



Commissie LNV

Aan de minister van Landbouw, Natuur  
en Voedselkwaliteit

Plaats en datum: Den Haag, 17 juni 2009  
Betreft: Koeling van groenten  
Ons kenmerk: 2009Z10929/2009D30453

In de procedurevergadering van de vaste commissie voor Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit van 16 juni 2009 is gesproken over de koeling van groenten.

De commissie heeft besloten u te verzoeken om uiterlijk 29 juni 2009 een antwoord aan de Kamer te sturen op onderstaande vragen, ten behoeve van het AO Glastuinbouw op 1 juli 2009.

1. Welke Brusselse regelgeving schrijft voor dat gesneden tomaat etc. dient te worden beschouwd als bederfelijke waar?
2. Is in de desbetreffende Europese regelgeving dwingend vastgelegd dat gesneden tomaat etc. die langer dan twee uur wordt bewaard, dient te worden bewaard op een temperatuur van maximaal 7 graden Celsius of is dat een invulling die op nationaal niveau is bedacht?  
Met andere woorden: komen de termen 'bederfelijke waar' en 'bewaren bij maximaal 7 graden' met zoveel woorden in de Europese regelgeving voor of is dit een Nederlandse uitwerking van ruimer geformuleerde Brusselse regels?
3. Bent u bereid, eventueel in overleg met uw collega van VWS, de nationale aanvulling op de Europese regelgeving zodanig aan te passen dat het bewaren van gesneden tomaat etc. op bijvoorbeeld kamertemperatuur in restaurants langer (bijvoorbeeld vier uur) mogelijk wordt? Het voordeel is dat het aangeboden product voor de consument smaakvoller blijft terwijl bovendien voor koeling geen energie nodig is.

Bij dezen breng ik u het verzoek van de commissie over.

Hoogachtend,

De griffier van de vaste commissie voor Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,

Mw. drs. C.J.M. Dortmans  
Tweede Kamer der Staten-Generaal  
Postbus 20018  
2500 EA Den Haag

T. 070-3182211  
E. cie.lnv@tweedekamer.nl

**Tweede Kamer der Staten-Generaal**  
**Postbus 20018**  
**2500 EA Den Haag**

**T. 070-3182211**  
**E. [cie.lnv@tweedekamer.nl](mailto:cie.lnv@tweedekamer.nl)**