

Flandriamail Professional

September 2008

In deze aflevering

- ✓ Het nieuwe appel- en perenseizoen in België
“Ik heb een héél positief gevoel bij dit fruitseizoen!”
Luc Vanoirbeek, lid van de RvB LAVA, adviseur tuinbouwbeleid, Studiedienst BB
- ✓ 27 september: Dag van de Klant met speelse promotie van Flandria-groenten en –fruit.
- ✓ Smaakpanels proeven gewone paprika’s en specialiteit Dolceverde
“Alle goede eigenschappen in één paprika verenigen, is niet gemakkelijk. Het is zoeken naar de gulden middenweg.”
(Saskia Buysens, verantwoordelijke smaakpanels PCG)
- ✓ Marktvoorblik
- ✓ Kort nieuws

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

September 2008

Met dank voor opname!

Het nieuwe appel- en perenseizoen in België

**“Ik heb een héél positief gevoel bij dit fruitseizoen!” Luc Vanoirbeek
(lid van de RvB LAVA, adviseur tuinbouwbeleid, Studiedienst BB).**

- ✓ **De pluk start normaal**
- ✓ **Goede kwaliteit voor appels, zeer goede kwaliteit voor peren
(vooral grote en middelgrote kalibers)**
- ✓ **België blijft derde grootste producent van peren in de EU**
- ✓ **Normale prijszetting verwacht**

Volgens de voorspellingen van Wapa/Prognosfruit, de jaarlijkse bijeenkomst van experts in de fruitsector, die dit jaar plaatsvond in Kent (UK), zal de binnenlandse appeloogst dit jaar 10% lager liggen dan vorig jaar en de perenoogst 38%. De pluk begint voor de Conferences begin september, voor de appels rond 20 september. En, wat mag de handel verwachten van kwaliteit en prijs van het hardfruit?

Europese appelmarkt herstelt zich

De Europese appelproductie zal komend seizoen hoger liggen dan vorig jaar, onder meer als gevolg van de normalisering van de Oost-Europese appeloogsten. Na de kleinste oogst in tien jaar in 2007/08, wordt de totale Europese appeloogst (EU-27) voor 2008/09 geraamd op bijna 10 miljoen ton, dit is 14% meer dan vorig jaar. Luc Vanoirbeek, adviseur tuinbouwbeleid Boerenbond verduidelijkt de stijging: “Na een mislukte appeloogst vorig seizoen in grote delen van Oost-Europa hebben deze markten zich weer hersteld, wat de hardfruitmarkt een ander uitzicht zal geven. De opnieuw grotere oogst in de nieuwe lidstaten impliceert vooral meer appels voor de industrie. In de traditionele EU-landen zal de appeloogst wat lager (7%) liggen dan vorig jaar.”

Golden Delicious blijft het meest populaire ras in Europa (24%), maar zakt lichtjes ten opzichte van vorig jaar. Daarna volgen Gala (10%), Jonagold (7%), Red Delicious (7%), en Elstar (5%). Vele rassen kennen een lichte daling, onder meer ten voordele van de nieuwe variëteiten. Voor het eerst werden deze nieuwe appelvariëteiten in de raming opgenomen. Het gaat om de variëteiten Pinova, Greenstar, Kanzi, Braeburn en Belgica, samen goed voor 510 hectare of 15,5 miljoen kilogram.

14% minder peren in EU

De verwachte Europese perenoogst van 2,2 miljoen ton is de laagste uit de afgelopen tien jaar. Voor de hele EU (27 landen) voorspelt men een vermindering met 14% van het aanbod aan bewaarperen, voor België en Nederland meer dan 30%. Ook in andere belangrijke perenlanden zoals Frankrijk en Italië krimpt de productie. “Een veeleer normaal verschijnsel na een extreem goede oogst vorig jaar”, geeft Luc Vanoirbeek als verklaring.

Belgisch appelareaal blijft dalen

De Belgische fruitbedrijven verwachten dit jaar 310.000 ton appels en 177.000 ton peren te plukken. Ons land kent dit jaar, zoals de meeste oude lidstaten, een afname van de appelaanvoer. De daling wordt geraamd op 40.000 ton (-13%) ten opzichte van 2007/08 en is een combinatie van lager rendement en areaalvermindering. Voor appels wordt dit op 8080 ha geschat, een daling met 395 ha.

“Appelen zijn een 100% mondiaal product”, zegt Luc Vanoirbeek. “De prijs van onze appels staat al jaren onder druk, juist door de concurrentie, onder andere vanuit het zuidelijk halfmond. Vandaar ook de aanhoudende trend naar minder areaal en omschakeling naar peren. Alhoewel we de laatste twee jaar toch te maken krijgen met een lichte kentering. Hogere appelprijzen doen de telers weer nadenken over investeringen in nieuwe appelaanplantingen.”

Conference: gewild topproduct

De voorspellingen spreken van 100.000 ton minder peren (-38%) ten opzichte van vorig jaar. Deze verwachte lagere productie is hoofdzakelijk het gevolg van de minder goede weersomstandigheden tijdens de bloesemperiode in april én de uitzonderlijk goede perenoogst in het vorige seizoen. “Na een superjaar is het logisch dat de perenbomen dit jaar wat minder dragen. Toch ben ik ervan overtuigd dat de telers in 2009 weer het peil van vorig jaar zullen bereiken.”

Het totale Belgische perenareaal overtreft voor het eerst het appelareaal en blijft stabiel op 8115 ha (waarvan 6900 ha Conference). Met een verwachte productie van 177.000 ton blijft België de derde perenproducent van de EU (na Italië en Spanje).

In de Europese perenproductie blijft de Conference de grote groeier: de productie is sinds 1999 verdubbeld. Eén derde van de Europese Conferenceoogst, 159.000 ton, is Belgisch product. “Dit jaar is de Conference goed voor 85 tot 90 procent van de productie in Vlaanderen. Deze peer beantwoordt perfect aan de handelscriteria van de exporteurs: een groene, slanke, gladde peer met een hoge shelflife.”

Appels: goede kwaliteit

Bij een normale ontwikkeling wordt de komende maanden een grote vruchtdikte verwacht en dit zowel voor de appels als de peren. “Ik verwacht een normale kwaliteit van onze appels en kalibers die de handel al jaren van ons mag verwachten.”

De maat van de peren zou volgens de huidige stand van zaken vrij goed zijn. “De kwaliteit is zeer goed”, klinkt het overtuigend. “Door de monitoring en de wetenschappelijke opvolging door het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten gebeurt de pluk bij ons op het juiste tijdstip en dit betekent een wereld van verschil in kwaliteit. Ons fruit heeft de optimale kwaliteit als het in koelcellen gaat, wat een optimale bewaring garandeert. Deze werkwijze onderscheidt ons van de rest.”

Start plukseizoen

Men verwacht een relatief vroeg perenseizoen, 7 dagen eerder dan normaal, maar wel tot 10 dagen later dan in 2007.

Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) geeft volgende adviezen voor plukdata:

- Voor Durondeau is de pluk al gestart sinds 28 augustus. Voor Conference is dit 1 september, voor Doyenné wordt dit 12 september. Vorig jaar lag de start rond 21 augustus, wat wel uitzonderlijk vroeg was. (Zie tabel)
- De vroegste appel om te plukken is de Belgica, vanaf 1 september. Bij de bewaarappels liggen de plukdata iets later, rond half september. Vorig jaar begon men begin september met de pluk, dit jaar kunnen we spreken van normale plukdata. (Zie tabel)

Normale prijszetting

Luc Vanoirbeek: “De appels halen de laatste twee jaar iets hogere veilingprijzen, onder andere dankzij de groei van verwerking in sappen en convenience. We hebben nu een normaal appeljaar en ik verwacht dus een normale prijszetting. Men verwacht de eerste periode nog geen prijsdruk. De prijsvorming tijdens het begin van het seizoen is namelijk vaak een uitloper van de notering van het vorige seizoen. De voorspelde toegenomen aanwezigheid van persappelen op de Europese markt, door de geslaagde oogsten in Oost-Europa, kan de prijsvorming beïnvloeden. Rusland blijft de belangrijkste exportmarkt voor Belgische Conferences, maar er is ook veel vraag naar op de Chinese markt. We hopen dat ook dit seizoen verder uit te bouwen. Men verwacht een hoog prijsniveau, aangezien peren tijdens de zomer al 25% duurder zijn dan verleden jaar. De Europese tekorten kunnen mogelijk leiden tot lichte prijsstijgingen.”

Markt evolueert

Luc Vanoirbeek: “Momenteel valt vanuit overzeese gebieden geen overdreven concurrentie te bespeuren. Ze hebben te kampen met langdurige droogte én met gestegen brandstofprijzen en dus hogere exportkosten. Het is best mogelijk dat de consument meer geneigd zal zijn exotische appels links te laten liggen en kwaliteitsvolle, goedkopere inlandse producten te kopen. Wat betreft de perenhandel heeft ons land een sterke troef in handen: de jaarlijks groeiende vraag uit Rusland. Op het congres bleek duidelijk dat ons land hierin het grootste aandeel levert met zo'n 113.000 ton. De Europese tekorten kunnen mogelijk leiden tot betere noteringen. Om de impact van overzeese appels op de handel in te schatten en de evolutie van de export naar Rusland te kennen is het nog afwachten. De markt evolueert ook. Er komen nieuwe rassen op de markt en de commercialisering verbetert.

“België slaagt elk jaar met grote onderscheiding in de fruitwereld. Dit is ook dit jaar het geval! Ik heb een héél positief gevoel bij dit fruitseizoen”, besluit Luc Vanoirbeek.

Over het aanbod van Flandria-appels en Flandria-peren praten we met Koen Torfs, directeur van Profruco (een van de veilingen van LAVA) in de Flandriamail Professional van oktober.

De appelproductie per land in de Europese lidstaten (in 1000 ton)

<i>Country</i>	<i>1999</i>	<i>2000</i>	<i>2001</i>	<i>2002</i>	<i>2003</i>	<i>2004</i>	<i>2005</i>	<i>2006</i>	<i>2007</i>	<i>F2008</i>	<i>(1)</i>	<i>(2)</i>
Austria	141	157	151	158	149	161	174	161	188	154	-18	-12
Belgium	523	490	332	344	320	356	317	358	358	311	-13	-10
Bulgaria	21	19	78	73	58	58	71	65	60	56	-7	-14
Czech Republic	133	188	136	157	152	163	138	160	113	144	27	5
Denmark	26	27	27	21	22	25	26	27	32	26	-19	-8
France	2.240	2.260	1.938	1.965	1.728	1.709	1.770	1.585	1.676	1.522	-9	-9
Germany	1.036	1.131	923	766	818	946	925	948	1.070	945	-12	-4
Greece	257	288	196	244	166	282	265	267	236	236	0	-8
Hungary	443	695	605	527	500	679	467	480	203	525	159	37
Italy	2.195	2.127	2.180	2.174	2.144	2.032	2.085	1.991	2.142	1.992	-7	-4
Latvia	34	35	36	50	36	7	38	32	31	34	10	1
Lithuania	109	102	155	82	97	34	130	100	40	85	113	-6
Netherlands	530	470	445	350	385	420	365	337	396	385	-3	5
Poland	1.522	1.878	2.484	2.168	2.428	2.522	2.200	2.250	1.100	2.360	115	28
Portugal	295	227	265	300	287	277	252	257	258	245	-5	-4
Slovakia	21	27	27	27	34	31	36	31	10	44	340	71
Slovenia	56	59	37	41	62	62	58	50	61	60	-2	7
Spain	838	685	806	646	704	553	701	547	599	643	7	4
Sweden	17	21	19	18	19	20	21	20	16	18	13	-5
United Kingdom	257	196	212	123	157	164	193	174	196	193	-2	3
Total:	10.694	11.082	11.052	10.234	10.266	10.500	10.231	9.840	8.786	9.977	14	4

Bron: Wapa/Prognos

(1) *Percentsgewijs verschil tussen 2008 en 2007*

(2) *Percentsgewijs verschil tov driejaarlijks gemiddelde*

De perenproductie per land in de Europese lidstaten (in 1.000 ton)

Country	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	F2008	(1)	(2)
Belgium	165	174	87	167	172	231	229	268	287	177	-38	-32
Bulgaria	22	19	14	11	6	4	4	4	3	3	-6	-14
Czech Republic	2	2		1		2	2	2	3	2	-23	-9
Denmark	4	6	6	5	4	5	5	6	6	5	-17	-11
France	288	259	255	236	190	248	230	246	221	157	-29	-32
Germany	54	65	47	56	49	61	53	57	56	46	-19	-18
Greece	37	55	46	39	30	54	56	45	51	54	6	6
Hungary	42	40	27	27	33	31	40	39	12	40	227	32
Italy	595	877	794	947	819	838	882	966	922	755	-18	-18
Latvia	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	30	-22
Netherlands	135	195	70	180	170	225	200	234	255	170	-33	-26
Poland	62	75	77	90	77	87	65	55	31	40	29	-21
Portugal	131	142	142	125	90	188	130	175	142	177	25	19
Slovakia	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	58
Spain	658	597	661	602	641	521	608	535	494	508	3	-7
Sweden	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	-70	-70
United Kingdom	18	34	34	35	35	34	27	27	29	25	-15	-11
Total:	2.214	2.544	2.263	2.525	2.319	2.532	2.535	2.664	2.516	2.161	-14	-16

Bron: Wapa/Prognos

(1) Percensgewijs verschil tussen 2008 en 2007

(2) Percensgewijs verschil tov driejaarlijks gemiddelde

Belgische oogstraming appelen 2008/09

Ras	2007/2008			2008/2009			08/09 tov 07/08 Productie (%)
	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	
Golden	42	830	34.860	35	830	29.050	-16,7
Jonagold en mut.	46	3.700	170.200	42	3.600	151.200	-11,2
Jonagored	45	1.650	74.250	41	1.600	65.600	-11,6
Boskoop	39	650	25.350	39	550	21.450	-15,4
Cox's	24	135	3.240	24	100	2.400	-25,9
Elstar	31	410	12.710	28	300	8.400	-33,9
Belgica	-	-	-	29	100	2.900	-
Braeburn	-	-	-	29	100	2.900	-
Greenstar	-	-	-	43	140	6.020	-
Kanzi	-	-	-	20	120	2.400	-
Pinova	-	-	-	26	50	1.300	-
Andere	34	1.100	37.400	29	590	17.110	-54,3
Totaal appelen:	37	8.475	358.010	32	8.080	310.730	-13,2

Bron: Wapa/Prognos

Belgische oogstraming peren 2008/09

Ras	2007/2008			2008/2009			08/09 tov 07/08
	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	Rendement (ton/ha)	Areaal (ha)	Productie (ton)	Rendement (ton/ha)
Conference	37	6.900	255.300	23	6900	158.700	-37,8
Doyenné	28	700	19.600	14	700	9.800	-50,0
Durondeau	24	310	7.440	19	300	5.700	-23,4
Andere	20	215	4.300	15	215	3.225	-25,0
Totaal	27,3	8.125	286.640	17,8	8.115	177.425	-38,1

Bron: Wapa/Prognos

Plukdata in 2008 voor peren

Cultivar	Plukvenster voor lange bewaring
Conference	1 – 12 september
Doyenné	12 -18 september
Durondeau	28 augustus – 4 september

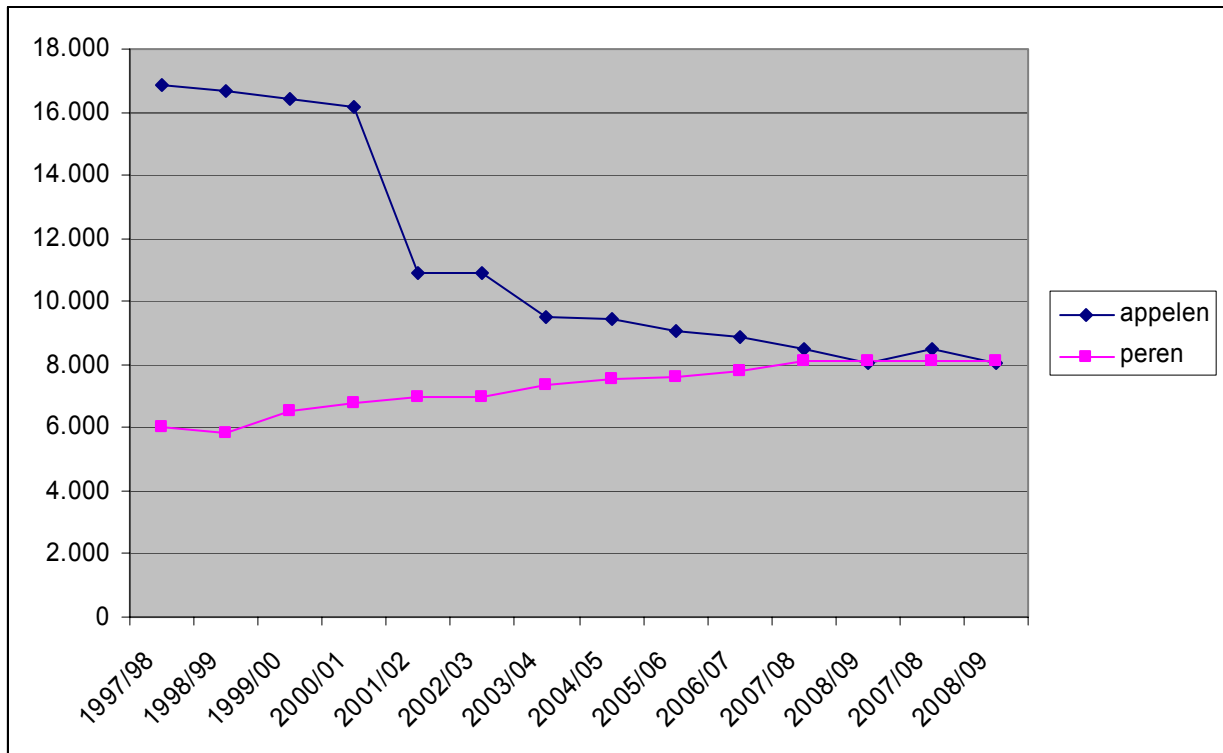
Bron: VCBT

Plukdata in 2008 voor appels

Cultivar	Plukvenster voor lange bewaring
Belgica	1 – 6 september
Boskoop	20 – 24 september
Braeburn	22 – 27 oktober
Cox's	6 – 10 september
Elstar	5 – 10 september
Gala	4 – 7 september
Golden	20 – 27 september
Greenstar	4 – 8 oktober
Jonagold en -mutanten	12 – 26 september
Jonagored	12 – 26 september
Kanzi	15 – 20 september
Pinova	25 september – 3 oktober

Bron: VCBT

Evolutie van de Belgische arealen van hardfruit in ha 1997/98-2008/09



Bron: Wapa/Prognos



Flandriamail Professional

September 2008

Met dank voor opname!

27 september: Dag van de Klant met 'Dag in Dag uit voor u in vorm!'

Speelse promotie van Flandria-groenten en -fruit

De Dag van de Klant, een jaarlijkse traditie, is op zaterdag 27 september aan zijn 21^e editie toe. Alle zelfstandige winkels zetten die dag hun beste beentje voor om hun klanten te verwennen. Het is ook een uitstekende gelegenheid om het keurmerk Flandria op een prettige manier te promoten bij een zo breed mogelijk publiek.

'Gezond eten, gezond leven'

Traditioneel zullen de zelfstandige voedingshandelaars hun klanten op zaterdag 27 september ook massaal voor hun vertrouwen bedanken met een attentie. De voedingshandelaars delen aan hun klanten een speciaal voor de Dag van de Klant uitgebrachte supermagazine en een gratis kwartetspel uit, elk goed voor 400.000 exemplaren. In de kwartetspellen zitten gouden en zilveren kaarten verstoppt. Wie een gouden kaart vindt, wint een arrangement voor de Efteling. Een zilveren kaart wordt beloond met geschenkbons.

Flandriapromotie voor jong en oud

Het 'Gezond eten, gezond leven'-magazine legt de nadruk op de troeven van de buurtsupermarkt: versheid, hygiëne, nabijheid, vriendelijkheid, flexibiliteit, service en persoonlijk contact.

Ook Flandria is op een ludieke manier in tekst en beeld aanwezig, met als thema gezondheid. Voor de 'kleine klant' worden Flandriagroenten en -fruit vergeleken met kleurige soldaatjes die het lichaam tegen aanvallen beschermen, zodat je gezond en sterk blijft. De zorg voor kwaliteitsgroenten en -fruit, een van de kenmerken van Flandria, wordt voor de volwassen consument gelinkt aan de zorg voor zijn gezondheid. Volwassenen worden met de slogan 'Loop op groenten, gewoon gezond' gestimuleerd om met de meer dan 55 producten die onder het keurmerk Flandria vallen, heerlijk gezonde en uitgebalanceerde menu's op tafel te toveren. Flandria, als officiële partner van Start to Run, stimuleert om op een evenwichtige manier aan de slag te gaan met het Start to Eat[®]-voedingsplan. Go!

Nog mooiere groente- en fruitrayon met Flandria

Om de actie te ondersteunen stelt Flandria promotiemateriaal ter beschikking van de zelfstandige voedingswinkeliers en zelfstandige supermarkten: posters met Flandria-groenten en Flandria-fruit, mobiles, vloerstickers, receptfolders en kistribbelstroken. Kortom, materiaal dat de deelnemende winkeliers kunnen gebruiken om hun klanten op de Dag van de Klant te verrassen met een nog mooiere groente- en fruitrayon.

Flandria-actie op de winkelvloer

Flandria zorgt op de Dag van de Klant ook voor culinair leven op de winkelvloer. De eerste 50 winkels die inschrijven, kunnen een gratis wokactie winnen op de Dag van de Klant. Voorwaarden zijn: beschikken over een mooie, verse groente- en fruitrayon waarin Flandria duidelijk aanwezig is, groot genoeg zijn en over voldoende ruimte beschikken om een degustatie te kunnen uitvoeren.

Meer info op www.dagvandeklant.be



Flandriamail Professional

September 2008

Met dank voor opname!

Smaakpanels proeven gewone paprika's en specialiteit Dolceverde

“Alle goede eigenschappen in één paprika verenigen, is niet gemakkelijk. Het is zoeken naar de gulden middenweg.”

(Saskia Buysens, verantwoordelijke smaakpanels PCG)

De zomerperiode is een heel geschikte periode voor smaakonderzoek van rauwe paprika's. Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) verzorgden de instrumentele kwaliteitstests en de concrete smaaktests gebeurden door het PCG (Proefcentrum voor de Groenteteelt) van Kruishoutem.

Belangrijkste criteria

In juni en augustus proefden 66 consumenten een selectie van bestaande en nieuwe rassen paprika uit het Proefcentrum Hoogstraten en het Proefstation Sint-Katelijne-Waver. De paprika's werden bewaard bij 16/17° en een hoge luchtvochtigheid en dit vijf tot zeven dagen. Dit laatste is het realistische moment dat de consument gekochte paprika's thuis verbruikt. De panelleden vertelden hoe lekker en hoe mooi de paprika's waren, en wat ze vonden van de kleur. De belangrijkste criteria die de consument in zijn waardeoordeel gebruikt, zijn: hoeveelheid smaak, pikant, pittig, fris, zoet, sappig, harde schil, krokant en knapperig. De smaakfactoren bitter en zoet moeten in evenwicht zijn.

De consumenten proefden rode, gele en groene paprika's. Deze laatste is een onrijpe en dus minder zoete paprika. Na een week uitstalleven stijgt het opgelostestofgehalte (de brixwaarde) van de groene paprika lichtjes. “Blijkt dat de gemiddelde smakelijkheid van groene paprika's niet veel lager ligt dan die van rode of gele”, stelt Saskia Buysens vast.

De panelleden vonden alle geproefde gele, groene en rode paprika's lekker, maar vonden sommige toch minder mooi.

Op zoek naar ideale kleur

Welke paprika vindt de consument de aantrekkelijkste? De aantrekkelijkste paprika's bleken niet altijd de meest ideale kleur te hebben. Ook vele andere uiterlijke kenmerken spelen immers mee, zoals: de vorm en de glans van de vrucht, of hij al of niet gerimpeld of scheef, te groot of te klein is, of bultjes heeft.

Toch blijkt de kleur een belangrijke factor. Een bleke kleur valt niet echt in de smaak. Voor gele paprika's moet de kleur zeker egaal zijn (geen donkerder gekleurde vlekken) en zijn zowel geel als oranjegeel aantrekkelijk. Voor de rode paprika's dienen de vruchten helderrood te zijn, niet te oranjegeel maar ook niet donkerrood (bruin). Ook voor de groene is heldergroen de beste kleur. Minder ideaal is een heel donkergroene kleur en een heel bleke (gele) groen kleur.

Saskia Buysens: "De ideale kleur ligt blijkbaar altijd tussen te licht en te donker."

Stevigheid in de mond

De proeftuinen meten de hardheid van de paprika's handmatig en vergelijken bestaande rassen met nieuwe. Het VCBT analyseert de kwaliteit met laboapparatuur (stevigheid, kleur en suikergehalte). Voor het meten van de hardheid worden de paprika's 5 mm samengedrukt tussen parallelle platen en dit langs drie kanten van de vrucht. De kracht die hiervoor nodig was, werd als hardheidsmaat genomen. Bij metingen vlak na de oogst haalt de paprika een hoog gemiddelde van 30; na één week bewaring in optimale omstandigheden wordt de stevigheid wel minder goed.

"De consument beoordeelt normaal de hardheid niet. Toch neemt hij dit aspect mee in zijn zoektocht naar een 'lekkere paprika' door de stevigheid in de mond of de hardheid van de schil te beoordelen", verduidelijkt Saskia Buysens van het PCG.

Goed presteren op alle vlakken

De diverse proeven met paprika moeten de productie sturen door een selectie te maken binnen de rassen en de telers te adviseren.

Naast de productie spelen de uiterlijke en interne kwaliteit, zoals de smaak, in belangrijke mate mee.

Saskia Buysens: "Vooral krokantheid, sappigheid, schil, knapperigheid, zoetheid en hoeveelheid smaak zijn de belangrijkste waarden in het oordeel van de consument of hij een paprika lekker vindt. Een paprika moet goed presteren op alle vlakken, maar al deze eigenschappen in één paprika verenigen, is niet gemakkelijk. Het is een kwestie van zoeken naar de gulden middenweg."

Specialiteit Dolceverde

De Mechelse Veilingen introduceerden in april van dit jaar Dolceverde, een rijpe paprika die groen blijft. In augustus gebeurde nog een extra smaakproef met deze nieuwe paprika, samen met een gele en een rode als referentie.

Wat blijkt uit deze consumentensmaakproef?

Onrijpe Dolceverdes vinden de proefpersonen minder lekker dan rijpe Dolceverdes en rode, gele of oranje blokpaprika's. De brixwaarde van de onrijpe Dolceverdes ligt ongeveer 1,5 punt lager dan van rijpe (5,5 versus 7). Rood en geel halen ook ongeveer 7 brixwaarde, oranje iets minder.

Rode paprika's vinden de mensen de lekkerste (blokpaprika's maar ook enkele zoete puntpaprika's) gevolgd door gele en oranje en rijpe Dolceverdes, samen op dezelfde hoogte. Wel was het moeilijk om de groene kleur te maskeren tijdens het proeven wat misschien onbewust invloed op de beoordeling had.

De rijpe Dolceverde neigt wat naar het geelgroen. De rijpe vinden de mensen iets minder mooi dan rode, gele en oranje paprika's. De onrijpe Dolceverde, iets meer donkergroen van kleur, scoort lichtjes beter. Toch krijgen de rijpe Dolceverdes een hele hoge score voor aantrekkelijk uiterlijk (7 op een schaal van 0 tot 10). Rode en gele krijgen 7,5.



Flandriamail Professional

September 2008

Met dank voor opname!

Kort nieuws

Rusland verwacht Flandria

Het Flandria-keurmerk zal dit najaar weer aanwezig zijn op de grote, internationale voedingsbeurzen. Op de beurs World Food Moscow van 23 tot 26 september organiseert VLAM een aantrekkelijke producttentoonstelling en zijn tien Belgische exporteurs aanwezig.

Rusland vormt nog altijd een belangrijke afnemer van grote kalibers Belgisch hardfruit. De Russische markt ontwikkelt zich de laatste jaren zeer snel. De stijgende koopkracht, 12% in de laatste vijf jaar, doet de vraag naar kwaliteitsgroenten en -fruit toenemen. Ook de interesse voor Flandria-groenten uit openluchtteelt groeit, zeker voor soorten zoals prei en witloof die in het Russische winterklimaat niet of moeilijk te telen zijn. Toch blijft de consumptie nog mijlenver achter in vergelijking met West-Europese landen. De jaarlijkse consumptie van fruit per hoofd van de bevolking is in Rusland 43 kilo, terwijl dat bijvoorbeeld in de VS 100 kilo is. Tomaat is het belangrijkste product met een import van bijna 400.000 ton in 2006. In 2007 voerde België 113.000 ton peren uit naar Rusland.

28 september 'Dwars door Mechelen'

Op zondag 28 september heeft de derde editie van de stadsloop 'Dwars door Mechelen' plaats. Op het programma staan opnieuw een Start to Run van 5 km en een loop van 10 km. Na de inspanning volgt de ontspanning met tal van toffe live optredens op de Grote Markt. Ook dit jaar gaat de opbrengst naar de vzw Projecten voor Afrika.

Voor info: www.dwarsdoormechelen.be