

Flandriamail Professional

Juli - Augustus 2009

In deze aflevering:

- ✓ Flandria-broccoli, een ware gezondheidsboost!
Dominiek Degraeve, broccolitelier: "Ik ben zeker dat er nog groeipotentieel is voor onze gezonde en lekkere Flandria-broccoli."
- ✓ Nieuw: verse paksoi, rode biet en kervel onder het Flandria-keurmerk
Gert Vets, supervisor Productkwaliteit bij MV: "Onze ervaring is dat kopers willen meegaan in het Flandria-verhaal."
- ✓ Zachtfruit kleurt de zomer in vele vormen!
- ✓ Opslag van groenten en fruit in aangepaste temperatuurzones
- ✓ Flandria-producten volgen vanaf 1 juni UN/ECE-normen
"Aan de hoge Flandria-normen wordt niet geraakt", (Raf De Blaiser, kwaliteitsverantwoordelijke LAVA)
- ✓ Tussentijdse resultaten rassen- en smaakproeven van tomaten
- ✓ Marktvoorblik voor juli en augustus 2009 (week 26 t/m week 37)
- ✓ Kortnieuws

Voor meer informatie over de inhoud van deze nieuwsbrief:

LAVA, tel. +32 (0)15.50.42.50 – fax + 32 (0)15.50.42.60 - e-mail lava@lava.be



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Flandria-broccoli een ware gezondheidsboost!

Dominiek Degraeve, broccolitelers: “Ik ben zeker dat er nog groeipotentieel is voor onze gezonde en lekkere Flandria-broccoli.”

Dat verse groenten goed zijn voor de gezondheid, weet iedereen. Eén prijkt altijd bovenaan in lijstjes met gezonde voedingsmiddelen: broccoli, het fijnere en pittigere broertje van de bloemkool. Elke dag komen er nieuwe gezondheidsvoordelen bij. Flandria-broccoli is een vaste waarde geworden in het groenterayon. De Flandria-telers gaan uitsluitend voor topkwaliteit voor deze groente!

Broccolo, broccoli

Broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) is een van de allerfijnste koolsoorten en is nauw verwant met bloemkool. De oorsprong van broccoli is te vinden in Klein Azië (het huidige Turkije), net zoals de hele koolfamilie trouwens. Geen groente klinkt zo Italiaans als broccoli: het is het meervoud van het Italiaanse broccolo, wat koolkrop betekent. De oude Romeinen waren al bijzonder op broccoli gesteld.

Broccoli is een ideale teelt voor ons gematigd klimaat. Het is een vollegrondsgroente die iets later dan bloemkool op de markt komt en waarvan de smaak pittiger en fijner is.

Juiste oogsttijdstip belangrijk

Dominiek Degraeve, vollegrondsgroenteteler uit Passendale, levert sinds een drietal jaar Flandria-broccoli. “Het is een teelt die weinig gevoelig is voor ziekten en de laatste jaren zijn er ook meer resistente rassen ontwikkeld. Voor de bestrijding van koolvlieg, een lastige belager, volgen we strikt het advies van een waarschuwingssysteem. Alle gebruikte gewasbeschermingsmiddelen, bemesting en mechanische bestrijding worden geregistreerd.”

Bij de teelt van broccoli is het oogsten van de krop (de bloem van de plant) op het juiste moment héél belangrijk. “De kunst bestaat erin niet te vroeg en niet te laat te oogsten. Het juiste moment is net voordat de bloemkrop wil bloeien”, verduidelijkt Dominiek Degraeve. “We snijden altijd in de voormiddag als de groente nog fris staat en de krop héél stevig is. Om de krop niet te beschadigen, gebeurt dit manueel en ook de blaadjes van de korte stam (10 cm) worden met de hand afgehaald.”

Flandria topkwaliteit

Flandria-broccoli moet voldoen aan de UNECE-normen voor klasse I én aan de specifieke Flandria-kwaliteitsnormen.

Dit houdt in:

- rond, zeer goed en gelijkmatig ontwikkeld scherm;
- mooi gesloten krop met een vaste, dichte korrelstructuur (bloempjes moeten nog volledig gesloten zijn);
- egale, blauwgroene kleur over het hele scherm;
- absoluut vrij van beschadigingen.

“We volgen voor broccoli volledig het Flandria-lastenboek en zijn ook voor GlobalGap gekeurd. De Flandria-veiling doet regelmatig steekproeven op stevigheid, kwaliteit en houdbaarheid. Om de zoveel weken worden er op het bedrijf stalen genomen die door een onafhankelijk labo worden gecontroleerd op residu’s.”

Een uniforme sortering volgens de grootte van het bloemscherm (14-18 cm; 8-14 cm) en een verzorgde presentatie zijn een must voor Flandria-broccoli.

Koel, koeler, koelst

Broccoli is een groente met een lange bewaartijd mits een belangrijke voorwaarde in acht wordt genomen. “Na het oogsten brengen we de kropen onmiddellijk naar koelruimtes. Pas als de groente goed koud is, wordt ze handmatig in folie verpakt. Het personeel draagt handschoenen bij dit werk. Door sealing blijft de koude goed in de groente opgeslagen. Dit voorkomt uitdroging en verhoogt aanzienlijk de bewaartijd.”

De gesealde broccolikroppen (500 gr) worden voorzien van een sticker met de vereiste aanduidingen en het Flandria-logo voor aanlevering bij de Flandria-veilingen. Broccoli wordt ook los aangeleverd in EPS-medium (5 kg netto) of EPS-hoog (6 kg netto).

“Het allerbelangrijkste voor het kwaliteitsbehoud en de lange bewaring van broccoli is dat alle schakels in de vermarkting de koudeketen van ‘grond tot bord’ respecteren. De veilingen hebben een gesloten koudeketen waarin de producten gekoeld worden aangeleverd, gekoeld worden gestockeerd en gekoeld vertrekken”, vult Rik Decadt, directeur Productie van de REO-veiling, aan.

Uitstekende conveniencegroente

Voor veel consumenten is broccoli de favoriete kool geworden, maar er is meer. Kopers willen ook levering in roosjes. De groente wordt dan aangeboden in bakjes van 300 gr of stukjes in bulk, vacuüm gekoeld.

“De interesse van de verwerkende industrie voor deze groente groeit sterk. Broccoli is goed op weg om een echte conveniencegroente te worden, want ze is uitermate geschikt voor kant-en-klaar maaltijden. Specifiek voor levering aan versnijders wordt een ras met platte schermen ontwikkeld. Die broccoli laat zich gemakkelijker versnijden in roosjes. Zo kunnen we beter inspelen op de wensen van de versnijderijen”, zegt Rik Decadt.

Veelzijdige groente

De ononderbroken koudeketen van teler tot consument is een absolute must. De winkelier legt de groente in de uitstalling best naast bloemkool met de krop altijd naar de klant gericht. De optimale temperatuur ligt rond 1 °C bij een relatieve vochtigheid van 90 tot 95%. Losse broccoli kunt u best regelmatig met ijskoud water bevochtigen. Zo zorgt u ervoor dat de vaste structuur en de gesloten kropjes meerdere dagen worden bewaard. Leg broccoli niet bij groenten (bv. tomaten) die ethyleen afgeven. Verwijder broccoli als hij gele roosjes begint te krijgen, dan is hij niet meer vers.

Leg klanten het belang uit van de koudeketen, ook bij hen thuis. “De consument kan broccoli best onmiddellijk klaarmaken, zoniet moet de groente in het groentevak van de koelkast waar hij nog drie tot vijf dagen bewaart, maar zeker niet naast groenten en fruit die ethyleen afgeven”, adviseert de broccolitelers nog.

Broccoli is heerlijk als gekookte groente, maar leent zich ook uitstekend voor soepen en soufflés. Door zijn pittige smaak past hij bij kruidige gerechten. Het is ook een ideale groente om te stomen en te wokken. Leer klanten de veelzijdigheid van broccoli in de keuken kennen. Laat hen proeven van een eenvoudig wokgerecht, gegarandeerd met gunstig effect op het koopgedrag.

Voeding en geneeskraft

Broccoli heeft aanzienlijke, beschermende kwaliteiten.

- Broccoli is rijk aan praktisch elke vitamine (bevat tweemaal zoveel vitamine C als sinaasappel) en vele mineralen zoals calcium en magnesium, en sporenelementen zink, ijzer, koper.
- Bevat sulforafaan in hoge concentratie. Deze chemische stof activeert anti-oxidanten en enzymen en verhoogt het immuunsysteem.
- Door de aanwezigheid van anticancerigene bestanddelen werkt broccoli preventief tegen darm- en blaaskanker, maagkanker en maagzweren (labo-effecten).
- Broccoli zou ook de effecten van het verouderingsproces vertragen (Amerikaans onderzoek).

| Voedingswaarde per 100 g | |
|--------------------------|---------|
| Energie | 84 kJ |
| | 20 kcal |
| Vezels | 3,6 g |
| Koolhydraten | 2 mg |
| Vet | 0 g |
| Eiwit | 3 g |
| Vitamine C | 110 mg |

“Broccoli is een groente met talrijke gezondheidskwaliteiten. Bij jongere consumenten wordt broccoli een populaire groente. Ouderen moeten we nog wat overtuigen, maar dat lukt wel! Er is zeker nog groeipotentieel voor Flandria-broccoli”, aldus Dominiek Degraeve.

Flandria-broccoli wordt aangeleverd op de veilingen vanaf mei/juni tot oktober/november, met topaanvoer in juli en augustus. “De Flandria-veilingen kunnen regelmatige en lange aanvoer van broccoli met homogene Flandria-kwaliteit waarborgen”, verzekert de directeur productie van REO-veiling.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Nieuw: verse paksoi, rode biet en kervel onder het Flandria-keurmerk

Gert Vets, supervisor Productkwaliteit bij de Mechelse Veilingen: “Onze ervaring is dat kopers willen meegaan in het Flandria-verhaal”

LAVA, overkoepelende coöperatie van de Flandria-veilingen, ambieert om elk jaar nieuwe groenten onder de boog van het Flandria-keurmerk te brengen. Sinds begin juni bieden de Flandria-veilingen de koolsoort paksoi, rode biet en kervel aan met Flandria-kwaliteit. Door topversheid, doorgedreven sortering en aantrekkelijke presentatie kunnen deze groenten zich duidelijk onderscheiden in het marktaanbod.

De nieuwkomers in het Flandria-assortiment zijn afkomstig van teelt in volle grond en onder glas. Ze volgen dezelfde regels voor milieuvriendelijke teelt als de andere producten in het Flandria-aanbod. De telers volgen een lastenboek en er gebeuren regelmatige keuringen en controles op de bedrijven. “Onze professionele telers brengen topkwaliteit in Flandria”, verzekert Gert Vets, supervisor Productkwaliteit bij MV.

Groeiende vraag

Paksoi is een Aziatische koolsoort (Pak-Choi) die sinds mensenheugenis als groente werd verbouwd en via emigratie over de hele wereld werd verspreid. Het is een langwerpige, open kool met spierwitte of groene bladstelen en zonder typische koolsmaak. De groente wordt ook wel selderijkool genoemd omdat de dikke stronken die onderaan eindigen in een lange, dunne wortel op selderij lijken.

“Deze relatief onbekende groente komt de laatste jaren toch meer in de kijker. Vooral bij de allochtone bevolking groeit de vraag en de Belgische consument wil ook wel eens iets nieuws proberen. Paksoi is zeer geschikt om in Oosterse wokgerechten te gebruiken”, zegt Gert Vets, supervisor Productkwaliteit bij MV.

Verschillende variëteiten paksoi

Flandria-paksoi is een stevige, regelmatig gevormde kool met gave, frisse bladeren. Er zijn drie variëteiten beschikbaar: een type met groene stengels, een type met witte stengels en een type met rode bladeren. De aanvoer gebeurt in EPS-kisten (medium en hoog) met 6, 8 of 10 stuks

per kist naargelang de grootte en het gewicht, individueel verpakt in open plastic zak of los (met dekvel). Door zorgvuldige sortering zijn de groenten in elke kist gelijkmatig van vorm.

Het keurmerk biedt ook witte en groene mini-paksoi of baby-paksoi (uit serre) aan in een zakje, met acht stuks van 120 gr in EPS-tomatenkist of 1 kg netto per kist, voorzien van een mooi dekvel tegen uitdroging.

“Omdat de groente zowel in vollegrond als onder glas wordt geteeld, is aanvoer van Flandria-paksoi het hele jaar door mogelijk. Er zit wel een productiepiek tussen week 18 en 27. In herfst en winter ligt het aanbod wat lager.”

Deze smakelijke, knapperige groente schept ongekennde mogelijkheden zowel in rauwkost met andere groenten als om te stoven en te roerbakken. Grote voordelen: ze bevat veel vitamine A en is zeer caloriearm.

Sortering rode biet verfijnd

Rode biet past in de huidige trend van opwaardering van vergeten groenten. Oude groenten zijn immers aan een revival bezig en binnen de horeca groeit de belangstelling. “Op de Flandria-veilingen zien we de productie van rode biet toenemen en de veilingen hebben de sorteringseisen voor Flandria verfijnd”, verduidelijkt Gert Vets.

Dit Flandria-product onderscheidt zich door een grote eenvormigheid in elke verpakking. Deze eenvormigheid is gebaseerd op een doorgedreven sortering op diameter. Zorgvuldige sortering door de teler is van het grootste belang. De handel heeft bij Flandria-rode biet keuze uit vier groottes: klein (2-7 cm), middel (6-10 cm), groot (9-13 cm) en zeer groot (+12 cm). “Door meer te differentiëren in de sortering willen we inspelen op de specifieke wensen van de diverse afzetmogelijkheden. Consumenten geven de voorkeur aan kleine bietjes voor verwerking in gerechten, de versnijders, prefereren het grote formaat omwille van de mindere afval”, verduidelijkt Gert Vets.

Naargelang van de sortering worden ze aangeleverd in EPS-tomatenkist (klein en middel), EPS-medium (groot) en EPS-hoog (groot en zeer groot). Rode biet wordt los aangevoerd of samengebonden in bussels met loof van 3 à 4 stuks. De handel mag zeker zijn van een uniforme kwaliteit in elke verpakkingseenheid.

Deze wintergroente blijft toch het hele jaar beschikbaar. Rond week 36-37 stijgt de aanvoer om tegen week 18 te verminderen.

Rode biet wordt als groente gegeten, zowel rauw geraspt, gekookt als opgelegd. De groente is erg geschikt voor soepen en is rijk aan natrium en kalium.

Mooie presentatie van kervel

Kervel behoort tot de klassieke ‘fines herbes’. Dit zijn fijne, delicate kruiden die met hun lekkere aroma’s allerlei gerechten op smaak kunnen brengen.

Bij de kwaliteitseisen voor Flandria-kervel valt de grote aandacht op voor het verse en frisse aanzien. Verse kervel bezit de typische kleur van de variëteit, vertoont geen enkele

beschadiging en is vrij van vorstschade en aarde. Het keukenkruid mag niet verwelkt zijn noch opgeschoten.

Een verfijning van de presentatie moet ook een commerciële opwaardering betekenen. Flandria-kervel wordt los in EPS-tomaat (1 kg) geleverd gezet of niet gezet, met dekvel. Bij 'gezet in kist' presenteert de teler bladeren en stengels van kervel mooi rechtop. "Dergelijke verzorgde presentatie geeft het product een aantrekkelijk uitzicht en verhoogt de verkoopkracht. Bovendien kan de handelaar de kist handig en snel verdelen in kleine porties", luidt het.

Kervel is tevens beschikbaar in potjes van 100 g met of zonder deksel (met dekvel) of met wortel op teeltmatje of in wortelpotje en verpakt in een zakje (100 g). Levering gebeurt in EPS-tomaat (6 potjes of 10 wortelzakjes), laag (9 potjes met deksel) of hoog (18 wortelpotjes in zakje). Levering in een doos met 20 wortelpotjes in zakje is mogelijk.

"Deze handige en aantrekkelijke meeneemproducten zijn ideaal voor warenhuizen en buurtwinkels. Door de verscheidenheid in mooie presentaties kan Flandria-kervel zich duidelijk onderscheiden in het marktaanbod. Het is zeker commercieel gunstig dat onze kopers nu ook paksoi, rode biet en kervel onder het kwaliteitslabel kunnen verkopen. Het biedt hen gegarandeerde, eenvormige kwaliteit. We ervaren bij de Flandria-veilingen dat kopers willen meegaan in het groeiende Flandria-verhaal", besluit de supervisor Productkwaliteit.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Zachtfruit kleurt de zomer in vele vormen!

Goed nieuws voor fijnproevers: er zijn weer volop aalbessen, frambozen, witte en blauwe bessen, braambessen en stekelbessen met het Flandria-keurmerk. Of ze nu zoet, zoetzuur of zuur smaken, zachtfruit brengt altijd een verfrissende beleving in de zomer. Flandria-telers van zachtfruit mikken op topkwaliteit.

Zachtfruit hoort traditioneel bij zomer en zon. Het is de verzamelnaam voor bessen en andere vruchten die nogal zacht zijn en heel gevoelig. De bekendste is de aardbei, maar ook frambozen, braambessen en aalbessen zijn zeer populair. De relatief 'nieuwe' in de rij, de blauwe bes, kan menig consument bekoren door hun gunstige effect op de gezondheid.

Flandria topkwaliteit

Flandria-telers van zachtfruit willen een uiterst vers en kwalitatief product leveren.

- Plukkers gaan omzichtig te werk
- Het zachtfruit wordt onmiddellijk na de pluk in de eindverpakking gelegd
- De vruchtgrootte is gelijkmatig, alsook de rijpheid
- Bessen worden met het steeltje altijd in dezelfde richting gelegd
- De vruchten zijn vrij van kneuzingen en schimmels of rot
- In het verkoopcircuit worden ze niet meer omgepakt en aangeraakt

Het zomert tot in de herfst

De productie van Flandria-zachtfruit verloopt stabiel. Kleinfruit wordt voornamelijk in juli en augustus aangevoerd, maar de telers slagen erin de aanvoerperiode gevoelig uit te breiden door spreiding van de oogst.

- Aardbeien: mei, juni, juli en augustus blijven de topmaanden voor Flandria-aardbeien. Tussen half juli en begin september komen de Flandria-aardbeien uit volle grond én openluchtteelt.
- Frambozen en braambessen: ze zijn er volop in juli en augustus, maar het seizoen loopt door tot in het najaar. De oogst komt in de zomer uit beschermde teelt onder plastic overkappingen of netten.
- Aalbessen: zowel rode als witte bessen zijn verkrijgbaar met Flandria-kwaliteit. Het seizoen is eerder kort tot eind juli.
- Blauwe bessen: de maanden juli en augustus leveren de grootste productie.

- Kruisbessen (stekelbessen) bestaan in drie varianten: groen, groen met een rode blos en rood.

Alle volumes leverbaar

Alle houtig kleinfruit, zoals rode en witte bessen, stekelbes, zwarte bes, blauwe bes, frambozen en braambessen, worden gesorteerd naar vruchtgrootte en gelijkmatige rijpheid. Flandria-kleinfruit wordt geleverd in PLK 4 kartonnen plateau met acht punnets van 125 gr of 150 gr aan het begin en het einde van het seizoen. In het volle seizoen wordt er geleverd in houten kist PL5 met 10 punnets van 250 gr of 8 punnets van 500 gr.

Bewaaromstandigheden

De ideale relatieve luchtvochtigheid (R.V.) van de meeste kleinfruitsoorten bevindt zich boven 95%. Een hoge R.V. beperkt immers het vochtverlies tijdens de bewaring. De meeste vruchten hebben een ideale bewaartemperatuur tussen 0,5 °C en 1 °C. De verschillen in bewaaromstandigheden situeren zich in de ideale luchtsamenstelling voor de diverse soorten. Bij sommige fruitsoorten veroorzaakt een te hoge CO₂-concentratie smaak- of kleurafwijkingen.

Tips voor de winkelier

- Presenteer Flandria-kleinfruit in de originele verpakking. Vermijd veelvuldige manipulatie en ruwe behandeling. Het blijft kwetsbaar fruit.
- Vermijd condensatie door de temperatuur tot 8-10 °C te verhogen vóór het uitstellen.
- Zachtfruit is vaak een impulsaankoop. Speel daarop in door de vele kleuren en vormen te schikken in een aantrekkelijke presentatie in de groente- en fruitafdeling. Zo verkoopt dit product zichzelf.
- Adviseer klanten om het fruit liefst zo snel mogelijk na aankoop te verbruiken.
- Indien een korte bewaring noodzakelijk is, kan zachtfruit nog hooguit drie dagen in de koelkast blijven.

Puur genieten en toch gezond

De consument koopt zachtfruit vooral om te verwennen of om er zelf van te genieten. Flandria-zachtfruit is perfect te gebruiken in nagerechten en als zoete snoepjes, maar ook in trendy salades, schuimbereidingen, coulis en gerechten met vis of schaaldieren.

- Zachtfruit blijft altijd heerlijk om puur natuur te eten.
- De vruchten zijn kleine gezondheidsbommetjes.
- Ze zitten barstensvol vitamines en mineralen, waaronder kalium, calcium, magnesium en fosfaat en vezelstoffen.
- Ze zijn rijk aan antioxidanten en werken cholesterolverlagend.
- Ze passen uitstekend in een caloriearm dieet.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Opslag van groenten en fruit in aangepaste temperatuurzones

Zowel het wetenschappelijke onderzoek als de praktijk wijzen uit dat groenten en fruit best worden bewaard in een aangepaste temperatuurzone voor een maximaal kwaliteitsbehoud. Het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten geeft bepaalde aanbevelingen waar de handel mee gebaat is.

Aangewezen temperatuurzones

- Moeten altijd gekoeld liggen in een koeltoog overdag in de winkel, in de koelruimte 's nachts (temperatuurzone van 0 tot 1 °C): asperges, witloof, broccoli, champignons, oesterzwammen.
- Moeten koel liggen, overdag liefst (niet noodzakelijk) in een koeltoog en 's nachts in een koelruimte (max. 4 °C): alle slasoorten en bladgroenten, spruiten, prei, bloemkool, pitfruit en steenfruit.
- Moeten fris bewaard worden, dit betekent overdag in een niet gekoeld rek in de winkel, 's nachts in een koelruimte en een temperatuurzone van 6 tot 7 °C: alle koolsoorten, wortelen en alle boonsoorten.
- Worden best bewaard, zowel 's nachts als overdag, in een temperatuurzone van 12 tot 16 °C: tomaten, paprika's, komkommers, aubergines, courgettes, aardappelen en uien. Groenten van zuiderse oorsprong bewaar je best niet te koud, anders worden ze slap of verwelkt de steel, aubergines verliezen hun kroontje enz.

Afdekken tegen uitdroging

Als u groenten afdekt in de koeling verkleint u de kans op uitdroging. Gebruik de oorspronkelijke Flandria-dekvellen of deksels. Bij niet-afdekking valt de koude rechtstreeks op de producten. Dit veroorzaakt uitdroging. Tegen uitdroging verdient het ook aanbeveling om de producten in de koelruimte met nevel te bevochtigen.

Ethyleengevoeligheid

Aubergines, broccoli, champignons, komkommer, tomaten, witloof, andijvie en koolsoorten zijn zeer ethyleengevoelig. Er zijn groenten die ethyleen afgeven zoals tomaten, rijpe appels, kiwi's. Let erop dat groenten die ethyleengevoelig zijn nooit naast groentesoorten liggen die ethyleen afgeven (zoals tomaat).

In de koelruimte speelt de ethyleengevoeligheid minder. Door de lage temperatuur is er immers minder ethyleenproductie. Buiten de koelruimte, in de rayons, plaatst u nooit ethyleengevoelige naast ethyleenafgevendende groenten, bv. nooit tomaten naast aubergines.

Rekken aanvullen vanuit koelruimte

Zet 's morgens geen stapel dozen met producten klaar in de winkel. Vul groente- en fruitrekken altijd rechtstreeks vanuit de koelruimte aan.

Meest gemaakte fouten

Volgens het VCBT zijn dit de fouten die het meest worden gemaakt:

- Te lage temperatuur voor zuiderse groenten. Bij tomaten ontstaat zo laagtemperatuurbederf. Uit onderzoek van het VCBT blijkt dat courgettes bij minder dan 12 °C sneller zacht worden en een gebobbelde schil krijgen.
- Te lage luchtvochtigheid. Een hoge, relatieve luchtvochtigheid (85-95%) is aangewezen. De koelruimte moet hiertoe voldoende koelcapaciteit hebben (minimaal 40 watt per m³).
- Het niet in acht nemen van de ethyleengevoeligheid bij het doorrijpen.

Voor meer info: Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten, W. de Croylaan, 42, B-3001 Heverlee, t. +32/(0)16 32 27 32, website: www.vcbt.be.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009
Met dank voor opname!

Flandria-producten volgen vanaf 1 juli 2009 UN/ECE-normen

“Aan de hoge Flandria-normen wordt niet geraakt”, (Raf De Blaiser, kwaliteitsverantwoordelijke LAVA)

Sinds 1 juli 2009 zijn heel wat Europese vorm- en grootte-regels voor groenten en fruit afgeschaft. Sommigen vrezen voor een wildgroei van normen en een achteruitgang van de kwaliteit. In realiteit verandert er wellicht weinig. Flandria zelf volgt sinds 1 juli de UN/ECE-normen die voor meer dan 90% in harmonie zijn met de vroegere EU-normen.

Wildgroei van handelsregels?

Tot nu toe golden in de Europese Unie strikte regels over het uitzicht, de vorm en de afmetingen van groenten en fruit. Deze wettelijke kwaliteitsstandaarden golden voor alle lidstaten binnen de EU. Sinds 1 juli zijn deze Europese normen voor 26 soorten groenten en fruit afgeschaft. Op basis van nieuwe regels mogen de lidstaten de verkoop toestaan ongeacht de grootte en de vorm. Voor tien soorten, waaronder appels, peren, sla, aardbeien, tafeldruiven, paprika's en tomaten blijven de handelsnormen wel bestaan. Afwijkingen kunnen voor deze tien soorten ook mits ze het label 'bestemd voor verwerking' krijgen.

Raf De Blaiser, kwaliteitsverantwoordelijke bij LAVA, de overkoepelende coöperatie van de Flandria-veilingen, vindt de afschaffing van de Europese handelsregels een spijtige zaak. “In handelskringen leeft in zekere mate de vrees dat kwalitatief minderwaardige producten worden geïmporteerd, aangezien elke lidstaat zelf zijn kwaliteitsklassen kan omschrijven en eigen handelsregels kan hanteren. Als elke warenhuisketen zijn eigen kwaliteitsnormen vastlegt, leidt dit tot ernstige problemen voor de telers, bijvoorbeeld in de sortering van de producten.”

UN/ECE = EU

Raf De Blaiser ziet het allemaal zo'n vaart niet lopen. “De impact van de afschaffing van deze handelsnormen zal gering zijn”, zegt hij. “De meeste producten die nu op onze markt komen, zijn sowieso van hoge kwaliteit. Grote distributeurs bepalen de kwaliteit die ze willen kopen en ze stellen hoge eisen. Onze telers volgen lastenboeken om echte kwaliteitsproducten te leveren. Met Flandria, ons keurmerk voor groenten, zijn onze telers al jaren vertrouwd. We zijn alleszins niet van plan om de Flandria-kwaliteitseisen af te zwakken”, luidt het.

Men zocht en vond een oplossing om het hiaat op te vangen. Er bestaan ook vrijwillige handelsbepalingen voor Europa, opgesteld door de Economische Commissie voor Europa van de VN. Deze bepalingen, afgekort UN/ECE, werden tevoren héél vaak gebruikt om Europese handelsnormen op te stellen en zijn voor meer dan 90% geharmoniseerd met de EU-normen die zijn weggevallen.

Onberispelijke kwaliteit blijft

“We willen de handel geruiststellen”, klinkt het bij LAVA. “In principe is er sinds 1 juli weinig veranderd. De kwaliteitsindeling en de omschrijving van de kwaliteit zijn nu gebaseerd op de UN/ECE-normen. In onze productspecificaties pasten we een clausule aan. Die luidt nu dat het Flandria-product moet voldoen aan de UN/ECE-normen, waar vroeger de vermelding EU-normen stond. We willen hiermee duidelijkheid scheppen en de handel garanderen dat de Flandria-producten van onberispelijke kwaliteit blijven.”

Er is enerzijds de normomschrijving door de UN/ECE en anderzijds de interpretatie ervan door de OECD (Organisation for Economic Co-operation and Development) door middel van referentiemateriaal. Foto's maken visueel duidelijk wat toegestaan is en wat niet. Voor Flandria worden ook deze interpretaties opgevolgd.

“Als je Flandria-producten koopt, beantwoorden ze aan dezelfde kwaliteitsnormen zoals vroeger. Sommige exportlanden staan er ook op dat de UN/ECE-normen worden gehanteerd. Wij spelen daar voor Flandria ook op in”, aldus de LAVA-kwaliteitsverantwoordelijke.

Aanduidingen op verpakking

De verpakking krijgt lichte aanpassingen om in orde te zijn met de nieuwe regelgeving. Naast de EU-vlag vermeldt de verpakking het registratienummer van de veiling, de lidstaat (België), herkomst van het product, gewicht, producentennummer en datumcode. Dit laatste betekent dat voor de meeste Flandria-producten ook een week- en dagnummer wordt vermeld (de verkoopdag). Op het etiket blijven de kwaliteitsklassen van Flandria vermeld, ook voor de 26 producten waarvoor de EU-handelsnormen weggevallen. Voor deze producten wordt verwezen naar de Flandria-kwaliteitsnormen, gebaseerd op de UN/ECE-normen.

“De Belgische consumenten zijn kritisch. Ze zullen niet gauw voor minderwaardige producten kiezen. Ze willen alleen maar het beste, en dat blijven we garanderen met Flandria”, besluit Raf De Blaiser.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Tussentijdse resultaten rassen- en smaakproeven van tomaten

Ook in 2009 worden segmentatierassen en nieuwe rassen van tomaten in de proefcentra opgevolgd en beoordeeld. Het kwaliteitsaspect werd geanalyseerd door VCBT en consumentenpanels proefden.

Interessante rassen

Flandria-tomaten worden ingedeeld in verschillende segmenten die getypeerd worden door specifieke teelteigenschappen, smaak, kleur, grootte en vorm. Door vergelijkbare rassen samen te brengen, worden uniforme segmenten gecreëerd die kunnen voldoen aan de eisen van handel, horeca en consument. De productie-, teelt-, kwaliteit- en smaakeigenschappen van nieuwe rassen worden op diverse tijdstippen beoordeeld. Op basis van deze beoordeling wordt de segmentatie jaarlijks herzien.

In 2009 werden opnieuw rassenproeven voor losse tomaten aangelegd op het Proefcentrum Hoogstraten (PCH, Meerle) en het Proefstation voor de Groenteteelt (PSKW, Sint-Katelijne-Waver). Opbrengstgegevens, gewas- en vruchtkenmerken werden verzameld door deze proefcentra. De smaak werd beproefd op het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt (PCG, Kruishoutem) en de interne en externe vruchtkwaliteit werd onderzocht door het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT, Heverlee).

Er zijn verschillende rassen in de proef die niet uit het oog verloren mogen worden. Voor fijne en grove trostomaten zijn de proefrassen veelbelovend. Ook de praktijkproefrassen doen het niet slecht. Toch is het nog afwachten hoe deze rassen in de zomer en het najaar zullen presteren.

Gewikt en gewogen

De recentste smaakproeven van tomaten verliepen in mei en juni. Een aantal segmentatierassen en nieuwe rassen van losse tomaten, tussentypes en trostomaten werd aan de smaakpapillen van een uitgebreid consumentenpanel onderworpen. In het smaaklabo van Kruishoutem proeft het consumentenpanel alle vruchten en beoordeelt de smaak op een lijn die loopt van niet-lekker tot heel lekker.

Alle vleestomaten zijn lekker. Er bleken geen significante verschillen tussen de rassen. Growdena, sinds 2005 een gevestigde waarde als vleestomaat in België, scoorde héél goed voor smakelijkheid. Ook de rassen DRW 77-71 en S&G 44-238 vond men lekker.

Bij de tussentypes wordt Admiro door het consumentenpanel beoordeeld als héél lekkere tomaten. Deze recente positieve beoordeling bevestigt andermaal de resultaten van de voorbije jaren: Admiro blijft een topper. Alle segmentatie- en nieuwe rassen van tussentypes scoren goed voor zuurheid.

Bij de fijne trostomaten, in het segment Elite, krijgen Bonaparte en Dirk het compliment 'heel lekker'. Bonaparte, een trostomaatje van 120 gr, haalt de hoogste score voor zoetheid. Dirk, ook een fijne trostomaat van 120 gr met mooie, ronde vruchten, scoort het hoogst voor smakelijkheid. Ook stevigheid en zuurheid zijn juist goed, vindt de consument. Castella, een nieuwkomer bij de grove trostomaten (140-145 gr), wordt door het consumentenpanel beoordeeld als een lekkere tomaat.

Segmentering belangrijk

Smaaktests spelen een groeiende rol in de beoordeling van Flandria-groenten, zowel van de bestaande als van nieuwe rassen. De smaak, het uiterlijk, de versheid en de kleur zijn voor consumenten belangrijke criteria bij de aankoop van tomaten.

Telkens eind augustus beslist LAVA welke nieuwe rassen tomaten in de Flandria-segmenten worden opgenomen. Voor de handel en zeker voor de horeca is de segmentering een grote hulp geworden. Elke winkelier en elke horecazaak kiest het segment dat geschikt is voor zijn zaak.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009

Met dank voor opname!

Marktvoorblik voor juli en augustus 2009 (week 26 t/m week 37)

Deze marktvoorblik voor de voornaamste Flandria-producten geldt voor de maand juli en augustus en werd afgesloten op donderdag 18 juni. De voorspellingen zijn gebaseerd op de aanvoerverwachtingen op dat tijdstip. De actuele veilingprijzen worden vergeleken met de prijzen in dezelfde periode vorig jaar. Ook de middenprijzen worden vergeleken. Het zijn geen prijsvoorspellingen.

Losse tomaten

Aanvoer: de LAVA-veilingen verwachten in juli en augustus een zeer hoge productie. Voor de weken 27 tot 30 ligt die tussen 3,5 en 4 miljoen kg losse tomaten per week. Vanaf week 31 voorziet men een lichte volumevermindering en tot week 35 wordt gemiddeld 3 tot 3,5 miljoen kg per week aangevoerd. In week 37 schommelt de aanvoer rond 3 miljoen kg.

Prijs: de gemiddelde veilingprijs van de losse tomaten is vergelijkbaar met deze van 2008 in dezelfde periode.

Trostomaten

Aanvoer: het seizoen van de trostomaten bereikt in juli een piek. De Flandria-producenten halen 3,5 miljoen kg per week in de weken 27-30. Vanaf week 31 en dit tot week 37 neemt de aanvoer lichtjes af. De handel kan rekenen op 2,5 tot 3 miljoen kg per week.

Prijs: ook hier ligt de prijs, gemiddeld genomen, op hetzelfde niveau als vorig jaar.

Kropsla

Aanvoer: voor kropsla is het een stabiele periode. Er worden nog 1,5 tot 2 miljoen stuks kropsla aangevoerd in de weken 26-37.

Prijs: de Flandria-veilingen noteren een lagere prijs dan in dezelfde periode vorig jaar. Gemiddeld genomen valt de prijs van kropsla wel samen met deze van 2008 over de eerste helft van het jaar.

Witloof

Aanvoer: in de weken 27-33 wordt nog tussen 600.000 en 800.000 kg aangevoerd. Daarna stijgt de productie met in weken 34-35 weer 850.000 tot 900.000 kg per week.

Prijs: de lage prijs houdt aan. De gemiddelde prijs over de eerste zes maanden van dit jaar ligt iets hoger dan in 2008.

Paprika

Groen: de productie verloopt in golven met pieken en dalen. In de weken 26 tot 37 schommelt de aanvoer tussen 100.000 en 200.000 kg per week.

Geel: de LAVA-veilingen voorspellen een piek in de weken 27-29 die zich vertaalt in een aanbod van 180.000 à 300.000 kg per week. De weken 30-35 vertonen een beeld met sterke schommelingen tussen 150.000 en 400.000 kg gemiddeld per week.

Rode: in week 27 bedraagt het volume 450.000 kg en het gaat verder in stijgende lijn. In de weken 28 tot 35 is er een wisselende topaanvoer met pieken en dalen tussen 250.000 kg en 550.000 kg per week.

Prijs: de prijs voor de drie paprikakleuren ligt fors lager dan in juni 2008. Dit is ook voor de gemiddelde prijs het geval.

Aubergines

Aanvoer: week 26 tot week 30 zijn weken met een topaanvoer van ongeveer 250.000 kg/week. Vanaf week 31, ook nog met een productie van 250.000 kg, komt er een kentering. Voor week 35 voorspellen de LAVA-veilingen nog 200.000 kg en de daling houdt aan. In week 37 wordt nog 150.000 kg aubergines aangevoerd.

Prijs: aubergine noteert een hogere prijs. Gemiddeld ligt de prijs iets onder deze van vorig jaar.

Komkommers

Aanvoer: voor komkommers zijn de weken 27-29 echte piekweken met een aanvoer van 2,5 miljoen stuks per week. Nadien volgt een gestadige daling. In de weken 30-31 oogsten de telers 2,5 miljoen stuks per week en nog 2 miljoen stuks per week in de weken 32-35. Het volume neemt verder af en ligt nog op 1,5 miljoen stuks in week 37.

Prijs: de gemiddelde veilingprijs lag iets onder deze van vorig jaar.

Courgette

Aanvoer: het courgetteseizoen verloopt duidelijk met pieken en dalen. De LAVA-veilingen voorspellen een piek tussen week 26 en week 29 met een volume van 1 miljoen tot 1,5 miljoen stuks per week. De weken 30-32 vormen een dal met 900.000 stuks per week. In week 33 tot week 35 klimt de productiecurve naar de volgende piek met opnieuw 1 miljoen tot 1,5 miljoen stuks per week. Afhankelijk van het weer zal de piek vroeger of later vallen.

Prijs: de gemiddelde veilingprijs schommelt wel, maar gemiddeld was er vorig jaar een hogere veilingprijs dan dit jaar.

Veldsla

Aanvoer: de voorspellingen geven een kalm beeld voor veldsla. De handel mag nog 30.000 tot 40.000 kg per week verwachten in de weken 27 tot 37.

Prijs: de prijs is al enkele maanden laag. De gemiddelde prijs is vergelijkbaar met vorig jaar.

Bloemkool:

Aanvoer: afhankelijk van de weersomstandigheden schommelt de aanvoer in de weken 27 tot 35 van bloemkolen tussen 200.000 stuks en 500.000 stuks per week.

Prijs: bloemkool noteerde in juni 2009 lagere gemiddelde prijzen dan in dezelfde periode in 2008.

Witte kool

Aanvoer: de Flandria-veilingen verwachten in de weken 27 tot 30 een gelijkmatige aanvoer van 60.000 stuks per week. Daarna zien we een gestadige stijging. Van 55.000 stuks per week in week 31 breidt de productie uit tot 95.000 stuks per week in week 37.

Prijs: in juni lagen de prijzen voor witte kool veel lager dan vorig jaar.

Rode kool

Aanvoer: in de weken 27-31 ligt de aanvoer op 20.000 stuks per week. Daarna gaat het in stijgende lijn naar 25.000 tot 30.000 stuks per week in de weken 32-35. De groei houdt duidelijk aan. In weken 36 tot 37 is er een aanbod van 40.000 tot 50.000 stuks per week.

Prijs: ook voor rode kool noteren de Flandria-veilingen een lagere prijs dan vorig jaar.

Savooikool

Aanvoer: de productie van savooikool groeit naar een piek. Er worden 20.000 tot 35.000 stuks savooikool per week aangevoerd in de weken 27 tot 31. En er zit nog stijging in. Het aantal stuks klimt tot 40.000 in de weken 32 tot 33 en verder tot 50.000 stuks in de weken 34 tot 35.

Prijs: de prijsvorming is vergelijkbaar met deze van vorig jaar.

Knolselderij

Aanvoer: het aanbod stijgt. In juli (weken 27-30) voeren de producenten ongeveer 50.000 stuks per week aan. In de periode van week 31 tot en met week 37 kan de handel rekenen op 70.000 tot 80.000 stuks per week.

Prijs: de gemiddelde prijs van Flandria-knolselderij ligt lager dan in juni 2008.



Flandriamail Professional

Juli - augustus 2009
Met dank voor opname!

Kortnieuws

Extra Flandria-promotie op de winkelvloer

Het project All Day Long wil het verbruik verhogen door het aantal eetmomenten per dag te verhogen. Ieder moment van de dag is immers goed om een stuk verse groenten of fruit te eten.

De Flandria-veilingen willen ook op de winkelvloer een signaal geven. In de eerste helft van juni werden er 280 extra degustaties met Flandria-groenten georganiseerd in de F1-winkels Carrefour, Colruyt, Spar, Match, Champion en Makro. De winkelketens speelden in op deze actie door zelf verkoopacties en folderinlassingen te organiseren.

Kookwedstrijd Flandria Specialty Street

Op 17 juni vond de finale plaats van de kookwedstrijd Flandria Specialty Street waaraan hobbykoks, kookclubs en kokscholen konden deelnemen. De 9 finalisten bereidden hun ingezonden recept voor een consumentenjury van 4 personen. De winnaars kregen elk een bon van 300 euro in een restaurant naar keuze.

In de categorie 'voorgerecht' won het CVO Merchtem met 'kalfszwezerik met gewokte Specialty-groenten, tomaatje en chips van Vitelotte aardappelen'. Bij de 'hoofdgerechten' gingen het St-Theresia-Instituut (groep 1) en Patrick Gerardis ex-aequo met de prijs aan de haal. Beide winnaars kregen een restaurantbon van 150 euro. Het winnende recept bij de desserts was 'zoetzure cannelloni van Donna komkommer gevuld met aardbeien en sorbet van Dolce Punta', opgediend door St-Theresia Instituut (groep2).

Deze kookwedstrijd was een echt succes en is zeker voor herhaling vatbaar!
Recepten en sfeerfoto's op te vragen bij marketing@lava.be.

Scholenwedstrijd Start to Eat for Kids

De Vlaamse lagere scholen kregen het voorbije schooljaar van Flandria een dossier met gezonde recepten en tips om kinderen te helpen, in de klas of thuis, iets lekkers en gezonds klaar te maken. De school die op basis van Start to Eat For Kids het mooiste project uitwerkte, kon een wokfeest winnen. Belangrijk bij de evaluatie was de aanpak om kinderen zowel thuis als op school met gezonde voeding aan de slag te laten gaan.

Winnaar van het wokfeest werd de basisschool BLO De Linde uit Heusden-Zolder. Hun dossier toonde aan dat er heel concreet gewerkt was binnen het project 'Voeding'.

Meer info: www.starttoeat.be of www.startzeat.be

Elk weekend Flandria-wokacties in de zomermaanden

Elke vrijdag en zaterdag staat een wokstand in de nabijheid van het groente- en fruitrayon in grote Belgische winkelpunten (F1). In de zomer komen paprika en aubergines aan bod; in het najaar prei en bloemkool.

10 en 11 juli

Colruyt Geel; Colruyt Sint-Amandsberg, Carrefour Auderghem.

17 en 18 juli

Makro Deurne; Makro Machelen.

24 en 25 juli

Spar Ieper (Van Laecke); Spar Merchtem; Carrefour Oostakker; Carrefour Drogenbos.

31 juli en 1 aug

Colruyt Beveren; Makro Eke; Makro Sint Pieters Leeuw; Makro Lot; Carrefour Evere; Carrefour Kraainem.

7 en 8 aug

Colruyt Mechelen; Colruyt Moeskroen; Carrefour Schoten.

13 en 14 aug

Carrefour St Pieters Leeuw; Carrefour Kuringen.

21 en 22 aug

Colruyt Knokke; Colruyt Ramsel; Carrefour Burcht.

28 en 29 aug

Spar Drieslinter; Spar Halen; Spar Ieper (Sparadiso); Carrefour Borsbeek.

4 en 5 sep

Carrefour Turnhout.

11 en 12 sep

Colruyt Heverlee; Colruyt Roosensplein; Carrefour Lier.