

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка за регистрация по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/С 263/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„KIWI DE L'ADOUR“

ЕО №: FR-PGI-005-0538-27.3.2006

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка:**

Наименование: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Адрес: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Тел. (33-1) 53 89 80 00
Факс (33-1) 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Група:**

Наименование: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Адрес: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex
Тел. (33-5) 58 85 45 05
Факс (33-5) 58 85 45 31
E-mail: qualite@landes.chambagri.fr
Състав: производители/преработватели (X) други ()

3. **Вид продукт:**

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени.

(¹) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Kiwi de l'Adour“

4.2. Описание: Плодът киви произхожда от двудомно многогодишно субтропично растение (*Actinidia Deliciosa*, сорт Hayward), което плододава в Pays de l'Adour и плодът му е месест и твърд, с отлични органолептични характеристики. Консистенцията му е топяща се, сочна при зрялост, с наситенозелено, ароматно и възкисело плодово месо. Кожицата на „Kiwi de l'Adour“ се характеризира с кафява до зелено-червеникава външна обвивка, покрита с фини власинки.

След сортиране плодът киви се предлага в опаковки в насипно състояние, на пластове в подложки или в потребителски опаковки (UVC).

Плодът киви е със стойност 6,5° Брикс при беритба и 12° Брикс при експедиция (минимална твърдост 1 kg/½ cm²). „Kiwi de l'Adour“ е пресен плод, класифициран с размери „Extra“ и „I“ съгласно стандартите на Общността.

4.3. Географска област: Тази географска област обхваща следните кантони:

— Департамент Gers (32), ограничен до следните кантони:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Департамент Landes (40), ограничен до следните кантони:

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 VIENCENT DE TYROSSE, TARTAS EST,

и до общините в следните кантони на Landes:

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

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

SOUSTONS: Angresse, Azur, Magescq, Saint Geours de Maremne, 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, Pujo le Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

— Департамент Pyrénées Atlantiques (64), ограничен до следните кантони:

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

както и общините в следните кантони (64):

Кантон d'ANGLET: Anglet,

Кантон BIARRITZ: Biarritz,

Кантон PAU: Pau.

Плодовете киви се берат, опаковат и складираат в географската област Pays de l'Adour, която се напоява от Adour и нейните притоци.

Плодовете „Kiwi de l'Adour“ притежават характерен вкус, който се дължи на късното им откъсване от дървото. Тази късна беритба води до увеличаване на сухото вещество в плода (както и до увеличаване на захарното съдържание), което прави плода по-зрял и следователно по-деликатен, особено веднага след беритбата (завяхване на плодната дръжка).

Дългото транспортиране на плодовете в насипно състояние след беритбата води до температурни промени, които влияят на плода (изкуствено увеличаване на захарното съдържание, проблеми при хладилното съхранение). Транспортирането води и до натиск в бокс палетите, при което се увеличава риска от удар и нараняване на плодовете.

Опакованите плодове обаче могат да се транспортират без риск. Периодът на завяхване на плодната дръжка е завършил и опаковката защитава плодовете.

4.4. *Доказателство за произход*: Произходът на „Kiwi de l'Adour“ се гарантира чрез идентификация на плодовете киви и чрез осигуряване на тяхното проследяване от овощната градина до продажбата на потребителя. Плодовете се берат от квалифицирани производители и се опаковат от центрове, акредитирани и сключили договор с групата заявител. Квалификацията на производителите и акредитирането на центрoвете за опаковка е в съответствие с процедурите на групата заявител, които са одобрени от сертифициращия орган. Тези два вида оператори отговарят за идентифициране на овощните градини (парцели), партидите от плодове киви и самите плодове. Всички данни във връзка с проследяването се регистрират, за да се осигури доказано проследяване. В центрoвете за опаковка плодовете „Kiwi de l'Adour“ се обозначават ясно по специален начин (цветен код, номер на производителя и номер на парцела, баркод и др.).

4.5. *Метод на производство*: Одобряват се само овощни градини с насаждения от вида *Actinidia Deliciosa*, сорт Hayward. Използваните за производство на „Kiwi de l'Adour“ овощни градини трябва да са на възраст над четири години, тъй като преди тази възраст плодът киви не достига определените по стандарт размери.

С цел да се осигури оптимално опрашване, което е гаранция за качествен плод:

— броят на женските растения е 300-800/ha за 100-160 мъжки растения,

— гъстотата на растенията трябва да бъде 2,5-6 m в реда и 4-6 m между редовете.

Зимната резитба се извършва така, че да се запазят средно 1,2-1,4 клонки на m² засадена площ в градината, в зависимост от разстоянието на засаждане.

Прореждането е операция, при която се намалява броя на плодовете: всеки производител трябва осигури съответствие между броя на плодовете върху растенията и потенциалните възможности на градината си (в зависимост от почвата, ориентацията на парцела, засаждането и др.), за да получи плодове с необходимите размери и качество. Прореждането позволява да се регулира количеството плодове, което растението може да издържи. То се извършва на ръка през периода от средата на април до края на юли.

Грижливите резитби заедно с подходящо прореждане позволяват да се ограничи броят на плодовете до 35 броя/m² (45 броя/m² за градини с изключително качество: плодове със среден размер над 85 g). Това позволява да се постигне оптимално качество на крайния продукт от гледна точка на органолептичните характеристики и съхранението.

Лятната резитба се състои в прореждане на листната маса, за да се създадат благоприятни условия за развитието на плодовете и да се контролира съотношението на листната маса към плода. Тази резитба позволява и по-добро огряване на плодовете от слънцето. Тя има за цел да стимулира и израстването на нови плододаващи латораста.

Производството на висококачествен плод киви е свързано и с подаването на вода. Напояването е задължително и трябва да се контролира, за да не доведе до появата на петна по плодовете.

Беритбата започва, когато плодът достигне оптимална зрялост, т.е. рефрактометричен индекс най-малко 6,5° Брикс. Във всички случаи беритбата започва след 25 октомври.

Плодовете се берат на ръка, като се вземат всички необходими мерки за предпазване от нараняване, и се поставят в кошници с подвижно дъно, наречени „picking bag“ (торба за беритба). Набраните плодове се складираат, за да бъдат транспортирани до центрoвете за опаковка, в бокс палети, върху които е обозначен референтният номер на овощната градина (парцела).

Плодовете „Kiwi de l'Adour“ се съхраняват, опаковат и складираат (препоръчвано време на престой от 24 до 72 часа) в хладилник и/или контролирана среда. След това те се експедираат от центрoвете за опаковка на Pays de l'Adour.

При съхранението на студено се наблюдават промените в рефрактометричния индекс и твърдостта на плода. Тези мерки позволяват да се следи развитието на плодoвата зрялост. Плодовете киви се предлагат на пазара според узряването им в хладилника.

При експедиция плодовете „Kiwi de l'Adour“ трябва да имат рефрактометричен индекс най-малко 12° Брикс и твърдост най-малко 1 kg/½ cm². Във всички случаи датата на експедиция трябва да бъде преди 15 юни.

4.6. *Връзка*: Производството на „Kiwi de l'Adour“ започва благодарение на един новатор: Henri Pedelucq, който пръв въвежда и прави опити с това растение в басейна на Adour. Той прави опити със следните растения: *Actinidia*, доматино дърво (тамарило) и пасионфрут. През пролетта на 1965 г. са засадени растения от всеки вид, а на следващата година само десетте растения от вида *Actinidia* са издържали на студа. Тогава М. Pedelucq разбира, че климатът на Pays de l'Adour е благоприятен за отглеждането на киви.

Първата реколта от киви през 1972 г., предназначена за Федерална република Германия, е истински успех, който допринася за стартирането на сектора. През същата година М. Pedelucq решава да пусне растенията на пазара.

Така отглеждането на киви се развива на случаен принцип почти навсякъде на територията на Франция, но климатичните условия и почвите бързо определят най-подходящото място за тази култура: Pays de l'Adour.

В началото на 70-те години най-предприемчивите овощари в басейна на Adour последват примера на M. Pedelucq.

След тази първа вълна от насаждения, все още в опитната фаза, следва значително разширяване на засадените площи, което води по-специално до създаването на граждански сдружения през 1978 г. По-късно, през 1985 г., 1986 г. и 1987 г., земеделските производители в басейна на Adour се заемат на свой ред с това обещаващо производство.

Характеристиките на „Kiwi de l'Adour“ се дължат на късната беритба на етапа на зрялост на плода, което дава възможност за оптимално развитие на вкусовите качества на плодовете киви (натрупване на захар, минерали и др. в плода, докато той е още върху растението) и отлична дълготрайност при съхранение на плодовете в хладилник.

Тази късна беритба е възможна благодарение на благоприятния микроклимат, подходящите за отглеждане на киви почви и знанията и уменията на професионалистите от района на „Kiwi de l'Adour“.

Този район има умерен микроклимат: няма много студена зима, малко са ранните мразове и няма прекалено големи летни горещини. Въпреки това температурите през зимата са достатъчно ниски, за да осигурят на растенията период на вегетационен покой, което има положително влияние върху плододаването (развитие на естествения потенциал на растението за цъфтеж и образуване на плодове).

Освен това растенията киви имат нужда от висока влажност. Тя се осигурява от наличието на потоци (реки) от Пиренеите и от близостта на океана (морската брегова ивица на Pays de l'Adour е около 50 km). Вятърът, който рядко е силен и още по-рядко е сух, позволява добро проветряване на овощните градини и намалява риска от заболяване на растенията.

Районът има голямо преимущество: късното настъпване на есенните мразове, което позволява плодовете киви да се берат с по-високо от нормалното захарно съдържание при беритбата. Също така Pays de l'Adour се характеризира с ранно спиране на пролетните мразове. Това е особено благоприятно за растенията киви, тъй като цъфтежът започва около средата на май.

Почвите, характерни за басейна на Pays de l'Adour, са естествено пропускливи, дълбоки и богати на органични вещества, с едрозърнеста (аерирана) структура, неваровити или слабо варовити (алувиални почви по долините и хълмовете). Добрата им влагозапасеност позволява добро напояване на растенията киви по време на плододаването. Наличието на хумус допринася за голямо разнообразие от микроелементи (желязо, цинк, бор) и минерали (калций, магнезий, натрий, калий) в количество, достатъчно за производството на висококачествени плодове. Тези характеристики допринасят по-специално за органолептичните качества на плода (твърдо плодово месо, сочност, топяща се консистенция и др.).

Зимната резитба, прорезждането, наторяването, опрашването, лятната резитба, напояването през лятото, борбата срещу пролетните мразове и беритбата на ръка са част от знанията и уменията, придобити от производителите на „Kiwi de l'Adour“. В кратък срок производителите на киви са се организирали с цел складиране, опаковане и продажба на продукцията си чрез създаването на кооперации и модерно оборудвани центрове за опаковане.

Днес това е цял отрасъл със знания и умения както за производство, така и за съхранение и предлагане на „Kiwi de l'Adour“ на пазара. Участниците в отрасъла са доказали своята способност за приспособяване, като са приели производството на новия плод с желание да осигуряват качествена продукция, свързана с географския произход. Това желание се дължи вероятно на характерната регионална черта гастрономията и кулинарното изкуство да се смятат за част от местното наследство. С годините се забелязва нарастващ интерес към „Kiwi de l'Adour“ от страна на купувачите от страната и чужбина, които го ценят заради характерните му вкусови качества през целия сезон на предлагане на пазара.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Qualisud
Адрес: «Agropole» BP 102, Lasserre
F-47000 Agen
Тел. (33-5) 58 06 15 21
Факс —
E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud е сертифициращ орган, който е одобрен и акредитиран в съответствие със стандарт EN 45011.

4.8. Етикетирание: Върху всеки плод се поставя стикер (с изключение на единичните опаковки) с обозначение на:

— Наименованието на продукта „KIWI DE L'ADOUR“.