

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2008/C 263/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## FIȘĂ REZUMAT

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## „KIWI DE L'ADOUR”

NR. CE: FR-PGI-005-0538-27.03.2006

DOP ( ) IGP ( X )

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

**1. Autoritatea competentă a statului membru:**

Denumire: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adresă: 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. Grup:**

Denumire: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour

Adresă: 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

Componență: Producători/prelucrători ( X ) Alte categorii ( )

**3. Tipul produsului:**

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate.

(<sup>1</sup>) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

##### 4.1. Denumire: „Kiwi de l'Adour”

4.2. *Descriere:* Kiwi provine dintr-o plantă dioică perenă subtropicală (*Actinidia deliciosa* varietatea Hayward) care produce în Pays de l'Adour un fruct cărnos, de consistență fermă, cu excelente caracteristici organoleptice. Fructul are textura fondantă, succulentă la maturitate, când pulpa este de culoare verde intens, parfumată și ușor acidulată. Coaja „Kiwi de l'Adour” se caracterizează printr-o epidermă de culoare brun spre verde roșiatic, acoperită de peri mătăsoși.

După calibrare, fructele kiwi sunt prezentate în cutii, nealiniat în straturi; pe tăvi, aliniat în straturi sau în unități de vânzare către consumator (UVC).

Fructele kiwi au un indice de 6,5° Brix la recoltare și 12° Brix la livrare (fermitate minimă de 1 kg/½ cm<sup>2</sup>). „Kiwi de l'Adour” este un kiwi proaspăt, de calibrele corespunzătoare categoriilor Extra și I, în conformitate cu normativa comunitară.

##### 4.3. Aria geografică: Aria geografică cuprinde următoarele cantoane:

— Departamentul Gers (32), limitat la următoarele cantoane:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Departamentul Landes (40), limitat la următoarele cantoane:

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,

și comunele din următoarele cantoane din 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.

— Departamentul Pyrénées Atlantiques (64), limitat la următoarele cantoane:

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

precum și comunele din următoarele cantoane (64):

Canton d'ANGLET: Anglet,

Canton de BIARRITZ: Biarritz,

Canton de PAU: Pau.

Fructele kiwi sunt recoltate, ambalate și depozitate în aria geografică a Pays de l'Adour, irigată de Adour și de afluenții săi.

„Kiwi de l'Adour” are un gust deosebit, care se datorează culegerii tardive de pe plantă. Această culegere tardivă are ca efect o creștere a conținutului de materie uscată a fructului (precum și a conținutului de zahăr), rezultând un fruct mai copt, deci mai fragil, în special după recoltă (după cicatrizarea pedunculului).

Transportul îndelungat al fructelor în vrac după recoltare produce variații de temperatură care afectează fructul (creșterea artificială a conținutului de zahăr, probleme ale conservării prin frig). Transportul antrenează, de asemenea, presiuni în paleți, mărind riscurile de strivire și de producere a altor daune.

În schimb, un fruct ambalat poate fi transportat fără riscuri. Timpul de cicatrizare este încheiat, ambalajul protejând fructul.

- 4.4. *Dovada originii*: Originea „Kiwi de l'Adour” este garantată prin identificarea fructelor și prin asigurarea trasabilității de la livadă până la vânzarea către consumator. Fructele sunt recoltate de către producători certificați și sunt ambalate în stații autorizate și acreditate de către grupul solicitant. Certificarea unui producător și autorizarea unei stații respectă procedurile grupului solicitant, validate de către organismul de certificare. Atât producătorii cât și stațiile de ambalare sunt responsabili pentru identificarea livezilor (parcelelor), a loturilor de fructe și a fructelor. Fiecare informație cu privire la trasabilitate se înregistrează pentru a furniza dovada acesteia. În stațiile de ambalare, „Kiwi de l'Adour” sunt identificate în mod specific și distinct (cod culoare, numărul producătorului și numărul parcelei, cod de bare etc.).
- 4.5. *Metoda de obținere*: Sunt acceptate numai livezile de plante din specia *Actinidia deliciosa* varietatea Hayward. Livezile pentru producția „Kiwi de l'Adour” trebuie să aibă o vârstă mai mare de 4 ani, deoarece fructele kiwi nu ating calibrele regulamentare înainte de această vârstă.

Pentru a asigura o polenizare optimă, care să garanteze un fruct de calitate:

- numărul de plante femelă este de 300-800/ha pentru un număr de 100-160 de plante mascul,
- densitatea plantelor variază între 2,5 și 6 m pe rând și între 4 și 6 m între rânduri.

Tăierea de iarnă se efectuează astfel încât să rămână în medie, pe livadă, 1,2 până la 1,4 ramuri pe m<sup>2</sup> plantat, în funcție de distanțele de plantare.

Rărirea este operația care constă în reducerea numărului de fructe: fiecare producător trebuie să adapteze numărul fructelor de pe plante la potențialul livezii (în funcție de sol, de orientarea parcelei, de plantare etc.) pentru a obține fructe de calibrul și calitatea cerute. Rărirea permite reglarea cantității de fructe pe care o poate suporta planta. Se realizează manual între mijlocul lunii aprilie și sfârșitul lunii iulie.

Tăierile efectuate cu grijă împreună cu o rărire adecvată permit limitarea numărului de fructe la 35 fructe/m<sup>2</sup> (45 fructe/m<sup>2</sup> în cazuri excepționale: fructe de calibrul mediu mai mare de 85 g). În acest fel, se obține un produs finit de calitate optimă din punct de vedere organoleptic și al conservării.

Tăierea de vară constă în rărirea frunzelor pentru a favoriza dezvoltarea fructelor și a echilibra raportul frunze/fructe. Această operație permite și o mai bună expunere la soare a fructelor și este destinată, de asemenea, favorizării creșterii unor noi ramuri fructifere.

Obținerea unui kiwi de calitate este legată și de aportul de apă. Irigarea este obligatorie și trebuie controlată astfel încât să se evite apariția petelor pe fructe.

Recoltarea începe când fructele au atins maturitatea optimă, respectiv un indice refractometric de minimum 6,5° Brix. În orice caz, recoltarea nu se efectuează înainte de 25 octombrie.

Fructele recoltate manual, cu toate precauțiile necesare pentru a evita daunele, sunt așezate în coșuri cu fund retractabil, denumite „picking bag”. Fructele recoltate sunt depozitate, în vederea transportului către stații, în paleți identificați cu ajutorul numărului de referință al livezii (parcelei).

„Kiwi de l'Adour” sunt păstrate, ambalate, depozitate (repaus recomandat între 24 și 72 de ore) în camere frigorifice sau sub atmosferă controlată. Fructele sunt apoi expediate de stațiile de ambalare din Pays de l'Adour.

În timpul conservării prin frig, se supraveghează evoluția indicelui refractometric și fermitatea fructului. Aceste măsuri permit urmărirea evoluției procesului de maturare. Fructele sunt comercializate pe măsură ce ajung la maturitate în camerele frigorifice.

La expediere, „Kiwi de l'Adour” trebuie să aibă un indice refractometric de minimum 12° Brix și o fermitate minimă de 1kg/½ cm<sup>2</sup>. În orice caz, expedierea trebuie să aibă loc înainte de 15 iunie.

- 4.6. *Legătură*: Producția de „Kiwi de l'Adour” a început datorită unui pionier în domeniu: Henri Pedelucq, primul care a introdus experimental această plantă în bazinul fluviului Adour. El a făcut experimente cu următoarele plante: *Actinidia*, Tomato Tree (Tamarillo) și fructul pasiunii. Plante din fiecare specie au fost plantate în primăvara anului 1965, în anul următor supraviețuind înghețului numai cele zece plante *Actinidia*. M. Pedelucq a înțeles atunci că în Pays de l'Adour climatul era favorabil culturii de kiwi.

Prima recoltă de kiwi destinată în 1972 Republicii Federale Germania a fost un adevărat succes, care a contribuit la dinamizarea acestui sector. Ca urmare, chiar în același an, M. Pedelucq decide să comercializeze plantele.

Cultura de kiwi se dezvoltă astfel sporadic aproape pe tot teritoriul francez, dar condițiile climatice și solul evidențiază repede teritoriul cel mai propice pentru această cultură: Pays de l'Adour.

Astfel, horticultorii cei mai îndrăzneți din bazinul fluviului Adour au urmat calea deschisă de M. Pedelucq la începutul anilor 1970.

După această primă serie de plantații încă în stadiu experimental, suprafețele plantate se vor extinde substanțial ducând, printre altele, la înființarea organizațiilor civile în 1978. Ulterior, în anii 1985-1987, agricultorii din bazinul Adour-ului se lansează la rândul lor în această activitate de producție promițătoare.

Caracteristicile „Kiwi de l'Adour” se datorează unei recoltări tardive, la maturitate, a fructului, care permite o dezvoltare optimală a calităților gustative (conținut de zahăr, de minerale etc. pe plantă) și o foarte bună comportare la conservarea îndelungată prin frig.

Această recoltare tardivă este posibilă mulțumită unui microclimat propice, solurilor adaptate plantelor de kiwi și, în sfârșit, cunoștințelor profesioniștilor din zona de producție a „Kiwi de l'Adour”.

Această regiune beneficiază de un microclimat temperat: ierni nu foarte reci, puține înghețuri timpurii și veri fără excese de căldură. Cu toate acestea, temperaturile sunt suficient de scăzute în timpul iernii pentru a permite un repaus vegetativ al plantei, care influențează pozitiv rodirea (dezvoltarea potențialului natural al plantei care permite înflorirea și fructificarea).

Pe de altă parte, plantele de kiwi au nevoie de un indice higrometric ridicat. Acesta este asigurat de prezența râurilor și de proximitatea oceanului (coasta oceanică a Pays de l'Adour are aproximativ 50 km). Vântul, care este rar puternic și este mai puțin uscat, permite o bună ventilație a livezilor și reduce riscurile de îmbolnăvire.

Prin urmare, zona prezintă un avantaj major: înghețul de toamnă tardiv permite culegerea fructelor cu un conținut de zahăr mai mare decât cel normal. În același timp, Pays de l'Adour se caracterizează printr-o încetare timpurie a înghețurilor de primăvară. Acest fenomen este în mod special favorabil plantelor de kiwi, înflorirea acestora debutând spre mijlocul lunii mai.

Solurile caracteristice din bazinul Adour-ului sunt în mod natural filtrante, profunde și bogate în materie organică, cu textură grosieră (aerată), deloc sau puțin calcaroase (solurile aluvionare ale văilor și coastelor). Rezerva utilă de apă este bună și permite o bună irigare a plantelor de kiwi în perioada fructificării. Prezența humusului induce o abundență de oligo-elemente (fier, zinc, bor) și de minerale (calciu, magneziu, sodiu, potasiu), în cantitate suficientă pentru a produce fructe de calitate. Aceste caracteristici contribuie, în special, la calitățile organoleptice ale fructului (pulpă fermă, succulență, textură fondantă etc.).

Tăierea de iarnă, răirea, fertilizarea, polenizarea, tăierea de vară, irigarea estivală, lupta împotriva înghețului de primăvară și culegerea manuală atestă cunoștințele acumulate de către producătorii de „Kiwi de l'Adour”. Cultivatorii de kiwi s-au organizat rapid pentru a asigura depozitarea, ambalarea și vânzarea producției proprii prin înființarea de cooperative și de stații dotate cu echipament de vârf.

Astăzi, funcționează un întreg sector care deține cunoștințele necesare nu numai pentru producerea, ci și pentru conservarea și comercializarea „Kiwi de l'Adour”. Producătorii și-au dovedit capacitatea de adaptare prin adoptarea acestui nou fruct, în dorința de a realiza o producție de calitate, legată de originea geografică. Această dorință provine, probabil, din particularitatea acestei regiuni de a percepe gastronomia și arta mesei ca pe un patrimoniu local. Cu trecerea anilor, se remarcă interesul în creștere al cumpărătorilor naționali și internaționali pentru „Kiwi de l'Adour”, căruia îi atribuie calități gustative deosebite de-a lungul întregului sezon de comercializare.

#### 4.7. Organism de control:

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

Qualisud este un organism de certificare autorizat și acreditat în conformitate cu standardul EN 45011.

#### 4.8. Etichetare: Fiecare fruct poartă un autocolant cu următoarea mențiune (cu excepția ambalajelor unitare)

— Denumirea produsului „KIWI DE L'ADOUR”.