

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 403/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„KIWI DE CORSE”

Nr UE: PGI-FR-02433 – 11.9.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kiwi de Corse”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kiwi de Corse” jest owocem odmiany hayward.

Ma owalny kształt i brązowozieloną skórkę pokrytą licznymi drobnymi włoskami. Jego miąższ jest zielony i błyszczący oraz zawiera małe czarne pestki.

„Kiwi de Corse” jest słodkim i lekko kwaskowym owocem o miękkim i soczystym miąższu.

Zawartość cukru w „Kiwi de Corse” wynosi co najmniej 12 stopni w skali Brix, a współczynnik twardości co najmniej 1,5 kg/0,5 cm².

Jako produkt objęty ChOG do obrotu można wprowadzać wyłącznie owoce o minimalnej masie 70 g i należące do kategorii ekstra lub I.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Kiwi de Corse” (od uprawy do klasyfikacji według wielkości i sortowania) odbywają się na obszarze geograficznym objętym ChOG.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie „Kiwi de Corse” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania konsumentowi produktu wysokiej jakości, bez obróbki chemicznej po zbiorze.

„Kiwi de Corse” jest bowiem świeżym owocem zbieranym w momencie osiągnięcia optymalnej dojrzałości fizjologicznej. Ponieważ po zbiorze nie poddaje się go żadnej obróbce chemicznej w celu konserwacji, pozostaje on wrażliwy na wstrząsy i obicia, które mogą być spowodowane długotrwałym transportem, gdy produkt ten przewozi się luzem w paletach skrzyniowych. Ponadto transport w paletach skrzyniowych w warunkach hermetycznych – takich jak w przypadku transportu morskiego – po którym owoce przewożone są w chłodniach samochodowych, uniemożliwia cyrkulację powietrza między owocami, co powoduje niejednorodność „klimatyczną”, która z kolei jest przyczyną zróżnicowanego rozwoju fizjologicznego owoców w paletce skrzyniowej.

Ponadto punkty pakowania wykonują inne czynności nierozłącznie związane z pakowaniem (sortowanie, zatwierdzanie i etykietowanie), które muszą być wykonane w pobliżu sadów, ponieważ dopełniają pracę producentów i pozwalają uniknąć nadmiernego manipulowania owocami luzem.

Wykonywanie czynności pakowania na obszarze geograficznym nie tylko przyczynia się do zachowania jakości i właściwości produktu, ale też poprawia jego identyfikowalność. Podczas transportu owoców luzem możliwe jest ich zmieszanie z owocami innego pochodzenia.

System identyfikacji wdrożony w momencie pakowania może zapewnić identyfikowalność produktu aż do jego ostatecznego wprowadzenia do obrotu, a tym samym zapewnia dodatkową gwarancję pochodzenia i jakości produktu.

„Kiwi de Corse” pakuje się w:

- skrzynki nieukładane warstwami,
- palety układane warstwami,
- koszyczki (opakowanie jednostkowe).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Kiwi de Corse” obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Haute-Corse:

Aghione, Aléria, Antisanti, Biguglia, Borgo, Canale-di-Verde, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Furiani, Ghisonaccia, Giuncaggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Monte, Olmo, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Pietrosu, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Serra-di-Fiumorbo, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych (rzeźba terenu, gleba i klimat) oraz na czynnikach ludzkich (lokalne umiejętności) charakterystycznych dla tego obszaru geograficznego.

Obszar geograficzny produkcji „Kiwi de Corse” (wschodnia równina Korsyki) obejmuje głównie wzgórza i płaskowyże o wysokości 150–300 metrów nad poziomem morza; na zachodzie obszaru dominują strome zbocza połączone z korsykańskimi łupkami oraz linia grzbietów o wysokości 800–1 200 metrów nad poziomem morza.

Zdecydowana większość formacji glebowych występujących na tym obszarze ma dość jednorodne cechy pod względem struktury – są to głównie gleby piaszczysto-pylasto-gliniaste, a także pod względem chemicznym – są to głównie gleby kwaśne.

Ze względu na położenie geograficzne i wyraźną rzeźbę terenu wyspy obszar produkcji „Kiwi de Corse” cechuje się szczególnie sprzyjającym, typowo śródziemnomorskim klimatem z łagodnymi zimami i latem charakteryzującym się dość wyraźnym okresem suszy. Szerokość geograficzna Korsyki zapewnia jej silne nasłonecznienie niemal przez cały rok – średnia roczna liczba godzin nasłonecznienia na obszarze produkcji „Kiwi de Corse” wynosi około 2 700 godzin.

Wpływ morza nadaje temu obszarowi geograficznemu bardzo specyficzne cechy w porównaniu z innymi krajowymi i europejskimi zagłębiami produkcji kiwi.

Mról, który może skutkować znacznymi uszkodzeniami zarówno rośliny, jak i owoców, występuje tu bardzo rzadko, a praktycznie prawie nigdy. Wystarczająco niskie temperatury występujące zimą zapewniają spoczynek roślin i zaspokajają zapotrzebowanie na niskie temperatury niezbędne do prawidłowego rozwoju pąków.

Producenci „Kiwi de Corse”, którzy nie są narażeni na ryzyko zniszczenia produkcji przez jesienne przymrozki, pozwalają owocom na dalsze naturalne dojrzewanie.

Wpływ morza wynikający z wyspiarskiego charakteru obszaru w znacznym stopniu łagodzi dwie inne ważne cechy klimatu śródziemnomorskiego, na które wrażliwe jest „Kiwi de Corse”, a mianowicie wysokie temperatury i suche powietrze występujące latem.

W lecie maksymalne temperatury niezwykle rzadko przekraczają 33 °C, a na ogół mieszczą się w przedziale 27–30 °C, natomiast względna wilgotność powietrza bardzo rzadko spada poniżej 40 %.

Nierówna rzeźba terenu Korsyki cechująca się znacznymi wysokościami stanowi ważną zaletę, jeśli chodzi o dostępność wody; roczna wielkość opadów na obszarze jest dość wysoka. Naturalna konwekcja spowodowana rzeźbą terenu wzmacnia system bryz termicznych będący klasycznym zjawiskiem występującym w strefach przybrzeżnych. Głównym skutkiem tego zjawiska jest fakt, że oddziaływanie tego systemu przenika dalej w głąb lądu, gdzie powoduje występowanie dostatecznie intensywnego wiatru, który nie jest jednak zbyt silny, i pozwala zapewnić wentylację korzystną dla sadów, w których uprawia się „Kiwi de Corse”, oraz zmniejszyć ryzyko wystąpienia chorób.

Na Korsyce drzewa owocowe uprawia się od bardzo dawna. To właśnie w tym kontekście przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności w zakresie uprawy drzew i krzewów ozdobnych, ale także uprawy winorośli, w przypadku której szereg czynności technicznych pokrywa się z uprawą kiwi (przycinanie gałęzi w okresie listnienia i wspieranie żerdziami), na początku lat 70. XX wieku rozpoczęto uprawę kiwi.

Jednocześnie uprawą tą zainteresował się bardzo szybko ośrodek badań naukowych San-Giuliano INRA-CIRAD. Pierwsze sadzonki kiwi sprowadzono do tego ośrodka w lutym 1969 r. Były to cztery główne odmiany, które uprawiano wówczas w Nowej Zelandii: monty, abbott, bruno i oczywiście hayward. Szybko okazało się, że – podobnie jak we wszystkich pozostałych krajach produkujących kiwi – ta ostatnia odmiana zapewnia najlepsze plony, najlepszą wielkość owoców (średnio około 100 g), najbardziej regularny owalny kształt owoców i wspinał się do przechowywania – znacznie bardziej niż pozostałe odmiany. Odmiana ta jest jednak przede wszystkim najlepiej dostosowana do warunków glebowo-klimatycznych panujących na obszarze geograficznym, na którym występują kwaśne gleby i klimat śródziemnomorski charakteryzujący się silnym nasłonecznieniem oraz wpływem morza. Dlatego też odmiana hayward stała się wyłączną odmianą służącą do produkcji „Kiwi de Corse”.

Producenci z wyspy zdobyli umiejętności, które pozwalają im uprawiać kiwi w zgodzie ze szczególnymi warunkami środowiska Korsyki i radzić sobie ze zmianami klimatu.

Z roku na rok zimy stają się bowiem coraz łagodniejsze, podczas gdy kiwi potrzebuje w tym okresie niskiej temperatury, która sprzyja indukcji kwitnienia i prawidłowemu tempu rozwoju pąków. W celu utrzymania opłacalnej, ale przede wszystkim wysokiej jakości produkcji, konieczne było zatem dostosowanie metod uprawy.

Producenci dostosowali techniki wspierania drzew żerdziami, rozbudowując je, aby można było zachować dłuższe żerdzie, a tym samym utrzymać zadowolający plon z hektara.

Aby poradzić sobie z nadmiernym wzrostem roślin spowodowanym bardzo ciepłymi wiosnami i latami, latem przeprowadza się przycinanie gałęzi w okresie listnienia. Jego celem jest usunięcie całego drewna, aby zmaksymalizować nasłonecznienie owoców, a tym samym zwiększyć poziom zawartego w nich cukru.

Podobnie przycinanie służy zmniejszeniu obciążenia rośliny poprzez usunięcie nadwyżki owoców i owoców zniekształconych, aby uzyskać kiwi wysokiej jakości i odpowiedniej wielkości.

Ponadto producenci optymalizują stosowanie nawozów dzięki racjonalnemu nawożeniu związanemu z niskimi plonami (dawki azotu są niższe niż w pozostałych regionach uprawy kiwi, a ich maksymalna dawka wynosi 180 jednostek/ha/rok i jest podzielona na minimum 3 tury) i najlepszej możliwej kontroli nawadniania.

Ponadto dzięki brakowi przymrozków i łagodnym jesieniom owoce mogą dłużej utrzymywać się na drzewie. Ręczne zbiory odbywają się zatem później niż w pozostałych regionach, a zawartość cukrów w owocach jest wyższa.

Korsykańscy rolnicy udoskonaliли swoje umiejętności techniczne niezbędne do uzyskania wysokiej jakości owocu z małych sadów (średnia powierzchnia wynosząca 7 ha) „nowoczesnego” rodzaju o dużej gęstości nasadzeń, niskich plonach i zmechanizowanych technikach uprawy.

„Kiwi de Corse” to owoc odmiany hayward, która potrafi najlepiej dostosować się do warunków glebowo-klimatycznych panujących na obszarze geograficznym.

Charakteryzuje się słodkim i lekko kwaskowym smakiem, a także miękkim i soczystym miąższem.

Zawartość cukru w „Kiwi de Corse” wynosi co najmniej 12 stopni w skali Brix, a współczynnik twardości co najmniej 1,5 kg/0,5 cm².

Dzięki temu wysokiemu współczynnikowi refraktometrycznemu kiwi doskonale nadaje się do przechowywania w okresie przed wprowadzeniem do obrotu. Pozwala on także utrzymać jędrność miąższu.

Czynniki naturalne obszaru geograficznego „Kiwi de Corse” szczególnie sprzyjają uprawie produktu bardzo wysokiej jakości, którą opisano powyżej.

Gleby nie są ani zbyt gliniaste, ani wapienne, co jest niezbędne do uprawy kiwi, które jest wrażliwe z jednej strony na niedotlenienie korzeni i nie toleruje gleb bardzo gliniastych, a z drugiej strony na chlorozę żelazową, gdy tylko zawartość wapienia aktywnego w glebie przekracza 5–7 %.

Nierówna rzeźba terenu cechująca się znacznymi wysokościami stanowi ważną zaletę, jeśli chodzi o dostępność wody, i ma wpływ na system bryz termicznych zapewniający wentylację korzystną dla sadów i zmniejszający ryzyko wystąpienia chorób. Taka rzeźba terenu, w połączeniu z cechami klimatu wyspiarskiego pod wpływem morskim, ogranicza zbyt wysokie temperatury w okresie letnim i zapewnia dość wysokie opady i dość wysoką wilgotność, które są niezbędne do zrównoważenia wysokiego poziomu ewapotranspiracji krzewów kiwi przez liście. Takie połączenie umożliwia również utrzymanie wystarczająco niskich temperatur występujących zimą (średnio 5–7 °C), aby zapewnić spoczynek roślin i zaspokoić zapotrzebowanie na niskie temperatury niezbędne do prawidłowego rozwoju pąków kiwi, jednocześnie znacznie ograniczając ryzyko wystąpienia jesiennych i wiosennych przymrozków.

Ponadto duże nasłonecznienie na obszarze geograficznym sprzyja wyższej zawartości cukrów w owocu.

Pośród tych wszystkich sprzyjających czynników naturalnych czynnikiem, który bez wątpienia w największym stopniu wpływa na specyfikę „Kiwi de Corse”, jest oddziaływanie morza, ponieważ zapewnia ono łagodność jesieni i brak znacznych mrozów przed końcem listopada. Jest to istotna zaleta w porównaniu z pozostałymi ważnymi regionami produkcji, ponieważ producenci dopuszczają późniejsze zbiory przy wyższym współczynniku refraktometrycznym (7 stopni w skali Brix), tj. dłuższe, naturalne dojrzewanie na roślinie, które gwarantuje znakomite walory smakowe (miętkość i soczystość miąższu), sprzyjając rozwojowi nut aromatycznych (owoc słodki i lekko kwaskowy), a jednocześnie zapewnia, by owoc doskonale nadawał się do przechowywania w okresie przed wprowadzeniem do obrotu. Tym samym „Kiwi de Corse” ma niezaprzeczalnie szczególnie potencjał jakościowy w porównaniu z pozostałymi krajowymi lub europejskimi obszarami produkcji.

Źródłem umiejętności korsykańskich producentów kiwi jest również ponad czterdziestoletnie doświadczenie w zakresie innych upraw, w szczególności winorośli.

Metody uprawy stosowane przez producentów z wyspy (wspieranie żerdziami, przycinanie gałęzi w okresie listnienia, przecinanie i racjonalne nawożenie) służą jak najlepszemu wykorzystaniu tych naturalnych warunków w celu uzyskania wysokiej jakości „Kiwi de Corse”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-KiwiCorse.pdf>
