



Natuur
en
Milieu



xxx

Betreft: verminderen van bestrijdingsmiddelen in groente en fruit en keurmerk *Weet wat je eet*

Amsterdam, 23 oktober 2008

Geachte heer Smit,

Milieudefensie, Natuur en Milieu en consumentenorganisatie Goede Waar & Co, de organisaties achter de campagne *Weet wat je eet*, hebben eerder middels een tweetal brieven uw aandacht gevraagd voor resten landbouwgif in groente en fruit. Hierbij hebben wij een aantal suggesties gedaan om eisen te stellen om de risico's van bestrijdingsmiddelen te reduceren (zie bijlage 1).

In deze brieven gaven we aan dat er gelukkig door veel Nederlandse telers en handelaren ook kwaliteit geleverd wordt. Veel gangbare producten blijken nauwelijks residuen te bevatten. Op initiatief van telersvereniging FrEsteem hebben wij daarom het *Weet wat je eet* keurmerk geïntroduceerd. Producten met dit logo voldoen gegarandeerd aan onze eisen omtrent het gebruik van bestrijdingsmiddelen. Daarnaast nemen de tuinders maatregelen om efficiënt en duurzaam energieverbruik te verbeteren, lichthinder te minimaliseren en een goede ruimtelijke inpassing te realiseren. De eerste tomaten en paprika's zijn momenteel beschikbaar. Voor dit initiatief verdient Freesteem dan ook een groot compliment! Voor nadere informatie over de gemaakte afspraken verwijzen wij u naar bijlage 2.



Vanaf begin 2008 stellen Super de Boer, ALDI en Lidl extra eisen aan hun leveranciers om wetsovertredingen en risico's voor de volksgezondheid te voorkomen. Ook worden stappen gezet om het aantal residuen per product te verminderen en de meest kwalijke stoffen te weren. En sinds begin oktober biedt de C1000 de eerste tomaten met het *Weet wat je eet* keurmerk aan. Wij waarderen deze stappen en hebben hier ook positief over gecommuniceerd.



Natuur
en
Milieu



Momenteel heeft Poiesz nog geen extra maatregelen getroffen om haar klanten beter te beschermen tegen de blootstelling aan bestrijdingsmiddelen. Op zaterdag 11 oktober heeft *Weet wat je eet* de meetgegevens naar residuen van bestrijdingsmiddelen in 2006/2007 van de Voedsel en Waren Autoriteit gepubliceerd op weetwatjeeet.nl. Uit deze gegevens blijkt dat Poiesz supermarkten haar klanten in 2007 sterker vervuilde producten heeft aangeboden. Niet alleen waren de producten vaak vervuild, gemiddeld werd er ook het hoogst aantal bestrijdingsmiddelen per product aangetroffen en de meeste wetovertredingen geconstateerd. Op één Spaanse paprika werden maar liefst 10 verschillende gifsoorten met drie wetovertredingen aangetroffen. Veel van uw klanten hebben geschokt gereageerd op deze resultaten en u via onze website weetwatjeeet.nl opgeroepen om óók stappen te ondernemen om de gezondheidsrisico's van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit te voorkomen. In bijlage 3 vindt u een selectie van deze oproepen.

Gezien deze resultaten dringen wij opnieuw aan om de door ons voorgestelde maatregelen te onderschrijven. Ten eerste door producten met het *Weet wat je eet* keurmerk te introduceren. Ten tweede door stappen te ondernemen voor uw gehele groente- en fruitassortiment. Daarbij vragen wij u om maximaal drie residuen per product toe te staan, waarbij de gesommeerde opvulling van de acute gezondheidsnormen van de residuen maximaal 100% bedraagt en de wettelijke norm per stof maximaal voor 70% wordt opgevuld. Tenslotte dienen de meest schadelijke stoffen op de 'zwarte lijst' te worden geweerd. Voor de lange termijn willen wij u uitnodigen om met ons toe te werken naar volledig residu vrije producten en de toepassing van geïntegreerde teeltmethoden.

Naar aanleiding van uw reactie zullen wij ons beraden op vervolgstappen. Wij verzoeken u daarom met klem om op korte termijn te reageren. Uiteraard zijn wij van harte bereid om bovenstaande punten verder toe te lichten.

Hoogachtend,

Wouter van Eck
Campagneleider Landbouw en
Voedsel
Milieudefensie

Mirjam de Rijk
Algemeen directeur
Natuur en Milieu

Bijlagen (3):

1. Korte en lange termijn opties voor het terugdringen van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit
2. Afspraken keurmerk *Weet wat je eet*
3. Selectie consumentenoproepen



Natuur
en
Milieu



Bijlage 1

Korte en lange termijn opties voor het terugdringen van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit

De organisaties van *Weet wat je eet* geven u een aantal concrete mogelijkheden voor het terugdringen van bestrijdingsmiddelen op groente en fruit.

1. Kies voor volledig residuvrij. Technisch is dit mogelijk, in de praktijk blijkt een groot deel van de groente en fruit al aan deze kwaliteitseis te voldoen. Dit is het resultaat van efficiënt en spaarzaam gebruik van middelen. Door deze teelt als norm te stellen wordt de klant optimale garantie geboden dat gezondheid en milieu niet geschaad worden.
2. Beperk het aantal residuen per product. Wetenschappers wijzen al jaren op de risico's van een cocktail aan verschillende gifstoffen. De aanwezigheid van meerdere gifstoffen leidt tot combinatie effecten. Van verwante middelen (organofosfaten en carbamaten) is bekend dat de effecten versterkt worden, maar van de meeste combinaties zijn de effecten nog onvoldoende bekend. Niemand koopt graag groente en fruit met veel gifstoffen. Meerdere toonaangevende Duitse supermarkten hebben dan ook gekozen het aantal residuen per product op maximaal drie te stellen.
3. Stel gezondheidsgrenzen en sluit overtreding van de wet uit. De wettelijke normen zijn vastgelegd in Maximale Residu Limieten (MRL). Door verouderde en starre regelgeving komt dit niet altijd overeen met de algemeen geaccepteerde gezondheidsnormen. Op basis van de wetenschappelijke inzichten van onder meer de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) is voor een groot aantal stoffen de Acute Referentiedosis (ARfD) vastgesteld. Geregeld wordt deze gezondheidsnorm al overschreden terwijl het residugehalte onder de wettelijke norm blijft! Daarnaast wordt er geen rekening gehouden met de effecten van mogelijk andere residuen op hetzelfde product (combinatie effecten). Duitse supermarkten geven voorrang aan de gezondheid van hun klanten en stellen daarom een preventieve gezondheidsgrens:
 - voor ieder aangetroffen residu wordt de opvulling van de acute gezondheidsnorm berekend in procenten, waarbij de som van deze percentages niet meer dan 100% mag bedragen.
 - om overtreding van de wettelijke norm uit te sluiten mag voor ieder residu de MRL maximaal voor 70% worden opgevuld.Vanzelfsprekend dienen ook alle in de EU verboden stoffen geweerd te worden.
4. Ban de meest schadelijke stoffen. Een aantal omstreden bestrijdingsmiddelen wordt nog steeds toegestaan, hoewel op basis van wetenschappelijke inzichten inmiddels bekend is dat ze kunnen leiden tot ernstige gezondheidseffecten (zoals kanker, hormoonverstoring en schade aan motoriek en cognitieve ontwikkeling) en milieuschade. Milieudefensie en Natuur en Milieu hebben onlangs een 'zwarte lijst' opgesteld van de meest schadelijke stoffen. Het is voor tuinders zeker mogelijk om te schakelen naar minder schadelijke stoffen. Graag bieden we u de mogelijkheid om op basis van deze lijst de meest schadelijke stoffen te weren.
5. Kies voor geïntegreerde teeltmethoden. Naast schone producten voor de consument, is een duurzame productie óók belangrijk voor een schoon milieu. Door te kiezen voor geïntegreerde teelt methoden, wordt het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen tot een minimum beperkt. Praktijkonderzoek Plant en Omgeving van de Wageningse Universiteit en Researchcentrum heeft hiertoe een 'Best Practices' beslismodel voor geïntegreerde strategie opgesteld (zie bijlage 3). Dit beslismodel is voor verschillende gewassen uitgewerkt. Wij gaan graag met u in gesprek hoe u geïntegreerde teeltmethoden als inkooppeis vorm kunt geven.



Natuur
en
Milieu



Bijlage 2

Afspraken keurmerk *Weet wat je eet*

De maatschappelijke organisaties achter *Weet wat je eet* hebben samen met de tuinders verenigd in FrEesteem het *Weet wat je eet* keurmerk geïntroduceerd. Telers en supermarkten hebben belang bij een goede profilering van een gezond kwaliteitsproduct, waarbij de risico's van schadelijke residuen aantoonbaar zijn geminimaliseerd. Producten met het logo van weetwatjeeet.nl zijn geproduceerd conform de punten die hieronder staan vermeld.



Bindende afspraken rond gebruik van bestrijdingsmiddelen en aanwezigheid van residuen

1. maximaal 3 residuen van bestrijdingsmiddelen per product
2. de gezamenlijke som van de opvulling van de gezondheidsnorm (ARfD) per aangetroffen stof bedraagt maximaal 100%
3. de opvulling van de wettelijke norm (MRL) per aangetroffen stof bedraagt maximaal 70%
4. vanzelfsprekend: binnen de gehele bedrijfsvoering geen enkel gebruik van verboden middelen
5. voor en tijdens de teelt van het product is géén gebruik gemaakt van een of meer stoffen van de door de NGO's in december 2007 opgestelde zwarte lijst van schadelijke bestrijdingsmiddelen¹
6. de telers geven de organisaties achter *Weet wat je eet* inzage in gebruik van middelen en alle beschikbare meetgegevens, onder meer door maandelijks verstrekking van een overzicht

Overige uitgangspunten

1. streven naar residuvrije producten, onder meer door toepassing van geïntegreerde teeltmethoden
2. ambitieuze en afrekenbare doelstellingen voor minimaliseren van energiegebruik en uitstoot van broeikasgassen
3. maximale inzet om lichthinder te beperken
4. verantwoorde landschappelijke inpassing van kassen: nieuwbouw zo situeren dat verrommeling van landelijk gebied en negatieve gevolgen voor natuurgebieden en waardevolle cultuurlandschappen voorkomen wordt
5. verder terugdringen van vervuilende emissies van nutriënten (en nulemissie voor nieuwbouwbedrijven), onder meer door gebruik van schoon gietwater en water recirculeren en zelf reinigen: vermijden lozing van vuil water op het oppervlaktewater of riool

¹ Het gaat bij de zwarte lijst van schadelijke bestrijdingsmiddelen om het afzien van gebruik van middelen met een of meer van de volgende werkzame stoffen: Amitrole, Captan, Carbendazim, Chloorpyrifos, Deltamethrin, Dicofol, Imidacloprid, Iprodion, Maneb, Metam Natrium, Methamidofos en Linuron.