

Productiereglement voor de 'Kollumer Zoete Erwt'
inzake certificering en gebruik van het
keurmerk 'Waddengoud'.



Stichting Waddengroep
Voorstraat 1
9285 NM Buitenpost
Tel. 0511-54 25 25

Naam van product(groep): Grauwe Erwt of Rozijnerwt '**Kollumer Zoete Erwt**'
Handelsnaam: '**Kollumer Zoete Erwt**' (Fries: '**Kollumer Swiete Eart**')

Algemeen

Vanouds worden in het Waddengebied vele soorten akker- en tuinbouwgewassen geteeld, waaronder ook verschillende soorten en rassen van erwten, zoals de 'Kollumer Zoete Erwt'.

Deze erwt wordt ingedeeld bij de groep van de zogenaamde Grauwe of Rozijnerwten.

De 'Kollumer Zoete Erwt' is waarschijnlijk een landras, omdat de herkomst van dit ras niet in officiële documenten en rassenlijsten is beschreven.



Volgroeide peulen op 16 juli

Grauwe erwten kwamen veel in Fryslân voor en er wordt wel gesteld dat dit gewas oorspronkelijk uit Polen zou zijn gekomen.

Nadien zou deze erwt in Nederland in verscheidene types uiteengevallen zijn.

Ongetwijfeld zal ook de 'Kollumer Zoete Erwt' van deze selectiearbeid een gevolg zijn.

Deze erwt is vooral gebruikt door particulieren en nooit een handelsproduct geworden.

Ontwikkelingen in de 2^{de} helft van de 20^{ste} eeuw

De smakelijke en voedzame Grauwe erwt of Rozijnerwt werd vroeger veelvuldig gegeten, maar is door andere erwtensoorten en -rassen naar de achtergrond verdreven.

Deze Grauwe erwten laten zich lastig machinaal oogsten en de opbrengst is naar verhouding tot die van andere erwten behoorlijk lager.

Ook speelt de lange bereidingstijd in de afnemende animo voor dit product een rol. Voor het koken moeten de droge erwten namelijk enige tijd worden geweekt. Afhankelijk van de ouderdom van de erwten duurt dit 8 uren tot een hele dag. Lange tijd was dit voor de consumenten geen enkel probleem, maar vanaf de zestiger jaren raakte de economie in een stroomversnelling.

In deze zelfde tijd groeide het aantal vrouwen met een betrekking in loondienst sterk en produceerde de industrie een groot aanbod aan gemaksvuodsel.

Voor de overbelaste thuishok was de keus dan veelal snel gemaakt en werd de Rozijnerwt rap ingeruild voor de voorgekookte Kapucijner in glas of blik.



De bolronde peulen lopen uit in een 'vishaakje'

De teelt in vroeger tijden

Grauwe of Rozijnerwten waren vroeger een belangrijke teelt en er vond ook volop commerciële veredeling plaats.

Een bekende naam hierbij was die van de Firma Mansholt uit Westpolder in Groningen.

In de 25^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1950 worden vier rassen van de Rozijn- of Grauwe erwten beschreven.

Ook wordt hierin vermeld dat in 1944 de teelt van Rozijn- of Grauwe erwten tot 4 % van het totale erwtenareaal was gestegen, maar dat dit de laatste jaren was teruggelopen tot 1 %.

In de 32^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1957 worden nog altijd 4 rassen vermeld, maar hiervan zijn er drie nieuw op de lijst, waaronder één van Mansholt.

De 39^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1964 beschrijft nog slechts 2 rassen.

In de 53^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1978 wordt nog maar één ras beschreven.

In de inleiding op het hoofdstuk peulvruchten wordt dan bovendien gesteld: *'De verbouw van rozijnerwten is van zeer geringe betekenis en komt in Noord-Holland voor.'*

Ook in de 57^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1982 vindt men nog maar één ras beschreven en tevens wordt, nu zonder verdere geografische plaatsbepaling gemeld: *'De verbouw van rozijnerwten is van zeer geringe betekenis.'*

In de 67^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1992 wordt nog altijd slechts één ras vermeld.

Dit is nog hetzelfde en tot dusverre nieuwste ras dat ook al in de uitgaven van 1978 en 1982 voorkomt.

Hiermee wordt ook duidelijk dat de veredeling waarschijnlijk door de geringe omvang van de teelt al langere tijd niet meer loont.

De relatief lage opbrengst van ook dit nieuwste ras ten opzichte van de gemiddelde opbrengst van erwten wordt hier duidelijk met een verhoudingsgetal van 87 van 100.

In de 70^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1995 is er voor de Rozijnerwt ten opzichte van 1992 niets veranderd.

In de 74^{ste} Beschrijvende Rassenlijst voor Landbouwgewassen uit het jaar 1999 zoekt men echter tevergeefs om de Grauwe- of Rozijnerwten.

Zo is er in een halve eeuw tijd van een regionaal toch zeker wel belangrijk gewas, met zelfs een behoorlijke hoeveelheid veredelingsactiviteiten, slechts een kleine teeltomvang overgebleven.

Ook nu vindt de teelt nog altijd op kleine schaal in de provincie Noord-Holland plaats.

Redding door gedreven liefhebbers

De 'Kollumer Zoete Erwt' werd door Jan van der Velde uit Kollum op het nippertje van de ondergang gered.



Jan van der Velde



Piet Hoekstra

Erwtensoep van Kollumer Zoete Erwten

400 gr. Kollumer Zoete Erwten
2 l. water
2 speklapjes
2 verse worstjes
1 winterwortel
1 grote ui
bouillontabletten
zout en peper

De erwten 1 nacht weken in het water. De volgende dag de erwten in het weekwater koken met alle andere ingrediënten. Minstens 3 uur zachtjes laten koken, en daarna spek en worst eruit halen. De rest met een blender of staafmixer fijnmaken en daarna zeven. Het kan ook door een roerzeef. Door het zeven krijgt de soep een fijne, zachte structuur. Dan spek en worst kleinsnijden, toevoegen en het geheel eventueel op smaak brengen met peper en zout. Eet smakelijk!

Bron: Griet Hoekstra-Hoitsma uit Sint-Jacobiparochie

Jan bracht hem naar het Kenniscentrum voor Friese rassen in Sumar, en van daaruit kwam hij weer in handen van mensen die nieuwe mogelijkheden voor dit uiterst smakelijke ras zagen.

Een van hen was Piet Hoekstra uit Sint-Jacobiparochie, die voor de Stichting Ôns Bildt in het jaar 2005 in het kader van de viering van 500 jaar Het Bildt, samen met anderen een levende tentoonstelling inrichtte van alle gewassen die gedurende de afgelopen 5 eeuwen in dit inpolderingsgebied van de oude Middellzee werden geteeld.

Piet Hoekstra kreeg 6 Erwten van Jan van der Velde en heeft hieruit nu samen met collega Jaap de Jong uit Oosterbierum vanaf het jaar 2006 weer een letterlijk en figuurlijk bloeiende teelt opgezet.

De 6 erwten waren in het jaar 2010 al 600 kg geworden.

Het gewicht per 100 erwten is ongeveer 45 gram, dus de eerste 6 erwten wogen ongeveer 3 gram of 0,003 kg.

In 5 teeltjaren vermeerderden Piet en Jaap deze 6 erwten zodoende tot het $(600 : 0,003) = 200.000$ -voudige aantal!

Een topprestatie en hiermee is de 'Kollumer Zoete Erwt' weer duidelijk uit de gevarezone gehaald.

Vanaf 2013 teelt Jan Bruinsma (Vredenoord) de erwt ook. Zijn product is gecertificeerd met het biologisch keurmerk.

Inmiddels wordt de 'Kollumer Zoete Erwt' door het Kenniscentrum voor Friese rassen ook aan de donateurs van deze organisatie ter beschikking gesteld, waardoor er naast de bovengenoemde bedrijfsmatige telers ook nog een klein aantal hobbytelers dit prachtige ras in stand houden.

Beschrijving van de 'Kollumer Zoete Erwt'

De 'Kollumer Zoete Erwt' is een lilapaars bloeiende, grootzadige plant.

Het is een erwtenras dat op het land afrijpt.

Na de oogst van de afgerijpte planten wordt het gewas vervolgens onder dak nagedroogd.

Door onder meer concurrentie van grootschalig geteelde andere erwtensoorten en -rassen raakte de 'Kollumer Zoete Erwt' tot op het randje van uitsterven.

Selectie is bij dit typische streekproduct een doorgaand proces: steeds weer wordt het beste en meest typische uitgangsmateriaal voor de instandhouding van het ras geselecteerd.

De 'Kollumer Zoete Erwt' is een ras van de Cultuurerwt (*Pisum sativum*).

De Cultuurerwt wordt in een aantal groepen ingedeeld zoals de doperwt, grauwe erwt of rozijnerwt kapucijnerwt of kapucijner, ronde groene erwt, gele erwt, schokkers en suikererwt.

De groep waaronder de 'Kollumer Zoete Erwt' wordt geschaard is die van de Rozijnerwten.

De 'Kollumer Zoete Erwt' zit qua groeitype tussen een zogenaamde stamerwt en een rijserwt in.

Een stamerwt is een erwt die zonder klimmaterialen kan worden geteeld, terwijl een rijserwt steunmateriaal in de vorm van rijshout (berken- of elzentakken) of gaas nodig heeft.

De 'Kollumer Zoete Erwt' bloeit met prachtige overwegend paarsachtige bloemen. De vlag van de bloem is lavendelkleurig en voorzien van een violetkleurig aderpatroon.

De zwaarden en de kiel zijn donkerpaars gekleurd en bezitten eveneens een aderpatroon, dat echter door de donkere ondergrond minder zichtbaar is.

De bloemen worden na een geslaagde bestuiving gevolgd door meestal vrij rechte en bolronde peulen, die na de vruchtzetting op het veld mogen afrijpen.



Het patroon van de 'Kollumer Zoete Erwt' en de Finse Meren

De erwten van de 'Kollumer Zoete Erwt' zijn schitterend gekleurd en bestaan uit een lichtgroenachtig gele ondergrond die is voorzien van een min of meer gemarmerd patroon van goudbruine tot roodachtig bruine of bruingroene vlekken.

Met een beetje fantasie vertoont dit vlekkenpatroon enige gelijkens met het patroon van de Finse meren op het kaartbeeld van dat land.

De navel van de erwt is blank en wordt omzoomd door een smalle donkerbruin gekleurde zone.

De gerijpte erwten kunnen als droogwaar worden bewaard en naar behoefte worden geconsumeerd.

Tijdens de bewaring worden alle bovengenoemde kleuren langzamerhand donkerder van tint.



De bloem in detail

Gekreutzadig

Bij erwten komen twee zaadtypen voor. Een type met in rijpe toestand ronde, gladde zaden en een type met gekreukte zaden.

Dit komt door de verschillen in zetmeelsamenstelling.

In gekreutzadige erwten komt amylopectine en amylose voor en in de rondzadige alleen amylose.

Hierdoor zijn de gekreutzadige erwten smakelijker en zoeter.

Amylopectine is een chemische stof uit de groep van de meervoudige suikers. Het bestaat uit vertakte glucose-ketens en verschilt van amylose door de vertakkingen met behulp van een CO-brug op de plaats van CH_2OH , de zogenaamde alfa-1,6-bindingen.

Het is net deze eigenschap die amylopectine zo interessant maakt voor het verbruikende organisme.

Stel dat een organisme in staat is per seconde 1 alfa-binding te breken (aan het uiteinde van een keten altijd!).

In het geval van een amylose-molecule bestaande uit 1000 glucose-bindingen zou het organisme 1000 seconden nodig hebben.

Echter, in het geval van amylopectine (dus met de extra alfa-1,6-binding) is de molecule niet lineair en kan het organisme dus meer dan één alfa-binding (1,4 òf 1,6) breken, en in 1000 seconden dus een veelvoud van binding gebroken hebben (met dus een veelvoud van vrijgekomen energie door het af te breken: respiratie).

Amylopectine bestaat uit enkele duizenden tot een miljoen glucosemoleculen in een onregelmatig vertakkende boomvorm.

Een tweede voordeel van deze vertakkingen is dat amylopectine onder andere te gebruiken is als kleefstof.

De kleefstof Gluton was hier van gemaakt.

Amylopectine heeft als voordelen boven amylose dat het een geschikt bindmiddel is en dure plantaardige gommen kan vervangen.

Ook blijven geleien en sauzen bij gebruik van amylopectine helder en geeft het aan deeg tijdens het bakken extra expansie.

Bron: Wikipedia

Smaak en gebruik

De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt voor het koken 8 tot 24 uur geweekt (afhankelijk van de ouderdom van de erwten) en zwelt gedurende het weken sterk op.

Hierna worden de geweekte erwten gekookt tot ze gaar zijn.

De 'Kollumer Zoete Erwt' behoudt ook na het koken relatief een stevig vlies, terwijl de inhoud zeer zacht van textuur wordt.

De smaak is aangenaam pittig en in verhouding tot die van andere erwten iets steviger en meer uitgesproken van smaak.

Vooraf valt de grote zoetheid van dit erwtenras op.

Traditioneel wordt de 'Kollumer Zoete Erwt' gegeten met uitgebakken gerookt spek en spekvet, soms aangevuld met een lepelfol azijn.

Tegenwoordig worden er bovendien vaak appelmoes en gebakken uien bij geserveerd.

Een aantal moderne en traditionele recepten is te vinden op de website www.waddengoud.nl .



Afrijpende vruchten op 16 juli

Markt

De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt geteeld en op de markt gebracht door een aantal telers uit het Waddengebied. In samenwerking met Stichting Waddengroep en groothandel Greydanus geven zij bekendheid aan dit authentieke streekproduct. Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de 'Kollumer Zoete Erwt' gebruik gemaakt van het keurmerk 'Waddengoud'.

Certificering

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het keurmerk, heeft betrekking op:

- 'Kollumer Zoete Erwt' die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geteeld door telers uit het Waddengebied.
- 'Kollumer Zoete Erwt' van bovengenoemde herkomst die worden verwerkt door verwerkers uit het Waddengebied.

Stichting Waddengroep houdt hiervoor een actuele telers-, verwerkers- en handelarenlijst bij.

Stichting Waddengroep is er voor verantwoordelijk dat de aangesloten telers en verwerkers werken volgens het voorliggende productiereglement en zich houden aan de afspraken inzake het gebruik van het beeldmerk 'Waddengoud' (zie afbeelding).



Onder een afdak drogende 'Kollumer Zoete Erwt' op 13 augustus

Productomschrijving

- Gedroogde erwten en zaaizaden van het ras 'Kollumer Zoete Erwt' en eventuele geconserveerde en anderszins verwerkte eindproducten hiervan.
- De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt gedroogd en verwerkt en onverwerkt op de markt gebracht door de telers zelf of wordt geleverd aan handelaren, verwerkers of bedrijven in de culinaire sector.

Herkomst grondstoffen (het productiegebied):

De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt geteeld in het Waddengebied. Het Waddengebied omvat binnen Nederland het Nederlandse deel van de Waddenzee, de Waddeneilanden en het deel van het vasteland van de kustprovincies Noord-Holland, Fryslân en Groningen dat zich in een band van 25 km breedte gerekend vanaf de zeedijken langs de Waddenkust uitstrekt.

Het Waddengebied is een gebied dat zich onderscheidt door zijn historische en actuele nauwe verbondenheid van de onderdelen zee, eilanden en kustgebied (voorheen uitgestrekt kweldergebied).

Elk van deze onderdelen bezit zijn eigen verschijningsvorm en kent verschillende vormen van gebruik door mens en natuur.

De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt door de volgende telers geproduceerd:

- Piet Hoekstra uit Sint-Jacobiparochie
- Jaap de Jong uit Oosterbierum
- Jan Bruinsma uit Sexbierum (gecertificeerd met het biologisch keurmerk)



Het gewas droogt onder een afdak

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over de 'Kollumer Zoete Erwt', zie www.waddengoud.nl en www.grienenest.nl



Het geogoste en volledig gedroogde resultaat in december

Be- en verwerking

- De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt als rijpe plant in zijn geheel op het veld geogost en vervolgens op rekken of in luchtige gebouwen gedroogd.
- Er mogen slechts naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals dorsen, schonen, uitwaaien en sorteren, alsmede in de verwerking gebruikelijke traditionele bewerkingen tot geconserveerd eindproduct of gerecht.

Duurzaamheid van de productie

- De teelt van de 'Kollumer Zoete Erwt' dient te voldoen aan alle wettelijke bepalingen.
- De 'Kollumer Zoete Erwt' wordt op kleinschalige wijze geteeld. Hierdoor is de teelt ingepast in het kleinschalige cultuurlandschap van het Waddengebied. Er mogen ten behoeve van de teelt van de 'Kollumer Zoete Erwt' geen grote ingrepen in het cultuurlandschap worden gedaan.
- Bemesting mag uitsluitend plaats vinden met dierlijke mest.
- Onkruidbestrijding mag uitsluitend mechanisch of met de hand geschieden.
- Bestrijding van ziekten en plagen mag uitsluitend curatief plaatsvinden. Er mag niet preventief in het gewas worden gespoten.
- Er mag geen chemische grondontsmetting plaatsvinden.

De telers van de 'Kollumer Zoete Erwt' moeten beschikken over een Inspectiecertificaat Voedselveiligheid Akkerbouw en dienen deel te nemen aan het zorgsysteem GLOBAL G.A.P.

Controle op naleving van dit reglement

Stichting Waddengroep is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Hiervoor geldt het controlesysteem zoals beschreven staat in het algemene reglement Waddengoud.

Voor akkoord,

Namens de Stichting Waddengroep:

Naam: drs. H. Pilat

Datum:

Handtekening:



SPN-nr. WG028

Bijlage: Kwaliteitssysteem Groothandel Greydanus & Brouwer

Greydanus & Brouwer	PROCEDUREHANDBOEK	Bladzijde 1/2
Procedure 1A	BELEIDSVERKLARING	Versie 6

Dit procedurehandboek behoort toe aan en legt het geïntegreerde kwaliteitssysteem vast van Greydanus & Brouwer te Heerenveen. Het systeem beschrijft de gecontroleerde wijze waarop de veiligheid van het product gewaarborgd wordt. Hierbij is rekening gehouden met de eisen zoals deze zijn vastgelegd in de International Food Standard (IFS, versie 5) en de GMP-standaard wegtransport diervoedersector (GMP+ FSA B4.1).

Scope van het kwaliteitssysteem

Het kwaliteitssysteem beschrijft de handel in aardappelen, het verpakken van aardappelen, het transport van consumptieaardappelen en voedermiddelen (eventueel als tractionair), en handel en transport van groente en fruit bij Greydanus & Brouwer. De processtappen die de producten bij Greydanus & Brouwer kunnen ondergaan zijn: inkoop, verkoop, sorteren en wassen (alleen bij aardappels), verpakken en transport. Voor een overzicht van het bedrijfsproces zoals dat bij Greydanus & Brouwer plaatsvindt, wordt verwezen naar Hoofdstuk 2: Processen.

Kwaliteitsbeleid

Het beleid van Greydanus & Brouwer is gericht op het zich onderscheiden door middel van het leveren van kwaliteit, een goede service en klantgerichtheid (customer focus). Hiertoe worden de producten door Greydanus & Brouwer zelf ingekocht bij geselecteerde leveranciers en vindt continue kwaliteitscontrole plaats op de eigen processen.

Voor de toekomst wil Greydanus & Brouwer de goede kwaliteit van haar producten vasthouden en waar mogelijk verbeteren. In het kader van het kwaliteitssysteem zoals dat bij Greydanus & Brouwer in werking is, wil Greydanus & Brouwer zorg dragen voor ethisch verantwoorde producten die veilig zijn voor de volksgezondheid en in overeenstemming met de eisen van de klant en de wettelijke normen van zowel de landen van productie als de landen van bestemming. Er wordt een zorgvuldige hygiëne met betrekking tot de producten in acht genomen.

De Directie van Greydanus & Brouwer zal al het noodzakelijke doen om er voor te zorgen dat de productiecondities en producten te allen tijde voldoen aan de eisen in wet- en regelgeving, en aan de eisen die gesteld worden in de GMP+ Feed Safety Assurance schema (GMP+ FSA) regeling diervoedersector. Daarnaast is de Directie verantwoordelijk voor een optimale invulling en uitvoering van het kwaliteitsbeleid, door voorwaarden te scheppen voor een optimale uitvoering van de hiervoor noodzakelijke werkzaamheden en hoge prioriteit te geven aan het kwaliteitsbewust en milieubewust denken en handelen van alle betrokken medewerkers en leveranciers. Tevens heeft de directie de morele plicht tegenover medewerkers om te zorgen voor competentieontwikkeling, het bieden van carrière mogelijkheden en het creëren van optimale arbeidsomstandigheden, die voort vloeit uit het respect dat ze verdienen voor hun commitment en inzet voor de organisatie.

Zorgvuldige kwaliteitsborging is onmisbaar om calamiteiten te voorkomen en daarmee de nadelige gevolgen voor de afnemers en ketenpartijen te voorkomen. Bij Greydanus & Brouwer is een Kwaliteitsmanager werkzaam. De Directie ziet erop toe dat het overeenkomstig de GMP+ Feed Safety Assurance schema (GMP+ FSA) regeling diervoedersector geformuleerde kwaliteitsbeleid naar behoren wordt uitgevoerd. De Directie heeft de bevoegdheid om maatregelen te nemen waar de andere medewerkers zich aan moeten conformeren, die er toe leiden dat de noodzakelijke maatregelen op kwaliteitsgebied worden genomen en eventuele onvolkomenheden worden geëlimineerd dan wel worden voorkomen. De Directie realiseert zich dat er sprake kan zijn van wettelijke aansprakelijkheid.

Alle betrokken medewerkers zijn bekend met de doelstelling van het kwaliteitsbeleid en de inhoud van kwaliteitsborging binnen het bedrijf en gedragen zich kwaliteitsbewust. De Directie neemt de volle verantwoordelijkheid om de in de GMP+ Feed Safety Assurance schema (GMP+ FSA) regeling

Greydanus & Brouwer	PROCEDUREHANDBOEK	Bladzijde 2/2
Procedure 1A	BELEIDSVERKLARING	Versie 6

voorgeschreven actie(s) te ondernemen wanneer (ondanks alle voorzorgsmaatregelen) geleverde producten niet conform de bepalingen van de GMP+ Feed Safety Assurance schema (GMP+ FSA)-regeling zijn voortgebracht. Indien naar het oordeel van het GMP+ International de recall van producten in onvoldoende mate adequaat wordt uitgevoerd, zal GMP+ International deze producten uit de voedselketen (laten) verwijderen op kosten van de betrokkene.

De directie draagt de verantwoordelijkheid voor het communiceren van alle relevante informatie naar al het personeel.

GMO

Greydanus & Brouwer verhandelt geen GMO producten.

Doelstellingen

Het HACCP-team van Greydanus & Brouwer stelt periodiek doelstellingen op, om het kwaliteitssysteem te verbeteren. De doelstellingen voor het kwaliteitssysteem worden SMART geformuleerd (SMART = Specifiek, Meetbaar, Acceptabel, Realistisch en Tijdgebonden). Deze doelstellingen worden jaarlijks geëvalueerd door het HACCP-team (*zie procedure Verificatie en directiebeoordeling*).

Oktober 2010.

Directeur Greydanus & Brouwer

K. Greydanus

