

Inleiding

Het artikel in de Groente & Fruit editie van 20 maart jl. waarin werd geschreven "dat de kwaliteit van de Nederlandse paprika zo slecht is dat exporteren naar Amerika eigenlijk niet mogelijk is", heeft veel negatieve reacties opgeleverd. Terecht omdat het onzin is. In 2011 is er een record hoeveelheid paprika naar de USA geëxporteerd namelijk 22 miljoen kilo. De USA is daarmee de derde afnemer van Nederlandse paprika geworden. Jammer dat dit aan het begin van het seizoen zo in een vakblad is geschreven. Ik heb hierover telefonisch met de schrijver gesproken. Hij heeft er achteraf spijt van het zo te hebben geformuleerd. Wat mij betreft zetten we hier dan ook een punt achter. Wat leren we hiervan? Ten eerste, laten we stoppen met elkaar als collega's zwart te maken! Ten tweede, het is terecht dat er gewaarschuwd wordt dat de concurrentie de Nederlandse tuinbouw op het gebied van productkwaliteit aan het inhalen is. We moeten het beter gaan doen!

P8 pakt in samenspraak met de landelijke gewascommissie een aantal kwaliteitszaken beet. Als bijlage bij deze nieuwsbrief sturen we de kwaliteitsvoorschriften van DPA en P8 mee. Ook willen we jullie nogmaals aandacht vragen voor het protocol steeltjesrot dat vorige week naar ieder is gemaïld.

Thijs Jasperse

Kom in de Kas



Op zaterdag 31 maart en zondag 1 april zullen er 13 paprikatelers meedoen aan Kom in de Kas. Bij de deelnemende paprikatelers zal er door P8 een kookdemonstratie worden georganiseerd. De bezoekers van Kom in de Kas kunnen op deze manier genieten van overheerlijke gerechten die met paprika bereid kunnen worden. Ook zullen de paprika's rauw geproefd kunnen worden. Naast de traditionele blokpaprika die gepromoot zal worden, is er bij de meeste deelnemende paprikatelers de mogelijkheid om de Vitapep paprika en de Sweetpoint paprika te proeven. De stands van de kookdemonstraties zullen in de nieuwe uitstraling gepresenteerd worden. Hiernaast is een foto te zien hoe de stands er uit komen te zien.

Ga naar www.colourfultaste.nl voor een overzicht van de deelnemende paprikatelers. Op www.komindekas.nl is meer informatie te vinden over de deelnemende regio's, bedrijven en openingstijden. Op deze site zijn ook de adressen van de deelnemende bedrijven te vinden.

Floriade

Naast Kom in de Kas staat er nog een groot evenement op het programma: de Floriade. Deze zal duren van 5 april tot en met 7 oktober. Het Floriadepark is 66 hectare groot en bestaat uit 5 verschillende werelden die van elkaar gescheiden zijn door een bosgebied. Elke wereld heeft een andere decor, programma en activiteiten.

De 5 werelden zijn: Education & Innovation, Environment, Green Engine, Relax & Heel en World Show Stage. Namens het Groente en Fruit Bureau is er een inzending voor het themaveld Education & Innovation en dit is het Huis van de Smaak. Hieronder is een impressie te zien van het Huis van de Smaak zoals dit gepresenteerd zal worden aan het publiek tijdens de Floriade.



26 april a.s. alle paprikatelers naar de Floriade!



Op 26 april 2012 wordt er door LTO de Landelijke Paprikadag georganiseerd. Tijdens deze dag zullen Jan Klerken (Scelta Mushrooms) en Henk van Dongen (Fresh Retail) wat vertellen over hun filosofie. Vanaf 14.30 uur zal de groep met telers de Floriade bezoeken waar de week van de paprika (week 18) symbolisch geopend zal worden. Hiervoor nodigt P8 uitdrukkelijk alle paprikatelers uit. U zult een nadere uitnodiging ontvangen.

Tijdens gewasbijeenkomsten van LTO zijn in samenwerking met P8 foto's van paprikatelers gemaakt. De landelijke commissie Paprika en P8 hebben besloten om een extra element toe te voegen aan de nieuwe campagne van Colourfultaste ('Pak Paprika') namelijk de gezichten achter de Nederlandse paprika. De paprikatelers zullen op de foto worden gezet in de stijl van de promotiecampagne 'Pak Paprika' (zie de foto hiernaast). Op 26 april a.s. zal er één zuil met 40 foto's van paprikatelers onthuld worden. Daarnaast is er op 26 april a.s. nog een keer de mogelijkheid om op de foto gezet te worden. Zodra deze foto's gereed zijn, zal er nog een zuil met foto's van paprikatelers onthuld worden. De twee zuilen zullen gedurende de Floriade te zien zijn.

U krijgt van ons ook een exemplaar van de foto mee naar huis, zodat u deze kunt gebruiken voor uw eigen promotieactiviteiten.

Presentatie Oranje Paprika-postzegel

Ter gelegenheid van de start van het oranje paprikaseizoen 2012 is op vrijdag 16 maart de vijfde postzegel in de serie van 'Westlands Mooiste' gepresenteerd: de oranje paprika. Na de Westlandse druif, chrysant, tomaat en de orchidee, was het dus de beurt aan de oranje paprika. Op het bedrijf van Zwingrow in Honselersdijk werd de oranje paprika postzegel feestelijk gepresenteerd door burgemeester van het Westland, Sjaak van der Tak.



Steeltjesrot

In week 12 heeft u van P8 een document ontvangen met daarin een protocol hoe steeltjesrot het beste voorkomen kan worden. Graag uw aandacht hiervoor.

Kwaliteitsvoorschriften

In de meegestuurde bijlage kunt u een update van de voorschriften met betrekking tot sortering en kwaliteit van de paprika vinden zoals opgesteld door DPA en P8. Ook graag voor dit document uw aandacht.

Rondgangen kwaliteitscontroleurs

Op 10 april zullen de rondgangen langs verschillende paprika aanvoerlocaties door de kwaliteitscontroleurs van de verschillende telersverenigingen weer starten. Doel van deze rondgangen is het begeleiden van de verenigingen bij de handhaving van de voorschriften in de praktijk.