

# Productiereglement 'Kwee-appel' 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):* **'Kwee-appel' of 'Japanse Dwergkwee'**  
*Handelsnaam:* **'Kwee-appel' (meervoud 'Kwee-appels')**

## Algemeen

Vanouds worden in 'De Wâlden' (De Friese Wouden) vele soorten tuinbouwgewassen geteeld, waaronder ook verschillende soorten en rassen van fruitgewassen.

Een impressie van de historische tuinbouwactiviteiten op een aantal Friese bedrijven in is te vinden in het interview met Johannes Brouwer op de website van het Streekmerk Wâldpyk [[www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)].

Binnen het reguliere grootfruit en kleinfruit neemt de 'Kwee-appel' in 'De Wâlden' sinds de millenniumwisseling een bijzondere plaats in.

Eigenlijk valt de Kwee-appel niet zozeer onder de bestaande fruitindelingen maar kan deze eerder als *'Bijzonder Fruit'* worden betiteld.

De 'Kwee-appel' is in 'De Wâlden' als fruitgewas nog vrijwel onbekend.

En dat geldt ook voor Nederland, maar eveneens voor het grootste deel van Europa en van de wereld.

### Van Japan naar Europa

De Kwee-appel werd door von Siebold in Nederland geïntroduceerd.

Philipp Franz Balthasar von Siebold (Würzburg, 17 februari 1796 - München, 18 oktober 1866) was de eerste westerling die in Japan westerse medicijnen doceerde. Hij was arts op Deshima, de Nederlandse handelsnederzetting bij Nagasaki, van 1823 tot 1829.

Von Siebold werd beroemd door zijn onderzoek naar de Japanse flora en fauna.

Hij voerde zijn onderzoek uit geholpen door tolken en Japanse studenten, en vanaf 1825 door zijn latere opvolger Heinrich Bürger.



Philipp Franz von Siebold

In 1829 werd hij door Japan uitgewezen op verdenking van spionage en keerde hij, via Batavia, terug naar Nederland, waar hij zich uiteindelijk in Leiden zou vestigen. Enkele Nederlandse medewerkers op Deshima bleven hem Japanse planten, dieren en voorwerpen opsturen.

Zijn bekendste werk was de *Flora Japonica* dat hij samen met Joseph Gerhard Zuccarini schreef.

Bekende tuinplanten zijn door von Siebold naar Europa gebracht.

Vanuit de Hortus botanicus Leiden begonnen vele van deze planten de verovering van de Europese tuinen, zoals Hosta, Hortensia en diverse Azalea's.

Von Siebold ontdekte in Japan ook talloze gekweekte variëteiten van de Dwergkwee of Kwee-appel en introduceerde de soort in De Nederlanden.



## Beschrijving

De Dwergkwee of 'Kwee-appel' is een plant die de wetenschappelijke naam *Chaenomeles japonica* (Thunb.) Lindl. ex Spach draagt.

Von Siebold gaf aan deze plant echter de naam *Pyrus japonica* omdat hij een sterke verwantschap met het geslacht *Pyrus*, de Peer, waarnam.

Later werd door de eveneens beroemde botanici Thunberg, Lindley en Spach de nu nog steeds geldige naam *Chaenomeles japonica* geïntroduceerd.

Carl Peter Thunberg was overigens ook op Deshima en bestudeerde eveneens de flora van Japan.



Von Siebold's indeling van de Kwee-appel bij het geslacht *Pyrus* was overigens helemaal niet zo'n vreemd idee.

*Pyrus* en *Chaenomeles* en ook *Cydonia* (de Kwee) zijn binnen de grote Rozenfamilie (*Rosaceae*) sterk aan elkaar verwant.

Het is zelfs mogelijk om de Kwee-appel met succes op een onderstam van de Peer en van de Kwee te enten.

Dat de oorspronkelijke naam die von Siebold aan de Kwee-appel meegaf lang bleef hangen blijkt wel uit het feit dat de vader van de schrijver van dit epistel (Kornelis de Boer, geboren te Kooten op 15 februari 1919 en overleden te Leeuwarden op 21 augustus 1977) zelfs in de zeventiger jaren van de afgelopen eeuw de naam *Pyrus* nog voor deze soort gebruikte.



*Chaenomeles* is een geslacht van drie soorten bladverliezende, gedoornde struiken, die doorgaans een hoogte van 1–3 m bereiken.

Deze drie soorten zijn inheems in oostelijk Azië, in Japan, China en Korea.

De *Chaenomeles*-soorten zijn verwant aan de Kwee (*Cydonia oblonga*) en de Chinese Kwee (*Pseudocydonia sinensis*).

De in de Friese Wouden voor de vruchten aangeplante soort is de *Chaenomeles japonica*.

De in ons land gekweekte soorten en hybriden zijn:

*Chaenomeles japonica* (uit Japan)

*Chaenomeles speciosa* (uit China)

*Chaenomeles cathayensis* (uit westelijk Hubai in China)

De hybride *Chaenomeles x superba* (deze heeft de meest cultuurvariëteiten voortgebracht.)



Aat Oosenbrug van 'De Cuynder' bij de bloeiende plantage.

*Chaenomeles japonica* groeit in het wild in de bergbossen van Hunshu en Kyushu in Japan.

De bladeren zijn verspreid aangehecht, enkelvoudig, en bezitten een gezaagde bladrand.

De bloemen hebben een diameter van 2–3 cm, met vijf kroonbladeren, en zijn doorgaans helder oranje van kleur, maar ze kunnen ook wit of roze zijn.

De struik bloeit in de late winter of het vroege voorjaar voor het blad eraan komt.

Daarom zijn de bloemen zo opvallend en goed te zien.

De bloemen worden door onder meer bijen en hommels bestoven.

Voor een goede vruchtzetting is kruisbestuiving nodig.



Door de grote variatie van het uit zaad vermeerderde plantmateriaal vormt dit in de praktijk geen belemmering voor een goede productie.

De Kwee-appel of Dwergkwee vormt na de bloei vruchten, die in de herfst rijpen en ongeveer 3 tot 4 cm groot zijn.

De vorm varieert van appelvormige typen met een variatie van min of meer afgeplat ronde tot langwerpig hoogronde vormen, tot omgekeerd peervormige en meer of minder geribde typen.

Omdat de soort van zaad wordt vermeerderd heeft elke individuele struik zijn eigen typische eigenschappen.

Als ze volledig rijp zijn vertonen de meestal gele of geelbruine vruchten soms ook wat roodachtige spikkels en dan voelt de schil doorgaans wat vettig aan.

De vrucht is een pitvrucht met vijf zaadhokken die een groot open klokhuis vormen waarin zich een groot aantal bruin gekleurde pitten ontwikkelen.



### Vruchteigenschappen

De geur van de vruchten is buitengewoon lekker en men mag gerust zeggen: verrukkelijk!

Naast de fijne aroma's die doen denken aan Citrusfruit, Ananas, Appels en vele andere fruitsoorten, kunnen vaak zelfs kruid- en specerijachtige aroma's worden waargenomen.

De vruchten zijn heel goed te gebruiken om er jam, likeur of gelei van te maken. Wijn, vruchtendranken en allerlei vormen van bakkerijproducten kunnen van de Kwee-appel of samen met ander fruit worden gemaakt.

Het hoge pektine-gehalte zorgt er voor dat de eindproducten gemakkelijk willen geleren.

De vruchten kunnen ook worden gebruikt om ze in de linnenkast te leggen. In een fruitschaal gelegd kan de geur een woon- of slaapkamer heerlijk verfrissen. Uit de wilde soort zijn een aantal belangrijke selecties geselecteerd, die voor de teelt in De Friese Wouden verder van geen belang zijn.



De Kwee-appel bevat veel:

- Pektine 1,3-2,8%
- Vruchtzuren, met name citroenzuur (45 %, 470 tot 725 mval/l; pH 2,8 tot 3,1)
- Vitamine C 70 tot 100 mg/100 gr vers product
- Bioflavonoïden (Vitamine P) 910 mg/100 gr

Het suikergehalte is laag en varieert tussen 0,8 en 2%.

Vanwege zijn hoge Vitamine C-gehalte wordt de Kwee-appel in Noordelijk Europa ook wel de 'Citraen van het Noorden' genoemd.

De Bioflavonoïden zijn uit voedingskundig oogpunt buitengewoon interessant.

Deze secundaire plantenstoffen bevorderen onder meer de doorbloeding van de vaatwanden ('Vitamine P' is afkomstig van Permeabiliteit, dat is doorlaatbaarheid).

En deze Bioflavonoïden kunnen daarmee een uiterst belangrijke rol spelen bij het voorkomen van hart- en vaatziekten.

### Consumptie

De rijpe vruchten worden laat in het seizoen geplukt.

De juiste rijpheidsgraad bezitten de vruchten wanneer ze een duidelijk waarneembare en typische lekkere geur afgeven.

Dit is soms al op afstand te ruiken, maar in ieder geval met de neus dichtbij een struik of aan een geplukt exemplaar.



Ze kunnen bijzonder lang aan de struik blijven zitten, maar bevrozing gevolgd door ontdooien maakt ze onbruikbaar.

De vruchten zijn in rauwe toestand te hard en te zuur om uit de hand te worden gegeten.

Voor verwerking zijn de Kwee-appels echter heel geschikt.

Als het mogelijk is om ze direct te verwerken is dat uiteraard het beste, maar ze kunnen eventueel ook worden ingevroren voor later gebruik.

Het is dan wel zaak dat de verwerker ze direct na het ontdooien verder verwerkt.

### Teelt

De Kwee-appels wordt geteeld en (de verwerkte producten) worden op de markt gebracht door bedrijven in De Wâlden.

In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geven zij bekendheid aan dit nieuwe streekproduct.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de Kwee-appel gebruik gemaakt van het Streekmerk 'Wâldpyk'.

Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde de Kwee-appel te certificeren met het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.



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

- Kwee-appels die volgens de richtlijnen uit dit reglement worden geteeld door telers uit 'De Wâlden';
- Kwee-appels van bovengenoemde herkomst die worden verwerkt en/of verhandeld door verwerkers en Horecabedrijven uit 'De Wâlden';
- Kwee-appeljam die voor 'De Cuynder' wordt geproduceerd door verwerkers 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

- Vruchten, planten en plantendelen van *Chaenomeles japonica*, de Kwee-appel of Japanse Dwergkwee en eventuele geconserveerde en anderszins verwerkte eindproducten hiervan.
- De Kwee-appels worden vers en ingevroren en verwerkt en onverwerkt op de markt gebracht door de telers zelf of worden in hoofdzaak geleverd aan verwerkers of aan bedrijven in de culinaire sector.
- Jam van de Kwee-appels wordt in opdracht van 'De Cuynder' geproduceerd door FZ Organic Food te Wolvega. De ingrediënten van deze jam zijn Kwee-appel, rietsuiker, water, citroensap en pectine.
- Jam van de Kwee-appels wordt in hoofdzaak geleverd aan de Horeca in De Friese Wouden.





Ontwerp voor jam-etiket 2011 (SPN-gegevens worden nog toegevoegd)

### Herkomst grondstoffen (het productiegebied)

De Kwee-appel 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 Kwee-appels worden door de volgende telers geproduceerd:

- Tuinderij en Camping 'De Cuynder' te Donkerbroek.

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over de Kwee-appel, zie:

[www.decuynder.nl](http://www.decuynder.nl)

[www.dewouden.com](http://www.dewouden.com)

Geraadpleegde bronnen (onder meer):

Wikipedia

Dendroflora



### Be- en verwerking

- De Kwee-appels worden als rijpe vruchten met de hand van de struiken geplukt
- Er worden naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals schonen, sorteren, invriezen, alsmede in de verwerking gebruikelijke traditionele bewerkingen tot geconserveerd eindproduct of gerecht.





### Duurzaamheid van de productie

- De teelt van de Kwee-appel voldoet aan alle wettelijke bepalingen.
- De Kwee-appel wordt op kleinschalige en biologische wijze geteeld en met de hand geoogst. Het teeltbedrijf is SKAL-gecertificeerd. De teelt is duurzaam ingepast in het kleinschalige cultuurlandschap van De Wâlden. Er zijn of worden ten behoeve van de teelt van Kwee-appel geen grote ingrepen in het kleinschalige cultuurlandschap gedaan.
- Bemesting vindt doorgaans niet plaats en als dit wel het geval is dan uitsluitend met compost of dierlijke mest.
- Onkruidbestrijding wordt zo weinig mogelijk uitgevoerd; de houtige vegetatie (met name bestaande uit Wilgen en Vlieren) die zich onder en tussen de Kwee-appels vestigt wordt naar behoefte handmatig afgezet.
- Bestrijding van ziekten en plagen wordt niet uitgevoerd.
- 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.

Datum:

Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: H. Pilat

Datum:

Handtekening:



Namens Streekeigen Producten Nederland:

Naam: R. de Bruin

Datum:

Handtekening:

