

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 263/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„KIWI DE L'ADOUR”****NR WE: FR-PGI-005-0538-27.03.2006****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nazwa: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour

Adres: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex

Telefon: (33-5) 58 85 45 05

Fax: (33-5) 58 85 45 31

e-mail: qualite@landes.chambagri.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Kiwi de l'Adour”

4.2. *Opis produktu:* Kiwi de l'Adour rośnie na dwupiennej wieloletniej roślinie podzwrotnikowej (*Actinidia Deliciosa*, odmiana Hayward) na terenie Pays de l'Adour. *Actinidia Deliciosa* wydaje jędrne, mięsiste owoce o doskonałych właściwościach organoleptycznych. Kiwi ma konsystencję rozplywającą się w ustach; dojrzały owoc jest soczysty, jego miąższ ma kolor intensywnie zielony, jest pachnący i lekko kwaskowy. Skórka „Kiwi de l'Adour” charakteryzuje się kolorem brązowym w odcieniu rdzawej zieleni i pokryta jest jedwabistym meshkiem.

Kiwi są prezentowane w paczkach, nieukładane warstwami; na tackach, układane warstwami lub porcjowane, po uprzedniej klasyfikacji według wielkości.

Kiwi te mają 6,5° w skali Brix przy zbiorze i 12° przy wysyłce (minimalna twardość 1 kg/0,5 cm²). „Kiwi de l'Adour” jest kiwi świeżym, o wielkościach klasy Ekstra i klasy I określonych w normach wspólnotowych.

4.3. Obszar geograficzny: Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje następujące kantony:

— Następujące kantony departamentu Gers (32):

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Następujące kantony departamentu Landes (40):

AIRE SUR ADOUR, AMOU, DAX SUD, GEAUNE, GRENADE SUR ADOUR, HAGETMAU, MONT DE MARSAN SUD, MONTFORT EN CHALOSSE, MUGRON, PEYREHORADE, POUILLON, SAINT MARTIN DE SEIGNANX, SAINT SEVER, SAINT VIENCT DE TYROSSE, TARTAS EST,

Następujące gminy kantonów departamentu Landes:

DAX NORD: Angoumé, Dax, Méés, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint Paul les Dax, Saint Vincent de Paul, Saubusse; Téthieu

MONT DE MARSAN NORD: Campet et Lamolère, Mont de Marsan, Saint Martin d'Oney

SOUSTONS: Angresse, Azur, Magescq, Saint Geours de Marenne, Seignosse, Soorts-Hossegor, Soustons, Tosse, Vieux-Boucau les Bains

TARTAS OUEST: Bégaar, Carcen-Ponson, Lesgor, Pontonx sur l'Adour, Saint Yaguen, Tartas

VILLENEUVE DE MARSAN: Arthez d'Armagnac, Bourdalat, Le Frêche, Hontanx, Montégut, Perquie, Pujole Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

— Następujące kantony departamentu Pyrénées Atlantiques (64):

ARTHEZ DE BEARN, ARZACQ, BIDACHE, GARLIN, LA BASTIDE CLAIRENCE, LAGOR, LEMBEYE, LESCAR, MORLAAS, ORTHEZ, SALIES DE BEARN, SAUVETERRE DE BEARN, SAINT-PALAIS, THEZE,

Jak również gminy następujących kantonów (64):

Kanton ANGLET: Anglet,

Kanton BIARRITZ: Biarritz,

Kanton PAU: Pau.

Kiwi są zbierane, pakowane i składowane na obszarze Pays de l'Adour, nawadnianym przez rzekę Adour i jej dopływy.

„Kiwi de l'Adour” mają wyjątkowy smak, który jest wynikiem późnego zrywania owoców z drzewa. Późny zbiór powoduje zwiększenie suchej masy owoców (jak również wzrost poziomu cukru), co sprawia, że owoc jest dojralszy i w konsekwencji delikatniejszy, zwłaszcza po zerwaniu z drzewa (zagojenie się miejsca po szypułce).

Długi transport luzem owoców po zbiorze powoduje zmiany temperatur, które mają wpływ na owoce (sztuczny wzrost poziomu cukru, problemy z przechowywaniem w warunkach chłodniczych). Transport powoduje również nacisk w paletach skrzyniowych, przez co wzrasta ryzyko obicia i okaleczenia owoców.

Owoce pakowane mogą natomiast być transportowane bez ryzyka. Czas gojenia minął, a opakowanie je chroni.

- 4.4. *Dowód pochodzenia*: Pochodzenie „Kiwi de l'Adour” jest gwarantowane poprzez identyfikację owoców i zapewnienie ich identyfikowalności od sadu aż do sprzedaży konsumentowi. Owoce są zbierane u kwalifikowanych producentów, a pakowane w zatwierdzonych punktach, z którymi grupa składająca wniosek zawarła umowy. Proces kwalifikowania producentów i zatwierdzania punktów jest zgodny z procedurami grupy składającej wniosek, zatwierdzonymi przez jednostkę certyfikującą. Te dwa rodzaje podmiotów zobowiązane są do identyfikacji sadów (działek), partii kiwi oraz samych owoców. Każda informacja dotycząca identyfikowalności produktu jest rejestrowana, aby zapewnić dowód identyfikowalności. W punktach pakowania „Kiwi de l'Adour” są identyfikowane szczegółowo i w sposób pozwalający je rozróżnić (kod kolorystyczny, numer producenta, numer działki, kod kreskowy itp.).
- 4.5. *Metoda produkcji*: Akceptowane są jedynie sady, w których uprawia się gatunek *Actinidia Deliciosa* w odmianie Hayward. Sady, w których rosną „Kiwi de l'Adour”, muszą mieć przynajmniej cztery lata, ponieważ owoce z młodszych sadów nie osiągają wielkości określonej w przepisach.

Aby zapewnić optymalne zapylenie, gwarantujące otrzymanie owoców wysokiej jakości:

- ilość egzemplarzy żeńskich wynosi od 300 do 800 na hektar na 100 do 160 egzemplarzy męskich,
- odstępy między drzewami powinny wynosić od 2,5 do 6 m w rzędzie i od 4 do 6 m między rzędami.

Przycinanie zimowe polega na pozostawieniu średnio 1,2 do 1,4 gałęzi na zadrzewiony m² sadu, w zależności od odległości między nasadzeniami.

Przecinanie jest czynnością polegającą na zmniejszaniu ilości owoców: każdy producent powinien dostosować ilość owoców wydawanych przez drzewa do potencjału swojego sadu (w zależności od gleby, wystawy działki, nasadzeń itp.) w celu otrzymania owoców o pożądanej wielkości i jakości. Przycinanie pozwala określić, jaką ilość owoców może wydać drzewo. Jest ono wykonywane ręcznie w okresie od połowy kwietnia do końca lipca.

Właściwe, staranne przycinanie pozwala ograniczyć liczbę owoców do 35 sztuk na m² (45 sztuk na m² dla wyjątkowych sadów — wydających owoce o średniej wadze przekraczającej 85 g). Pozwala to zoptymalizować jakość produktu gotowego pod względem organoleptycznym i pod względem przechowywania.

Przycinanie wiosenne ma na celu przerzedzenie listowia, aby wspomagać rozwój owoców i zrównoważyć stosunek ilości listowia do liczby owoców. Pozwala ono również na lepsze nasłonecznienie owoców, jak i wspomaga wzrost nowych gałęzi owocowych.

Otrzymanie kiwi o wysokiej jakości jest także związane z dostarczaniem wody. Dlatego też nawadnianie jest obowiązkowe i musi być kontrolowane, aby nie zniszczyć owoców.

Zbiór zaczyna się, gdy owoce osiągają optymalną dojrzałość, czyli ich wskaźnik refraktometryczny wynosi minimum 6,5° w skali Brix. W każdym razie zbiór nie rozpoczyna się przed dniem 25 października.

Owoce — zbierane ręcznie z zachowaniem wszelkich środków ostrożności, aby ich nie zniszczyć — umieszczane są w koszykach ze zdejmowanym dnem zwanych „picking bag”. Zebrane owoce są składowane, by trafić do punktu pakowania w skrzyniach paletowych z oznaczeniem sadu (działki).

„Kiwi de l'Adour” są przechowywane, pakowane i składowane (zaleca się odczekanie 24 do 72 godzin) w warunkach chłodniczych lub w kontrolowanej atmosferze. Następnie są wysyłane przez punkty pakowania regionu Pays de l'Adour.

Monitoring przechowywania w warunkach chłodniczych obejmuje zmiany wskaźnika refraktometrycznego i jędrność owoców. Wartości te pozwalają śledzić proces dojrzewania owoców. Kiwi są wprowadzane do obrotu w miarę ich dojrzewania w warunkach chłodniczych.

Przy wysyłce wskaźnik refraktometryczny „Kiwi de l'Adour” musi wynosić minimum 12° w skali Brix, a minimalna twardość — minimum 1 kg/0,5 cm². Data wysyłki zawsze musi poprzedzać dzień 15 czerwca.

- 4.6. *Związek*: Produkcję „Kiwi de l'Adour” rozpoczął Henri Pedelucq, pionier, który wprowadził eksperymentalnie tę roślinę w dorzeczu rzeki Adour. Prowadził doświadczenia na następujących roślinach: *Actinidia*, Tomato Tree (pomidor drzewiasty) oraz męczennica jadalna. Z roślin każdego gatunku, posadzonych wiosną 1965 r. i w kolejnym roku, mrozy przetrwało jedynie dziesięć sadzonek aktinidii. Henri Pedelucq zrozumiał wówczas, że klimat regionu sprzyja uprawie kiwi.

Pierwszy zbiór kiwi w 1972 r., przeznaczony dla Republiki Federalnej Niemiec, był ogromnym sukcesem i przyczynił się do dynamicznego rozwoju tego sektora. Jeszcze tego samego roku Henri Pedelucq zdecydował się na sprzedaż sadzonek.

Tym sposobem uprawa kiwi rozwijała się nieregularnie na całym terytorium francuskim, ale warunki klimatyczne i glebowe szybko wskazały obszar najbardziej odpowiedni dla tej uprawy: Pays de l'Adour.

Tak oto najodważniejsi sadownicy dorzecza rzeki Adour poszli drogą, którą wyznaczył Henri Pedelucq na początku lat 70.

Po tej pierwszej, fali plantacji, które nadal były w fazie eksperymentalnej, obsadzone obszary znacznie się zwiększyły, co przyczyniło się do stworzenia spółek cywilnych w 1978 r. Następnie w latach 1985, 1986 i 1987 rolnicy z dorzecza Adour również zaczęli inwestować w tę obiecującą produkcję.

Cechy charakterystyczne „Kiwi de l'Adour” są wynikiem późnego zbioru dojrzałych już owoców, co pozwala na wytworzenie się optymalnych walorów smakowych kiwi (zawartość cukru, minerałów itd. na drzewie) oraz wpływa na dużą wytrzymałość owoców na długie przechowywanie w warunkach chłodniczych.

Taki późny zbiór jest możliwy dzięki sprzyjającemu mikroklimatowi, glebom dostosowanym do potrzeb sadzonek kiwi, jak również dzięki specjalistycznej wiedzy fachowców z regionu produkcji „Kiwi de l'Adour”.

Region ten rzeczywiście cieszy się umiarkowanym mikroklimatem: brakiem zbyt chłodnych zim, rzadkimi wczesnymi przymrozkami i brakiem upałów w lecie. Niemniej jednak temperatury są wystarczająco niskie, aby umożliwić stan uśpienia roślin, który wpływa pozytywnie na zawiązek owocu (rozwój naturalnego potencjału rośliny pozwalający na kwitnienie i owocowanie).

Rośliny kiwi wymagają ponadto wysokiej wilgotności, którą zapewniają potoki górskie (rzeki) i bliskość oceanu (linia brzegowa regionu Pays de l'Adour ma długość ok. 50 km). Wiatr, który rzadko jest silny i nie powoduje wysuszenia, umożliwia dobrą wentylację sadów i zmniejsza ryzyko chorób.

Obszar ten posiada więc bardzo sprzyjające warunki: późne jesienne przymrozki pozwalają na zbiór kiwi z wyższym niż normalny poziomem cukru. Region Pays de l'Adour charakteryzuje się ponadto szybkim ustępowaniem przymrozków wiosennych, co jest szczególnie korzystne dla sadzonek kiwi, gdyż ich kwitnienie zaczyna się w okolicach połowy maja.

Gleby dorzecza rzeki Adour są naturalnie filtrujące, głębokie i bogate w materiał organiczny, mają budowę gruboziarnistą (są napowietrzane) i niską lub zerową zawartość wapienia (gleby napływowe dolin i wzniesień). Zdolność do zatrzymywania wody jest wystarczająca i pozwala na dobre nawodnienie roślin kiwi w czasie kwitnienia. Obecność próchnicy sprawia, że w glebach obecne są mikroelementy (żelazo, cynk, bor) i makroelementy (wapno, magnez, sód, potas) w ilości wystarczającej do produkcji owoców wysokiej jakości. Te cechy wpływają na właściwości organoleptyczne owoców (jędrny miąższ, soczystość, konsystencja rozpluwająca się w ustach itd.).

Przycinanie zimowe, przecinanie, nawożenie, zapylenie, przycinanie letnie, letnie nawadnianie, walka z wiosennymi przymrozkami i ręczny zbiór są częścią *know-how* nabytego przez producentów „Kiwi de l'Adour”. Producenci kiwi szybko połączyli swe siły w odniesieniu do kwestii przechowywania, pakowania i sprzedaży ich produktów poprzez tworzenie spółdzielni i punktów pakowania dysponujących nowoczesnym wyposażeniem.

Obecnie produkcja kiwi to już cały sektor, w którym skupione jest *know-how* dotyczące produkcji, jak również przechowywania i wprowadzania na rynek „Kiwi de l'Adour”. Producenci zaprezentowali umiejętność przystosowania się, przyjmując ten nowy owoc i chcąc produkować kiwi wysokiej jakości, powiązanej z pochodzeniem geograficznym. To dążenie wynika prawdopodobnie ze szczególnej cechy tego regionu, gdzie gastronomię i sztukę kulinarną postrzega się jako lokalne dziedzictwo. Z biegiem lat zauważa się rosnące zainteresowanie „Kiwi de l'Adour” wśród krajowych i zagranicznych klientów, którzy przypisują tym owocom wyjątkowe właściwości smakowe w trakcie całego sezonu handlowego.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Qualisud

Adres: «Agropole» BP 102, Lasserre
F-47000 Agen

Telefon: (33-5) 58 06 15 21

Faks: —

e-mail: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud jest jednostką certyfikującą zatwierdzoną i akredytowaną zgodnie z normą EN 45011.

4.8. Etykietowanie: Każdy owoc ma nalepkę, na której umieszczona jest (z wyjątkiem opakowań jednostkowych)

— nazwa produktu „KIWI DE L'ADOUR”.