ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EU) Nr.1151/2012 het Europees Parlement en van de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Brabantse Wal asperges

EG-nummer:

☐ BGA ☒ BOB

1. NAAM

"Brabantse Wal asperges"

2. LIDSTAAT OF DERDE LAND

Nederland

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF LEVENSMIDDEL

3.1 Productcategorie
Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2 *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

3.2.1. Algemeen
De benaming "Brabantse Wal asperges" verwijst naar de eetbare loten van in de Brabantse Wal geteelde asperges. De naam verwijst uitsluitend naar verse asperges van kwaliteitsklasse 1.

"Brabantse Wal asperges" zijn de eetbare loten van de aspergeplant (Asparagus officinalis), die al dan niet geschild direct vanaf de teler vermarkt worden. De "Brabantse Wal asperges" worden uitsluitend op de koude volle grond (oogst half april - eind juni) op duurzame wijze volgens de richtlijnen voor maatschappelijk verantwoord ondernemen) geteeld overeenkomstig de ladder van "Moerman" en de 33 richtlijnen volgens People, Planet en Profit.
(http://www.mvoprestatieladder.nl/downloads.php)

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 2 cm bedragen.

Om als asperge in kwaliteitsklasse1 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 plekjes) bevatten.

Er worden geen bewerkingen en conserveertechnieken uitgevoerd, met uitzondering van het schillen van de asperges. Het schillen gebeurt machinaal met gebruik van uitsluitend water.

3.2.2.2. Organoleptische kenmerken

Smaakkenmerken
De "Brabantse Wal asperges" onderscheiden zich in smaak van andere asperges door een licht zilte smaak.

Visuele kenmerken
De asperges hebben een helder wit uiterlijk.

3.3 *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*
Niet van toepassing.

3.4 *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*
Niet van toepassing.

3.5 *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*
De specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden worden hierna beschreven. Het betreft de teelt, de oogst en de bewerking Deze vinden uitsluitend in het productiegebied plaats door de telers zelf.

3.5.1. De teelt
De teelt vindt plaats onder de grond in grote aarden wallen. Omdat er geen zonlicht in de ondergrondse aarden wallen komt, verkleuren de opwaarts groeiende uitlopers van de asperges niet groen, maar blijven wit.
Ieder jaar in de late herfst wordt het loof verwijderd en in het voorjaar wordt er een nieuw aspergebed opgemaakt.

3.5.2. De oogst
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 oogst vindt plaats van half april tot eind juni.

3.5.3. De bewerking
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 4 graden

Celsius. Al naar gelang de wens van de afnemer worden de asperges machinaal geschild met gebruik van uitsluitend water.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*
Zowel de ongeschilde als de geschilde asperges worden verpakt en direct binnen 48 uur aan de consument en de horeca vermarkt.

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.

3.7 *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*
Op de verpakking van asperges die als "Brabantse Wal asperges" worden aangeduid, wordt een etiket met het EU-logo van de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) alsmede het onderstaande logo aangebracht.

4. BEKNOPTE OMSCHRIJVING VAN DE AFBAKENING VAN HET GEOGRAFISCHE 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) en een deel van Steenbergen en Roosendaal. Dit gebied wordt aangeduid als de Brabantse Wal.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

5.1 *Specificiteit van het geografische gebied*
Zijn specifieke karakter ontleent het geografische gebied aan de ligging, de bodemgesteldheid en het klimaat. Deze factoren, samen met de traditionele teeltpraktijken, zijn bepalend voor de kenmerken van de "Brabantse Wal asperges".

De factoren die bepalend zijn voor het specifieke karakter van het geografische gebied zijn:

Ligging
De naam "Brabantse Wal asperges" is al vele jaren direct verbonden met het geografische gebied "Brabantse Wal". De Brabantse Wal is een cultuurhistorisch en geologisch kenmerkend gebied, gelegen in de zuidwesthoek van Brabant. Het geografische gebied onderscheidt zich van het omliggende land doordat het op een hoger gelegen deel ligt ("de wal"). Deze is ontstaan door een opeenstapeling van zandafzettingen.

Bodemgesteldheid
De zandgrond biedt een uitstekende bodemstructuur voor de teelt van de “Brabantse Wal asperges”.

Klimaat
Het productiegebied wordt gekenmerkt door een mild zeeklimaat. Het milde zeeklimaat wordt sterk beïnvloed door de warme Golfstroom in de nabijgelegen Atlantische Oceaan, die ook de Noordzee opwarmt. Hierdoor ontstaat een overheersende westelijke tot zuidwestelijke wind, die de zilte zeelucht vanuit Zeeland over de Brabantse Wal waait.

Deze westenwind biedt een ideale klimatologische omstandigheid voor de teelt van asperges. Deze wind “botst” als het ware op de “Brabantse Wal”. Door de relatief schone lucht die vanaf de zee komt, kenmerkt de teelt van asperges in dit gebied zich door een lage ziektedruk op de aspergeplant. Het aantal teeltbedrijven in het beschreven gebied is relatief klein, wat ook een gunstige uitwerking heeft op het klein houden van de ziektedruk en het besmettingsgevaar.

De menselijke factor
De teeltgeschiedenis in het gebied bestaat al decennia lang.
Er is zelfs in de kasboeken van het klooster te Huijbergen een aankoop van een aspergemes teruggevonden in het jaar 1685.
De Brabantse Wal is het oudste teeltgebied van Nederland en tot en met de jaren 50 was Bergen op Zoom 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 2013 ca. 40 ha. en 16 telers zijn lid van de telersvereniging. Dit geeft de bekendheid en populariteit aan van de “Brabantse Wal asperges’.
De telers zijn familiebedrijven die generatie op generatie de historisch gegroeide productiekennis van de aspergeteelt hebben doorgeven. Bepaalde vakkundigheid/technieken die al van oudsher in gebruik zijn worden zo in stand gehouden. Speciale kennis m.b.t. telen en verwerken van de asperges wordt gebundeld en uitgewisseld tussen de telers in het gebied via hun telersvereniging. Deze groep ondernemers is verbonden door een gedeelde toekomstgerichte visie en aanpak.

Het jaarlijks terugkerend evenement “Proef Mei” wordt gehouden eind mei of begin juni. Het is een culinair festival waarbij regionale en seizoensgebonden producten zoals de “Brabantse Wal asperges” centraal staan. Het festival trekt veel bezoekers zowel van binnen als van buiten de regio West Brabant. De afgelopen jaren bezochten ongeveer 50.000 bezoekers het evenement.

5.2 Specificiteit van het product

De smaak komt tot stand door de combinatie van het zuivere grondwater van de Kalmthoutse Heide dat ondergronds uitloopt in de richting van Zeeland. Het zilte water dat onder de zandgronden van de Brabantse Wal loopt, is de voornaamste voedingsbron voor de asperges.

Door de koeling binnen vier uur na de oogst en door de het directe vermarkten binnen 48 uur vanaf de teler rechtstreeks aan de consument en horeca, zijn de asperges uitermate vers bij verkoop..

5.3 *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

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 "Brabantse Wal 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.

Organoleptische kenmerken

Het zuivere grondwater dat ondergronds uitloopt in de richting van Zeeland en de zilte zeelucht die vanuit Zeeland over de Brabantse Wal waait bij de meestal in Nederland heersende westenwind, geven aan de "Brabantse Wal asperges" de specifieke zilte en vrijwel nooit bittere smaak, die zo kenmerkend is voor de "Brabantse Wal asperges".

VERWIJZING NAAR DE BEKENDMAKING VAN HET PRODUCTDOSSIER

(http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BWA%2028%20mrt%202013.pdf