Algemene teelttips voor eetbare bloemen

Teelt in vollegrond of in pot

Teelt van eetbare bloemen kan zowel in vollegrond als in pot. Deze keuze zal afhankelijk zijn van de bedrijfsvoering. Als men de bloemen als biologisch product wil commercialiseren, is men wel genoodzaakt om de planten in vollegrond te telen.
Het oogsten van de bloemen is heel arbeidsintensief. Teelt in pot kan bijdragen tot een meer ergonomische manier van werken.

Vermijd opspattend water

Bij de teelt in vollegrond kan het aangewezen zijn om bijvoorbeeld een antiworteldoek te gebruiken om vervuiling van de planten en bloemen door opspattende grond te vermijden bij regenbuien of begieting. Ook bij teelt in potten onder bescherming, wordt de voorkeur gegeven aan irrigatie via druppelsslangen of T-tape ten opzichte van bovenberegening.

Teelt voor verkoop als 'plant in pot'

Eetbare bloemen zijn geen totaal onbekend product maar worden slechts in beperkte mate rechtstreeks aan de consument aangeboden. De gehele plant verkopen zodat de consument de bloemetjes zelf kan plukken en verder onderhouden, maakt de teelt toegankelijker voor de consument. Deze teeltwijze kan worden vergeleken met de teelt van kruiden in pot.

In tegenstelling tot de teelt van bloemen als siergewas, mogen deze planten niet behandeld worden met groeiregulatoren om ze compact te houden. Daarom is het van groot belang om te kiezen voor compact groeiende gewassen en de planten zo droog mogelijk te telen.

Een aantal voorbeelden van eetbare bloemen die reeds in pot worden aangeboden zijn viooltjes, daslook, lavendel, Oost-Indische kers, goudsbloem, korenbloem, begonia, komkommerkruid…

Spreiding van de teelt

Door de bloemen te telen onder bescherming, in koepels of serres, kan de teelt worden vervroegd of verlengd.
Ook gebruik van stuurlicht of assimilatiebelichting kan in een aantal gevallen het oogstseizoen verlengen. Kostprijs van dergelijke investering moet wel afgewogen worden ten opzichte van de meeropbrengst.

Zelfs de teelt in een daglichtloze ruimte met kunstlicht behoort tot de mogelijkheden en maakt de teelt heel stuurbaar. In een kleinschalige proef leidde dit voor *Tagetes* tot een heel homogeen gewas met mooie, donkere bladkleur en in geval van *Tropaeolum* een compact, sterk vertakt gewas met opvallend rode bloemsteeltjes. De rendabiliteit wordt voorlopig wel nog in vraag gesteld.

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

Bewaring van eetbare bloemen

Eetbare bloemen omvatten een breed gamma die wat betreft bewaring niet allemaal dezelfde optimale bewaarwijze hebben. Telers combineren toch vaak verschillende soorten in één verpakking waardoor een compromis bewaarconditie vereist is die voor alle verpakte bloemen geschikt is. Hieronder geven we u een aantal aandachtspunten die het uitstalleven en de bewaarduur van de bloemen kan verbeteren.

Vochtverlies

De meeste eetbare bloemen zijn zeer fragiele weefsels die snel vocht verliezen en waarbij vochtverlies ook heel snel zichtbaar is. De verlenging van de bewaarduur is in de eerste plaats afhankelijk van de beschikbaarheid van water, onder welke vorm dan ook. Vochtverlies uit zich door verwelking van stengel, kelk- en kroonblad, verlies van stevigheid. Het aanbrengen van een eenvoudige vochtige pad in de verpakking kan vochtverlies tegengaan en de bewaarduur verlengen.
Vooral bij het oogsten is het belangrijk om snel in te koelen, want bij hoge temperaturen verliezen de bloemen veel vocht. Om dezelfde reden wordt afgeraden te oogsten op de warmste momenten van de dag.

Ethyleen

Ethyleen is het gasvormig rijpingshormoon van veel vruchten zoals appel, peer, tomaat. Maar ook venkel en asperges produceren in zekere mate ethyleen. Bovendien is ethyleen ook een wondhormoon, dat vrijkomt bij kwetsuren en rotting. Sommige bloemen zijn erg gevoelig voor ethyleen en zullen verwelken, gele kelkbladen en stengels, soms zelfs afvallende kroonbladen krijgen wanneer ze in aanraking komen met kleine hoeveelheden ethyleen, bv. geproduceerd door een kist rijpe appelen. Vermijd daarom contact met ethyleen. Plaats dus geen bloemen of kruiden samen in de frigo met groenten of fruit die ethyleen kunnen produceren en verwijder onmiddellijk rottend product.
Opgelet: ethyleen wordt ook gevormd door verbrandingsmotoren zoals bijvoorbeeld bij een heftruck op diesel.

Temperatuur

Bloemen zijn, nadat ze geoogst zijn, nog steeds een levend organisme dat ademt. Hun metabolisme gaat verder, ze verbruiken hun reserves verder op, waardoor ze verwelken. Dit proces gaat sneller naarmate de temperatuur hoger is. Daarom is koele bewaring (tussen 2 en 7°C) aangeraden om de verwelking te vertragen en de bewaarduur te verlengen. Na de oogst worden de bloemen best zo snel mogelijk gekoeld, want elk uur bij hogere temperatuur is verlies aan houdbaarheid!
Er zijn ook soorten (vnl. tropische soorten zoals eetbare orchidee-achtigen) die gevoelig zijn voor lage temperatuur. Deze bloemen moeten net boven hun kritische minimumtemperatuur bewaard

Licht

Sommige bloemen zijn dankbaar voor bewaring in lichte omstandigheden, zeker wanneer ze bewaard worden bij iets hogere temperatuur. Voor andere soorten doen de lichtomstandigheden in de bewaring er niet toe.
Eetbare chrysanten en madeliefje zijn voorbeelden van de eerstgenoemde groep. De groene blaadjes van deze soorten blijven duidelijk groener in lichte omstandigheden.

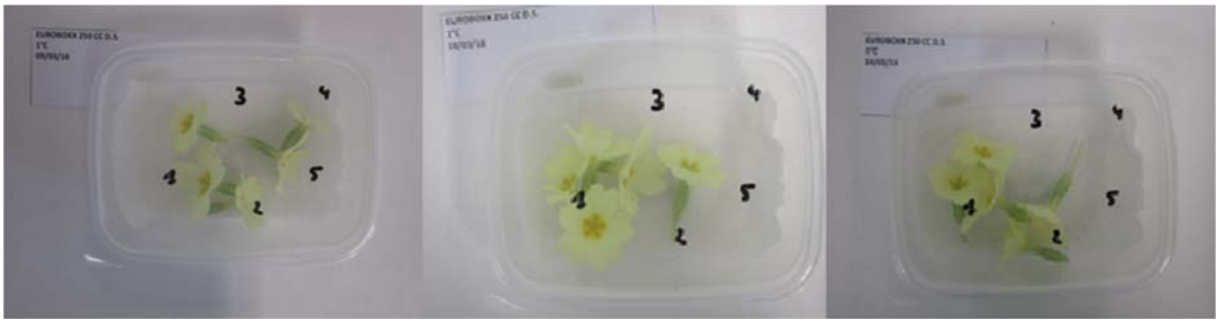
Gewijzigde gassamenstelling

Er is heel wat onderzoek gedaan naar gewijzigde atmosfeerbewaring. Voor elke soort is een andere gassamenstelling optimaal, waardoor het moeilijk wordt om een optimale gassamenstelling voor te stellen voor mengsels. De toegevoegde waarde van de gassamenstelling is ook duidelijk veel kleiner dan die van de vochthuishouding of de temperatuur.
In het afgelopen VCBT onderzoek in het kader van dit project zagen we dat de ademhaling van bloemen heel hoog is, namelijk 50

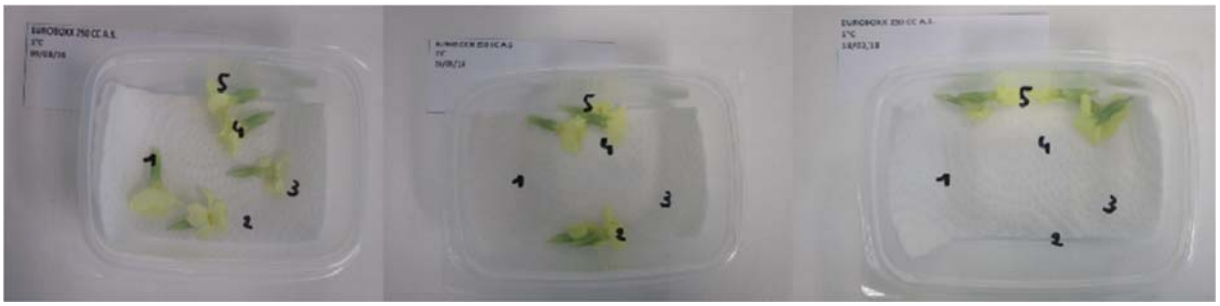
keer hoger dan appel of tomaat. De ademhaling volgt dan nog eens sterk de temperatuur. Bij hoge temperatuur gaat alles veel sneller. Het risico dat er iets mis gaat bij temperatuurafwijkingen in gewijzigde gasverpakking is ook groter wanneer je veel materiaal in een klein volume zou stoppen.

Verpakking

De verpakking van eetbare bloemen moet de bloemen in eerste instantie beschermen tegen mechanische schade en bovendien vochtverlies beperken. Een gesloten verpakking waarin de bloemen niet gekneld liggen maar ook niet te veel kunnen bewegen is prima. Een vochtpad is een plus.
Sleutelbloempjes die bewaard werden in kleine doosjes bij 1 of 7°C zonder vochtige pad scoorden na 6 dagen al onvoldoende, terwijl dezelfde bloempjes mét vochtige pad tot 11 dagen konden bewaard worden (zie Figuur 1 en Figuur 2).



Figuur 1: Sleutelbloemen bewaard in doosjes met vochtige pad: v.l.n.r.: dag 1;dag 7, dag 11 na oogst



Figuur 2: Sleutelbloemen bewaard in doosjes zonder vochtige pad: v.l.n.r.: dag 1;dag 7, dag 11 na oogst

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

Eetbare bloemen telen voor de voedselketen

Ook al gaat het vaak om de zelfde bloemensoorten, toch zijn het telen voor de sierteelt en het telen voor de voedselketen twee erg verschillende zaken die strikt uit elkaar moeten gehouden worden. Wanneer een sierteeltbedrijf wil starten met het produceren van bloemen voor consumptie, moet het eerst het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) hiervan op de hoogte stellen. Alle bedrijven die bv. door het telen van eetbare gewassen of het aanbieden van voedsel op het bedrijf in contact komen met de voedselketen, moeten geregistreerd zijn bij het FAVV. Voor bepaalde activiteiten is ook een toelating of erkenning vereist. Alle informatie hierover is te vinden op de website van het FAVV (www.favv.be). Ook raden we aan om uw lokale controle-eenheid te contacteren voor advies (http://www.favv.be/lce/)

Stap 1

Als eerste moet dus de nieuwe activiteit op het bedrijf (in dit geval het telen van eetbare bloemen) doorgegeven worden aan het FAVV. Daarvoor moet het aanvraagformulier "model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning" ingevuld worden dat te vinden is op de website van het favv op de pagina http://www.favv.be/erkenningen/. In deze aanvraag moeten concrete codes weergegeven worden van de activiteit(en) op het bedrijf. Een lijst met de verschillende activiteiten die bestaan, is te vinden op de pagina http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/. Per activiteit is op dezelfde pagina ook een fiche te vinden met meer gedetailleerde info over de invulling van deze activiteit.

De productie van eetbare kruiden en eetbare bloemen valt onder dezelfde activiteit als de productie van groenten. Hiervoor is een registratie bij het FAVV nodig als 'groententeeltbedrijf'. In activiteitenfiche ACT 073 wordt omschreven welke handelingen hierin zijn inbegrepen en wat de voorwaarden zijn om binnen deze activiteit te vallen.

Het ingevulde aanvraagformulier moet terugbezorgd worden aan de Lokale Controle Eenheid (LCE) van de provincie waar de vestiging gelegen is. Contactgegevens van de verschillende LCE's zijn terug te vinden op de pagina http://www.favv.be/lce/.
Er kan ook gebruik gemaakt worden van de nieuwe applicatie "FOODWEB" om via elektronische weg een aanvraag te doen en het dossier te beheren (http://www.afsca.be/foodweb-nl/).

Technische fiche activiteit		**PRI – ACT 073** versie n° 3 7/03/2017
Korte omschrijving	Groententeeltbedrijf	
	Beschrijving	Code
Plaats	Landbouwbedrijf	PL42
Activiteit	Productie	AC64
Product	Groenten	PR88

Stap 2

De eisen die opgelegd worden door de Europese en nationale wetgeving aan de geregistreerde bedrijven zijn neergeschreven in verschillende autocontrolegidsen per sector. Deze autocontrolegidsen zijn documenten bestemd voor de operatoren van een sector die omschrijven hoe kan voldaan worden aan de wettelijk opgelegde vereisten voor hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole, goedgekeurd door het Agentschap.

Als groententeeltbedrijf moet de autocontrolegids G-040 'Sectorgids voor de primaire productie' geraadpleegd worden. Deze kan gedownload worden via de website van vegaplan/codiplan (http://www.vegaplan.be/nl/landbouwers-loonwerkers/documenten/plantaardig). Module A geeft specifieke info over de primaire plantaardige productie.

Stap 3

Als voorbereiding op een controle kunnen de checklists geraadpleegd worden die op het terrein gebruikt worden door de controleurs. Hierin staan alle eisen waaraan moet voldaan worden met een verwijzing naar de geldende reglementering. De checklists zijn terug te vinden via http://www.favv.be/checklists-nl/.

Indien het praktisch haalbaar is, worden de verschillende activiteiten op het bedrijf tijdens éénzelfde bezoek gecontroleerd door de lokale controle eenheid. Dit wil zeggen dat zowel de productie van sierplanten als eetbare bloemen op hetzelfde moment kunnen gecontroleerd worden. Hoewel de wetgeving niet vereist dat beide teelten fysiek van elkaar gescheiden worden op het bedrijf, is het uiteraard nodig dat een aparte registratie wordt bijgehouden van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen (GBM). Het moet praktisch haalbaar zijn om de teelten verschillend en gescheiden te behandelen met GBM zodat er op geen enkele wijze kruiscontaminatie mogelijk is. De erkenning voor gebruik van GBM in de sierteelt verschilt namelijk sterk van de erkenning voor de teelt van bloemen voor consumptie. In de meeste gevallen zijn er voor de productie van bloemen voor consumptie geen erkenningen beschikbaar, ook al gaat het dikwijls om exact dezelfde bloemensoorten die voor de sierteelt wel over talrijke erkenningen beschikken. Meer info hierover is te vinden op de infofiche rond gewasbescherming.

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

Gebruik van eetbare bloemen

Het eten van bloemen is op zich geen nieuw concept, maar het is wel een gewoonte die aan een opmars bezig is. Eetbare bloemen zijn hét ingrediënt voor een instant lentegevoel op je bord. De verschillende soorten zijn veelzijdig in gebruik en kleurrijk. Niet alleen op je bord, maar ook in cocktails kan je ze tegenwoordig regelmatig aantreffen.

Waarom zou je bloemen eten?

Bloemen worden meestal gegeten voor hun specifieke smaak en/of voor hun aantrekkelijke uiterlijk. Sommige bloemen geven heel veel smaak, van kruidig, of pittig radijsachtig tot geurig of zoet. Anderen smaken vrij neutraal, bijna wat "poederig" of "zacht" en zijn daardoor bijvoorbeeld geschikt als eetbare garnering bij salades. In dat geval is het uiterlijk veel belangrijker dan de smaak. Er bestaan ook erg grote eetbare bloemen die daardoor zeer geschikt zijn om te vullen.

Iedere bloem heeft een eigen geur en smaak: van fris tot kruidig. De subtiele geur en smaak van Rozen is heerlijk in desserts en gebak. Ook in drankjes en door salades zorgen deze eetbare bloemen voor een bijzonder accent. De subtiel geurende bloemetjes van de Anjer hebben een kruidige, kruidnagelachtige smaak. Afrikaantjes zijn citrusachtig, heerlijk in combinatie met vis. De peperachtige en radijsachtige smaak van Violier is perfect in salades. De knapperige structuur en citrusachtige smaak van de Begonia is ideaal voor in chique cocktails.

Online consumentenbevraging

In kader van het project werd een online consumentenbevraging gedaan om het potentieel van eetbare bloemen op de Belgische markt in te schatten. De enquête werd door 51 chefs en 668 consumenten ingevuld. Het doel van de bevraging van de chefs was het schetsen van de huidige markt voor eetbare bloemen en het nagaan van de uitbreidingsmogelijkheden in de verkoop. Het doel van de bevraging van de consument was om een profiel te kunnen schetsen van de potentiële koper van eetbare bloemen.

Het grootste deel van de consumenten (85%) heeft ooit al eens eetbare bloemen op het bord gehad. De meerderheid (83%) eet de bloemen dan ook effectief op. 38% van de respondenten gaf aan dat ze eetbare bloemen zouden kopen, 23% twijfelt. Bij de groep respondenten die zijn eetgewoonten als traditioneel inschat, wordt duidelijk vastgesteld dat het percentage kopers veel lager ligt dan bij de respondenten die aangeven (eerder) experimenteel te koken.

Consumenten zouden eetbare bloemen vooral kopen om het esthetische aspect ervan. Ze ogen mooi als versiering op het bord en kunnen een gerecht opwaarderen. Vooral gele, oranje en witte bloemen krijgen de voorkeur van de respondenten. Men zou eetbare bloemen vooral gebruiken tijdens de zomer en/of het voorjaar voor speciale gelegenheden zoals tuinfeesten, etentjes met vrienden en trouwfeesten en dit vooral in salades, hapjes, aperitieven en voorgerechten. De hoofdreden om de eetbare bloemen niet te kopen, is omdat men verwacht dat ze te duur zullen zijn. Bovendien vindt men dat er te veel verpakking bij komt kijken en vermoedt men dat de bloemen snel zullen verwelken.
De voorkeuren van de chefs waren op het vlak van soort gerecht en seizoen zeer gelijklopend met de consument. Op vlak van kleur

kozen ze naast geel ook nog voor iets donkerdere tinten zoals rood en paars. De distributieketen wordt zo kort mogelijk gehouden door de bloemen zelf te telen of ze aan te kopen bij een groothandel of veiling. De top drie van bloemen waarmee gewerkt wordt zijn de Oost-Indische kers, de courgettebloem en het viooltje.

Waarschuwing

Niet alle bloemen kun je eten! Sommige bloemen kunnen giftig zijn (denk bijvoorbeeld aan Digitalis). Neem geen risico en eet geen bloemen als je niet heel zeker weet dat ze ook eetbaar zijn. Eet geen bloemen uit boeketten. Vaak zijn gekochte bloemen bespoten met bijvoorbeeld insecticiden en fungiciden. Let ook op met bloemen uit de berm langs de weg, deze zijn vaak letterlijk vergeven van de autogassen. En sla vooral ook de bloemen maar over die in en langs randen in parken bloeien (in het kader van plassende honden). Eet vooral bloemen die geteeld zijn voor consumptie of onbespoten bloemen uit eigen tuin of de tuin van vrienden of familie. Gebruik bloemen in de keuken net als kruiden: met kleine hoeveelheden tegelijk.

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

Gewasbescherming eetbare bloemen

Monitoring van ziekten, plagen en nuttigen

De teelt van eetbare bloemen kan tijdens de zomerperiode in openlucht, maar om de teeltperiode te verlengen worden deze ook onder bescherming geteeld. Een warmer klimaat, en in tegenstelling tot de buitenteelt vaak ook afwezigheid van spontaan voorkomende nuttigen, resulteren in een grotere plaagdruk. In serres of tunnels krijgen we vaak af te rekenen met veel voorkomende plagen als bladluis, witte vlieg, trips, spint… maar ook slakken en rupsen kunnen voor productieverlies zorgen. Niet alleen plagen, maar ook ziekten als meeldauw, *Botrytis*,… kunnen de planten belagen. In openlucht kan er slechts beperkt ingespeeld worden op de klimaatomstandigheden en komen vaak meer ziekten voor dan onder bescherming.
Om te weten welke insecten of schimmels zich op de planten bevinden is monitoring essentieel. Op regelmatige tijdstippen een steekproef nemen en enkele planten bekijken is zeker aan te raden. Daar vaak enkel de bloemen worden gecommercialiseerd, kan bij het blad een zekere schadedrempel wel getolereerd worden.

Lieveheersbeestjes helpen bij de luisbestrijding in de buitenteelt van kommerkommerkruid / bernagie (*Borage*)

Vraatschade door rupsen aan bloem en blad van Oost-Indische kers (*Tropaeolum*)

Biologische en chemische bestrijding

Wanneer een zorgvuldige monitoring uitgevoerd wordt, zal sneller kunnen ingegrepen worden. Hierdoor wordt de kans vergroot om met biologie aan de slag te gaan in plaats van met chemie wanneer het over plagen gaat. Ook bij ziekten kan de chemie even uitgesteld worden wanneer nauwlettend in de gaten gehouden wordt wat er gaande is in het gewas. Zo kan het klimaat in een serre gestuurd worden en kan de eerste aantasting verwijderd worden, alvorens deze kans krijgt tot uitbreiding.

Wanneer dan toch overgegaan wordt op het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen, is het aangewezen om na te gaan of de middelen toegelaten zijn voor de specifieke toepassing via www.fytoweb.be. In de teelt van bijvoorbeeld roos als eetbaar product, kan een insecticide, een slakkenmiddel en een herbicide worden gebruikt.
Biotelers dienen uiteraard aan een extra wetgeving te voldoen. Niet alleen Fytoweb (dosering en erkenning in de teelt) is te raadplegen, maar ook of de actieve stof erkend is in biologische teelt. Aan de hand van Tabel 4 van Bio En De Wet – Plantaardige

Productie (Bioforum) kan dit afgetoets worden. Een lijstje van bio-erkende middelen is tevens terug te vinden op fytoweb: (http://fytoweb.be/nl/handleiding/gewasbescherming/lijst-gewasbeschermingsmiddelen-toegelaten-voor-biologische-landbouw).
Doordat slechts een heel beperkt aantal gewasbeschermingsmiddelen een toelating hebben in deze teeltgroep, is men dan ook genoodzaakt om zoveel mogelijk beroep te doen op bestrijding door natuurlijke vijanden en klimaatsturing.

Voor de teelt van roos als eetbare bloem kan je enkele middelen terugvinden op fytoweb

Witte vlieg	Sluipwespen:	*Encarsia formosa* *Eretmocerus eremicus*
	Kever:	*Delphastus catalinea*
Bladluis	Sluipwespen:	*Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphelinus abdominalis*
	Galmug:	*Aphidoletes aphidimyza*
Spint	Roofmijt:	*Phytoseiulus persimilis*
Trips	Roofmijten:	*Amblyseius swirskii* *Neoseiulus cucumeris* *Amblydromalus limonicus*

Tabel: Een overzicht van een aantal veel voorkomende plagen en hun bestrijders

Voor meer informatie over het gebruik van deze bestrijders en de mogelijkheden in uw teelt of gewas, neem contact op met uw teeltadviseur, leverancier van biologische bestrijders (Biobest of Koppert) of een medewerker van het proefcentrum (PCG of PCS).

Maximale Residulimieten (MRL)

Gezien we hier met eetbare bloemen te maken hebben, dient de EU-residuwetgeving met betrekking tot de maximale residulimiet (MRL) te worden nageleefd. Voor eetbare bloemen moeten actieve stoffen voldoen aan de MRL's die gelden voor basilicum. Voor elke combinatie gewas – actieve stof vind je de overeenkomstige MRL-waarde waaraan het product moet voldoen:
http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=pesticide.residue.selection&language=EN

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

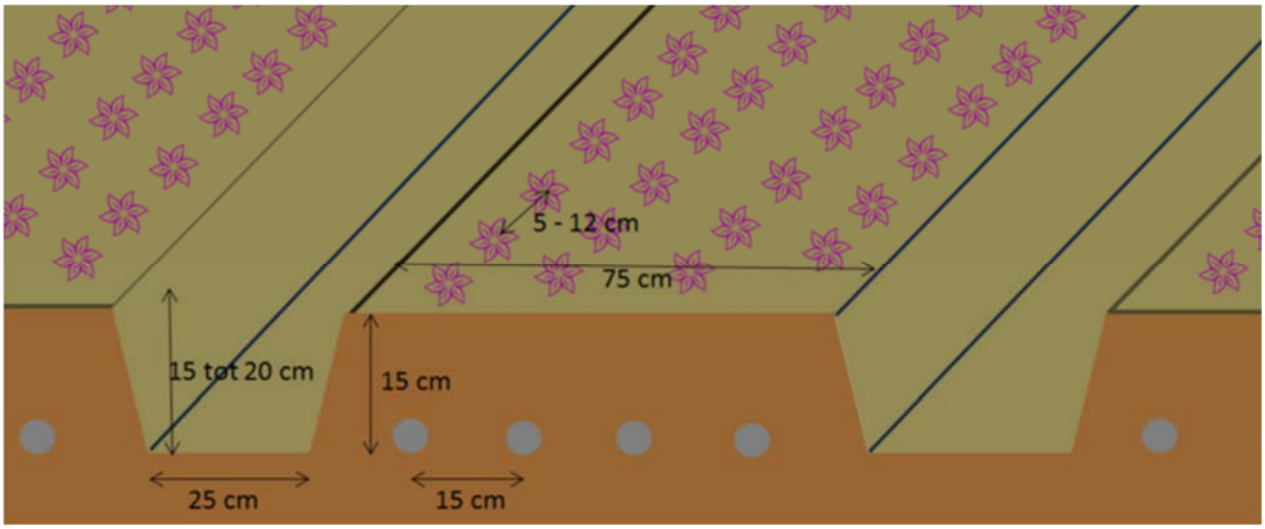
Teelt van *Crocus sativus* — Saffraankrokus

De saffraankrokus, Crocus sativus, behoort tot de lissenfamilie (Iridaceae) en kent zijn oorsprong in Griekenland of Zuidwest-Azië. Naast Crocus sativus zijn er nog heel wat andere krokussen zoals de C. hadriatus, C. niveus, C. thomasii, C. pallasii, C. oreocreticus … Deze krokussen hebben allemaal kleinere meeldraden dan de Crocus sativus en zijn dus minder geschikt voor de teelt van saffraan.

Teelt

De teelt van saffraankrokus gebeurt bij voorkeur op een lichte, goed gedraineerde, kalk- en humusrijke bodem. In juli tot half augustus worden de bollen op ongeveer 10 tot 15 cm diepte geplant op rijen met een onderlinge afstand van 15 cm. In de rij bedraagt de plantafstand 5 tot 12 cm.
Men plant 4 rijen naast elkaar en houdt dan een pad van ongeveer 25 cm breed aan op 15 - 20 cm diepte zodat een verhoogd plantbed ontstaat (Fig. 1). Plantafstanden zijn in functie van bolmaat en de tijd dat de bollen in de grond blijven. In de commerciële saffraanteelt blijven de bollen zo'n 5 jaar in de grond, waarna ze weer opgerooid worden. In landen met een koeler klimaat worden ze beter om de twee jaar gerooid en droog bewaard bij 23°C.

Na de bloei, tijdens de winterperiode, produceert iedere bol 3 tot 10 kleine nieuwe bolletjes die zich verder ontwikkelen wanneer de oude bol afsterft. Om bloemen te produceren is een bolmaat 8/9 vereist, bollen van maat 7/8 zullen in het eerste jaar slechts een bloeipercentage van 20% realiseren.



Figuur: Plantschema saffraankrokus

Gewasbescherming

Grote vijanden van de saffraankrokus zijn mollen, ratten en veldmuizen, afweer is noodzakelijk. Ook schimmels als Rhizoctonia en Fusarium kunnen voor heel wat uitval zorgen. Hiervoor kunnen de bollen eventueel preventief behandeld worden. Bollen worden daarom ook beter niet geplant op percelen waar eerder bol- of knolgewassen hebben gestaan.
Onkruidbestrijding gebeurt hoofdzakelijk manueel en is zeer arbeidsintensief, in de zomerperiode, als het ingedroogde loof werd weggehaald, kan men de onkruiden eventueel branden.

Oogst en verwerking

In functie van de weersomstandigheden worden de bloemen geoogst van eind september tot eind november, bij voorkeur in de ochtend. Een ervaren plukker kan 1200 tot 2400 bloemen per uur oogsten en kan nadien de saffraandraadjes verwijderen aan 500 tot 700 bloemen per uur. Voor 1 gram droge saffraan heeft men zo'n 130 tot 250 bloemen nodig.

Drogen gebeurt bij 35 - 50° C gedurende 15 tot 30 minuten afhankelijk van de hoeveelheid. Het verse product wordt bijgevolg 80 % ingedroogd. Na droging moet de saffraan hermetisch afgesloten worden en op een donkere plaats bewaard worden. Na 1 maand is de saffraan dan geschikt voor consumptie. Bewaren kan men op deze manier 3 tot 4 jaar.

Gebruik

Op culinair vlak wordt saffraan toegepast in diverse sauzen, rijst- en visgerechten zoals risotto, paella, rijstpap…
De chemische stof crocine is verantwoordelijk voor de kleur van saffraan en zorgt er tevens voor dat aan saffraan ook medicinale toepassingen toegekend worden. Zo heeft saffraan een anti-oxidante werking, is het effectief tegen depressies en wordt er ook een pijnstillende werking aan toegeschreven.

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland

Vermarkting van eetbare bloemen

De teelt en verkoop van eetbare bloemen gaat vandaag de dag nog steeds om een nichemarkt. Om uit te groeien tot een professionele, duurzame en milieuvriendelijke teelt voor het grote publiek, moet de consument bereid zijn een eerlijke prijs te betalen voor dit product. Het gaat nu eenmaal om een delicaat, beperkt houdbaar product met een erg arbeidsintensieve manier van telen en oogsten. Er bestaan heel veel verschillende soorten bloemen. Bij het vermarkten van deze bloemen binnen de voedselketen komt een erg specifieke wetgeving kijken

Eetbaar

Een eerste belangrijke vereiste is uiteraard dat de soorten die geteeld en vermarkt worden geen giftige stoffen bevatten die een gevaar kunnen betekenen bij consumptie. In het Koninklijk Besluit (KB) van 29 augustus 1997 is daarom een lijst (Lijst 1) opgenomen met gevaarlijke planten die niet in de voedselketen mogen gebracht worden. Het vermarkten van deze soorten voor consumptie kan bijgevolg bestraft worden bij controle door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Dit KB kan geraadpleegd worden via https://www.health.belgium.be/nl/Node/24555.

Novelfood

"Nieuwe" voedingsmiddelen en voedingsingrediënten worden gewoonlijk vermeld met de Engelstalige term "Novel Foods". Men spreekt dan concreet over voedingsmiddelen of voedingsingrediënten die vóór 15 mei 1997 niet of niet in significante mate gebruikt werden voor menselijke voeding in de Europese Unie. Het gebruik van deze voedingsmiddelen in voeding of de vermarkting ervan is verboden zolang geen geldige gebruiksgeschiedenis kan worden aangeleverd waardoor de Novel Food status kan opgeheven worden.

De Novel Food status van een soort kan nagegaan worden in lijsten over planten en plantendelen van de FOD volksgezondheid. Deze lijsten zijn echter niet altijd volledig. Bijkomend beschikken de Novel Food-experten over een archief met mails en lijsten van andere lidstaten die kunnen geraadpleegd worden. Aangezien het complete archief niet publiek beschikbaar is, kan men enkel met zekerheid de status van eetbare bloemen nagaan via een rechtstreekse vraag aan de Novel Food-experten via novelfood@health.belgium.be.

Voor eetbare bloemen wordt vastgesteld dat de meeste soorten aanschouwd worden als Novel Food omdat nu eenmaal het bewijs niet voorhanden is van een gebruiksgeschiedenis voor 15 mei 1997. Toch worden bepaalde van deze soorten erg frequent gebruikt en heerst er een sterk vermoeden dat van deze soorten zeker een gebruiksgeschiedenis moet bestaan. Denk bijvoorbeeld maar aan viooltjes, goudsbloemen, rozen, bieslookbloemen …

Het is de taak van de bedrijven (idealiter met ondersteuning van hun beroepsfederatie) die deze soorten op de markt willen brengen om bewijzen van deze gebruiksgeschiedenis aan te leveren. Meer informatie over de aard van de bewijzen is beschikbaar in de novelfood brochure van de Federale Overheidsdienst (https://www.health.belgium.be/nl/informatiebrochure-novel-food). Indien deze bewijzen niet bestaan, moet een aanvraagprocedure ingediend worden waarin uitgebreide informatie moet aangeleverd worden over o.a. de gebruiksfrequentie, voedingswaarde, microbiologische informatie, toxiciteit … Deze aanvraagprocedure is echter tijdrovend en erg duur aangezien dit soort per soort moet gebeuren. Dit kostenplaatje kunnen de telers onmogelijk zelf dragen voor dergelijke teelten aangezien de omvang van de afzet beperkt is.

Verantwoordelijkheid

Indien de teler de bloemen als "eetbare bloemen" op de markt brengt voor voedingsdoeleinden, dan moet hij zich bewust zijn van de Novel Food status. De afnemers gaan ervan uit dat het om "voeding" gaat als het aangeboden wordt als voedingsmiddel en niet louter voor decoratie of als sierplant."

"De operator die het product op de markt brengt als voedingsmiddel" is verantwoordelijk om de voedingswetgeving te respecteren (inclusief Novel Food wetgeving). Dus de handelaar die dit aanbiedt in zijn voedingsassortiment lijkt de eerste hoofdverantwoordelijke. Hij verstrekt namelijk verkeerdelijk informatie dat dit beschouwd wordt als voeding. De chef-kok, die deze producten in zijn restaurant verwerkt, gaat ervan uit dat de producten die aangeboden worden als voeding, conform zijn met de wetgeving. Sommige chef-koks gaan echter rechtstreeks bij telers, in dat geval is het een gedeelde verantwoordelijkheid tussen de teler en de chef-kok. De verantwoordelijkheid ligt dus bij diegene die bepaalt dat het voor voedingsdoeleinden geschikt is.

Deze fiche is opgemaakt in het kader van het PDPO III-project 'Eetbare bloemen: sierlijk én smakelijk!'.

Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland