

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 263/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«KIWI DE L'ADOUR»****N. CE: FR-PGI-005-0538-27.03.2006****DOP () IGP (X)**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

Nome: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Indirizzo: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex
Tel. (33-5) 58 85 45 05
Fax (33-5) 58 85 45 31
E-mail: qualite@landes.chambagri.fr
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. **Disciplinare:**

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Kiwi de l'Adour»

- 4.2. *Descrizione:* Il kiwi proviene da una pianta dioica perenne subtropicale (*Actinidia deliciosa*, varietà Hayward) che produce, nel Pays de l'Adour, un frutto ovoidale, dalla polpa soda e dalle caratteristiche organolettiche eccellenti. La consistenza è fondente, succosa quando il frutto è maturo e la polpa è di colore verde intenso, profumata e di gusto leggermente acidulo. La buccia del «kiwi de l'Adour» è caratterizzata da un'epidermide bruna o verde-rossastra, ricoperta da una peluria setosa.

Dopo la calibratura i kiwi sono disposti alla rinfusa in appositi cestelli oppure a strati in vassoietti o ancora in unità di vendita destinate al consumatore.

I kiwi hanno un tasso di 6,5° Brix al momento della raccolta ed un tasso di 12° Brix al momento della spedizione (consistenza minima di 1 kg/0,5 cm²). Il «kiwi de l'Adour» è un kiwi fresco, di calibro Extra ed I, secondo la definizione della normativa comunitaria.

4.3. *Zona geografica:* Questa zona geografica comprende i cantoni seguenti:

— Dipartimento di Gers (32) limitatamente ai seguenti cantoni:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Dipartimento delle Landes (40) limitatamente ai seguenti cantoni:

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,

ed ai comuni dei seguenti cantoni delle Landes:

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

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.

— Dipartimento dei Pyrénées Atlantiques (64) limitatamente ai seguenti cantoni:

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

nonché i comuni dei seguenti cantoni (64):

cantone di Anglet: Anglet,

cantone di Biarritz: Biarritz,

cantone di Pau: Pau.

I kiwi vengono raccolti, confezionati e immagazzinati nella zona geografica dei Pays de l'Adour, irrigata dal fiume Adour e dai suoi affluenti.

In effetti, i kiwi dell'Adour possiedono un gusto particolare conferito dal fatto che vengono raccolti tardivamente. Questa raccolta tardiva comporta infatti un aumento della sostanza secca del frutto (nonché un aumento del tasso zuccherino) il che ne fa un frutto piuttosto maturo, quindi più delicato, soprattutto immediatamente dopo la raccolta (cicatrizzazione del peduncolo).

Tempi lunghi di trasporto dei frutti sfusi dopo il raccolto comportano variazioni di temperatura che incidono sul frutto stesso (aumento artificiale del tasso zuccherino, problemi di conservazione in frigorifero). Il trasporto comporta anche una pressione nei contenitori palettizzabili che può accrescere, quindi, il rischio che i frutti urtino l'uno contro l'altro, rovinandosi.

Al contrario, un frutto confezionato può essere trasportato senza alcun rischio. Il tempo di cicatrizzazione è infatti terminato e l'imballaggio lo protegge dagli urti.

- 4.4. *Prova dell'origine:* L'origine dei kiwi dell'Adour è assicurata dall'identificazione dei kiwi e dalla garanzia della tracciabilità dal frutteto fino alla vendita al consumatore. I frutti sono raccolti presso produttori qualificati e vengono confezionati presso centri abilitati e convenzionati dall'organizzazione richiedente. La qualifica di un produttore e l'abilitazione di un centro sono rispondenti alle procedure dell'organizzazione richiedente, approvate dall'organismo certificatore. Questi due tipi di operatori si impegnano ad identificare i frutteti (parcelle), le partite di kiwi ed i frutti stessi. Ogni informazione relativa alla tracciabilità viene registrata onde garantire la prova della loro tracciabilità. Nei centri di confezionamento i kiwi dell'Adour sono identificati specificamente ed inequivocabilmente (codice colore, numero di produttore e numero di parcella, codice a barre ecc.).
- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Sono accettati soltanto i frutteti appartenenti alla specie *Actinidia deliciosa*, varietà Hayward. I frutteti utilizzati nella produzione di kiwi dell'Adour debbono avere oltre quattro anni di età in quanto i kiwi non raggiungono il calibro regolamentare prima di questa età.

Allo scopo di assicurare una pollinizzazione ottimale, tale da garantire un frutto di qualità occorre prevedere:

- il numero di piante femminili è di 300-800/ha per 100-160 piante maschili,
- la densità delle piante deve essere di 2,5 a 6 m sulla fila e di 4 a 6 m nell'interfila.

La potatura invernale viene effettuata in modo da mantenere mediamente 1,2 a 1,4 rami per m² nel frutteto, a seconda delle distanze di impianto.

Il diradamento è l'operazione che consiste nel ridurre il numero di frutti: ciascun produttore dovrà adattare il numero di frutti dell'albero al potenziale del suo frutteto (a seconda del tipo di terreno, dell'orientamento della parcella, dell'impianto, ecc.) e all'ottenimento di frutti del calibro e della qualità richiesti. Il diradamento permette di regolare i quantitativi di frutti che l'albero può sopportare; esso viene realizzato manualmente dalla metà di aprile alla fine di luglio.

Accurate potature, associate ad un corretto diradamento, consentono di limitare il numero di frutti a 35/m² (45 frutti/m² per frutteti eccezionali: frutti di calibro medio superiore a 85 g). Ciò consente di ottimizzare la qualità del prodotto finito dal punto di vista organolettico ed ai fini della sua conservazione.

La potatura estiva consiste nello sfrondare il fogliame per favorire lo sviluppo dei frutti ed equilibrare il rapporto foglia/frutto. Essa consente anche un migliore soleggiamento dei frutti e favorisce la crescita di nuovi rami fruttiferi.

L'ottenimento di un kiwi di qualità dipende anche all'apporto di acqua. L'irrigazione è quindi obbligatoria e va controllata per evitare di danneggiare i frutti.

Il raccolto ha inizio allorché i frutti giungono a maturità ottimale (indice rifrattometrico di 6,5° Brix come minimo). In ogni caso, il raccolto non viene effettuato prima del 25 ottobre.

I frutti, raccolti manualmente con tutte le precauzioni necessarie per evitare di danneggiarli, sono messi in panieri muniti di fondo amovibile denominati «picking bags». I frutti raccolti sono immagazzinati presso appositi centri in contenitori pallettizzabili contrassegnati con il numero di riferimento del frutteto (parcelle).

I kiwi dell'Adour sono conservati, confezionati, immagazzinati (tempo di riposo consigliato di 24-72 ore) in frigorifero e/o atmosfera controllata. Successivamente i centri di condizionamento del Pays de l'Adour procedono alla spedizione dei frutti.

L'evoluzione dell'indice rifrattometrico e della compattezza dei frutti sono monitorati durante la conservazione in magazzini frigoriferi. In tal modo è possibile seguire il processo di maturazione dei frutti che vengono commercializzati una volta giunti a maturazione nel magazzino frigorifero.

I kiwi dell'Adour, al momento della spedizione, devono avere un indice refrattometrico di 12° Brix come minimo ed una compattezza di 1 kg/0,5 cm² come minimo. In ogni caso, la data di spedizione deve essere anteriore al 15 giugno.

- 4.6. *Legame:* La produzione di «kiwi de l'Adour» ha avuto inizio grazie ad un pioniere: Henri Pedelucq, che è stato il primo ad introdurre e a sperimentare questa pianta nel Bassin de l'Adour. Egli fece una serie di esperimenti sulle seguenti piante: *Actinidia*, pomodoro d'albero o tamarillo e frutto della passione. Alcune piante di ciascuna di queste specie furono piantate nella primavera del 1965 e l'anno successivo soltanto le piante di *Actinidia* avevano resistito al gelo. Il signor Pedelucq comprese allora che il clima del Pays de l'Adour si addiceva alla coltivazione del kiwi.

Il primo raccolto di kiwi, destinato, nel 1972, alla Repubblica federale di Germania, fu un vero e proprio successo e contribuì al lancio del settore. Lo stesso anno il signor Pedelucq decise di commercializzare le piante.

La coltura del kiwi si sviluppa così in modo sporadico un po' dovunque sul territorio francese ma le condizioni climatiche e le caratteristiche dei suoli misero ben presto in evidenza che in effetti la regione più propizia a questo tipo di coltura fosse proprio il Pays de l'Adour.

Così, gli arboricoltori più audaci del Bassin de l'Adour seguirono le orme del signor Pedelucq agli alberi degli anni settanta.

Dopo questa prima ondata di piantagioni ancora in fase sperimentale, le superfici piantate conobbero una notevole espansione dando vita, segnatamente, ad organizzazioni della società civile nel 1978. Quindi, negli anni 1985, 1986 e 1987, gli agricoltori del Bassin de l'Adour si lanciarono, a loro volta, in questa promettente produzione.

Le caratteristiche del «kiwi de l'Adour» sono riconducibili a una raccolta tardiva del frutto maturo che consente uno sviluppo ottimale delle qualità gustative del kiwi (assorbimento di zucchero, di minerali, ecc. già sulla pianta) e facilita la conservazione prolungata dei frutti in magazzini frigoriferi.

Questa raccolta tardiva è possibile grazie ad un microclima favorevole, a suoli adattati alle piante di kiwi e, infine, alle competenze dei professionisti della zona del «kiwi de l'Adour».

Questa regione usufruisce, in effetti, di un microclima temperato: mancanza d'inverni troppo rigidi, scarse gelate precoci e niente eccessi di caldo durante l'estate. Ciò nonostante le temperature sono sufficientemente basse d'inverno per permettere il riposo vegetativo della pianta, influenzando positivamente sulla fruttificazione (sviluppo del potenziale naturale della pianta che consente la fioritura e la fruttificazione).

D'altro canto le piante di kiwi hanno bisogno di un elevato tasso di umidità che viene loro apportato dai *gaves* (corsi d'acqua torrenziali) e dalla prossimità dell'oceano (la linea costiera del paese dell'Adour è di circa 50 km). Il vento, raramente di forte intensità e ancor meno dissecante, permette una buona ventilazione e riduce i rischi di fitopatie.

La zona presenta quindi un notevole vantaggio: le gelate tardive d'autunno che permettono di raccogliere i kiwi con un tasso zuccherino più elevato rispetto alla norma. Il Pays de l'Adour è caratterizzato anche da gelate primaverili che finiscono precocemente. Ciò è particolarmente favorevole alle piante di kiwi, poiché la fioritura ha inizio verso la metà di maggio.

I suoli caratteristici del Bassin du Pays de l'Adour sono naturalmente filtranti, profondi e ricchi in materie organiche, a tessitura grossolana (aerata), non o poco calcarei (suoli alluvionali di valli e colline). Essi hanno grandi riserve di acqua utilizzabile e ciò consente una buona irrigazione delle piante di kiwi all'epoca della fruttificazione. La presenza di humus si traduce in una ricchezza in oligoelementi (ferro, zinco, boro) ed in minerali (calcio, magnesio, sodio, potassio) in quantità sufficiente a produrre frutti di qualità. Queste caratteristiche contribuiscono, segnatamente, al conferire ai frutti le loro qualità organolettiche (polpa soda, succosità, tessitura fondente, ecc.).

La potatura invernale, il diradamento, la fertilizzazione, l'impollinazione, la potatura estiva, l'irrigazione durante i mesi estivi, la lotta contro le gelate primaverili e la raccolta manuale richiedono tutte le conoscenze e le competenze acquisite dai produttori di «kiwi de l'Adour». Per effettuare l'immagazzinamento, il confezionamento e la vendita della loro produzione i produttori di kiwi non hanno tardato ad organizzarsi dando vita a cooperative ed a centri dotati di attrezzature tecnologicamente avanzate.

Al giorno d'oggi, è un intero settore che ha in mano le conoscenze e le competenze necessarie a produrre ma anche a conservare e a commercializzare il «kiwi de l'Adour». I produttori hanno mostrato la propria capacità di adattamento adottando questo nuovo frutto nell'intento di produrre frutti di qualità connessi all'origine geografica. Questa volontà proviene probabilmente dalla particolarità di questa regione di considerare la gastronomia e le arti culinarie come parte integrante del patrimonio locale. Nel corso degli anni si è andato osservando che il «kiwi de l'Adour» suscita un crescente interesse negli acquirenti nazionali e internazionali che conferiscono a questo frutto qualità gustative particolari durante l'intera stagione di commercializzazione.

4.7. Struttura di controllo:

Nome: Qualisud
Indirizzo: «Agropole» BP 102, Lasserre
F-47000 Agen
Tel. (33-5) 58 06 15 21
Fax —
E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud è un organismo certificatore riconosciuto e autorizzato in base alla norma EN 45011.

4.8. Etichettatura: Ciascun frutto è provvisto di un adesivo su cui è apposta la seguente dicitura (salvo negli imballaggi unitari):

— la denominazione del prodotto, ossia «KIWI DE L'ADOUR».