

PRODUCTDOSSIER

BOB

BRABANTSE WAL ASPERGES

december 2019

PRODUCTDOSSIER

BOB BRABANTSE WAL ASPERGES

1. Bevoegde dienst van de lidstaat

Ministerie van Economische Zaken
Directie Europees landbouwbeleid en voedselzekerheid
Bezuidenhoutseweg 73
2594 AC Den Haag

2. Aanvragende groepering



3. Productcategorie

Categorie 1.6 - Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. Overzicht van het productdossier

4.1. Naam: *Brabantse Wal Asperges*

De benaming Brabantse Wal Asperges verwijst naar de eetbare loten van de aspergeplant (*Asparagus officinalis*).

4.2. Beschrijving

De asperge, die officieel de naam draagt: "*Asparagus officinalis*" behoort tot de liliëfamilie. De naam "officinalis" betekent geneeskrachtig. De asperge komt in het wild voor in de gematigde streken van Europa, Azië, Noord - Afrika en Noord-Amerika.

De asperge is een meerjarig gewas, wat betekent dat de plant meerdere jaren dezelfde groeiplaats heeft. Een aspergeperceel gaat in de meeste gevallen ongeveer 10 jaar mee. De asperges zijn eigenlijk jonge scheuten, die groeien vanuit de houtachtige wortelstokken, die zich onder in de zanderige bedden bevinden.

De vlezige wortels nemen water en voedingsstoffen op, die in het voorjaar zorgen voor het uitgroeien van witte scheuten. Zodra de jonge scheuten zich tot vlak onder het oppervlak hebben gewerkt, worden ze geoogst. Bovengronds verkleuren de stengels in enkele uren van wit naar paars en vervolgens naar groen.

De "Brabantse Wal Asperges" worden op de markt gebracht met 3 sorteringen in klasse 1 en moeten voldoen aan onderstaande kwaliteitskenmerken met betrekking tot dikte en kleur:

- A wit = 16 – 22 mm dik
- AA wit = 22 – 28 mm dik
- AAA wit = 28+ mm dik

De afwijking in dikte mag maximaal 1 mm zijn voor 10% van het gewicht van een partij. De lengte van de asperges varieert tussen de 20 en 24 cm. Het maximale verschil in lengte per verkochte hoeveelheid mag maar 2 cm bedragen.

Om als asperge in kwaliteitsklasse 1 in aanmerking te komen, moet een asperge recht zijn, een helder wit regelmatig uiterlijk en een lengte van ten minste 20 cm, geen verkleuring aan

de kop, of een open kop hebben, niet hol zijn, geen beschadigingen en geen roest (bruine plekken) bevatten.

Reeds in de oudheid, bij de Grieken, Romeinen en Chinezen, werden asperges omschreven als een geneeskrachtig kruid. Vooral door de stof asparagine werken asperges bloedzuiverend en vochtafdrijvend en blijkt asparagine een gunstige uitwerking te hebben op een hoge bloeddruk, nierfunctiestoornissen, hartkloppingen en leverkwalen; . Verder wisten de mensen in de oudheid de asperge ook te waarderen om het gunstige effect op het liefdesleven.

Voedingswaarde per 100 gram asperges

KJ	88
Kcal	21
Eiwit	2 gr
Koolhydraten	10 mg
Calcium	20 mg
IJzer	1 mg
Natrium	5 mg
Vitamine C	20 mg

De Brabantse Wal asperge heeft een milde, zachte smaakstructuur met weinig tot geen bittertonen en een zilte tot - in functie van de bereiding - soms lichtzoete aanzet. In aromatisch opzicht verfijnd, zonder dominante geuren, wat vele bereidingswijzen en combinaties met gerechten mogelijk maakt.

4.3 Omschrijving geografisch gebied

Het afgebakende geografische gebied waar de “Brabantse Wal asperges” worden geteeld, ligt in het zuidwesten van de provincie Noord-Brabant in de gemeenten Bergen op Zoom, Woensdrecht (de zogenoemde Wouwse plantage, inclusief de Kalmthoutse Heide) en een deel van Steenbergen en Roosendaal. Dit gebied wordt aangeduid als de Brabantse Wal.



4.4. Bewijs van oorsprong

De Brabantse Wal Asperges worden volledig geproduceerd in het afgebakende geografisch gebied, de Brabantse Wal. Alleen in dit gebied mogen de Brabantse Wal Asperges geteeld worden. Op dit moment (2019) telt het teeltareaal ongeveer 50 ha.. De Brabantse Wal Asperges worden in de handel gebracht met op de verpakking de vermelding van de naam "Brabantse Wal Asperges" en het Europese logo behorende bij de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB). Op de verpakking wordt het logo van de Brabantse Wal Asperges aangebracht.



4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De vermeerdering van de asperges vindt plaats door middel van zaad. Plantkundig gezien is de asperge een tweekuizige plant. Er komen zowel mannelijke als vrouwelijke planten voor. Het uitgangsmateriaal wordt streng geselecteerd en de vermeerdering vindt in kassen plaats om zo de raszuiverheid te bewaren. Na de bevruchting, waarbij bijen zorgen voor de verspreiding van het stuifmeel, vormen zich bessen, die eerst groen zijn maar later rood verkleuren. De bessen worden geoogst, met een wals geplet waarbij de zaden vrij komen. Elke bes bevat 3 tot 5 zaden. Voor de aanleg van 1 ha asperge zijn ongeveer 20.000 zaden nodig.

Brabantse Wal Asperges worden het eerste jaar opgekweekt van zaadje tot plantje in een teeltbed. Deze planten worden gerooid en uitgeplant in een rij op een diepte van 10-15 cm. Dit is het tweede levensjaar van de asperge. In het derde jaar maakt men een rug van

teeltaarde, zogenaamde grote aarden wallen van ongeveer 50 cm hoogte over deze rij aspergeplanten boven de aspergeplant. De groei van de asperges vindt plaats onder de grond.

Hierdoor kan de asperge groeien in volledige duisternis hetgeen een witte asperge geeft. Zodra de asperge met zijn kopje boven het zand uit komt, wordt hij geoogst.

Het loof van de uitgegroeide asperges blijft tot het najaar op het land liggen, zodat de asperges mesteigen voedingsstoffen kunnen opnemen.

In de late herfst wordt het loof verwijderd en in het voorjaar wordt er een nieuw aspergebed opgemaakt.

Het is vanwege het weer niet exact te voorspellen wanneer de eerste asperges kunnen worden geoogst, maar over het algemeen is dit vanaf half april. De telers zijn er de laatste jaren in geslaagd de teelt te vervroegen door het gebruik van plastic folie. Hierdoor wordt de warmte geabsorbeerd. Onder de folie ontstaat een broeierig klimaat waardoor de eerste asperges sneller de kop opsteken.

Wanneer men de aspergewortelstokken optimaal in conditie wil houden, moet het oogsten stoppen rond de langste dag. Meestal houdt men het traditionele St. Jan op 24 juni aan.

Na tien jaar wordt de productie van de plant te laag en wordt de akker gerooid. Deze moet dan een generatie (circa 25 jaar) met rust gelaten worden.

De “Brabantse Wal Asperges” worden met de hand geoogst, al dan niet met behulp van oogstkarretjes die het afdekplastic boven de asperges van de grond optillen en weer terugleggen.

De geoogste asperges, die tussen vijf uur en twaalf uur 's morgens worden gestoken, worden in de schuur gewassen en in bakken met gekoeld water geplaatst. Bij warm weer gebeurt dit meerdere malen per dag. Na minimaal 12 uur “wateren” in water van maximaal 4 graden Celsius worden de asperges op gelijke lengte gesneden, gesorteerd en zorgvuldig verpakt.

De kwaliteit van de asperge wordt mede bepaald door de grondsoort en het vakmanschap van de teler. De prijs van de asperge wordt bepaald door de vorm, de dikte, witte of blanke top.

Om de kwaliteit en de versheid van de asperges te waarborgen, moeten de asperges, wanneer deze eenmaal geoogst zijn, binnen vier uur worden gekoeld bij maximaal 4 graden Celsius. Al naar gelang de wens van de afnemer worden de asperges machinaal geschild met gebruik van uitsluitend water, zonder verdere bewerkingen of conserveertechnieken.

De asperges worden door de teler verpakt met als doel zowel de oorsprong als de herkenbaarheid te waarborgen en de kwaliteit te behouden. Onverpakte asperges verliezen namelijk 12 uur na de oogst kwaliteit, door uitdroging en verkleuring.

Door het verpakken kunnen de asperges hygiënisch vervoerd worden en de verpakking is tevens drager van het logo van de “Brabantse Wal Asperges”.

Zowel voor de consument als voor de horeca zijn de asperges in verschillende gewichtseenheden verkrijgbaar: ongeschild in plastic zakken, of geschild in een gesloten (gesealde) plastic bak.

4.6 Verband met het geografisch gebied

De bijzondere kwaliteit en smaak van de Brabantse Wal Asperges vloeien voort uit de unieke alleen in het afgebakende gebied voorkomende combinatie van bodemgesteldheid, klimaat en historisch gegroeide productiekennis van de aspergetelers uit de Brabantse Wal.

Asperges bestaan voor ca. 95% uit water. Dit water wordt door de asperges opgenomen uit de aarde. Extra bewatering van buitenaf is vrijwel nooit nodig. De asperges nemen voedingsstoffen op die via de afwatering van de Kalmthoutse Heide in voldoende mate in het grondwater van de zandafzetting aanwezig zijn. De afwatering vindt plaats door het hoogteverschil tussen de verschillende gebieden: van de hoger gelegen Kalmthoutse heide via de Brabantse Wal naar het lager gelegen Zeeland.

Het zuivere grondwater dat ondergronds uitloopt in de richting van Zeeland en de relatief droge zilte zeelucht die vanuit Zeeland over de Brabantse Wal waait bij de meestal in Nederland heersende westenwind en waarvan het aangevoerde nog aanwezige vocht uit de zeelucht neerslaat op de zandbodem van de Brabantse wal, geven aan de Brabantse Wal asperges de specifieke zilte en vrijwel nooit bittere smaak, die zo kenmerkend is voor de Brabantse Wal Asperges. Deze zilte smaak kan elders niet bereikt worden.

Stel dat men witte asperges teelt in een andere geografische regio en de asperges vervolgens bewatert met water met toegevoegd zout, zal nooit die specifieke zilte smaak verkregen worden die de Brabantse Wal asperges eigen is.

De Brabantse Wal ligt op het grensgebied Zeeland/Brabant waardoor er 95% van de tijd er een Zuidwesten wind waait, die als het ware botst op de Wal. Deze wind is afkomstig uit Zeeland waardoor er een prima klimatologisch groeiklimaat ontstaat. Door de natuurlijke aanwezigheid van deze wind bestaat er een natuurlijk lagere ziektedruk dan in andere teeltgebieden. Bij benadering is de ziektedruk 50% lager dan in andere Nederlandse teeltgebieden.

De teelt van de asperges vindt plaats volgens de duurzaamheidscriteria van Global Gap.

Door nauwkeurig observeren (scouten) van de gewassen wordt overbodig gebruik van bestrijdingsmiddelen voorkomen; deze chemische middelen worden alleen gebruikt indien nodig en niet volgens een bepaald schema, zoals doorgaans gebruikelijk is in de aspergeteelt.

Indien mogelijk wordt de chemische onkruidbestrijding vervangen door mechanische onkruidbestrijding. Voordelen hiervan zijn o.a. het voorkomen van resistente onkruiden, minder groeiremming van het gewas en minder emissie naar het water.

Het gebruik van minder chemische bestrijdingsmiddelen dan gebruikelijk bij andere aspergeteelten komt de smaak en de kwaliteit van de "Brabantse Wal asperges" ten goede

Verder onderzoeken de telers regelmatig aan de hand van grondmonsters de minerale huishouding van de grond. Hierdoor wordt alleen bemest indien dit noodzakelijk is.

Door het niet onnodig ingrijpen in het natuurlijke groeiproces van de asperges ontstaat een sterker gewas met een betere kwaliteit.

Het verband tussen de streek en asperges dateert al van 1625. In die tijd werden er in het Brabantse Wal gebied al asperges geteeld. Er is in de kasboeken van het klooster te Huijbergen een aankoop van een aspergemes teruggevonden uit het jaar 1685.

De Brabantse Wal was tot en met de jaren 50 het grootste aspergeteeltgebied van Nederland.

Echter door het groeien van de stad is dit fors kleiner geworden, maar nooit uitgestorven. Vanaf de jaren '90 is er weer een stijging in teelt van asperges door de lokale marktvraag. Het teeltgebied beslaat anno 2019 ca. 50 ha. Dit geeft de bekendheid en populariteit aan van de "Brabantse Wal" asperges.

Tevens is er een sterkere verbintenis gekomen met de streek. Dit wordt uitgedragen in een zeer sterke groei en publiciteit van het streekproduct Brabantse Wal Asperges. HET evenement waar dit het sterkst naar voren komt is ProefMei (www.proefmei.nl). Dit is een consumenten evenement waar ongeveer 50.000 bezoekers op af komen en waar de 3 A's centraal staan. Asperge, Aardbei en Ansjovis. Historisch is Bergen op Zoom (het hart van de

Brabantse Wal) hier om bekend. De asperge staat hierin centraal. Ook is er de laatste jaren een populaire fietstocht uitgezet i.s.m. de lokale VVV Brabantse Wal, waarbij men langs de verkooppunten van de Brabantse Wal asperges wordt geleid. Voor meer info zie de website www.brabantsewalasperges.nl

In de lokale musea wordt ook aandacht besteed aan de historie van de asperge op de Brabantse Wal.

4.7 De telersvereniging

In het voorjaar van 2003 kwam een lokale natuurvereniging met het idee om producten uit de Brabantse Wal te gaan telen en vermarkten als streekproducten. Dit idee werd overgenomen door de landelijke telersorganisatie van Zuid-Nederland (ZLTO), De asperge, die al honderden jaren in de Brabantse Wal geteeld en vermarkt wordt, is een streekproduct bij uitstek. Op 1 april 2004 is de telersvereniging Brabantse Wal Asperges opgericht. De telersvereniging ging van start met 9 telers en een areaal van 25 ha. In 2019 zijn er 15 leden aangesloten en is het areaal gegroeid tot bijna 50 ha. In totaal worden hier jaarlijks ongeveer 300 ton asperges geteeld. Het logo van de Brabantse Wal Asperge kan, naast de verplichte aanduiding Beschermd Oorsprongsbenaming, worden gevoerd op de verpakkingen van de asperges en tevens, op telersborden op de velden, bij gezamenlijke marketing en op verkoopborden van de verkooppunten.

4.8 Controle

Het Kwaliteits Controle Bureau (KCB) is verantwoordelijk voor de controle op de BOB erkenning van de telers van de Brabantse Wal Asperges.

Bezoekadres;

Louis Pasteurlaan 6,
2719 EE Zoetermeer

Postadres:

Postbus 420, 2700 AK Zoetermeer

t: 088 3088 200

E-mail: kcb@kcb.nl

www.kcb.nl