

Productiereglement 'Giele Wâldbeantsjes' inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'erkend streekproduct'.

Stichting Wrâldfrucht
Voorstraat 1
9285 NM Buitenpost
Tel. 0511-54 24 76



Naam van product(groep): **'Giele Wâldbeantsjes'**

Handelsnaam: **'Giel Wâldbeantsje' / 'Giele Wâldbeantsje'(s)'**

Algemeen

Vanouds worden in 'De Wâlden' vele soorten tuinbouwgewassen geteeld, waaronder ook verschillende soorten en rassen van bonen, zoals het 'Giele Wâldbeantsje'. Het 'Giele Wâldbeantsje', is een droogbonenras, en is in 'De Wâlden' een begrip. Het 'Giele Wâldbeantsje' is een landras en deze wordt in 'De Wâlden' sinds mensenheugenis algemeen geteeld.

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.

Het 'Giele Wâldbeantsje' is een ras van de bekende Boon (*Phaseolus vulgaris*), het geslacht waar ook de Spercieboon onder thuis hoort.

Het 'Giele Wâldbeantsje' is een zogenaamde stamboon, die zonder klimmaterialen kan worden geteeld.

Er bestaat van het 'Giele Wâldbeantsje' ook klimmende variant, die stokken of touw nodig heeft om langs omhoog te kunnen winden.

Deze is echter uiterst zeldzaam.

Het 'Giele Wâldbeantsje' bloeit met witte bloemen.

Deze worden gevolgd door meestal vrij rechte en platronde peulen, die na de vruchtzetting op het veld mogen afrijpen.

De bonen van het 'Giele Wâldbeantsje' zijn schitterend crèmegeel tot citroengeel gekleurd en op de achtergrond is er een lichte adering zichtbaar.

De navel van de boon is blank en omgeven met achtereenvolgens een oranjerode zone en een paarse corona.

De gerijpte bonen kunnen als droogbonen worden bewaard en naar behoefte worden geconsumeerd.

Smaak en gebruik

De 'Giele Wâldbeantsjes' worden voor het koken 8 tot 24 uur geweekt (afhankelijk van de ouderdom van de bonen) en zwellen gedurende het weken sterk op.

Hierna worden ze gekookt tot ze gaar zijn.

De smaak is aangenaam romig en in verhouding tot veel andere bonenrassen bijzonder zoet.

Traditioneel worden de 'Wâldbeantsjes' gegeten met uitgebakken gerookt spek en spekvet, soms aangevuld met een lepelvol azijn.

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

Een heel mooi overzicht van moderne en traditionele recepten is te vinden op de website www.waldpyk.com.

Markt

Het 'Giele Wâldbeantsje' wordt geteeld en op de markt gebracht door kleinschalige telers uit De Wâlden. In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geven zij bekendheid aan dit authentieke streekproduct.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van het 'Giele Wâldbeantsje' gebruik gemaakt van het Streekmerk 'Wâldpyk'.

Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde het 'Giele Wâldbeantsje' te certificeren met het keurmerk 'erkend streekproduct'.



Certificering

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

- 'Giele Wâldbeantsjes' die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geteeld door telers uit het De Wâlden.
- 'Giele Wâldbeantsjes' van bovengenoemde herkomst die worden verwerkt en/of verhandeld door verwerkers en handelaren uit 'De Wâlden'.

Stichting Wrâldfrucht houdt hiervoor een actuele telers-, verwerkers- en handelarenlijst bij en informeert SPN over eventuele wijzigingen.

Stichting Wrâldfrucht 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 'erkend streekproduct' (zie afbeelding).

Productomschrijving

- Gedroogde bonen en zaaizaden van het ras 'Giel Wâldbeantsje' en eventuele geconserveerde en anderszins verwerkte eindproducten hiervan.
- De 'Giele Wâldbeantsjes' worden gedroogd en verwerkt en onverwerkt op de markt gebracht door de telers zelf of worden geleverd aan handelaren, verwerkers of bedrijven in de culinaire sector.
-

Herkomst grondstoffen (het productiegebied):

Het 'Giele Wâldbeantsje' wordt geteeld in De Wâlden.

De Wâlden omvat het deel van de provincie Fryslân dat is gelegen binnen de begrenzing van de gemeenten Dantumadiel, Kollumerland c.a., Tytsjerksteradiel, Achtkarspelen, Smallingerland, Opsterland, Heerenveen, Ooststellingwerf en Weststellingwerf, alsmede het deel van de gemeente Skarsterlân dat is gelegen tussen A7, A6, Tjonger en A32.

De Wâlden is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door de bomenrijkdom als gevolg van de ruime aanwezigheid van houtwallen, elzensingels, boswallen, bossen, bosjes en hakhoutpercelen, lanen en wegbegeleidende beplantingen, landgoederen en erfbeplantingen.

De 'Giele Wâldbeantsjes' worden door de volgende telers geproduceerd:

- Nog nader in te vullen.

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over het 'Giele Wâldbeantsje', zie www.dewouden.com , www.waldpyk.com en www.grienenest.nl .



Be- en verwerking

- De 'Giele Wâldbeantsjes' worden als rijpe plant op het veld met de hand geplukt en vervolgens op rekken of in luchtige gebouwen gedroogd.
- Er worden 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 het 'Giele Wâldbeantsje' voldoet aan alle wettelijke bepalingen.
- Het 'Giele Wâldbeantsje' wordt op kleinschalige wijze geteeld en met de hand geoogst. Hierdoor is de teelt ingepast in het kleinschalige cultuurlandschap van De Wâlden. Er zijn of worden ten behoeve van de teelt van 'Giele Wâldbeantsje' geen grote ingrepen in het kleinschalige cultuurlandschap gedaan.
- Bemesting vindt uitsluitend plaats met dierlijke mest.
- Onkruidbestrijding geschiedt mechanisch of met de hand
- Bestrijding van ziekten en plagen geschiedt uitsluitend curatief. Er wordt niet preventief in het gewas gespoten.
- Er vindt geen chemische grondontsmetting plaats.

Controle op naleving van dit reglement

Stichting Wrâldfrucht is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Wrâldfrucht maakt hierover afspraken met de betreffende telers en organiseert onafhankelijke controle om hierop toe te zien.



Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: H. Pilat

Datum:

Handtekening:

Namens Streekeigen Producten Nederland:

Naam: R. de Bruin

Datum:

Handtekening:





Durk Bosgraaf: een gepassioneerde teler

