

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 279/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„BRUSSELS GRONDWITLOOF”

EG-nummer: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling
Adres: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tel. (32-2) 552 78 74
Fax (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Groepering:

Naam: Brussels Grondwitloof vzw
Adres: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel. (32-16) 65 59 44
Fax (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6: Groenten, fruit en granen

4. Productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:* „Brussels grondwitloof”.

4.2. *Beschrijving:* Het Brussels grondwitloof betreft de witloofkroppen die worden bekomen door het forceren van de wortels *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (cultuurgroep witloof) uit de familie van de *Asteraceae* (ex *Compositae*). Kenmerkend voor de teelt is dat alleen zaadvaste (niet-hybride) telerselecties gebruikt worden en dat de forcerie gebeurt in grond en onder dekgrond. Door de dekgrond groeit de krop in een evenwichtig en gebufferd milieu wat de knapperigheid en de bladstructuur ten goede komt. Eigen aan het Brussels grondwitloof is de knapperigheid en de vaste, slanke krop met een fijne punt, de fijne bladstructuur en een fris natuurlijk blinkend blad (zonder beharing). De smaak vormt een goed evenwicht tussen bitter en zoet.

(¹) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- 4.3. *Geografisch gebied*: Het gebied waar de forcerie van het Brussels grondwitloof gebeurt, is afgebakend als volgt: de volledige provincie Vlaams-Brabant; in het Brussels Hoofdstedelijk gewest de deelgemeenten Neder-Over-Heembeek en Haren en de gemeenten Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe en Sint-Pieters-Woluwe; verder de gemeenten Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt en Laakdal in de provincie Antwerpen en de gemeenten Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Lede, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem en Wetteren in de provincie Oost-Vlaanderen.
- 4.4. *Bewijs van oorsprong*: Elke teler van het Brussels grondwitloof dient zich jaarlijks te registreren bij de aanvragende groepering Brussels grondwitloof vzw. Dit register wordt overgemaakt aan het bevoegde controle-orgaan. Op elke verpakking wordt een label met de naam van de teler of het bedrijf aangebracht samen met een nummer. Dit nummer maakt deel uit van een doornummeringsstelsel dat samen met de bedrijfsregistratie zorgt voor de traceerbaarheid van het product. Het nummer kan worden vervangen door een andere aanduiding (bijv. barcode) als deze minimaal dezelfde waarborgen inzake traceerbaarheid biedt. Om de kwaliteit, traceerbaarheid en controle te garanderen moet het sorteren, verpakken en labelen van het Brussels grondwitloof op het teeltbedrijf of op een andere plaats maar wel onder rechtstreeks toezicht van de teler of zijn afgevaardigde gebeuren. Verpakken en/of labelen door de (tussen) handel is expliciet uitgesloten.

Het verpakken en etiketteren op het bedrijf, of onder rechtstreeks toezicht van de teler of zijn afgevaardigde, heeft als doel de oorsprong te waarborgen en de controle te verzekeren. De producentenvereniging wil voorkomen dat witloof met niet gecontroleerde herkomst als „Brussels grondwitloof” zou worden verpakt, geëtiketteerd en in de handel gebracht. De afzet van Brussels grondwitloof gebeurt grotendeels via de klassieke afzetkanalen voor groenten en fruit; namelijk groot- en kleinhandel, veilingen en andere afzetcoöperaties. Nu al is er een belangrijk prijsverschil tussen Brussels grondwitloof en witloof uit hydrocultuur. Hierdoor wordt fraude en bedrog aantrekkelijk. Dergelijke fraude schaadt de reputatie van het Brussels grondwitloof.

Bovendien dient men om de kwaliteit te behouden de keten tussen oogst en verpakking kort te houden omdat dit de uiteindelijke kwaliteit ten goede komt. Vele manipulaties en verhandelingen gaan ten koste van de kwaliteit van het (grond)witloof dat toch een teer product blijft dat makkelijk beschadigd wordt.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*: Het Brussels grondwitloof is een groente die bekomen wordt door een dubbel teeltproces: de wortelteelt gevolgd door de forcerie of trek.
- De wortels groeien tijdens de zomer in open veld. Daartoe wordt omstreeks de maand mei eigen of verworven zaad van telersselecties uitgezaaid. Door een zorgvuldige zaaitechniek en verzorgd dunwerk krijgt elke plant gelijke groei-ruimte zodat uniforme, middelmatig dikke wortels geroid worden. Dit is zeer belangrijk voor het bekomen van homogeen grote en kwalitatief hoogwaardige witloofkroppen. In de herfst, vooraleer strenge vorst intreedt, worden de wortels geroid en wordt het blad weggesneden. Daarbij blijft 2 à 3 cm bladstengel behouden om de eindbot waaruit de witloofkrop moet groeien, intact te laten. Bij de wortelteelt worden zoveel mogelijk geïntegreerde en biologische teeltmethoden aangewend.
 - Voor de trek of forcerie, worden de wortels zij aan zij rechtop en ietwat schuin in kuilen of witlooflagen gezet en met een 5 tot 20 cm dikke laag kruimelige grond afgedekt. Dit kan zowel in open lucht als in de witloofschuur. Zonder verwarming zullen de witloofkuilen in open lucht in de vroege lente (maart-april) klaar zijn voor de oogst. Latere oogst is mogelijk met extra late selecties en door teelttechnieken die er voor zorgen dat de lentewarmte de ingekuilde wortels minder snel bereikt. Met bodemverwarming (kan via klassieke witloofketeltjes, centrale verwarming, ...) kan de oogst naar het gewenste tijdstip verschoven worden. Daartoe dient men wel aan het oogsttijdstip aangepaste selecties (vroeg, halfvroeg, winter, halflaat, laat) te gebruiken. Ongeveer drie weken na het aanbrengen van de bodemwarmte valt de oogst. Tijdens de trek worden de kuilen beschermd tegen weersinvloeden (o.a. neerslag, wind, licht en koude) met afdek materiaal.
 - Eenmaal de kroppen oogstklaar zijn, wordt de ganse kuil ineens geoogst. Dit is nodig voor een optimale kwaliteit van het eindproduct. Hierbij wordt de krop van de wortel gescheiden, waarna het schoonmaken volgt.
 - Bij de oogst worden wortels geselecteerd voor de zaadteelt. Daartoe worden de beste combinaties van de wortel met krop uitgekozen op basis van in het productdossier vastgelegde criteria. Deze zaadwortels worden bewaard tot bij het uitplanten in het vroege voorjaar. Na het uitplanten groeien uit de wortels zaadstengels, die in augustus worden afgesneden, gebusseld en voor narijpen in hopen gezet. Eens afgerijpt worden de zaad dragers uitgedorst, geschoond en getrieerd om geschikt zaai zaad voor een volgende teelt te bekomen.

- 4.6. *Verband*: Het is de combinatie van de factoren geschiedenis, natuurlijke omstandigheden en know-how die heeft bijgedragen tot het ontstaan van de typische teelt van het Brussels grondwitloof.

Het Brussels grondwitloof beschikt over een rijke geschiedenis en traditie. Tot het begin van de 19e eeuw werden er groenten geteelt binnen en buiten de huidige Brusselse Kleine Ring — de vroegere stadsmuur — in moerassige gebieden door groentetelers, genaamd „boerkozen”. De Brusselse boerkozen teelden o.a. capucienebaard waarvoor zij dikke wortels gebruikten en na verloop van tijd gingen de boerkozen zich toeleggen op de verbetering van de eerste scheut. Hierdoor evolueerde de Brusselse capucienebaard automatisch in de richting van de huidige witloofkroppen.

Schaarbeek is de bakermat van de witloofteelt. Bij de ontwikkeling van de teelt heeft de Botanische Tuin en zijn hovenier Bresiers een belangrijke rol gespeeld. Rond 1870 was de witloofteelt beperkt tot Schaarbeek en het aangrenzende Evere. In de decennia die daarop volgden, breidde het teeltgebied zich uit in de aangrenzende gemeenten en begon de teelt in Schaarbeek en Sint-Lambrechts-Woluwe af te nemen. De jonge witloofteelt kende een sterke groei en het forceriegebied breidde zich verder uit tot het onder 4.2 afgebakende geografische gebied.

De witloof telers organiseerden zich in „witloofsyndicaten” om hun afzet en export goed te organiseren. Deze syndicaten legden zich toe op de afzet van witloof op verder gelegen markten in binnen- en buitenland. Al in 1862 werd er witloof uitgevoerd naar Parijs en vanaf 1872 kwam een regelmatige uitvoer op gang. In de decennia die volgden, groeide witloof uit tot het belangrijkste product van de Belgische groente-export.

In oktober 1973 werd voor de eerste keer in Nederland witloof verkocht dat op basis op water geforceerd was. Dit was het begin van de snelle opgang van de watercultuur waardoor de teelt van grondwitloof in de verdrukking kwam. Waren er in 1973 in de toenmalige provincie Brabant nog ongeveer 2 400 grondwitloofbedrijven en bedroeg de jaarlijkse productie toen ongeveer 100 000 à 120 000 ton, vandaag telt de provincie Vlaams-Brabant nog ongeveer 330 grondwitloofbedrijven en bedraagt de totale Belgische productie van grondwitloof nog ongeveer 12 000 ton.

Qua bodemgesteldheid zijn de zandleemgronden en de lichte leemgronden, de dominerende bodemtypes in het geografisch gebied. Deze zijn ideaal geschikt voor gebruik als dekgrond bij de forcerie van het grondwitloof. Zanderige gronden geven bij opdrogen snel een stoffige dekgrond die de witloofkroppen bevuilt terwijl de aanwezige kwartskorrels de oppervlakte van de kroppen schuren waardoor roodverkleuring en kwaliteitsverlies optreden. Zware gronden zijn moeilijk voldoende fijn te verkuimelen om een goede afdeklaag te geven en houden overtollig vocht sterk vast waardoor misvormde kroppen en rotting gemakkelijk optreden.

De zaadteelt, wortelteelt en forcerie van het Brussels grondwitloof vereist een doorgedreven know-how van de telers zoals beschreven onder punt 4.5 De grond waarin de forcerie gebeurt, moet voor wat betreft bodemstructuur en bodemprofiel aan zeer hoge eisen voldoen. Daarom zal de teler ook op bodems met een geschikte textuur, toch nog de nodige teelttechnische maatregelen (zoals bodemverbetering en bemesting, diepe grondbewerking, beheersen hoogte grondwatertafel, ...) moeten nemen om een optimaal forceermilieu te bekomen.

Binnen het geografische gebied werd de witloofteelt een belangrijke factor niet alleen voor de economische ontwikkeling maar ook voor de sociale ontwikkeling. De impact van de teelt van het Brussels grondwitloof uitte zich in vele facetten van het maatschappelijk leven zoals plaatselijke witloofbals met „Miss Witloof” verkiezingen en stoeten en optochten met de creatie van Witloofreuzen die er mee in opstapten.

- 4.7. *Controlestructuur*:

Naam: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Adres: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel. (32-2) 277 71 49

Fax (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Etikettering*: Het voor consumptie bestemde product moet voorzien worden van controle-etiketten waarop de benaming „Brussels grondwitloof”, de naam van de teler, de aanduiding in verband met de traceerbaarheid van het product en het Europees BGA symbool wordt vermeld.
-