

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici u denominazzjonijiet tal-orijini tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2008/C 263/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEŻI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“KIWI DE L'ADOUR”

Nru tal-KE: FR-PGI-005-0538-27.03.2006

DPO () IĠP (X)

Din is-sintezi tistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet informativi biss.

1. **Id-Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Indirizz: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel. (33-1) 53 89 80 00
Feks (33-1) 42 25 57 97
Posta elettronika: info@inao.gouv.fr

2. **Grupp:**

Isem: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Indirizz: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex
Tel. (33-5) 58 85 45 05
Feks (33-5) 58 85 45 31
Posta elettronika: qualite@landes.chambagri.fr
Kompożizzjoni: Produtturi/Proċessaturi (X) ohrajn ()

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali fl-istat naturali tagħhom jew ipproċessati

(¹) ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Speċifikazzjoni:

(Sinteżi tar-reqwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem: "Kiwi de l'Adour"

- 4.2. *Deskrizzjoni:* Ġeġja minn pjanta perenni, subtropikali u li għandha organi maskili u femminili fuq pjanti separati (*Actinidia Deliciosa*, "Hayward") li tikber fil-Pays de l'Adour, il-kiwi hija frotha mimlija u magħquda b'karatteristiċi organolettici tajbin hafna. Il-konsistenza tagħha hija mdewba, immerrqa meta tkun misjura u għandha laħam ta' lewn aħdar vibranti, b'riħa hafifa u kemm kemm aciduż. Il-qoxra tal-"kiwi de l'Adour" għandha lewn kannella fl-aħdar hamrani u miksija b'pil fin qisu harir.

Wara li jiġi mkejjeġ, il-kiwi jitqiegħed imferrex f'pakketti, f'saffi fuq trejs jew għall-bejgħ lill-konsumatur (UVC).

Fi żmien il-ħsad il-kiwi għandu livell ta' 6,5 Brix u livell ta' 12 Brix meta jiġi mqassam (fermezza minima ta' 1 kg/0,5 cm²). Il-"kiwi de l'Adour" huwa frotha friska ta' daqs Extra u l-definiti fl-istandardizzazzjoni Komunitarja.

4.3. Żona ġeografika: Din iż-żona ġeografika tikkonsisti fil-cantons li ġejjin:

— id-Dipartiment ta' Gers (32) għandu l-cantons li ġejjin:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— id-Dipartiment ta' Landes (40) għandu l-cantons li ġejjin:

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,

kif ukoll il-municipalitajiet tal-cantons ta' Landes li ġejjin:

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 Frèche, Hontanx, Montégut, Perquie, Pujo le Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

— id-Dipartiment ta' Pyrénées Atlantiques (64) għandu l-cantons li ġejjin:

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

kif ukoll il-municipalitajiet tal-cantons li ġejjin (64):

Canton d'ANGLET: Anglet,

Canton de BIARRITZ: Biarritz,

Canton de PAU: Pau.

Il-kiwi jingabar, jiġi ppakkjat u jinħażen fiż-żona ġeografika tal-Pays de l'Adour, imsoqqija minn l'Adour u t-tributarji tagħha.

Fil-fatt, il-"kiwi de l'Adour" għandu toghma partikulari minhabba l-fatt li jinqata' tard mis-siġra. Dan id-dewmien fil-qtuġh jikkawża zieda tal-materja xotta tal-frotha (kif ukoll zieda fil-livell taz-zokkor), u b'hekk il-frotha tkun iktar misjura u iktar delikata speċjalment eżatt wara l-ħsad (meta z-zokk jiġi mogħmi).

Il-garr fit-tul ta' kwantità kbira ta' frott wara l-ħsad iwassal għal varjazzjonijiet fit-temperatura li jaffettwaw lill-frotha (zieda artifiċjali fil-livell taz-zokkor, problemi ta' konservazzjoni fil-frigġ). Il-garr joħloq ukoll pressjoni fil-pallox (kontenituri li jitqiegħdu fuq pallets) u għalhekk jiżdied ir-riskju li jitgħaffeġ il-frott jew li ssirlu ħsara oħra.

Madankollu, il-frott li jkun ippakkjat lest jista' jingarr bla riskju. L-istadju li fih jiġi mogħmi z-zokk għadda u l-ippakkjar jipproteġi l-frott.

- 4.4. *Prova tal-origini*: L-origini tal-“Kiwis de l'Adour” hija garantita mill-identifikazzjoni tal-kiwi u billi tiġi żgurata t-traccabbiltà tiegħu mill-ort sa meta jkun għall-bejgħ lill-konsumatur. Il-hsad tal-frott isir minn produtturi ċertifikati u jiġi ppakkjat fi stazzjonijiet li huma approvati u akkreditati mill-grupp li qed japplika. Iċ-ċertifikazzjoni tal-produttur u l-akkreditazzjoni ta' stazzjon isiru skont il-proċeduri tal-grupp li qed japplika u li ġew approvati mill-entità ta' ċertifikazzjoni. Dawn iż-żewġ tipi ta' operaturi huma responsabbli għall-identifikazzjoni tal-ortijiet (oqsma tal-art), il-lottijiet tal-kiwi u l-frott innifsu. Kull informazzjoni rigward l-intraċċar hija rrekordjata sabix tiġi żgurata l-evidenza tat-traccabbiltà tagħhom. Il-“kiwi de l'Adour” jiġi identifikat speċifikament u b'mod ċar fl-istazzjonijiet fejn jiġi ppakkjat (kodiċi tal-kulur, in-numru tal-produttur u tal-parcelle, il-bar code eċċ.).
- 4.5. *Metodu ta' produzzjoni*: L-ortijiet li huma tal-ispeċi *Actinidia Deliciosa* biss, “Hayward” huma approvati. L-ortijiet użati fil-produzzjoni tal-“kiwis de l'Adour” għandu jkollhom iktar minn erba' snin billi l-kiwi ma jiksibx id-daqs standard sa dak iż-żmien.

Sabiex tiġi żgurata pollinizzazzjoni ottimali u tiġi garantita frotta ta' kwalità:

- in-numru tal-pjanti femminili huwa ta' 300 sa 800/ha għal 100 sa 160 ta' pjanti maskili,
- id-densità tal-pjanti għandha tkun ta' 2,5 m sa 6 m fir-ringiela u ta' 4 sa 6 m bejn ir-ringieli.

Iż-żbir fix-xitwa jitwettaq b'mod li tinzamm medja ta' 1,2 sa 1,4 qasba għal kull m² fl-ort, skont id-distanza bejn is-siġar.

It-traqqiġh hija operazzjoni li tikkonsisti fit-tnaqqis tan-numru ta' frott: Kull produttur għandu jadatta n-numru ta' frott fis-siġar għall-potenzjal tal-ort tiegħu (skont il-hamrija, l-orjentament tal-parcelle, tat-thawwil eċċ.) u sabiex jinkiseb frott skont id-daqs u l-kwalità meħtieġa. It-traqqiġh jirregola il-kwantità tal-frott li s-siġra tista' tiflah. Dan isir b'mod manwali matul perjodu li jiehu min-nofs April sal-aħhar ta' Lulju.

Iż-żbir li jsir b'attenzjoni flimkien mat-traqqiġh korrett jistgħu jillimitaw in-numru ta' frott għal 35 frotta/m² (45 frotta/m² għall-ortijiet f'kazijiet eċċezzjonali: Frott ta' daqs medju superjuri għal 85 g). Dan iwassal biex isir użu tajjeb mill-kwalità tal-prodott aħhari kemm b'mod organolettiku kif ukoll għaż-żamma tiegħu.

Iż-żbir fis-sajf jikkonsisti fit-traqqiġh tal-weraq li jinkuraġixxi l-iżvilupp tal-frott u jiġi bbilancjat il-proporzjon tal-weraq u l-frott. Iż-żbir jiżgura wkoll li l-frott jiġi espost iktar għax-xemx. Barra minn hekk għandu wkoll jinkuraġixxi it-tkabbir ta' friegħi godda bil-frott.

Li jkollok kiwi ta' kwalità jiddependi wkoll mill-forniment tal-ilma. B'hekk, it-tisqija hija obbligatorja u għandha tiġi kontrollata sabiex ma jiġix immarkat il-frott.

Il-hsad jibda meta il-frott ikun lahaq l-aħjar maturità jiġifieri indiċi rifrattometriku ta' mill-inqas 6,5 ° Brix. Fil-każijiet kollha, il-hsad ma jsirx qabel il-25 ta' Ottubru.

Il-frott li l-hsad tiegħu jsir b'mod manwali bil-prekawzjonijiet meħtieġa kollha sabiex tiġi evitata l-hsara, jitqiegħed fi qfief bil-qiegħ li jitneħħa u li jissejhu “picking bags”. Il-frott tal-hsad jiġi maħzun għat-tehid fl-istazzjoni tal-ippakkjar għol-pallox li huma mmarkati bir-referenza tal-ort (*parcelle*).

Il-“kiwi de l'Adour” jiġi miżmum, ippakkjat u maħzun (iż-żmien ta' waqfa sugġerit huwa ta' 24 sa 72 siegħa) fil-frigġ u/jew f'atmosfera kontrollata. Wara dan, il-kiwi jitqassam mill-istazzjonijiet tal-ippakkjar tal-Pays de l'Adour.

It-tibdil fl-indiċi rifrattometriku u fil-fermezza tal-frotta jiġi monitorat waqt li jkun miżmum fil-kesha. B'dawn il-miżuri tiġi osservata l-evoluzzjoni tal-maturazzjoni tal-frott. Il-kiwi jiġi kkummerċjalizzat ladarba jkun immatura fil-frigġ.

Meta jiġi mqassam, il-“kiwi de l'Adour” handu jkollu indiċi rifrattometriku minimu ta' 12 ° Brixu fermezza minima ta' 1 kg/0,5 cm². Fil-każijiet kollha, id-data għat-tqassim għandha tkun qabel il-15 ta' Ġunju.

- 4.6. *Rabta*: Il-produzzjoni tal-“kiwi de l'Adour” bdiet bis-saħħa ta' pijunier: Henri Pedelucq, li kien l-ewwel wiehed li introduċa u esperimenta b'din il-pjanta fil-Bassin de l'Adour. Huwa wettaq serje ta' esperimenti fuq il-pjanti li ġejjin: *Actinidia*, *Tomato Tree* (*Tamarillo*) u l-Frotta tal-Fjura tal-Passjoni. Pjanti ta' kull speċi ġew miżrugħa fir-rebbiegħa tal-1965 u s-sena ta' wara, iżda l-ghaxar pjanti ta' *Actinidia* biss irniexxlihom jegħlbu l-kesha u jibqgħu haġġin. Pedelucq induna li l-klima tal-Pays de l'Adour kienet tajba biex jikber il-kiwi.

L-ewwel hsd tal-kiwi, li kellu jsir fl-1972 għar-Repubblika Federali tal-Ġermanja, kien suċċess kbir u kkontribwixxa biex ġie varat dan is-settur. Dik l-istess sena, Pedelucq iddeċieda li jikkummerċjalizza l-pjanti.

B'dan il-mod, il-kultura tal-kiwi żviluppat b'mod sporadiku ma' kullimkien fit-territorju Franciż iżda l-kundizzjonijiet klimatiċi u l-kwalità tal-hamrija malajr ikkonkludew li l-aktar territorju adattat għat-tkabbir tal-kiwi huwa propju il-Pays de l'Adour.

B'hekk, l-iktar kabbara tal-frott intraprendenti fil-Bassin de l'Adour imxew wara l-passi ta' Pedelucq sa mill-bidu tas-snin 1970.

Wara din l-ewwel mewġa li kienet ghadha fil-fazi sperimentali, l-uċuħ miżrugħa ġarrbu espansjoni konsiderevoli u ġġeneraw il-holqien ta' organizzazzjonijiet ċivili fl-1978. Imbagħad, fis-snin 1985, 1986 u 1987, l-agrikulturi tal-Bassin de l'Adour involvew ruħhom huma wkoll f'din il-linja ta' produzzjoni promettenti.

Il-karatteristiċi tal-"kiwi de l'Adour" jirrizultaw minn dewmien fil-ħsad tal-frotta matura u dan iwassal għall-aħjar żvilupp fil-kwalitajiet tat-toghma tal-kiwi (l-ammont ta' zokkor, tal-minerali eċċ. fis-siġra), u żamma fit-tul u tajba tal-frott fil-frigġ.

Dan id-dewmien fil-ħsad huwa possibbli minħabba mikroklima xierqa, hamrija adattata għall-pjanti tal-kiwi u fl-aħharnett il-kompetenza ta' min hu professjonali fir-reġjun tal-"Kiwi de l'Adour".

Dan ir-reġjun fil-fatt, igawdi minn mikroklima moderata: ix-xtiewi mhumiex keshin iżżejjed, ġelu bikri mill-inqas u sħana fis-sajf li mhix eċċessiva. Madankollu, it-temperaturi huma baxxi biżżejjed fix-xitwa sabiex jippermettu perjodu ta' mistrieħ veġetattiv, u b'hekk ikun hemm impatt pożittiv fuq it-tiswir tal-frott (żvilupp tal-potenzjal naturali tal-pjanta li jippermetti l-fjoritura u t-tiswir tal-frott).

Il-pjanti tal-kiwi jeħtieġu wkoll livell għoli ta' umdità. Din isseħħ bil-preżenza ta' nixxigħat tal-muntanji Pirinej u l-prossimità tal-Oċean (il-kosta marittima tal-pays de l'Adour hi ta' madwar 50 km). Ir-riħ li rarament ikun b'sahħtu u li huwa wkoll inqas xott, joffri ventilazzjoni tajba għall-ortijiet u jnaqqas ir-riskji tal-mard.

Għalhekk, iż-zona għandha vantaġġ akbar: Id-dewmien tal-ġelu tal-harifa iwassal għall-ġbir tal-kiwi b'livell ta' zokkor iktar għoli min-normal waqt il-ħsad. Bl-istess mod, il-Pays de l'Adour huwa karatterizzat minn waqfa bikrija tal-ġelu tar-rebbiegħa. Dan huwa partikolarment ta' vantaġġ għall-pjanti tal-kiwi ladarba l-fjoritura tibda bejn wieħed u iehor f'nofs Mejju.

Il-hamrija karatteristika tal-Bassin du Pays de l'Adour għandha proprjetajiet naturali ta' filtrazzjoni, hija fonda u rikka fil-materja organika, għandha konsistenza rozza (mimlija bl-arja), li ma fihix ġir jew inkella ftit (hamrija alluvjali tal-widien u l-gholjiet). Għandha wkoll riżerva tajba tal-ilma u tippermetti tisqija tajba tal-pjanti tal-kiwi meta jkunu qed jagħmlu l-frott. Il-preżenza tal-humus twassal għal abbundanza ta' traċċi ta' elementi (hadid, zingu, boron) u ta' minerali (kalċju, manjeżju, sodju, potassju) fi kwantità biżżejjed għall-produzzjoni ta' frott ta' kwalità. Dawn il-karatteristiċi jikkontribwixxu għall-kwalitajiet organolettiċi tal-frotta (laham magħqud, immerrqa, konsistenza mdewba, eċċ...).

Iż-żbir fix-xitwa, it-traqqiġ, il-fertilizzazzjoni, il-pollinizzazzjoni, iż-żbir fis-sajf, it-tisqija sajjija, il-ġlieda kontra l-ġelu tar-rebbiegħa u l-ġbir manwali kollha jirrikjedu l-kompetenza miksuba mill-produtturi tal-Kiwis de l'Adour. Fi żmien qasir, dawk li jkabbbru l-kiwi flimkien organizzaw il-ħżin, l-ippakkjar u l-bejgħ tal-produzzjoni tagħhom billi waqqfu koperattivi u stazzjonijiet tal-ippakkjar li jkun fihom tagħmir aġġornat.

Illum, huwa settur sħiħ li fidejħ għandu l-kompetenza tal-produzzjoni, taż-żamma u tal-kummerċjalizzazzjoni tal-"kiwi de l'Adour". Il-produtturi wrew il-kapaċità tagħhom li jadattaw billi jadottaw din il-frotta ġdida kif ukoll urew heġġa li jipproduċu l-kwalità frelazzjoni mal-orijini ġeografika. Din il-heġġa jista' jkun illi ġeja mill-fatt li dan ir-reġjun iqis il-gastronomija u l-arti kulinari bhala patrimonju lokali. Mas-snin, wieħed jinnotta li l-"kiwi de l'Adour" qed iqanqal interess li kulma jmur qed jiżdied fost xerrejja kemm nazzjonali kif ukoll internazzjonali li fih jagħrfu kwalitajiet partikulari fit-toghma matul l-istaġun kollu tal-kummerċ.

4.7. Entità ta' spezzjoni:

Isem: Qualisud
 Indirizz: «Agropole» BP 102, Lasserre
 F-47000 Agen
 Tel. (33-5) 58 06 15 21
 Feks —
 Posta elettronika: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud huwa entità approvata u akkreditata li tiċċertifika skont l-istandard EN 45011.

4.8. Tikketta: Kull frotta jkollha tikketta li fuqha jkollha stampat (hlief f'imballaġġi individwali):

— L-isem tal-prodott "KIWI DE L'ADOUR".