


Kiwi Oscar, 30 años ofreciendo calidad y sabor

 El pasado 25 de octubre arrancó la campaña de recolección de kiwi en el Valle del Adour, una fruta que hasta finales de noviembre no llega a los mercados, hasta que no alcanza un mínimo de 12º brix. Pero esta campaña será diferente para la Cooperativa Kiwifruits de France y su comercializadora Prim'land, ya que su marca Oscar ha cumplido 30 años desde que llegara por primera vez a los mercados, símbolo hoy día de un kiwi de calidad y sabor, con las máximas garantías. Para celebrar estos 30 años, organizaron una fiesta de aniversario, de la que tuvimos el placer de ser testigos de excepción.

Como no podía ser de otra manera, la Cooperativa Kiwifruits de France, a través de su comercializadora Prim'land, organizó con motivo del 30 aniversario de la marca Oscar, una fiesta por todo lo alto, donde el protagonista fue el kiwi, una fruta traída de Nueva Zelanda en los años 70, aunque originaria de China, que revolucionó esta zona del suroeste francés hasta convertirlo en el motor de su economía. Así, y en una cena con más de 300 invitados, entre productores, proveedores y clientes, los directivos de estas entidades quisieron dar las gracias a los asistentes por la confianza que desde siempre han depositado en la marca. Y como señal de gratitud, en un acto que tuvo lugar previo a la cena, Prim'land hizo entrega a sus principales clientes de unas placas conmemorativas de esta fecha tan importante. Actualmente la Cooperativa Kiwifruits de France cuenta con 530 hectáreas de producción repartidas entre sus 230 agricultores, alcanzando un volumen medio de 13.000 t, siendo por tanto una de las mayores entidades de la zona, y que además, desde sus orígenes, potenció y mimó la marca Oscar como su seña de identidad. "Oscar nació en 1980 y desde entonces hasta la actualidad, ha sabido conquistar los mercados más exigentes. El primer mercado al que llegamos fue Alemania, y no sería hasta 1987 cuando se inició la exportación a España, que es actualmente el segundo país consumidor de nuestro kiwi, por detrás sólo de Francia", nos explica Francois Lafitte, presidente de la Cooperativa, quien nos guía en una visita al campo, acompañados en todo momento por clientes proceden-

tes de Australia, Taiwán y España, además de por el equipo comercial de Prim'land. Durante esta visita al campo pudimos conocer de la mano de los propios productores cómo realizan, a lo largo de todo el año, determinadas prácticas agrícolas, todas ellas enfocadas a obtener la máxima calidad. El kiwi es una planta trepadora, cuya vida productiva aún se desconoce en esta zona francesa, lo que nos permite poder observar cultivos que llevan más de 30 años en producción. Pero a pesar de la fragilidad que pueden aparentar sus retorcidas ramas, se trata de un cultivo muy robusto, sin presencia de plagas ni enfermedades, lo que hace del kiwi una fruta libre de tratamientos fitosanitarios. Similar situación podemos ver en la central de almacenamiento y manipulación, pues aunque la fruta se recolecta un mes antes de su puesta en los mercados, ésta se conserva en cámaras a 0º donde se produce la transformación de la materia seca a azúcar, todo ello sin tratamientos postcosecha. "Nuestros técnicos marcan el momento de recolección cuando la fruta tiene como mínimo 6º brix. El resto de los grados, hasta los 12, se alcanzan en las cámaras de frío, donde el almidón se va convirtiendo poco a poco en azúcar, de ahí que a la hora de recolectar sea también esencial determinar qué porcentaje de materia seca hay en la fruta", nos explica el director de la Cooperativa, Patrick Piquin. Todo este control del sistema de producción y recolección permite que hoy estemos hablando de Oscar como una de las marcas más representativas del sector del Kiwi, y que además cuenta con los certificados de cali-

dad más importantes a nivel internacional. "Como novedad, a partir de esta campaña ya podemos empezar a exportar a China, una vez certificado que nuestros kiwis cumplen toda su normativa en materia fitosanitaria", comenta Jean Baptiste Pinel, director de Prim'land, quien también nos detalla lo importante que ha sido para la entidad lograr el sello de la IGP Kiwi del Adour, por cuanto supone el reconocimiento europeo de una serie de prácticas agrícolas que las cooperativas llevan haciendo desde hace ya muchos años.

Nuevas variedades

Hasta hace apenas seis años, el cultivo del kiwi en Francia era monovarietal, pero el afán innovador de firmas como Kiwifruits, hacen que hoy día podamos estar hablando de una nueva oferta varietal en cuanto a calendario y sabores.

Así, y aunque Hayward ocupa la mayoría de la superficie de cultivo de esta cooperativa, existe ya una producción interesante de Summerkiwi (1.000 toneladas), que llega a los mercados en los meses de octubre y noviembre, una vez finalizada la campaña de importación de kiwi chileno, y gracias a la cual, Prim'land logró ofrecer fruta durante todo el año.

A la innovación introducida con Summerkiwi le siguen ahora nuevas variedades de kiwi amarillo y rojo, y especialmente el Kiwai, un mini kiwi, de variedad Arguta, que al no tener la piel tan característica de esta fruta, se consume sin pelar, como snack, ofreciendo sabor y calidad.

Oscar kiwifruit, 30 years supplying quality and flavour

Last 25th October, harvest season of kiwifruit started in Adour Valley. This fruit won't hit the markets until late November, when reaches 12 brix degrees. But this will be a different campaign for the Cooperative Kiwifruits de France and its marketer Prim'land as it's been 30 years since their brand Oscar arrived in the markets for the first time. This brand is nowadays a reference of high quality and flavour kiwifruit with top guarantees. To celebrate this 30th anniversary, they organised a party to which we had the pleasure to attend.

As it couldn't be otherwise, the Cooperative Kiwifruits de France through its marketer Prim'land organised a party in style, on the occasion of the 30th anniversary of the brand Oscar. The star of the party was the kiwifruit, a fruit brought from New Zealand in the '70s but native of China, which started a revolution in this area of the southwest of France, becoming the engine of its economy afterwards. Thus, in a banquet with over 300 guests amongst whom there were producers, suppliers, and customers, the management of these entities wanted to thank the attendant for having always trusted the brand. And, as a sign of gratitude, in a ceremony prior to the dinner, Prim'land handed some commemorative plates of such an important anniversary to its main customers.

The Cooperative Kiwifruits de France has at present 530 production hectares counting its 230 growers, reaching an average volume of 13,000 tonnes and therefore being one of the biggest entities in the region. Since its beginning, the cooperative boosted and cared the brand Oscar as its sign of identity. "Oscar was born in 1980 and it has known how to conquer the most demanding markets since then up to date. The first market we targeted was Germany, and we started exporting to Spain, the second consumer country of our kiwifruit to France, in 1987", explains François Lafitte, chairman of the Cooperative, who also guided us in a field visit together with customers from Australia,

Taiwan and Spain, besides Prim'land's commercial staff.

During this field visit, we could know first-hand how producers perform certain agricultural practices throughout the year, aiming at obtaining top quality. Kiwi plant is a vine, whose productive life is still unknown in this French region, which enables us to behold plants that have been producing longer than 30 years. But, despite the apparent fragility of its twisted branches, it is a tough plant, not affected by plagues or diseases, which makes kiwifruit a phytosanitary-free fruit. A similar situation can be seen in the storage and manufacturing centre since, although the fruit is harvested one month before being released to market, it's kept in chambers at 0° C, where dry matter becomes sugar, all this without after-harvest treatments. "Our technicians set harvest time when the fruit has at least 6 brix degrees. The fruit reaches 12 inside the cool chambers, where starch gradually becomes sugar. For that reason, it is essential determining the portion of dry matter in the fruit at the moment of harvest", explained the director of the cooperative Patrick Piquin.

All this production and harvest control system enables Oscar to be one of the most representative brands in the sector of kiwifruit nowadays. Besides, this brand has also been granted some of the most significant international certificates of quality. "As a novelty, we will start exporting

to China this year, once our kiwifruits have been certified to be in compliance with their phytosanitary regulations", stated Prim'land director Jean-Baptiste Pinel. He also explained how important was for the entity to obtain the seal of the PGI Kiwi del Adour, as it means an European acknowledgement to a series of agricultural practices performed by the cooperatives since many years ago.

New varieties

Until hardly six years ago, kiwifruit crops were mono-variety in France but efforts put into innovation by companies like Kiwifruits allow us to talk nowadays of a new range of varieties regarding calendar and flavour.

Thus, although most of the farmland of this cooperative is devoted to Hayward, there is already interesting production levels of Summerkiwi (1,000 tonnes), which will arrive in the market in the months of October and November, once the campaign of imported Chilean kiwifruit was over, and thank to which Prim'land is able to offer fruit all year round.

Following the innovation introduced with Summerkiwi, new varieties of yellow and red kiwifruit come, accompanied by Kiwai, a mini kiwifruit of the variety Arguta that, not having the typical skin of this fruit, can be eaten unpeeled, as a snack, and offers flavour and quality.



OSCAR
Kiwi Fruits

Cultivamos los sabores con pasión

El kiwi OSCAR se produce en el sur de Francia, en parcelas seleccionadas donde los huertos son conducidos según los principios de la producción razonada.

