

Betreft: Achteruitgang kwaliteit melk en groenten.

Aan de Minister van Landbouw Gerda Verburg.

Uit de miljoenennota en de beleidsvisie van het ministerie van Landbouw blijkt dat uw insteek er een is van een omslag van kwantiteit naar kwaliteit van voedsel. Verder verwacht u van boeren een voorlopers rol in duurzaam ondernemen en dierenwelzijn.

De boeren van de Vereniging tot Behoud van Boer en Milieu (VBBM) zijn al 20 jaar bezig met kwaliteit en duurzaam ondernemen door middel van het natuurlijk kringloop systeem. In dit systeem wordt de kwaliteit van de grond centraal gezet. Via het voerspoor wordt minder eiwit en meer structuur aan de dieren gegeven waardoor betere mest wordt geproduceerd die minder het milieu vervuult en een positief effect heeft op bodemleven, structuur van de grond en kwaliteit van de producten. De mest van deze dieren wordt door deze boeren bovengronds aangewend.

In de afgelopen jaren zijn wij tot de conclusie gekomen dat de kwaliteit van landbouwproducten vermindert is. Wij willen u dan ook wijzen op het volgende: In 2004 heeft de VBBM een praktijk proef uitgevoerd naar de aanzuren van rauwe boerenmelk van bedrijven die het natuurlijk kringloop systeem toepassen en bedrijven die middels zode bemesten de drijfmest aanwenden. In Polen is het aanzuren van rauwe melk een veel gebruikte methode. Er wordt rauwe melk in schalen gezet bij 4 graden. Na 35 uur wordt de melk afgeroomd en het gaat het restant van de melk aanzuren door de van nature aanwezige melkzuurbacteriën. De melk van de bedrijven die het natuurlijk kringloop systeem toepassen werd op een normale manier zuur, terwijl de melk van bedrijven die de mest middels zode bemesten op het land brengen niet zuur werd maar ging rotten.

Al jaren horen we vanuit de praktijk dat sommige boeren die niet het natuurlijk kringloop systeem toepassen problemen hebben met het voeren van rauwe melk aan hun kalveren. Deze krijgen sneller diaree. Terwijl bij boeren die het natuurlijk kringloop systeem toepassen nagenoeg geen diaree voorkomt.

Vrij recent kregen wij ook inzage in kwaliteitsproblemen bij een van de grootste melkverwerkers in Nederland. Dit bedrijf heeft steeds meer problemen met de pasteurisatie van melk. Het blijkt dat bepaalde bacteriën de pasteurisatie van melk overleven en de houdbaarheid van deze melk verminderen. Dit bedrijf heeft al miljoenen euro schade opgelopen.

Wat is hier aan de hand?

Enkele jaren terug heeft Koch bodemtechniek te Deventer een onderzoek uitgevoerd naar het zuurstof vermogen van grond bij verschillende uitrij methoden van drijfmest. Het zuurstofvermogen van de bodem wordt uitgedrukt op een schaal van min 300 tot plus 300. Bij bovengrondse aanwending van mest scoort het zuurstofvermogen tussen de 200 en 300 in de plus, emissie arme aanwending met een sleepvoet scoort 90 in de plus en emissie arme aanwending door middel van totale inwerking en zode bemesten scoort min 200 voor zuurstof vermogen. Wij vermoeden dat er een verandering van de samenstelling van bodemleven heeft plaats gevonden door de introductie van emissie arm aanwenden van mest. Als mest bovengronds wordt aangewend kan het zonlicht eventuele schadelijke bacteriën en virussen doden. Bij het emissie arme uitrijden van mest gebeurt dit veel minder en kunnen schadelijke bacteriën en virussen zich ook gemakkelijker handhaven doordat de zuurstof in de bodem lager is. Want de meeste schadelijke organismen kunnen zich beter handhaven onder anaërobe

(zonder zuurstof) omstandigheden. Uit onderzoek van de Gezondheidsdienst voor Dieren blijkt bijvoorbeeld dat het aantal melkveebedrijven met salmonella fors is toegenomen.

Verder blijkt uit een aantal rapporten dat de kwaliteit van groenten is afgenomen.

Uit het TNO rapport "Dietary intake in the Netherlands. Input from TNO Total Diet Study 1988-1989. Part 2 Minerals, trace elements and vitamins." Blijkt dat bij directe analyse bij voedingsmiddelen de gevonden waarden van mineralen en vitaminen soms fors kan afwijken van de voedingsmiddelen tabellen. Bij dit onderzoek bij 6000 mensen blijken de meeste mensen voor bepaalde mineralen en vitaminen de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid niet te halen.

Uit het rapport van de consumentenbond van 2005, waarin een vergelijking is gemaakt tussen biologisch en gangbare groenten, blijkt dat veel groenten veel minder vitamine C bevat dan de voedingsmiddelen tabellen aangeven. De meeste uitslagen van dit onderzoek zijn nu overgenomen in de nieuwe voedingsmiddelen tabel.

[TABEL]

	meting CB	NEVO 2001	verschil
andijvie	0,1	4	-97%
bloemkool	29	80	-64%
broccoli	17,8	110	-84%
champignon	4,4	5	-12%
ijsbergsla	0,1	3	-96%
komkommer	0,1	10	-99%
rode paprika	155,4	150	+3,6%
sla	0,2	10	-98%
sperzieboon	1	5	-80%
spinazie*	0,2	25	-99%
tomaat	14,7	15 (25 in 1975)	-2% (-41% t.o.v. 1975)
ui	6,2	10	-38%
winterpeen	0,1	2	-95%
witlof	0	5	-100%

* geldt niet voor diepvriesspinazie

[ONDERSCHRIFT]

Vitamine C in mg per 100 g groente (gemiddelde van gewone en biologische groente).

Bron: Consumentenbond/ing. P. Blokker

Naar onze mening kunnen we alleen goede kwaliteit van producten bereiken als we de natuurlijke kringloop weer herstellen. Dit kunnen we bereiken door de kwaliteit van de mest te verbeteren, door middel van het voerspoor en deze mest weer bovengronds aan te wenden. Hierdoor wordt de zuurstof in de grond weer hersteld en komt het normale bodemleven weer terug. Waardoor er weer gezonde producten van het land komen.

Wij zijn bereid om dit alles nog eens in een persoonlijk gesprek toe te lichten.