

MUUD AKTID

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2008/C 263/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„KIWI DE L'ADOUR”****EÜ nr: FR-PGI-005-0538-27.03.2006****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Aadress: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Faks: (33-1) 42 25 57 97
E-post: info@inao.gouv.fr

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Aadress: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex
Telefon: (33-5) 58 85 45 05
Faks: (33-5) 58 85 45 31
E-post: qualite@landes.chambagri.fr
Kooseis: Tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.6: Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul.

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. *Nimetus*: „Kiwi de l'Adour”

4.2. *Kirjeldus*: See kiivi on Pays de l'Adouris kasvatatud kahekojalise lähistroopilise mitmeaastase taime (*Actinidia deliciosa*, sort Hayward) tihke lihakas vili, millel on suurepäraseks organoleptilised omadused. Tekstuur on sulav, küpsena mahlane, viljaliha erroheline, aromaadne ja kergelt hapukas. „Kiwi de l'Adouri” koor on iseloomulikult punakaspruun kuni -roheline, kaetud siidiste udemetega.

Kiivisid turustatakse suuruse järgi jaotatult lahtiselt pakendis, kihtidena kaubaalustel või müügipakendites.

Kiivide refraktomeetriline indeks on 6,5° Brix kraadi koristamisel ja 12° Brix kraadi väljasaatmisel (minimaalne tihkus 1 kg/0,5 cm³). „Kiwi de l'Adour” on värske, ühenduse standardis määratletud suurusklassiga Ekstra ja I.

4.3. *Geograafiline piirkond*: See geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kantoneid:

— Gersi departemangu (32) järgmised kantonid:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Landes'i departemangu (40) järgmised kantonid:

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,

ja Landes'i kantonite järgmised kommuunid:

DAX NORD: Angoumé, Dax, Méès, 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 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.

— Pyrénées Atlantiques'i departemangu (64) järgmised kantonid:

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

ja järgmiste kantonite järgmised kommuunid (64):

ANGLET' kanton: Anglet;

BIARRITZi kanton: Biarritz;

PAU' kanton: Pau.

Kiivid koristatakse, pakitakse ja ladustatakse Pays de l'Adouri geograafilises piirkonnas, mida niisutavad Adour ja selle lisajõed.

Kiividel „Kiwi de l'Adouri” on eriline maitse, mis tuleneb nende hilisest koristamisest. Hiline koristamine suurendab kuivaine sisaldust viljas (nagu ka suhkruisaldust), tänu millele on vili küpsem ja õrnem, eriti vahetult pärast koristust (varre armistumine).

Kui vilju pärast koristust lahtiselt pika vahemaa taha transportida, põhjustab see temperatuurikõikumisi, mis vilja kahjustavad (suhkruisalduse kunstlik suurenemine, säilivusprobleemid külmikus). Transportimine põhjustab ka survet mahutites, suurendades viljade muljumise ja vigastamise riski.

Pakitud viljade transportimine seevastu on ohutu. Armistumine jõuab lõpule ja pakend kaitseb seda.

- 4.4. *Päritolutõend*: Toote „Kiwi de l'Adour” päritolu on tagatud kiivide märgistamisega ja nende jälgitavuse kontrollimisega viljapuuaiast kuni lõpptarbijale müümiseni. Viljad koristatakse kvalifitseeritud tootjate juures ja pakitakse taotlejate rühma volitatud lepingulistest pakkimispunktides. Tootja kvalifitseeritakse ja pakkimispunkt volitatakse kooskõlas tootjate rühma kehtestatud korraga, mille on kinnitanud sertifitseerimisasutus. Need kaks instantsi kohustuvad identifitseerima viljapuuaiad (maatükid), kiivipartiid ja viljad. Kõik jälgitavusandmed registreeritakse, et jälgitavus oleks tõendatud. Pakendamispunktides märgistatakse „Kiwi de l'Adour” eristava tunnusega (värvikood, tootja number ja maatüki number, võt-kood jne).
- 4.5. *Tootmismeetod*: Lubatud on ainult liigi *Actinidia deliciosa* sordi Hayward istandused. „Kiwi de l'Adouri” tootvad viljapuuaiad peavad olema üle nelja aasta vanad, sest kiivid omandavad normikohase suuruse alles selles vanuses.

Selleks et tagada optimaalne tolmeldamine, mis tagab vilja kvaliteedi, peavad olema täidetud järgmised tingimused:

- emastaimede arv on 300–800/ha 100–160 isastaimet kohta;
- taimede tihedus peab olema ridade sees 2,5–6 m ja ridade vahel 4–6 m.

Talvisel lõikamisel tuleb säilitada viljapuuaias keskmiselt 1,2–1,4 vart 1 m² taimede kohta, olenevalt vahekaugustest.

Harvendamine on protsess, millega vähendatakse viljade arvu: iga tootja peab viima viljade aru taimedel vastavusse oma viljapuuaiaga potentsiaaliga (olenevalt pinnasest, maatüki paiknemisest ilmakaarte suhtes, istutusviisist jne), et saada nõutava suuruse ja kvaliteediga vilju. Harvendamine võimaldab reguleerida viljade hulka, mida taim suudab kanda. Seda tehakse käsitsi aprilli keskpaigast juuli lõpuni.

Lõikamine ja õige harvendamine võimaldab piirata viljade arvu 35 viljani ruutmeetri kohta (45 vilja/m² eriti heades viljapuuaedades: üle 85-grammised keskmise suurusklassi viljad). See võimaldab optimeerida toote kvaliteeti nii organoleptiliste omaduste kui ka säilivuse osas.

Suvine lõikamine seisneb lehestiku harvendamises, et soodustada viljade valmimist ning tasakaalustada lehtede ja viljade suhet. Samuti võimaldab see viljadel rohkem päikest saada. See peab soodustama ka uute võrsete kasvamist.

Kiivi kvaliteet oleneb ka sellest, kui palju vett vili saab. Seetõttu on niisutamine kohustuslik ja peab olema teostatud nii, et viljadele ei tekitataks plekke.

Koristamine algab viljade optimaalses küpsusastmes, st kui refraktomeetriline indeks on vähemalt 6,5° Brix kraadi, kuid mitte enne 25. oktoobrit.

Viljad koristatakse käsitsi, järgides kõiki ettevaatusabinõusid, et neid mitte kahjustada, ning asetatakse lahtikäiva põhjaga korvidesse, mida nimetatakse *picking bag*'iks. Koristatud viljad ladustatakse pakkimispunkti viimiseks mahutitesse, millel on viljapuuaiaga (maatüki) tunnus.

Toodet „Kiwi de l'Adour” säilitatakse, pakitakse ja ladustatakse (soovitav puhkeae 24–72 tundi) külmikus ja/või kontrollitud keskkonnas. Seejärel saadetakse nad Pays de l'Adouri pakkimispunktides välja.

Külmas säilitamisel jälgitakse muutusi refraktomeetrilises indeksis ja viljade tihkuses. See võimaldab jälgida viljade küpsemist. Kiivisid turustatakse sedamööda, kuidas nad külmikus küpsevad.

Väljasaatmisel peab „Kiwi de l'Adouri” refraktomeetriline indeks olema vähemalt 12° Brix kraadi ja tihkus vähemalt 1 kg/0,5 cm². Igal juhul tuleb kiivid välja saata enne 15. juunit.

- 4.6. *Seos piirkonnaga*: „Kiwi de l'Adouri” tootmine sai alguse tänu Henri Pedelucq'ile, kes katsetas esimesena selle taime kasvatamist Adouri jõgikonnas. Ta tegi katseid aktiniidia, tamarillo-tomatipuu ja kannatuslillega. Taimed istutati 1965. aasta kevadel ning järgmiseks aastaks olid külmadele vastu pidanud ainult kõik kümme aktiniidiataime. Henri Pedelucq mõistis, et Pays de l'Adouri kliima on kiivi kasvatamiseks sobiv.

Esimene kiivisaak, mis koristati 1972. aastal ja saadeti Saksamaa Liitvabariiki, oli äärmiselt edukas ja aitas kaasa sektori arengule. Samal aastal otsustas Henri Pedelucq taimi turustama hakata.

Kiivikasvatuse arenes hajusalt üle kogu Prantsusmaa, kuid peagi selgus, et kliimaatilised tingimused ja pinnas on kiivikasvatuseks kõige soodsamad just Pays de l'Adouris.

Adouri jõgikonna julgeimad viljapuukasvatavad astusid Henri Pedelucqi jälgedesse juba 1970. aastate algul.

Pärast esimest, veel katselist istutuslainet hakkasid istandused kasvama ning 1978. aastal loodi esimesed kodanikuühendused. Aastail 1985–1987 läksid Adouri jõgikonna põllumajandustootjad omakorda paljutöötava sektoriga kaasa.

„Kiwi de l'Adouri” iseloomulikud omadused tulenevad viljade hilisest koristusest juba küpsena, mis võimaldab kiivide maitseomadustel kõige paremini välja areneda (suhkru, mineraalainete jne ladestumine puus) ja tagab nende hea vastupidavuse pikaajalisele säilitamisele külmikus.

Hilise koristuse teevad võimalikuks sobiv mikrokliima, kiivitaimele sobiv pinnas ja „Kiwi de l'Adouri” piirkonna asjatundjate oskusteave.

Piirkonnas loob soodsad tingimused mõõdukas mikrokliima: talv ei ole liiga külm, varaseid külmasid esineb harva, suved ei ole liiga kuumad. Samal ajal on talvine temperatuur piisavalt madal, et võimaldada taimede puhkeperioodi, mis avaldab positiivset mõju viljumisele (taime õitsemist ja viljumist võimaldava loomuliku potentsiaali areng).

Teisalt vajavad kiivitaimed kõrget õhuniiskust. Selle tagavad Püreeneede jõed ja ookeani lähedus (Pays de l'Adouri rannajoon on ligikaudu 50 km). Tuul, mis ei ole enamasti tugev ega ka mitte kuiv, võimaldab viljapuuadadel korralikult tuulduda ja vähendab haiguste riski.

Piirkonnal on üks suur eelis — sügiskülmade hiline saabumine, mis võimaldab koristada tavalisest suurema suhkrusisaldusega kiivisid. Samuti on Pays de l'Adourile omane külmade varane lõppemine kevadel. See on kiivitaimele eriti soodne, kuna õitsemisperiood algab mai keskel.

Pays de l'Adouri jõgikonna pinnas on looduslikult vett läbilaskev, sügavapõhjaline, orgaaniliste ainete poolest rikas, kobe (õhurikas), lubjavaene (orgude ja nõlvade alluviaalmullad). Kasutatav veevaru on piisav ja võimaldab kiivitaime viljade valmimise ajal piisavalt niisutada. Huumus tagab kvaliteetsete viljade tootmiseks piisavalt mikroelemente (raud, tsink, boor) ja mineraalaineid (kaltsium, magneesium, naatrium, kaalium). Need omadused parandavad viljade organoleptilisi omadusi (tihke viljaliha, mahlasus, sulav tekstuur jne).

Talvine lõikamine, harvendamine, väetamine, tolmeldamine, suvine lõikamine, suvine niisutamine, kevadiste külmade eest kaitsmine ja käsitsi korjamine on kõik „Kiwi de l'Adouri” tootjate omandatud oskusteave. Kiivikasvatavad organiseerusid juba varakult oma toodangu ladustamise, pakkimise ja turustamise korraldamiseks, luues ühistuid ja tipptechnikaga varustatud pakkimispunkte.

Tänaseks on sellest kujunenud terve sektor, mis valdab oskusteavet „Kiwi de l'Adouri” tootmiseks, säilitamiseks ja turustamiseks. Nad on tõestanud oma kohanemisvõimet, alustades uue puuvilja kasvatamist sooviga anda kvaliteetset ja geograafilise päritoluga seotud toodangut. Selle soovi taga on piirkonna eriline suhtumine gastronoomiasse ja toidukultuuri kui kohalikku kultuuripärandisse. Aastate jooksul on „Kiwi de l'Adour” äratanud kasvavat huvi nii kodumaistes kui ka rahvusvahelistes ostjates, kes hindavad selle erilisi maitseomadusi kogu turustamisperioodi vältel.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Qualisud
Aadress: «Agropole» BP 102, Lasserre
F-47000 Agen
Telefon: (33-5) 58 06 15 21
Faks: —
E-post: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud on kooskõlas standardiga EN 45011 tunnustatud ja akrediteeritud sertifitseerimisasutus.

4.8. Märgistus: Igal viljal on kleebis, millel on (välja arvatud tarbijapakendites):

— toote nimetus „KIWI DE L'ADOUR”.