Aardappelen vanaf oogst 2020 en later mogen niet behandeld worden met middelen op basis van de actieve stof Chloorprofam en aardappelen dienen te voldoen aan de geldende wetgeving.
2. Als verkoper aardappelen levert die voor uitlevering zijn opgeslagen in bewaarschuren, dienen de aardappelen afkomstig te zijn uit een voor consumptieaardappelen geschikte bewaring welke gereinigd is om contaminatie met in het verleden toegepaste middelen op basis van Chloorprofam te voorkomen.
3. Verkoper van aardappelen die bewaard zullen worden vóór aflevering zal een maximale inspanning leveren om de bewaarschuren met toebehoren zoals ventilatoren, luchtkanalen en kisten etc., vóór de oogst 2020, mede in het kader van een goed huisvader (artikel 4.8), afdoende grondig te reinigen
4. Verkoper van aardappelen die bewaard zullen worden heeft, niet later dan het moment van afleveren, een informatieplicht naar afnemer(s) over de maximale inspanning voor grondige reiniging

De VAVI is zich terdege bewust van de opgave en is van mening dat de (Europese) ketenpartners de handen ineen moeten slaan om de uitfasering van Chloorprofam in goede banen te leiden. De VAVI is daarom aanjager van intensieve samenwerking met de koepels en branches die ook worden geconfronteerd met de uitdagingen van aardappelbewaring zonder Chloorprofam. In de komende maanden wordt deze samenwerking hopelijk verder versterkt zodat er ruim voor de start van het nieuwe bewaarseizoen gedragen en praktische toepasbare adviezen kunnen worden aangereikt aan telers.

Over de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie

De Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI) is hét gezicht van de aardappelverwerkende industrie in Nederland, en vanuit die hoedanigheid gesprekspartner voor alle belanghebbende. De VAVI wil de mondiale positie van de industrie versterken, duurzame groei faciliteren door de belangen van zes internationaal opererende bedrijven te behartigen op Nederlands en Europees niveau. Om dit te bereiken communiceert de VAVI proactief met en naar de relevante stakeholders over de visie, waarden, initiatieven én dilemma's van de aardappelverwerkende industrie in Nederland.

[1] https://ec.europa.eu/food/expert-groups/ag-ap/adv-grp_fchaph_en