

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 403/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Documento unico

«Kiwi de Corse»

N. UE PGI-FR-02433 – 11.9.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (Denominazioni)

«Kiwi de Corse»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Kiwi de Corse» è un frutto ottenuto dalla varietà Hayward.

È di forma ovale con buccia di colore bruno-verde, ricoperta di fitta peluria sottile. La polpa è di colore verde brillante e contiene piccoli semi neri.

Il «Kiwi de Corse» è un frutto dolce e leggermente acidulo dalla polpa tenera e succosa.

Il «Kiwi de Corse» ha un tenore di zucchero pari o superiore a 12 gradi Brix e consistenza pari o superiore a 1,5 kg/0,5 cm².

Soltanto i frutti con peso minimo di 70 g, e della categoria Extra o I possono essere commercializzati come IGP.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione del «Kiwi de Corse» (dalla coltivazione alla calibratura fino alla cernita) avvengono nella zona geografica dell'IGP.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento del «Kiwi de Corse» è effettuato nella zona geografica per garantire al consumatore un prodotto di qualità, senza trattamento chimico dopo la raccolta.

Il «Kiwi de Corse» è infatti un frutto fresco, raccolto quando raggiunge la maturità fisiologica. Dopo la raccolta non è sottoposto ad alcun trattamento chimico per la conservazione, per cui resta sensibile agli urti e alle ammaccature che possono essere provocati durante trasporti lunghi, se imballato alla rinfusa in casse di legno. Inoltre il trasporto in casse di legno, in atmosfera confinata, come nel caso del trasporto marittimo, seguito dal trasporto in camion frigorifero, impedisce la circolazione dell'aria tra i frutti con conseguente eterogeneità "climatica", che a sua volta genera un'evoluzione fisiologica eterogenea dei frutti all'interno della cassa.

Inoltre, i centri di imballaggio svolgono altre operazioni indissociabili dal confezionamento (cernita, registrazione ed etichettatura) che richiedono la vicinanza ai frutteti, completano il lavoro dei produttori e permettono di evitare una manipolazione eccessiva dei frutti alla rinfusa.

Oltre a contribuire al mantenimento della qualità e delle caratteristiche del prodotto, lo svolgimento delle operazioni di confezionamento nella zona geografica migliora il controllo della tracciabilità. Quando il prodotto è trasportato alla rinfusa, sono ammessi carichi misti di frutti di origine diversa.

Il sistema di identificazione istituito al momento del confezionamento è tale da garantire la tracciabilità del prodotto fino alla commercializzazione finale e costituisce pertanto una garanzia supplementare dell'origine e della qualità del prodotto.

I «Kiwi de Corse» sono imballati nei modi seguenti:

- confezionati alla rinfusa
- in vassoi a strati
- in vaschette (unità di vendita al consumatore)

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle norme relative all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere la denominazione registrata del prodotto e il simbolo dell'IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica del «Kiwi de Corse» comprende il territorio dei seguenti comuni situati nel dipartimento della Haute-Corse:

Aghione, Aléria, Antisanti, Biguglia, Borgo, Canale-di-Verde, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Furiani, Ghisonaccia, Giuncaggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Monte, Olmo, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Pietroso, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Serra-di-Fiumorbo, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica è costituito da fattori naturali (caratteristiche orografiche, suolo e clima) e da fattori umani (competenze locali) caratteristici della zona geografica.

La zona geografica del «Kiwi de Corse» (pianura orientale della Corsica), costituita essenzialmente da colline e altopiani di altitudine compresa tra 150 e 300 metri, è dominata, ad ovest, da contrafforti affilati collegati alla Corsica scistosa e da una dorsale di altitudine compresa tra 800 e 1200 metri.

Le formazioni pedologiche presentano per la maggior parte caratteristiche piuttosto omogenee per quanto riguarda la struttura, essenzialmente sabbio-limo-argillosa, e la composizione chimica, con suoli a tendenza acida.

Grazie alla posizione geografica e ai suoli scoscesi dell'isola, il «Kiwi de Corse» beneficia di un clima particolarmente favorevole, tipicamente mediterraneo con inverni miti e un periodo estivo caratterizzato da una notevole siccità. La latitudine garantisce alla Corsica un forte irraggiamento solare quasi in ogni stagione, con un soleggiamento medio annuo nella zona di produzione del «Kiwi de Corse» di circa 2 700 ore.

L'influenza marittima conferisce caratteristiche molto specifiche alla zona geografica rispetto ad altri bacini nazionali ed europei di produzione del kiwi.

Il gelo, che potrebbe provocare danni rilevanti alla pianta e ai frutti, è raro se non assente. Le temperature, sufficientemente basse durante la stagione invernale, assicurano il riposo vegetativo, garantendo le condizioni di freddo necessarie per una buona germinazione.

Non correndo il rischio che la produzione sia distrutta dalle gelate autunnali, i produttori del «Kiwi de Corse» possono lasciare che i frutti maturino naturalmente.

L'influenza marittima dovuta all'insularità attenua fortemente le altre due caratteristiche principali del clima mediterraneo alle quali il «Kiwi de Corse» è sensibile: le temperature elevate e l'aria secca durante l'estate.

Le temperature estive massime, generalmente comprese tra 27 °C e 30 °C, molto raramente superano i 33 °C, mentre l'umidità relativa dell'aria non scende quasi mai sotto il 40 %.

L'orografia della Corsica, caratterizzata da terreni scoscesi ed elevati, rappresenta un notevole vantaggio in termini di disponibilità idrica in quanto le precipitazioni annuali sono piuttosto elevate. Il fenomeno delle brezze termiche, tipico delle zone costiere, è accentuato dalla convezione naturale indotta dai rilievi. Ne consegue principalmente che l'azione di tale fenomeno penetra più profondamente nell'entroterra formando un vento sufficiente ma non forte che assicura una ventilazione favorevole ai frutteti di «Kiwi de Corse» e ne riduce il rischio di malattie.

La coltivazione di alberi da frutto in Corsica è un'attività molto antica. Ed è proprio grazie alle conoscenze maturate nel corso del tempo nell'arboricoltura e nella viticoltura — attività con le quali la coltivazione del kiwi condivide una serie di tecniche (potatura verde e palizzamento) — che nei primi anni settanta si è potuta avviare la coltivazione del kiwi

Parallelamente il centro di ricerca INRA-CIRAD di San-Giuliano ha cominciato ad interessarsi molto presto a tale coltura. Le prime piante di kiwi sono state introdotte nel centro nel febbraio 1969. Si trattava delle quattro varietà principali allora coltivate in Nuova Zelanda: Monty, Abbott, Bruno e, naturalmente, Hayward. Quest'ultima è apparsa subito la più idonea, come in tutti gli altri paesi produttori di kiwi, per la sua resa, il buon calibro del frutto (circa 100 g in media), la regolarità della forma ovale e l'eccellente conservabilità, ben superiore a quella delle altre varietà. Ma, soprattutto, si è rivelata la varietà più adatta alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica, caratterizzata da suoli acidi e clima mediterraneo, forte irraggiamento solare e influenza marittima. Di conseguenza, la Hayward è diventata la varietà esclusiva del «Kiwi de Corse».

I produttori insulari hanno acquisito conoscenze che consentono loro di coltivare il kiwi valorizzando le condizioni specifiche della Corsica e di far fronte ai cambiamenti climatici.

Nel corso degli anni infatti la stagione invernale è divenuta sempre più mite, mentre in questo periodo i kiwi necessitano di freddo per favorire l'induzione floreale e un corretto tasso di germinazione. È quindi necessario adattare le pratiche colturali per mantenere una produzione redditizia, ma soprattutto di qualità.

I produttori hanno adattato il palizzamento degli alberi, ampliandolo per poter conservare tutori più lunghi e mantenere in tal modo un rendimento per ettaro soddisfacente.

Per far fronte all'eccesso di vegetazione causata da primavere ed estati molto calde, in estate viene effettuata una potatura verde che mira a eliminare tutto il legno per favorire al massimo l'irraggiamento solare dei frutti e aumentarne così il tenore di zucchero.

Analogamente, si ricorre al diradamento per limitare il carico, eliminando i frutti in eccedenza e quelli deformati per ottenere kiwi di qualità e di buon calibro.

Inoltre, i produttori ottimizzano l'uso di fertilizzanti con una concimazione ragionata che tiene conto delle rese basse (l'apporto di azoto è inferiore rispetto ad altre regioni di coltivazione del kiwi con un tasso massimo di 180 U/ha/anno, ripartito in un minimo di 3 applicazioni) e un rigoroso controllo dell'irrigazione.

Infine, l'assenza di gelate e gli autunni miti consentono di mantenere i frutti più a lungo sull'albero. La raccolta manuale avviene più tardi rispetto alle altre regioni, permettendo di ottenere frutti con un tenore più elevato di zuccheri.

Gli agricoltori della Corsica hanno sviluppato le competenze tecniche indispensabili per ottenere un frutto di qualità da piccoli frutteti (con superficie media di 7 ettari) di tipo «moderno», caratterizzati da un'elevata densità, rese basse e tecniche di coltivazione meccanizzate.

Il «Kiwi de Corse» proviene dalla varietà Hayward che presenta la migliore adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica.

È caratterizzato da un gusto dolce e leggermente acidulo e da una polpa tenera e succosa.

Il «Kiwi de Corse» presenta un tenore di zucchero pari o superiore a 12 gradi Brix e una consistenza pari o superiore a 1,5 kg/0,5 cm².

Questo indice rifrattometrico elevato, che consente di mantenere la consistenza della polpa, ha una notevole incidenza sull'eccellente capacità di conservazione durante il periodo di immagazzinaggio e prima dell'immissione sul mercato.

I fattori naturali della zona geografica del «Kiwi de Corse» sono particolarmente favorevoli alla coltivazione del prodotto di ottima qualità sinora descritto.

Il suolo non è né troppo argilloso, né calcareo, cosa essenziale per la coltivazione del kiwi che, è sensibile da un lato all'asfissia radicale, e quindi non tollera suoli molto argillosi, e dall'altro alla clorosi ferrica, quando il livello di calcare attivo nel suolo è maggiore del 5-7 %.

I terreni scoscesi ed elevati costituiscono un altro notevole vantaggio per quanto riguarda la disponibilità idrica e influiscono sul fenomeno delle brezze termiche che assicura una ventilazione favorevole ai frutteti e riduce il rischio di malattie. La conformazione dei terreni, in combinazione con le caratteristiche del clima insulare influenzato dal mare, limita gli eccessi di temperatura in estate e garantisce un livello di precipitazioni e di umidità relativamente elevato, necessario per compensare l'alta evapotraspirazione attraverso le foglie delle piante di kiwi. Tale combinazione garantisce anche temperature sufficientemente basse in inverno (tra 5 °C e 7 °C) che facilitano la dormienza e assicurano il freddo necessario alla corretta germinazione del kiwi, limitando al contempo il rischio di gelate in autunno e in primavera.

Inoltre, l'elevato irraggiamento solare della zona geografica favorisce un maggiore accumulo di zuccheri nei frutti.

Tra questo insieme di fattori naturali favorevoli, quelli che indubbiamente hanno la maggiore importanza per la specificità del «Kiwi de Corse» sono gli autunni miti grazie all'influenza marittima e l'assenza di gelate significative prima della fine di novembre. Si tratta di un vantaggio considerevole rispetto alle altre grandi regioni di produzione, in quanto i gli agricoltori hanno la possibilità di ritardare il raccolto. Ciò permette di ottenere un indice rifrattometrico più elevato (7° Brix) e quindi una maturazione naturale più lunga sulla pianta. Ciò si traduce a sua volta in una buona qualità gustativa (tenerezza e succosità della polpa), che favorisce lo sviluppo aromatico (frutto dolce e leggermente acidulo), pur mantenendo un'eccellente capacità di conservazione durante il periodo di immagazzinaggio prima dell'immissione sul mercato. Pertanto il «Kiwi de Corse» ha innegabilmente un potenziale di qualità unico rispetto alla produzione di altre zone nazionali o europee.

Le competenze dei coltivatori di kiwi corsi si avvalgono in più di oltre 40 anni di esperienza maturata con altre colture, in particolare quella della vite.

Le pratiche colturali messe in atto dai produttori insulari (palizzamento, potatura verde, diradamento e concimazione ragionata) mirano a valorizzare al massimo le condizioni naturali per ottenere un «Kiwi de Corse» di qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-KiwiCorse.pdf>
