

Veiling Zaltbommel het "strijdtoneel" voor keurmeesters/kwaliteitscontroleurs

Afgelopen donderdag, 12 april 2018, tijdens de AQS Kennisdag G&F 2018, lagen op deze locatie lange keurtafels vol met geselecteerde monsters van groenten en fruit.



Aan meer dan 30 keurmeesters/kwaliteitscontroleurs van diverse bedrijven uit heel Nederland, werd gevraagd deze monsters allereerst zelf te beoordelen. Tijdens 4 verschillende sessies konden zij hun kennis testen. Glas- en vollegrondsgroenten, citrus en exoten, hard-, zacht- en steenfruit kwamen allemaal voorbij.

Vervolgens werd ieder monster besproken onder leiding van de trainers van AQS Nederland BV: Frans Isbouts, Ad van Doormalen, Mat Kersten en Jan Struis.



Ook dit jaar weer interessante discussies; een paar voorbeelden

Bloemkool zeker niet hagelwit en niet vers van uiterlijk, dat kan nooit meer klasse I zijn was men van mening. Ad van Doormalen van AQS was echter van oordeel dat dit de onderkant klasse I zou moeten zijn! Dat kunnen we niet meer verkopen aan onze klanten was het duidelijke weerwoord. Hieruit blijkt dat praktijk en theorie (normen) nog weleens botsen met elkaar.

Ook de problemen in de tomaten betreffende *Alternaria* waren punt van aandacht. De normen hiervoor worden steeds strenger vertelde Jan Struis omdat door de aanwezigheid van *Alternaria* het product snel verslechterd. Hierover was vrijwel iedereen het eens want men deelde deze ervaring.

Bij een andere tafel was er, onder leiding van Mat Kersten, een discussie over een verpakking met blauwe bessen met slechts 1 of 2 rotte besjes erin. De hele verpakking is dan niet verkoopbaar was de teneur van de aanwezigen. De wijze van beoordelen en het vaststellen van het percentage afwijkingen waren bij dit monster onderwerp van discussie.

In sommige gevallen moest de aanwezige specialist kwaliteitszaken van het KCB, Frits van der Meulen, toch enige toelichting geven hoe een en ander is afgesproken m.b.t. de EU normen.

Ook nieuwsgierig geworden? In april 2019 vindt er weer een AQS Kennisdag G&F plaats. Voor keurmeesters, kwaliteitsmedewerkers, in- en verkopers van bedrijven, zeker een aanrader om deel te nemen!

