

## Groenten en fruit uit Europese Zonneserres voldoen aan hoogste kwaliteitsnormen en worden meermaals per jaar gecertificeerd

**Labels garanderen kwaliteit en veiligheid van groenten en fruit, en geven tegelijk ethische dimensie aan duurzame landbouw**

Jaarlijks zorgen de Zonneserres aan de kust van het Zuid-Europese Almeria en Granada voor ongeveer 4,5 miljoen ton fruit en groenten. Driekwart daarvan wordt naar de Europese Unie geëxporteerd. Daarmee zorgt de regio voor de levering van hoogwaardige groenten en fruit aan ongeveer 500 miljoen Europese consumenten. Maar vooraleer die producten in de rekken van onze supermarkten belanden, hebben ze al een hele reeks strenge controles doorlopen. De meer dan 14.000 familiebedrijven in de Zuid-Spaanse Zonneserres behoren tot de grootste leveranciers van Europa en ondergaan elk seizoen verschillende controles die de traceerbaarheid en de kwaliteit van het voedsel in elk stadium van de productie, de duurzaamheid ervan en de naleving van goede arbeidsomstandigheden garanderen. Op die manier worden risico's zoveel mogelijk beperkt en komen de producten optimaal bij de consument terecht.

Voedselveiligheid is een van de belangrijkste bezorgdheden van de consument. Het is daarom van essentieel belang om bij een mogelijke sanitaire bedreiging de oorsprong ervan te kunnen achterhalen, zodat er eventuele maatregelen kunnen worden genomen. Wanneer de oorsprong van een product niet rechtstreeks valt te traceren, komt de goede werking van de interne markt voor levensmiddelen in gevaar. In het geval van de fruit- en groentesector in Almeria en Granada heeft 100% van de bedrijven een traceerbaarheidssysteem, omdat het grootste deel van de oogst wordt geëxporteerd. De producten bevatten steeds een label met daarop een traceerbaarheidscode, die leidt naar de specifieke landbouwer.

Bovendien liggen de eisen van de kwaliteitsnormen die in de Zonneserres gehanteerd worden hoger dan de Europese wettelijke limieten. Daarom moet, om na te gaan of eraan wordt voldaan, een groot aantal controles worden uitgevoerd op verschillende monsters, de bodem, planten, fruit, enzovoort. Om die redenen is de kuststreek van Almeria en Granada ook het gebied met de grootste concentratie van laboratoria voor landbouwanalyses in Europa. Die laboratoria analyseren of de producten voldoen aan de kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.

### Supermarkten eisen strenge controles

Eén van de meest wijd verspreide landbouwcertificaatprotocollen ter wereld is **GlobalGAP IFA**, waarbij GAP staat voor Good Agricultural Practice. Het is een kwaliteitsborgings- en certificeringssysteem voor de landbouw dat wereldwijd wordt toegepast. Het doel is om de voedselveiligheid te verbeteren, duurzame productiemethoden te bevorderen, optimaal met water om te gaan, op verantwoorde wijze chemicaliën te gebruiken, de gewassen in harmonie met hun omgeving op geïntegreerde wijze te beheren en rentabiliseren en rekening te houden met het welzijn van werknemers en dieren. De norm wordt vanwege haar volledigheid en doeltreffendheid onder andere door supermarkten als Aldi, Lidl, Carrefour en Spar gevraagd.

**Globalgap GRASP (Global Risk Assessment on Social Practice)** is een risicobeoordeling van de sociale praktijken op landbouwbedrijven, waarbij specifieke kwesties in verband met de

gezondheid, de veiligheid en het welzijn van werknemers aan bod komen. Producenten kunnen zo aantonen dat ze de internationale en nationale arbeidswetgeving naleven.

Het **QS-systeem** heeft tot doel het hele voedselproductieproces van verse levensmiddelen als vlees, worst, fruit, groenten en aardappelen veilig te stellen, vanaf de oorsprong van het voedsel, via de verwerking tot de latere afzet. Supermarkten als Aldi en Lidl hanteren deze norm bij de selectie van de producten in hun rekken.

**Brand Reputation Compliance (BRCGS)** wordt beschouwd als een van de internationale maatstaven voor de kwalificatie van leveranciers van producten en merken in grote supermarkten. Het waarborgt de voedselveiligheid van de producten op de markt door eisen die de gezondheid van het voedsel garanderen. De norm is van toepassing op elk voedselbereidings-, -behandelings- of -verpakkingsproces waarbij er een risico op verontreiniging bestaat.

**International Food Standard (IFS)** is door de grote Duitse, Franse en Italiaanse detailhandelsketens in het leven is geroepen om bedrijven te controleren die levensmiddelen produceren of in bulk verpakken. De norm is gericht op de voedselveiligheid en de kwaliteit van verwerkte producten en garandeert dat gecertificeerde bedrijven een product maken of een dienst verlenen dat aan de specificaties van de klant voldoet en dat zij altijd streven naar voortdurende procesverbetering.

**LEAF (Linking Environment and Farming) Marque**, tot slot, is afkomstig uit het Verenigd Koninkrijk en heeft tot doel de consument vertrouwen te geven in de zorg die werd besteed aan productie van voedsel en andere producten. Producten met het LEAF-keurmerk zijn geteeld door landbouwers die zich inzetten voor een voortdurende verbetering van de landbouw en het milieu in het wederzijds belang van landbouwers, consumenten, de natuur en het platteland.

### Steeds meer vraag naar biologische producten

Een deel van de grond in en rond het Zuid-Spaanse Almeria en Granada wordt ook gebruikt voor biologische teelt, om aan de groeiende vraag van consumenten naar ecologische producten te voldoen. Om het onderscheid te kunnen herkennen, moeten alle verpakte producten voorzien zijn van het EU-logo. Dat staat voor een beperkt gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen, de afwezigheid van genetisch gemodificeerde organismen en een verantwoord gebruik van natuurlijke hulpbronnen.

Het bekendste logo in Europa is het EU Biolabel, maar in België wordt ook de Biogarantie-stempel gebruikt. Daarmee kunnen biologische bedrijven aantonen dat ze bij de productie van bio-producten aandacht hebben voor duurzame verpakking, transport en eerlijke handel.

---

### Wat is een Zonneserre?

Een gesloten constructie, overdekt met plastic zeilen, waar de zonnestralen doorheen schijnen en die het licht toelaat dat planten nodig hebben om in de wintermaanden de juiste temperatuur te behouden voor hun ontwikkeling, zodat ze fotosynthese kunnen uitvoeren. Hierbij produceren de planten voedingsstoffen uit de CO<sub>2</sub> die zij uit de lucht opnemen en geven zij enorme hoeveelheden zuurstof af aan de atmosfeer. Zonneserres verschillen aanzienlijk van de

productiemethoden die in andere serres worden gebruikt, waar verwarmings- en verlichtingssystemen op basis van fossiele brandstoffen worden gebruikt, die tot 30% meer energie kunnen verbruiken en daardoor vervuילend zijn.

### Over CuteSolar

CuteSolar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) is een programma van APROA, de vereniging van groenten- en fruittelersorganisaties van Andalusië, HORTIESPAÑA, de Spaanse interprofessionele organisatie van groenten en fruit en EUCOFEL, de Europese groenten- en fruitvereniging, met als doel de Europese consument te informeren over de specifieke kenmerken van landbouwproductiemethoden in serres op zonenergie, met name wat betreft belangrijke aspecten zoals duurzaamheid en respect voor het milieu en de veiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid van de gewassen. Het programma, waarmee een totale investering van €1,95 miljoen is gemoeid, wordt meegefinancierd door de Europese Unie, heeft een looptijd van drie jaar (2020-2022) en loopt in België, Duitsland en Spanje.

### Disclaimer

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.

### Contact:

Sam Jaspers  
+32 499 28 34 00