

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 263/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KIWI DE L'ADOUR”

EK-szám: FR-PGI-005-0538-27.03.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Association de Promotion des Kiwis des pays de l'Adour
Cím: 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
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Kiwi de l'Adour”

- 4.2. *Leírás:* A kivi egy kétlaki évelő szubtrópusi növényről (az *Actinidia deliciosa* faj Hayward-fajtájától) származik, amely a Pays de l'Adour vidékén kerekded, igen tömör, kiváló érzékszervi jellemzőkkel rendelkező gyümölcsöt terem. Textúrája omlós, éretten lédús, húsa élénkzöld, illatos és enyhén savanykás. A „Kiwi de l'Adour” héja jellemzően barna-vöröseszöld színű, selymes szőrökkel borított.

A kivit méret szerinti osztályozás után nem rétegzett csomagokban, tálcákra rétegezve vagy fogyasztói értékesítésre szánt egységekben szerelik ki.

A kivi Brix-értéke a betakarításkor 6,5 °, a feladáskor pedig 12 ° (minimális keménysége 1 kg/0,5 cm²). A „Kiwi de l'Adour” a közösségi előírások szerinti „extra” méretű és I. osztályú, friss kivi.

4.3. Földrajzi terület: Ez a földrajzi terület a következő kantonokat tartalmazza:

- Gers megyében (32) a következő kantonokat:

AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

- Landes megyében (40) a következő kantonok:

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 VIENNET DE TYROSSE, TARTAS EST,

valamint Landes megye következő kantonjainak alábbi településeire:

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

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, Bourdalot, Le Frêche, Hontanx, Montégut, Perquie, Pujo le Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

- Pyrénées Atlantiques megyében (64) a következő kantonok:

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

valamint a következő kantonok (64):

ANGLET kanton: Anglet,

BIARRITZ kanton: Biarritz,

PAU kanton: Pau.

A kivit az Adour és mellékfolyói által öntözött Pays de l'Adour földrajzi területén takarítják be, csomagolják és tárolják.

A „Kiwi de l'Adour” különleges ízű; ez annak köszönhető, hogy későn szedik le a fáról. E kései szedés a gyümölcs szárazanyag-tartalmának (és cukortartalmának) a növekedését eredményezi, melynek következtében a gyümölcs érettebb, és így törekenyebb, különösen a betakarítás után (a kocsány hegesedése).

Az ömlesztett gyümölcs betakarítás után történő, hosszú ideig tartó szállítása hőmérséklet-ingadozással jár, és ez kihat a gyümölcsre (a cukortartalom mesterséges emelkedése, a hűtőben való tárolhatóság problémái). A szállítás során ezen kívül nyomást keletkezik a ládákban, és így a gyümölcsök összeütődésének és sérülésének kockázata megnő.

Ezzel szemben a csomagolt gyümölcs szállítása kockázatmentes. A hegeképződés folyamata lezárult, és a csomagolás védi a gyümölcsöt.

4.4. A származás igazolása: A „Kiwi de l'Adour” származását a kivi azonosítása, valamint a gyümölcsöstől a fogyasztónak történő értékesítésig tartó nyomon követhetőség eszköze garantálja. A gyümölcsöket minősített termelőknél takarítják be, és a csomagolást a kérelmező csoportosulás által felhatalmazott és megbízott állomások végzik. A termelők minősítése és az állomások felhatalmazása megfelel a kérelmező csoportosulás tanúsító testület által validált eljárásainak. Ez a két szereplő foglalkozik a gyümölcsösök (parcellák), a kivitételek és a gyümölcsök azonosításával. A nyomon követhetőségre vonatkozó valamennyi információt – a nyomon követhetőség biztosítása érdekében – rögzítenek. A csomagolóállomásokon a „Kiwi de l'Adour”-t külön-külön és egyértelműen azonosítják (színkód, termelőszám és parcellaszám, vonalkód stb. alapján).

4.5. Az előállítás módja: Csak a Hayward-fajtaéhoz tartozó *Actinidia deliciosa* fajt termő gyümölcsösök elfogadottak. A „Kiwi de l'Adour” termesztéséhez használt gyümölcsösöknek több mint négyéveseknek kell lenniük, mert a kivi csak ezt az életkort követően éri el az előírás szerinti méreteket.

A minőségi gyümölcsöt garantáló optimális beporzás biztosítása érdekében:

- 100–160 hímivarú tőre hektáronként 300–800 nőivarú tő jut,
- a cserjék telepítési sűrűségének a sorokban 2,5–6 méternek, a sorok között pedig 4–6 méternek kell lennie.

A téli metszést úgy hajtják végre, hogy fával borított négyzetméterenként átlagosan 1,2–1,4 vessző maradjon a gyümölcsösben, a telepítési távolságok betartása mellett.

A ritkítás a gyümölcsök számának csökkentéséből álló művelet: a fákon lévő gyümölcsök számát minden termelőnek saját gyümölcsöse potenciáljához kell igazítania (a talajtól, a parcella, az ültetvény tájolásától stb. függően) az előírt méretű és minőségű gyümölcsök termesztése érdekében. A ritkítással be lehet állítani azt a gyümölcsmennyiséget, amelyet a fa elbír. A ritkítást az április közepétől július végéig tartó időszakban, kézzel végzik.

A megfelelő ritkításhoz kapcsolódó gondozos metszéssel a gyümölcsszámot 35 gyümölcs/m²-re lehet korlátozni (kivételes gyümölcsösök esetében: 45 gyümölcs/m², 85 grammnál nagyobb tömegű, közepes méretű gyümölcsök). Ez érzékszervi szempontból és a tárolhatóság szempontjából lehetővé teszi a végtermék minőségének optimálissá tételét.

A nyári metszés a lombzat ritkítását jelenti a gyümölcsök fejlődésének elősegítése és a levél/gyümölcs arány kiegyenlítése érdekében. Lehetővé teszi azt is, hogy a gyümölcsöket több napsütés érje. Kedveznie kell az új gyümölcsstermő hajtások növekedésének is.

A minőségi kivi termesztése a vízellátástól is függ. A gyümölcsöt ezért öntözni kell, és a vízmennyiséget oly módon kell szabályozni, hogy a gyümölcs ne foltosodjon.

A betakarítás akkor kezdődik, amikor a gyümölcsök elérték az optimális érettségi fokot, azaz amikor a refrakciós mutató legalább 6,5 ° Brix. Betakarításra egyetlen esetben sem kerül sor október 25. előtt.

A sérülés elkerülése érdekében a – minden szükséges óvintézkedés mellett – kézzel betakarított gyümölcsöket eltávolítható aljú, „picking bag” elnevezésű kosarakba helyezik. A gyümölcsöket az állomásra történő átszállításhoz a gyümölcsös (a parcella) hivatkozási számával azonosított ládákban tárolják.

A „Kiwi de l'Adour”-t tartósítják, csomagolják, és hűtőben és/vagy ellenőrzött hőmérsékleten tárolják (javasolt pihentetési idő: 24–72 óra). Ezt követően a gyümölcsöt feladják a Pays de l'Adour állomásaihoz.

A hűtés általi tartósítás során figyelik a refrakciós mutató alakulását és a gyümölcs keménységét. Ezeknek az intézkedéseknek a segítségével nyomon lehet követni a gyümölcsök érési folyamatának alakulását. A kivit a hűtőben elért érettségüktől függően fokozatosan hozzák forgalomba.

Feladásakor a „Kiwi de l'Adour” refrakciós mutatójának legalább 12 ° Brix-nek, keménységének legalább 1 kg/0,5 cm²-nek kell lennie. A gyümölcsöt minden esetben június 15. előtt kell feladni.

4.6. Kapcsolat: A „Kiwi de l'Adour” termesztése Henri Pedelucq úttörő tevékenységének köszönhetően kezdődött, aki az Adour medencéjében elsőként vezette be ezt a növényt, valamint kísérletezett vele. Az alábbi cserjéken végzett kísérleteket: kivi (*Actinidia*), paradicsomfa (*Tamarillo*) és passiógyümölcs. Az egyes fajokhoz tartozó cserjék telepítésére 1965 tavaszán került sor, és a rákövetkező évben csak a tíz kivi cserje élte túl a fagyot. Pedelucq úr ekkor jött rá, hogy a Pays de l'Adour éghajlata kedvez a kivi termesztésének.

Az első kivitermés, amelyet 1972-ben a Németországi Szövetségi Köztársaságnak szántak, valódi sikert jelentett, és hozzájárult az ágazat dinamikus fejlődéséhez. Ugyanebben az évben Pedelucq úr elhatározza a cserjék kereskedelmi forgalomba hozatalát.

A kivit így szórványos jelleggel nagyjából egész Franciaországban termesztetni kezdték, de az éghajlati feltételek és a talajviszonyok alapján a Pays de l'Adour bizonyult az adott növénykultúra számára a legkedvezőbb vidéknek.

Az Adour medencéjének legmerészebb fatermesztői az 1970-es évek elejétől léptek Pedelucq úr nyomdokaiba.

Ezt a kísérleti stádiumban lévő első telepítési hullámot követően a beültetett területek jelentős mértékben bővültek, és többek között 1978-ban civil vállalkozások létrejöttéhez vezettek. Később, 1985-ben, 1986-ban és 1987-ben az Adour medencéjének gazdálkodói csatlakoztak az ígéretes vállalkozáshoz, és kivitermesztésbe kezdtek.

A „Kiwi de l'Adour” jellegzetes tulajdonságai az érett gyümölcs kései betakarításából adódnak, ami lehetővé teszi a kivi ízhatásának optimális kialakulását (cukor-, ásványianyag-tartalom kialakulása a fán), valamint azt, hogy a gyümölcsöket hosszú ideig kifogástalanul lehet hűtőben tárolni.

Ez a kései betakarítás a kedvező mikroklímának, a kivicszerjék szempontjából megfelelő talajnak, és végül a „Kiwi de l'Adour” termesztési tájegységében tevékenykedő szakemberek szakértelmének köszönhető.

A régió mikroklímája mérsékelt: nincs túl hideg tél, kevés a korai fagy, és nyáron sincs túl nagy meleg. Télen a hőmérséklet azonban elég alacsony ahhoz, hogy lehetővé tegyék a növény vegetatív pihenését, ami pozitívan befolyásolja a termőre fordulást (a virágzást és a gyümölcs érését lehetővé tevő természetes potenciál kialakulását).

A kivicszerjéknek egyébként magas légnedvességtartalomra van szükségük. Ezt a hegyi patakok (folyók) jelenléte, valamint az óceán közelsége biztosítja (a Pays de l'Adour tengeri partvidéke mintegy 50 km-t tesz ki). A ritkán erős és még kevésbé szárító hatású szél lehetővé teszi a gyümölcsösök megfelelő szellőzését, és csökkenti a betegségek kockázatát.

Az övezet tehát jelentős előnnyel bír: a késő őszi fagy lehetővé teszi a betakarításkor a szokásosnál nagyobb cukortartalmú kivi szedését. Ugyanígy a Pays de l'Adourra a tavaszi fagyok korai megszűnése jellemző. Ez különösen kedvez a kivicszerjéknek, mert a virágzás május közepe körül kezdődik.

A Pays de l'Adour medencéjének jellegzetes talajai természetes állapotukban vízáteresztőek, mélyek és szerves anyagban gazdagok, (levegős) durva szerkezetűek, nem vagy csak kis mértékben meszes talajok (a völgyek és domboldalak hordalékos talajai). Könnyen hasznosítható víztartalékokkal rendelkezik, lehetővé téve a kivicszerjék megfelelő öntözését a gyümölcs fejlődése során. A humusznak köszönhetően a talaj a minőségi gyümölcs termesztéséhez szükséges mennyiségű nyomelemekben (vas, cink, bór) és ásványi anyagokban (kalcium, magnézium, nátrium, kálium) gazdag. Ezek a tulajdonságok különösen a gyümölcs érzékszervi jellemzői (tömör hús, lédúság, omlós textúra stb.) szempontjából lényegesek.

A téli metszés, a ritkítás, a trágyázás, a beporzás, a nyári metszés, a nyári öntözés, a tavaszi fagy elleni küzdelem és a kézi szedés a „Kiwi de l'Adour” termelői által elsajátított szakértelem szerves része. A kivitermesztők – szövetkezetek és csúcstechnológiát alkalmazó berendezésekkel felszerelt állomások létrehozásával – terményük tárolása, csomagolása és értékesítése érdekében szervezetekbe tömörültek.

Ma ez egy külön ágazat, amelyhez hozzátartozik a „Kiwi de l'Adour” termesztésével, de tartósításával és forgalmazásával kapcsolatos szakértelem is. Az ágazat bizonyította alkalmazkodási képességét azzal, hogy a földrajzi eredetű kapcsolódó minőség előállításának szándékával elsajátította ennek az új gyümölcsnek a termelését. Ez a szándék valószínűleg a szóban forgó régió azon sajátosságából ered, hogy a gasztronómiát és a konyhaművészetet helyi örökségnek tekinti. Az elmúlt évek arról tanúskodnak, hogy a „Kiwi de l'Adour” növekvő érdeklődést vált ki a nemzeti és nemzetközi vásárlók körében, akik a teljes forgalmazási ideny alatt különleges ízbeli jellemzőket tulajdonítanak a gyümölcsnek.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

A Qualisud az EN 45011 szabványnak megfelelően engedélyezett és akkreditált tanúsító testület.

4.8. Címkézés: Minden gyümölcsön található egy matrica, amelyen (az egységcsomagolások kivételével) szerepel:

– a termék elnevezése: „KIWI DE L'ADOUR”.