

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 263/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„KIWI DE L'ADOUR“****ES št.: FR-PGI-005-0538-27.03.2006****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Naslov: Chambre d'Agriculture
Cité Galliane, BP 279
F-40005 Mont de Marsan Cedex
Tel.: (33-5) 58 85 45 05
Faks: (33-5) 58 85 45 31
E-mail: qualite@landes.chambagri.fr
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Specifikacija:

(Povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime: „Kiwi de l'Adour“

4.2 Opis: Kivi izhaja iz subtropske dvodomne trajnice (*Actinidia deliciosa*, sorta Hayward), ki v Pays de l'Adour obrodi mesnat in čvrst sadež z odličnimi organoleptičnimi lastnostmi. Za njegovo sestavo je značilna topnost v ustih, sočnost v zrelosti in živozeleno, dišeče in rahlo kiselkasto meso. Lupina sadeža „Kiwi de l'Adour“ je rjava do rdečkasto zelena, prekrita s svilnatimi dlakami.

Kivije se ponuja v platojih, na paletah, zloženih v plasteh, ali v prodajnih enotah po kalibriranju.

Kiviji imajo vrednost 6,5° Brix pri spravlilu in 12° Brix pri odpremi (minimalna čvrstost 1 kg/½ cm²). „Kiwi de l'Adour“ je svež kivi, velikosti extra in I, ki sta opredeljeni v standardih Skupnosti.

4.3. Geografsko območje: To geografsko območje obsega naslednje kantone:

— Departma Gers (32), omejen na kantone:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

— Departma Landes (40), omejen na kantone:

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,

in na občine naslednjih kantonov departmaja Landes:

DAX NORD: Angoumé, Dax, Méés, 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.

— Departma Pyrénées Atlantiques (64), omejen na kantone:

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

in občine naslednjih kantonov (64):

kanton ANGLET: Anglet,

kanton BIARRITZ: Biarritz,

kanton PAU: Pau.

Kivije se pobere, pakira in skladišči na geografskem območju Pays de l'Adour, ki ga namakajo reka Adour in njeni pritoki.

Kiviji iz pokrajine Adour imajo namreč poseben okus, ki izhaja iz poznega obiranja z drevesa. To pozno obiranje povzroči povečanje suhe snovi v sadežu (in tudi povečanje vsebnosti sladkorja), zaradi česar postane sadež bolj zrel in torej bolj krhek, zlasti takoj po spravlilu (celjenje pečlja).

Dolgotrajen prevoz sadežev v razsutem stanju po spravlilu povzroči spremembe temperature, ki vplivajo na sadež (umetno povečanje vsebnosti sladkorja, težave s shranjevanjem v hladilniku). Prevoz povzroči tudi pritisk v paletnih boksih, zaradi česar se povečajo tveganja udarcev in poškodb sadežev.

Nasprotno je mogoče pakirane sadeže prevažati brez tveganja. Celjenje je končano in embalaža varuje sadeže.

- 4.4 *Dokazilo o poreklu:* Poreklo sadežev „Kiwi de l'Adour“ je zajamčeno z identifikacijo kivijev in nadzorom sledljivosti od sadovnjaka do prodaje potrošniku. Sadeže se pobere pri kvalificiranih pridelovalcih, pakira pa se jih v pooblaščenih obratih, ki jih je uradno imenoval vlagatelj. Kvalifikacija pridelovalca in pooblastitev obrata ustrezata postopkom vlagatelja, ki jih je potrdil certifikacijski organ. Ti dve vrsti gospodarskih subjektov se obvezujeta, da bosta identificirali sadovnjake (parcele), pošiljke kivija in same sadeže. Vsak podatek sledljivosti se evidentira, da bi zagotovili dokaz o sledljivosti sadežev. V pakirnih obratih so kiviji iz Adourja identificirani posebej in ločeno (barvna koda, številka pridelovalca in številka parcele, črna koda itd.).
- 4.5 *Metoda pridobivanja:* Odobri se le sadovnjake, ki izhajajo iz vrste *Actinidia deliciosa*, sorte Hayward. Sadovnjaki, ki se uporabljajo za pridelavo kivijev iz Adourja, morajo biti starejši od štirih let, ker kiviji do te starosti ne dosežejo predpisane velikosti.

Za zagotovitev optimalnega opravevanja, jamstva za kakovosten sadež:

- mora biti ženskih rastlin od 300 do 800/ha na 100 do 160 moških rastlin,
- mora biti gostota rastlin od 2,5 do 6 metrov na vrsto in od 4 do 6 metrov med vrstami.

Zimsko obrezovanje se opravi tako, da se povprečno ohrani 1,2 do 1,4 trsa na zasajeni kvadratni meter sadovnjaka, glede na razdalje nasaditve.

Redčenje je postopek, s katerim se zmanjša število sadežev: vsak pridelovalec mora število sadežev na drevesih prilagoditi zmožnostim svojega sadovnjaka (funkcija tal, usmeritev parcele, nasada itd.) in temu, da bi dobil sadeže zahtevane velikosti in kakovosti. Redčenje omogoča uravnavanje števila sadežev, ki jih drevo lahko nosi. Opravlja se ročno od sredine aprila do konca julija.

Skrbna obrezovanja, povezana z ustreznim redčenjem, omogočajo omejitve števila sadežev na 35 sadežev/m² (45 sadežev/m² za izjemne sadovnjake: srednje veliki sadeži, težki več kot 85 g). To omogoča optimiziranje kakovosti končnega proizvoda na organoleptični ravni in za njegovo shranjevanje.

Poletno obrezovanje vključuje redčenje listja, da bi spodbudili razvoj sadežev in uravnotežili razmerje listja glede na sadež. Omogoča tudi boljšo obsijanost sadežev. Spodbuja pa tudi rast novih sadnih trsov.

Pridobivanje kakovostnega kivija je povezano tudi z zalivanjem. Tako je namakanje obvezno in ga je treba nadzorovati, da ne omadežuje sadežev.

Spravilo se začne, ko sadeži dosežejo optimalno zrelost, tj. refraktometrični indeks najmanj 6,5° Brix. Vsekakor se spravilo ne opravi pred 25. oktobrom.

Sadeže, obrane ročno z vsemi previdnostnimi ukrepi, da se ne poškodujejo, se spravi v košare z odstranljivim dnom, imenovane „picking bag“. Obrane sadeže se shrani za prinos v obrat v paletnih boksih, opredeljenih z referenco sadovnjaka (parcele).

Kivije iz Adourja se hrani, pakira, skladišči (priporočeno mirovanje od 24 do 72 ur) v hladilniku in/ali kontrolirani atmosferi. Nato jih odprejo obrati za pakiranje Pays de l'Adour.

Spremljanje med hladnim shranjevanjem se nanaša na razvoj refraktometričnega indeksa in čvrstosti sadeža. Ti ukrepi omogočajo spremljanje razvoja zorenja sadežev. Kivije se trži takoj, ko dozori v hladilniku.

Kiviji iz Adourja morajo imeti pri odpremi refraktometrični indeks najmanj 12° Brix in čvrstost najmanj 1 kg/½ cm². Vsekakor morajo biti odpremljeni pred 15. junijem.

- 4.6 *Povezava:* Pridelava sadežev „Kiwi de l'Adour“ se je začela po zaslugi Henrija Pedelucqa, ki je prvi uvedel to rastlino in eksperimentiral z njo v povodju reke Adour. Poskuse je opravljal na naslednjih rastlinah: aktinidiji, drevesnem paradižniku (tamarillu) in pasijonki. Rastline vsake vrste so bile posajene spomladi leta 1965 in naslednje leto, vendar je samo deset rastlin aktinidije preživel mraz. H. Pedelucq je torej ugotovil, da je podnebje Pays de l'Adour ugodno za gojenje kivija.

Prvi pridelek kivija, ki je bil leta 1972 namenjen v Zvezno republiko Nemčijo, je bil pravi uspeh in je prispeval k razmahu te dejavnosti. Isto leto se je H. Pedelucq odločil, da bo tržil rastline.

Kultura kivija se je tako sporadično razvila skoraj povsod po francoskem ozemlju, vendar so podnebne razmere in tla hitro določili najugodnejšo pokrajino za to kulturo: Pays de l'Adour.

Tako so najdrznejši gojitelji dreves iz povodja reke Adour posnemali H. Pedelucqa od začetka sedemdesetih let (1970).

Po tem prvem valu nasadov, ki se jih je še preizkušalo, so se zasajene površine močno razširile in leta 1978 so bile ustanovljene civilne družbe. Nato so v letih 1985, 1986 in 1987 to obetavno pridelavo začeli kmetovalci iz povodja reke Adour.

Lastnosti sadežev „Kiwi de l'Adour“ izhajajo iz poznega obiranja v zrelosti sadeža, kar omogoča optimalen razvoj okušalnih lastnosti kivijev (pridobitev na vsebnosti sladkorja, mineralov itd. na drevesu) in zelo dobro trajnost pri dolgem shranjevanju sadežev v hladilniku.

To pozno obiranje je mogoče zaradi ugodne mikroklimo, tal, prilagojenih rastlinam kivija, ter znanja in spretnosti strokovnjakov iz območja „Kiwi de l'Adour“.

Ta regija ima namreč zmerno mikroklimo: ni premrzlih zim, malo je zgodnje pozebe, poleti pa ni prehude vročine. Vendar so temperature pozimi dovolj nizke, da omogočajo vegetativno mirovanje rastline, ki pozitivno vpliva na rodnost (razvoj naravnih zmožnosti rastline, ki omogočajo cvetenje in rast sadežev).

Poleg tega rastline kivija potrebujejo visoko stopnjo vlage v ozračju. To omogočajo hudourniki (reke) in bližina oceana (morska stran pokrajine Adour se razteza na približno 50 km). Veter, ki je redko močan in še manj suh, omogoča dobro prezračevanje sadovnjakov in zmanjšuje tveganja za bolezni.

Območje ima torej veliko prednost: pozen jesenski mraz, ki omogoča obiranje kivija z večjo stopnjo sladkorja, kot je običajna. Za Pays de l'Adour je tudi značilno, da mraz mine zgodaj spomladi. To je še zlasti ugodno za rastline kivija, saj začnejo cveteti sredi maja.

Tla, značilna za povodje Pays de l'Adour, so naravno filtrirna, globoka in bogata z organskimi snovmi, grobe sestave (prezračena), malo ali nič apnenčasta (naplavinska tla dolin in gričev). Razpoložljive vodne zaloge so dobre in omogočajo dobro namakanje rastlin kivija med rastjo sadežev. Prisotnost humusa kaže na bogastvo z oligoelementi (železo, cink, bor) in minerali (kalcij, magnezij, natrij, kalij) v zadostni količini za pridelavo kakovostnih sadežev. Te značilnosti prispevajo zlasti k organoleptičnim lastnostim sadeža (čvrsto meso, sočnost, topnost v ustih itd.).

Zimsko obrezovanje, redčenje, gnojenje, opravevanje, poletno obrezovanje in namakanje, pomladanski boj proti mrazu in ročno obiranje so znanje in spretnosti, ki so jih pridobili pridelovalci „Kiwi de l'Adour“. Gojitelji kivija so se hitro organizirali za skladiščenje, pakiranje in prodajo svojega pridelka, tako da so ustanovili zadruga in obrate, ki imajo na voljo vrhunsko opremo.

Danes je to celovita veriga, ki ima znanje in izkušnje za pridelavo, a tudi za shranjevanje in dajanje „Kiwi de l'Adour“ na trg. Pokazali so, da so se sposobni prilagoditi, ko so ta novi sadež sprejeli z voljo, da dosežejo kakovost, povezano z geografskim poreklom. Ta volja se verjetno nanaša na posebnost te regije, kjer sta gastronomija in kuharska umetnost lokalna dediščina. Opazno je, da „Kiwi de l'Adour“ z leti vzbuja vse večje zanimanje domačih in mednarodnih kupcev, ki mu pripisujejo posebne okušalne lastnosti v celotni sezoni trženja.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Qualisud

Naslov: «Agropole» BP 102, Lasserre
F-47000 Agen

Tel.: (33-5) 58 06 15 21

Faks: —

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Qualisud je certifikacijski organ, odobren in akreditiran v skladu s standardom EN 45011.

4.8 Označevanje: Vsak sadež ima samolepilno etiketo, na kateri je (razen v enotah pakiranja):

— ime proizvoda „KIWI DE L'ADOUR“.