

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 257/04)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„FIGUE DE SOLLIÈS”

Nr UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat de défense de la figue de Solliès (stowarzyszenie na rzecz ochrony nazwy pochodzenia „Figue de Solliès”)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Faks +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Skład grupy: producenci, podmioty pakujące oraz zamrażalnie

Status prawny: grupa jest organizacją branżową podlegającą kodeksowi pracy. Jest podmiotem uznanym oficjalnie przez państwo francuskie do celów zarządzania specyfikacją produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Figue de Solliès”. W związku z tym grupa ta ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontroli, wymogi krajowe, obszar geograficzny.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Zmienia się pierwotny tekst zawierający opis figi „Figue de Solliès”, aby uwzględnić szczególne cechy charakterystyczne owoców przeznaczonych do przetworzenia oraz przewidywane zakresy tolerancji dla owoców do bezpośredniej konsumpcji i owoców przeznaczonych do przetworzenia.

W związku z tym następujące zdania w pierwotnym tekście specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu:

„Figue de Solliès» jest fioletową figą pochodzącą z odmiany bourjassotte noire, sprzedawaną w postaci świeżej i w całości, o średnicy co najmniej 40 mm. Jej skórka jest pozbawiona nakłuc owadów, nie jest pęknięta ani »zdrewniała« (śląd otarcia owocu przez liść). »Figue de Solliès« charakteryzuje się równowagą smaków kwaskowych i słodkich oraz zawartością cukru przekraczającą 14 w skali Brix, gwarantowaną na etapie pakowania. Owoc ma kształt zgniecionej kropli wody o barwie od fioletowej do czarnej z żyłkami, jest zwarty, jędrny i elastyczny. Przysadka jest cienka, jasnozielona, miąższ jest mięsisty, błyszczący i soczysty, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym. Zapach owocu jest elegancki, niezbyt intensywny, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych owoców miękkich. Owoc ma obfity smak, który charakteryzuje się równowagą kwasowości i słodkości, początkowo jest chrupiący, a następnie rozplywa się w ustach, posiada intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuzy), owocowy (czerwone owoce), z nutami kwiatowymi. Owoce są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności nieprzekraczającej 1 kilograma.”

otrzymują następujące brzmienie w specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Figue de Solliès» jest fioletową figą pochodzącą z odmiany bourjassotte noire, sprzedawaną w postaci świeżej lub mrożonej. Figi świeże przeznaczone są do bezpośredniej konsumpcji lub przetworzenia, a figi mrożone – wyłącznie do przetworzenia.

W przypadku wszystkich owoców:

- figa ma kształt zgniecionej kropli wody o barwie od fioletowej do czarnej z żyłkami,
- jest zwarta, jędrna i elastyczna,
- przysadka jest cienka, jasnozielona,
- miąższ jest mięsisty, błyszczący i soczysty, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym,
- owoc jest cały i ma średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm (przed ewentualnym mrożeniem),
- skórka jest pozbawiona nakłuc owadów,
- zapach owocu jest elegancki, niezbyt intensywny, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych czerwonych owoców (czereśni, maliny, porzeczki),
- w smaku owoc charakteryzuje się równowagą kwasowości i słodkości,
- miąższ jest chrupiący, a następnie rozplywa się w ustach, posiada intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuzy), owocowy (czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)), z nutami kwiatowymi,
- owoc cechuje się zawartością cukru przekraczającą 14° w skali Brix na etapie pakowania lub na etapie mrożenia.

W przypadku owoców do bezpośredniej konsumpcji:

skórka figi nie jest pęknięta, rozdarta, rozwarstwiona ani „zdrewniała”. Na skórcie mogą jednak występować lekkie ślady otarć liści o owoc, o ile nie stanowią one więcej niż 5 % powierzchni owocu.

W przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia:

skórka może być pęknięta, rozdarta, rozwarstwiona lub »zdrewniała« oraz nosić ślady otarć liści o owoc.

Zarówno w przypadku owoców przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji, jak i owoców przeznaczonych do przetworzenia maksymalny dopuszczalny odsetek owoców niespełniających wymogów w partii wynosi 10 % w odniesieniu do wszystkich wymienionych powyżej kryteriów, z wyjątkiem tych dotyczących odmiany i rozmiaru, od których nie przewiduje się żadnych odstępstw.

Owoce do bezpośredniej konsumpcji są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności nieprzekraczającej 1 kilograma.

Owoce przeznaczone do przetworzenia są pakowane i wprowadzane do obrotu w opakowaniu o pojemności maksymalnie 25 kilogramów.”.

Zmiana obejmuje przede wszystkim uwzględnienie owoców przeznaczonych do przetworzenia i możliwości mrożenia (wyłącznie w odniesieniu do owoców przeznaczonych do przetworzenia).

W opisie produktu wprowadzono zatem rozróżnienie na wspólne cechy owoców „Figue de Solliès” bez względu na ich przeznaczenie (znajdują się one w akapicie rozpoczynającym się od słów: „W przypadku wszystkich owoców”), które są identyczne z opisem zawartym w obowiązującej specyfikacji produktu (kształt, kolor, tekstura, soczystość, całość owoców, minimalny rozmiar, właściwości organoleptyczne, minimalna zawartość cukru itd.), oraz na szczególne właściwości fig w zależności od ich przeznaczenia (podzielone na akapity rozpoczynające się od słów „W przypadku owoców do bezpośredniej konsumpcji” i „W przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia”). Dodaje się również, że „średnicę” i „zawartość cukru” określa się „przed mrożeniem”, ponieważ są to kryteria sortowania, które nieznacznie zmieniają się po rozmrożeniu.

Dodaje się również zakresy tolerancji (z wyjątkiem rozmiaru i odmiany): maksymalny dopuszczalny odsetek owoców niespełniających wymogów w partii i maksymalny odsetek powierzchni owocu, na której mogą występować lekkie ślady otarć liści o owoc.

Ponadto usuwa się pierwotny zapis w pkt 3.5 jednolitego dokumentu pt. „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.”:

„Wprowadzane do obrotu partie są jednorodne pod względem rozmiaru i barwy”

ponieważ jest to kryterium sortowania owoców, które wskazano w punkcie specyfikacji produktu pt. „Opis metody produkcji”.

Grupa składająca wniosek pragnie bowiem rozszerzyć zakres stosowania specyfikacji produktu objętego ChNP o figi przeznaczone do przetworzenia (na konfitury, chutneye, produkty cukiernicze, owoce gotowane *sous vide* itd.), ponieważ dotychczasowa specyfikacja produktu dotyczyła wyłącznie owoców do bezpośredniej konsumpcji. Zapotrzebowanie na owoce przeznaczane do przetworzenia jest bowiem duże i rośnie od lat 80. XX wieku. Figi przeznaczone do przetworzenia stanowią ponad 20 % łącznej wielkości rocznej produkcji owoców odmiany bourjassotte noire na obszarze objętym nazwą pochodzenia – w 2016 r. stanowiły one blisko 300 ton (400 ton w 2015 r.) na 1 400 ton zebranych łącznie owoców (1 600 ton w 2015 r.).

Figi przeznaczone wyłącznie do przetworzenia mogą posiadać pewne wady wizualne na skórcie i można je mrozić. Wady wizualne – które często wynikają ze zbioru owoców na późnym etapie dojrzałości – takie jak rozdarta, pęknięta, rozwarstwiona lub zdrewniała skórka – są niedopuszczalne w przypadku owoców przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji, których wygląd musi być niemal doskonały (dopuszcza się lekkie ślady otarć liści o owoc nieprzekraczające 5 % powierzchni skórki). W związku z tym doprecyzowano, że figi do bezpośredniej konsumpcji nie mogą być „pęknięte”. Wspomniane wady wizualne nie wpływają natomiast na właściwości organoleptyczne owoców, w szczególności tych przeznaczonych do przetworzenia.

Mrożenie umożliwia wydłużenie czasu przechowywania figi (do 1 roku), w szczególności owoców najbardziej dojrzałych, które z uwagi na dużą zawartość cukru są najbardziej pożądane przez przetwórców. Kupując figi mrożone, przetwórcy mogą rozłożyć proces produkcji, zapewniając jakość produktu, który w formie świeżej ma bardzo krótki okres trwałości (kilka dni). Badania przeprowadzone przez grupę na przestrzeni kilku lat pozwoliły potwierdzić, że mrożenie umożliwia zachowanie właściwości organoleptycznych (kolor, smak, tekstura) i analitycznych (zawartość cukru) figi „Figue de Solliès”.

Pakowanie w koszyki lub w tacki nie jest dostosowane do potrzeb przetwórców kupujących ten produkt. Owoce przeznaczone do przetworzenia, najczęściej mrożone, pakuje się zatem w odpowiednie opakowania (worki lub pudełka) o maksymalnej pojemności 25 kg, co pozwala uniknąć zgniecenia owoców i tym samym ich zniszczenia. Ponadto owoce te często mrozi się przed wprowadzeniem do obrotu i przetworzeniem.

5.2. Punkt „Dowód pochodzenia”

Poza licznymi poprawkami redakcyjnymi zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu polegają nie tylko na ogólnej aktualizacji tego punktu z uwzględnieniem wymogów krajowych wdrożonych w odniesieniu do produktów objętych nazwą pochodzenia, ale również na aktualizacji, która ma na celu uwzględnienie wprowadzenia fig przeznaczonych do przetworzenia, ewentualnie mrożonych, poprzez odróżnienie ich od „figi do bezpośredniej konsumpcji”.

W związku z tym dodaje się następujące zdania opisujące system wdrożony na szczeblu krajowym:

„Wdrożenie kontroli dokumentacji na każdym etapie procesu produkcji i mrożenia fig »Figue de Solliès«, która pociąga za sobą kontrole w terenie, oraz procedury kontroli sensorycznej produktu umożliwiają zapewnienie monitorowania produktu na każdym etapie od jego produkcji do pakowania.

Każdy podmiot, który pragnie uczestniczyć w produkcji owocu objętego nazwą pochodzenia »Figue de Solliès«, ma obowiązek przekazać grupie wymienione poniżej oświadczenia i aktualizować wymienione poniżej dokumenty i rejestry na określonych warunkach i z zachowaniem określonych terminów.

Oświadczenia i dokumenty towarzyszące sporządza się na formularzach przekazanych przez grupę, które są zgodne ze wzorami zatwierdzonymi przez dyrektora INAO. Wszystkie dzienniki upraw, rejestry, duplikaty dokumentów towarzyszących i pozostałe dokumenty, które umożliwiają przeprowadzenie kontroli i weryfikacji ilości i produktów, udostępnia się do wglądu inspektorom odpowiedzialnym za kontrole.”.

Usuwa się szczegółowe informacje, które wchodziły w skład „zgłoszenia identyfikacyjnego” podmiotów, ale dodaje się, że oświadczenie to ma zastosowanie do podmiotów, które uczestniczą w produkcji, wytwarzaniu, mrożeniu lub pakowaniu produktu, i że oświadczenie to „otrzymuje i rejestruje grupa”.

Nazwę „rocznego oświadczenia o braku zamiaru przeznaczenia środków produkcji” (o charakterze opcjonalnym) zmieniono na „roczne oświadczenie o całkowitym lub częściowym braku zamiaru produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia” oraz usunięto podane szczegółowe informacje.

Ustanowione pierwotnie „oświadczenie dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu” zastąpiono „rocznym oświadczeniem dotyczącym zbioru” dla producentów fig i „rocznym oświadczeniem dotyczącym produkcji” dla podmiotów, które wprowadzają do obrotu i wysyłają figi objęte nazwą pochodzenia.

W „rocznym oświadczeniu dotyczącym produkcji” dodano, że należy w nim podać „zapakowane i wprowadzone do obrotu ilości fig objętych nazwą pochodzenia z rozróżnieniem na figi do bezpośredniej konsumpcji i figi przeznaczone do przetworzenia, wskazując ewentualne ilości zamrożone”.

„Rejestry ewidencji zapasów dokumentujące wszystkie przemieszczenia produktów i przebieg czynności” zastępuje się informacjami, które od tej pory będą podawane w dwóch oddzielnych dokumentach: w przypadku producentów fig – w „rejestrze zbiorów”, w którym należy wskazać następujące informacje: „dla każdego gaju określonego przy pomocy referencyjnych danych katastralnych: ilości zebrane w określonym dniu zbiorów, miejsce ich przechowywania, wysłaną ilość, datę wysłania i miejsce przeznaczenia. Podmiot przechowuje dane znajdujące się w rejestrze przez okres roku, którego dotyczą, oraz przez następne dwa lata”, oraz – w przypadku podmiotów zajmujących się sortowaniem, mierzaniem, wprowadzaniem do obrotu i wysyłką fig – „w rejestrze czynności”, w którym należy wskazać następujące informacje: „ilości i pochodzenie przywiezionych fig wraz z danymi referencyjnymi wskazanymi w specyfikacjach wysyłkowych, daty realizacji poszczególnych czynności (przechowywanie, sortowanie, klasyfikacja pod względem wielkości, pakowanie, mrożenie, wysyłka), ilości poddane sortowaniu i klasyfikacji pod względem wielkości, zamrożone, zapakowane i wysłane z podaniem kategorii (figi do bezpośredniej konsumpcji lub przetworzenia, figi świeże lub mrożone). Podmiot przechowuje dane znajdujące się w rejestrze przez okres roku, którego dotyczą, oraz przez następne dwa lata.”.

Dodano „formularz identyfikacji opakowań jednostkowych”, wskazując, że „każde opakowanie jednostkowe przeznaczone do wprowadzenia do obrotu jako produkt objęty nazwą pochodzenia identyfikuje się na podstawie formularza, który zawiera co najmniej następujące informacje: dane referencyjne partii, datę pakowania, datę mrożenia w przypadku partii mrożonych, oznaczenie »ChNP« i, w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia, oznaczenie kategorii partii (»przetwórstwo – owoce mrożone« lub »przetwórstwo – owoce świeże«)”.

Dodano również „formularz palety”, wskazując, że: „Każdej palecie zawierającej wiele opakowań jednostkowych towarzyszy formularz, w którym podsumowane są wszystkie informacje zawarte w formularzu identyfikacji opakowań jednostkowych.”.

Aby kontrolować praktyki uprawy wdrażane na działkach, podmiot może zapisywać podejmowane przez siebie czynności w dowolnym innym dokumencie niż pierwotnie przewidziany dziennik uprawy.

W punkcie tym dodaje się również odniesienie do badania analitycznego i organoleptycznego, które przewidziano w celu zapewnienia jakości produktu i jego zgodności z opisem: „Aby zapewnić jakość produktu i jego zgodność z opisem zawartym w pkt II powyżej, na koniec całej procedury przeprowadza się badania sensoryczne metodą wrywkową na partii fig, które są gotowe do wprowadzenia do obrotu jako produkt objęty nazwą pochodzenia.”.

5.3. Punkt „Metoda produkcji”

Wprowadzono istotne zmiany związane z wprowadzeniem fig przeznaczonych do przetworzenia, które są ewentualnie mrożone. Dodaje się warunki produkcji tego produktu, co w niektórych miejscach pociąga za sobą konieczność przeredagowania poszczególnych akapitów tego punktu, aby uwzględnić różne przeznaczenia zbieranych fig – do bezpośredniej konsumpcji lub do przetworzenia – i figi mrożone lub niemrożone. Poza zmianami dotyczącymi uwzględnienia fig przeznaczonych do przetworzenia wprowadzono również inne zmiany.

Usuwa się następujący akapit wprowadzający: „Figa »Figue de Solliès« zawdzięcza swój typowy charakter przekazywanym z pokolenia na pokolenie umiejętnościom. Te techniki produkcji są dostosowane do właściwości figowców i ich potrzeb oraz gwarantują odzwierciedlenie specyficznych cech przedmiotowego obszaru i jakość produkowanych na nim owoców. Wiedzę fachową wykorzystuje się na każdym etapie produkcji – od utrzymania gaju figowego, przez zbiory aż do pakowania”, ponieważ zawiera on nie tyle opis „metody produkcji”, co elementy „związku z obszarem geograficznym pochodzenia”.

Pierwotny zapis w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Sadzenie: na każde drzewo przypada co najmniej 25 metrów kwadratowych – powierzchnię tę oblicza się poprzez pomnożenie dwóch odległości: odległości między rzędami i odległości między drzewami w rzędzie. Minimalna odległość między drzewami wynosi co najmniej 5 metrów.”,

zostaje uzupełniony i zastąpiony następującymi zdaniami:

„Gęstość nasadzeń: na każde drzewo przypada co najmniej 25 metrów kwadratowych – powierzchnię tę oblicza się poprzez pomnożenie dwóch odległości: odległości między rzędami i odległości między drzewami w rzędzie. Minimalna odległość między drzewami mierzona od osi pnia do osi pnia wynosi co najmniej 5 metrów w momencie sadzenia.”.

Nie zmienia się minimalnych odstępów między drzewami i powierzchni obsady, ale dodaje się, że minimalny odstęp między drzewami mierzy się „od osi pnia do osi pnia” „w momencie sadzenia”, aby uniknąć wszelkich niejednoznaczności i uwzględnić wzrost pni na przestrzeni lat.

Pierwotny zapis w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Figi zbiera się w okresie od dnia 15 sierpnia do dnia 15 listopada.”,

otrzymuje brzmienie:

„Data zbiorów: datę rozpoczęcia i zakończenia zbiorów ustala się co roku decyzją dyrektora INAO i na wniosek grupy.”.

Usuwa się konkretne daty zbiorów i zastępuje zapisem o corocznej procedurze rozpoczęcia i zakończenia zbiorów. Wskazany pierwotnie okres zbiorów ma bowiem charakter wyłącznie orientacyjny. W praktyce może on nieznacznie różnić się między poszczególnymi latami, ponieważ należy uwzględnić rzeczywistą dojrzałość i jakość owoców w zależności od warunków klimatycznych: opóźnienie dojrzewania ze względu na brak słońca, deszczowy koniec okresu zbiorów, który powoduje obniżenie zawartości cukru i pogorszenie właściwości organoleptycznych owoców itd.

Uzasadnienie wniosku grupy należy oprzeć, w szczególności do celów kontroli, na sieci działek, barwie owoców i zawartości cukru w owocach zgodnie z kryteriami określonymi w specyfikacji produktu (80 % fig musi być wybarwione na poziomie od C2 do C7 określonym jako kod kolorystyczny, a minimalna zawartość cukru wynosi 14 ° w skali Brix).

Następujące zdanie pierwotnego tekstu: „Figi zbiera się i przewozi z gaju do magazynu w ażurowych skrzyniach o maksymalnej pojemności 20 kg.”,

otrzymuje brzmienie: „Figi zbiera się, przewozi i dostarcza w ażurowych skrzyniach o maksymalnej pojemności 20 kg.”.

Jeżeli chodzi o warunki zbioru, poza obowiązkiem zbierania i przewożenia fig w ażurowych skrzyniach o maksymalnej pojemności 20 kg dodaje się również obowiązek dostarczania fig w takich skrzyniach, aby zachować jakość tych delikatnych owoców. Usuwa się pierwotny zapis: „z gaju do magazynu” z uwagi na jego dorozumiany charakter.

W całym tekście tego punktu wprowadzono również zmiany czysto stylistyczne, które polegają szczególnie na zastąpieniu wszelkich sformułowań przeczących, np. „nie może przekraczać”, sformułowaniami oznajmującymi, np.: „wynosi maksymalnie”.

Szczegółowe zmiany wprowadzane w odniesieniu do uwzględnienia fig przeznaczonych do przetworzenia, ewentualnie mrożonych, opisano poniżej:

następujące zdania pierwotnego tekstu: „Okres między zbiorem owoców a ich wysyłką po zapakowaniu nie może przekraczać pięciu dni. W okresie tym figi są przechowywane bez przeładunku do innych pojemników w temperaturze nieprzekraczającej 8 °C, aby nie narazić ich na szkodliwy wpływ wysokiej temperatury” zostają zastąpione poniższymi zapisami w zależności od przeznaczenia fig (do bezpośredniej konsumpcji lub do przetworzenia), aby uwzględnić różnice między figami do bezpośredniej konsumpcji a figami do przetworzenia:

- „Przechowywanie przed dalszymi przygotowaniem: aby przygotować figi w zależności od ich przeznaczenia do bezpośredniej konsumpcji lub do przetworzenia, przywiezione figi umieszcza się natychmiast w magazynie bez przeładunku do innych pojemników, gdzie przechowywane są w maksymalnej temperaturze 8 °C.”,

w przypadku fig do bezpośredniej konsumpcji:

- pierwotny zapis w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Po sortowaniu do pakowania przeznacza się figi pozbawione nakłuc owadów i plamek, niepęknięte, o nierozdartej skórce i o barwie C2–C7 według wspomnianego powyżej kodu kolorystycznego CTIFL. Zawartość cukru w owocach wynosi co najmniej 14° w skali Brix.”,

zostaje uzupełniony i zastąpiony następującymi zdaniami:

„Owoce sortuje się, klasyfikuje pod względem wielkości, pakuje i wysyła w ciągu maksymalnie 5 dni po zbiorze.

Sortowanie, klasyfikowanie pod względem wielkości i pakowanie

Średnica owoców wynosi co najmniej 40 mm. Owoce są pozbawione nakłuc owadów i plamek, nie są pęknięte, rozdarte, rozwarstwione ani zdrewniałe. Na skórce mogą jednak występować lekkie ślady otarć liści o owoc, o ile nie stanowią one więcej niż 5 % powierzchni owocu. Owoce mają barwę C2–C7 według wspomnianego powyżej kodu kolorystycznego CTIFL i cechują się zawartością cukru wynoszącą co najmniej 14° w skali Brix.

Maksymalny dopuszczalny odsetek owoców niespełniających wymogów w partii wynosi 10 %, z wyjątkiem kryteriów wielkości i odmiany.”.

W związku z tym w nowym zapisie powtórzono bez zmian odniesienie do pierwotnego terminu na zapakowanie i wysyłkę, który wynosi maksymalnie 5 dni po zbiorze.

Część dotyczącą kryteriów sortowania przerezagowano i uzupełniono, wprowadzając zakresy tolerancji wyrażone jako odsetek owoców niespełniających wymogów. Wypracowane po wielu latach produkcji i kontroli nazwy pochodzenia zakresy tolerancji odpowiadają dopuszczalnym rozbieżnościom w sortowaniu, zgodnie z którymi na tacce mieszczącej 27 fig mogą znajdować się maksymalnie 3 figi niespełniające wymogów. Powtórzono zapis dotyczący selekcji fig o minimalnej średnicy 40 mm oraz wymóg, zgodnie z którym skórka owocu nie może być rozdarta, rozwarstwiona ani zdrewniała.

Jeżeli chodzi o zasady pakowania fig (na tacce lub w koszyku), pierwotne zdanie w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Owoce są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności nieprzekraczającej 1 kilograma.”,

zostaje uzupełnione i zastąpione następującymi zdaniami:

„Pakowanie odbywa się niezwłocznie po sortowaniu i klasyfikacji pod względem wielkości. „Owoce są wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o maksymalnej pojemności 1 kilograma.”.

W celu zapewnienia większej dokładności dodaje się zatem, że wspomniane pakowanie musi odbyć się niezwłocznie po etapie sortowania i klasyfikacji pod względem wielkości, aby zapewnić jakość owoców.

Wskutek ogólnego przeredagowania poszczególnych akapitów utworzono szczególną część poświęconą „przechowywaniu przed wysyłką”, w której powtórzono następujące zasady przewidziane już w specyfikacji produktu w odniesieniu do fig do bezpośredniej konsumpcji:

„Zapakowane partie przechowuje się w niskiej temperaturze dodatniej nieprzekraczającej 8 °C aż do czasu ich wysyłki.”.

— W przypadku fig do przetworzenia:

Specyfikację produktu uzupełnia się o warunki produkcji i – w stosownych przypadkach – mrożenia fig przeznaczonych do przetworzenia. W związku z tym dodaje się akapity w brzmieniu:

— „Owoce sortuje się, klasyfikuje pod względem wielkości, pakuje i wysyła lub umieszcza w niskiej temperaturze w celu mrożenia w ciągu maksymalnie 5 dni po zbiorze.”;

— „Sortowane, klasyfikacja pod względem wielkości”:

„Owoce mają średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm i barwę C2–C7 według wspomnianego powyżej kodu kolorystycznego CTIFL. Zawartość cukru w owocach wynosi co najmniej 14° w skali Brix. Figi są pozbawione nakłuc owadów, ale mogą być pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe bądź posiadać ślady otarć liści o owoc. Maksymalny dopuszczalny odsetek owoców niespełniających wymogów w partii wynosi 10 %, z wyjątkiem kryteriów wielkości i odmiany.”.

Figi te spełniają zatem te same kryteria sortowania co figi do bezpośredniej konsumpcji pod względem wielkości, koloru, zawartości cukru i braku nakłuc owadów. W przeciwieństwie do fig do bezpośredniej konsumpcji owoce te mogą być natomiast pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe.

— „Pakowanie, przechowywanie i okres przed wysyłką świeżych owoców”:

„Niezwłocznie po sortowaniu i klasyfikacji pod względem wielkości figi pakuje się w pojemniki o maksymalnej pojemności 25 kg zamykane przy pomocy zabezpieczenia przed niepożądanym naruszeniem, które zostaje zniszczone przy otwarciu opakowania. Zapakowane figi umieszcza się niezwłocznie w niskiej temperaturze dodatniej nieprzekraczającej 8 °C i przechowuje się je w tych warunkach aż do czasu ich wysyłki”.

Duża pojemność opakowań ograniczona do 25 kg sprawia, że są one dostosowane do przeznaczenia handlowego produktu (do przetworzenia) przy zachowaniu jakości produktu. Ponadto, aby ograniczyć ryzyko podmiany produktu na figi nieobjęte ChNP, przewidziano, że zastosowane opakowanie musi być zamykane przy pomocy zabezpieczenia przed niepożądanym naruszeniem, które zostaje zniszczone przy otwarciu opakowania.

— „Pakowanie, przechowywanie, mrożenie i okres przed wysyłką mrożonych owoców”:

— Wstępne przechowywanie w niskiej temperaturze:

„Niezwłocznie po sortowaniu i klasyfikacji pod względem wielkości figi umieszcza się w niskiej temperaturze dodatniej nieprzekraczającej 8 °C i przechowuje się je w tych warunkach przez okres 12–24 godzin w pojemnikach o maksymalnej pojemności 25 kg.”.

Figi przeznaczone do mrożenia również przechowuje się w pojemnikach o maksymalnej pojemności 25 kg, aby zachować jakość produktu. Po etapie sortowania, wskutek którego temperatura owoców może wzrosnąć, figi przed mrożeniem umieszcza się na okres 12–24 godzin w chłodni w temperaturze nieprzekraczającej 8 °C, co pozwala uniknąć zbyt dużego szoku termicznego, który mógłby negatywnie wpłynąć na jakość owoców.

— Mrożenie:

„Po zakończeniu wstępnego przechowywania w niskiej temperaturze figi mrozi się w taki sposób, aby temperatura we wnętrzu owocu osiągnęła maksymalnie -18 °C w ciągu maksymalnie 5 dni po rozpoczęciu mrożenia.”.

Podmioty nie posiadają urządzeń do szybkiego głębokiego mrożenia. Na podstawie doświadczenia można jednak stwierdzić, że okres mrożenia wynoszący maksymalnie 5 dni jest odpowiedni, aby zachować cechy charakterystyczne figi „Figue de Solliès”.

— Pakowanie mrożonych fig:

„Figi pakuje się w pojemniki o maksymalnej pojemności 25 kg zamykane przy pomocy zabezpieczenia przed niepożądanym naruszeniem, które zostaje zniszczone przy otwarciu opakowania.”.

W przeciwieństwie do fig do bezpośredniej konsumpcji figi przeznaczone do przetworzenia pakuje się w duże pojemniki. Pojemność takich pojemników ograniczono jednak do 25 kg, aby uniknąć zbyt dużego ściśnięcia owoców, które może okazać się szkodliwe. Ponadto, aby uniknąć podmiany produktu na figi pochodzące z innych obszarów geograficznych, opakowania muszą być obowiązkowo wyposażone w system, który umożliwia sprawdzenie, czy opakowanie zostało naruszone.

— Okres przechowywania mrożonych fig:

„Mrożone figi są objęte nazwą pochodzenia »Figue de Solliès« przez maksymalnie jeden rok po ich zamrożeniu.”.

Dzięki określeniu maksymalnego okresu przechowywania mrożonych owoców można – z jednej strony – zapewnić, by właściwości fizyczne i organoleptyczne produktu zostały zachowane, oraz – z drugiej strony – uniknąć jednoczesnego wprowadzania na rynek owoców zebranych w różnych latach.

Następujący dotychczasowy zapis w obowiązującej specyfikacji produktu i w pkt 3.5 obowiązującego jednolitego dokumentu:

„Pakowanie obowiązkowo odbywa się na obszarze geograficznym z powodu delikatności produktu oraz sposobu zachowywania jakości i charakterystycznych cech nazwy pochodzenia. Figa zasadniczo jest bowiem owocem, który źle znosi transport i ewentualne uderzenia. Dlatego owoc należy możliwie jak najmniej dotykać i pakować bardzo szybko w pojemniki zabezpieczające przed wszelkim ryzykiem zmiążdżenia (tacka mieszcząca jeden rząd owoców lub koszyk o pojemności maksymalnie 1 kilograma). Ponadto ograniczenie to wymaga pakowania fig natychmiast po sortowaniu, zatem na miejscu sortowania, czyli na etapie, na którym wykorzystuje się właśnie know-how producentów z wyznaczonego obszaru geograficznego.”.

zostaje uzupełniony i zastąpiony następującymi zdaniem:

„Pakowanie i, w przypadku fig przeznaczonych do przetworzenia, ewentualne mrożenie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Figa zasadniczo jest bowiem owocem delikatnym, który źle znosi transport, manipulacje oraz ewentualne uderzenia i szoki termiczne. W związku z tym, aby zapewnić zachowanie pierwotnych właściwości owoców, figi należy pakować lub mrozić (po umieszczeniu w niskiej temperaturze dodatniej na okres 12–24 godzin w celu uniknięcia zbyt dużego szoku termicznego) bezzwłocznie po sortowaniu, umieszczając je w pojemnikach zabezpieczających przed wszelkim ryzykiem zmiążdżenia (tacka mieszcząca jeden rząd owoców lub koszyk o pojemności maksymalnie 1 kilograma w przypadku fig do bezpośredniej konsumpcji lub pojemnik o pojemności maksymalnie 25 kg w przypadku fig przeznaczonych do przetworzenia). Opisane powyżej ograniczenie oznacza zatem, że pakowanie i mrożenie fig muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji, ponieważ na etapie sortowania wykorzystuje się właśnie wiedzę fachową producentów figi »Figue de Solliès”. Ponadto pakowanie i mrożenie na obszarze geograficznym umożliwiają również ograniczenie ryzyka podmiany produktu na produkt niepełniający wymogów, w szczególności dzięki stosowaniu przez producentów opakowań wyposażonych w system zabezpieczający przed niepożądanym naruszeniem, który zostaje zniszczony w chwili otwarcia opakowania.”.

Dodaje się zatem uzasadnienie pakowania i mrożenia fig przeznaczonych do przetworzenia na obszarze geograficznym, uzupełniając uzasadnienie podane pierwotnie w odniesieniu do pakowania fig do bezpośredniej konsumpcji na obszarze geograficznym.

5.4. Punkt „Związek”

Punkt ten uzupełniono o elementy dotyczące figi przeznaczonej do przetworzenia, ewentualnie mrożonej. Grupa pragnęła wykorzystać te zmiany, aby cały tekst tego punktu stał się bardziej zwięzły.

We wprowadzeniu do specyfikacji produktu i w pkt 5 jednolitego dokumentu dodaje się następujący zapis, w którym wyjaśniono szczególne właściwości figi »Figue de Solliès” nierozzerwalnie związane z czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim obecnymi na obszarze geograficznym:

„Figa »Figue de Solliès« jest mięsistym, soczystym i dużym owocem o bogatym smaku i wysokiej zawartości cukru, który zawdzięcza te cechy wyłącznie czynnikom naturalnym (glebom i sieci hydrograficznej, warunkom klimatycznym) i czynnikowi ludzkiemu (praktykom zbioru i sortowania) obecnym na obszarze geograficznym.”.

Jeżeli chodzi o specyficzny charakter obszaru, usunięto lub skrócono wiele wskazanych elementów historycznych oraz dodano dane rynkowe dotyczące fig przeznaczonych do przetworzenia, które wskazują, że figi te stanowią ponad 20 % łącznej wielkości rocznej produkcji owoców odmiany bourjassotte noire na obszarze objętym nazwą pochodzenia i że w 2016 r. stanowiły one blisko 300 ton.

Wspomniane elementy streszczono wyłącznie w specyfikacji produktu, z pominięciem jednolitego dokumentu, w następujący sposób:

„Znana już w czasach starożytnych uprawa figi rozwinęła się na obszarze całego basenu Morza Śródziemnego. Choć w okresie średniowiecza za dużą część produkcji fig we Francji odpowiadał region Marsylii, w czasach późniejszych produkcja przeniosła się na wschód Prowansji, a w szczególności do regionu Solliès, gdzie panowały idealne warunki do uprawy figi, zwłaszcza odmiany bourjassotte noire, którą od 1560 r. nazywano powszechnie »figą z Solliès« (»Figue de Solliès«). Na początku XIX wieku prefekt departamentu Var, Fauche, wskazał, że bourjassotte noire jest odmianą dominującą na obszarze departamentu. Produkcja fig stale się rozwijała. Na początku XX wieku w regionie Solliès produkowano około 1 100 ton fig. W latach 1905–1910 dzięki rozwojowi sieci kolejowej figa »Figue de Solliès« zyskała uznanie w Paryżu, dokąd w sezonie codziennie wysyłano 18 ton świeżych fig. W latach 50. XX wieku upowszechniły się gaje wyłącznie figowe. Drzewa prowadzono nisko w taki sposób, aby owoce można było zrywać bez użycia drabiny, co ułatwia zbiory. W latach 80. XX wieku uprawa figi stała się ostatecznie dominującym rodzajem uprawy w sektorze. W 1996 r. producenci utworzyli stowarzyszenie na rzecz ochrony nazwy pochodzenia »Figue de Solliès« (Syndicat de Défense de la Figue de Solliès), dzięki czemu mogli chronić nazwę »Figue de Solliès« jako kontrolowaną nazwę pochodzenia od 2006 r., a następnie jako chronioną nazwę pochodzenia od 2010 r. w odniesieniu do świeżych owoców przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji. Obecnie całkowita roczna produkcja fig wszystkich odmian na obszarze geograficznym wynosi około 2 000 ton.”.

W specyfikacji produktu dodano następujące elementy dotyczące figi przeznaczonej do przetworzenia:

„W regionie Solliès od lat 80. XX wieku równoległe z produkcją fig do bezpośredniej konsumpcji rozwijał się rynek fig przeznaczonych do przetworzenia, które często mrożono w celu wydłużenia okresu przechowywania. Wielkość tego rynku wynosi około 60 ton, tj. 13 % całkowitej produkcji fig odmiany bourjassotte noire wprowadzanej do obrotu. Są to przede wszystkim figi na późnym etapie dojrzałości (kod kolorystyczny CTIFL C7), które są pożądane przez przetwórców z uwagi na wysoką zawartość cukru. Owoce te mają doskonałe właściwości organoleptyczne, ale ich skórka może być rozdarta lub pęknięta ze względu na dojrzałość, przez co nie nadają się do transportu na duże odległości, a ich okres przechowywania jako owoców świeżych jest krótszy. To samo dotyczy mniej lub bardziej zdrewniałych elementów skórki, które nie mają wpływu na jakość owocu przeznaczonego do przetworzenia, ponieważ jego właściwości smakowe pozostają takie same.

Aktualne dane gospodarcze

W 2016 r. figę »Figue de Solliès« produkowało 120 producentów fig zrzeszonych w spółdzielni i około 20 producentów prowadzących wysyłkę. We Francji wyprodukowano 3 200 ton fig wszystkich odmian, z czego ponad 1 800 pochodziło z obszaru geograficznego produkcji figi »Figue de Solliès«, w tym 1 400 ton figi odmiany bourjassotte noire. Figi przeznaczone do przetworzenia stanowią obecnie ponad 20 % łącznej wielkości produkcji owoców odmiany bourjassotte noire na obszarze geograficznym, co w 2016 r. odpowiadało około 300 tonom.”

W pkt 5 jednolitego dokumentu dodaje się następujące elementy odpowiadające powyższym zmianom:

„Figi pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe bądź posiadające ślady otarć liści o owoc, w szczególności z uwagi na dużą dojrzałość, które posiadają jednak doskonałe walory smakowe, są przeznaczone wyłącznie do przetworzenia (na konfitury, przeciery, tarty itd.) i można je mrozić w celu wydłużenia czasu przechowywania przed przetworzeniem.”

Skrócono jeszcze bardziej część dotyczącą cech geograficznych, geologicznych i klimatycznych obszaru geograficznego oraz zaktualizowano dane liczbowe dotyczące występowania odmiany bourjassotte noire.

Zaktualizowany tekst specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu jest następujący (akapit pierwszy nie znajduje się w jednolitym dokumencie):

„Obszar geograficzny produkcji figi »Figue de Solliès« znajduje się w całości na południowo-zachodnim skraju depresji z okresu permu, która na zachodzie i północy graniczy z jurajskimi formacjami wapiennymi, a na wschodzie z fylitami metamorficznymi tworzącymi masyw Massif des Maures. Obszar ten pokrywa się również z siecią hydrograficzną zlewni rzek Gapeau i Réal-Martin, do których spływają bardzo liczne strumyki zaopatrujące obszar produkcji w wodę. Ponadto od czasów średniowiecznych dopływy rzeki Gapeau nawadniają grunty uprawne poprzez sieć kanałów irygacyjnych, która obejmuje cały obszar produkcji.

Na obszarze produkcji, który położony jest bezpośrednio nad Morzem Śródziemnym i ograniczony układem rzeźby terenu, występuje szczególny mezoklimat. Jest to klimat śródziemnomorski charakteryzujący się wysoką temperaturą w szczególności w okresie od kwietnia do października. Obszar geograficzny cechuje się również niewielką liczbą dni z przymrozkami, opadami występującymi w większości jesienią i zimą oraz przeciętną, ale stale utrzymującą się wilgotnością. Jeżeli chodzi o aspekt geologiczny, obszar geograficzny znajduje się na styku tzw. Prowansji Wapiennej (Provence calcaire) i masywu krystalicznego Massif des Maures od strony zachodniej, czemu zawdzięcza on różnorodność gleb. W związku z tym na obszarze produkcji występuje sześć rodzajów gleb: gleby brunatne powstałe z młodych osadów aluwialnych, niewyługowane gleby brunatne powstałe z dawnych osadów aluwialnych, wylugowane gleby brunatne powstałe z dawnych osadów aluwialnych, młode koluwalne lub usypiskowe gleby brunatne, młode gleby brunatne o niskiej zawartości wapnia oraz gleby węglanowe wapienno-magnezowe.

Obszar zdominowała niemal wyłącznie jedna odmiana – bourjassotte noire, zwana powszechnie »figą fioletową« – która jest ponadto produkowana praktycznie wyłącznie na przedmiotowym obszarze produkcji. W 2016 r. w samym regionie Solliès wyprodukowano ponad 1 800 ton fig wszystkich odmian, co stanowiło ok. 57 % krajowej produkcji fig, przy czym większość produkcji fig odmiany bourjassotte noire we Francji odbywa się właśnie w tym regionie. Pozostałe gaje oliwne występują pojedynczo w pozostałych departamentach francuskich, w szczególności w departamencie Vaucluse.”

Skrócono również elementy dotyczące czynnika ludzkiego (cięcie, nawadnianie itd.) i uzupełniono je w celu uwzględnienia figi przeznaczonej do przetworzenia, a w szczególności figi mrożonej.

Zaktualizowany tekst specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu jest następujący:

„Wiedza fachowa dostosowana do środowiska geograficznego i wypracowana przez producentów figi »Figue de Solliès« dotyczy w szczególności sposobu nasadzeń (aby zapewnić prawidłowy rozwój figowców, każde drzewo powinno mieć do dyspozycji powierzchnię co najmniej 25 metrów kwadratowych, a więc odstępy między drzewami i między rzędami powinny wynosić 5 metrów), cięcia drzew (w celu uzyskania niskich gajów, w których do gałęzi można sięgnąć bez pomocy drabiny, aby ułatwić zbieranie owoców, oraz cięcie na owocowanie pozwalające na otrzymanie dużych fig) oraz kontroli nawadniania w okresach niedoboru wody w celu uniknięcia pęknięcia owoców i zapewnienia wysokiej jakości produkcji fig, które – dzięki ich wytrzymałości – można wprowadzać do obrotu w jak najlepszych warunkach.

Zbiory przeprowadza się wyłącznie ręcznie zasadniczo przy wykorzystaniu lokalnej siły roboczej po odpowiednim przeszkoleniu i o odpowiednich kwalifikacjach. Aby określić optymalny etap dojrzałości podczas zbiorów, producenci odnoszą się do kodu kolorystycznego zgodnie ze skalą opracowaną przez międzybranżowy ośrodek techniczny ds. owoców i warzyw (CTIFL), która odpowiada poszczególnym poziomom wybarwienia figi »Figue de Solliès« w zależności od etapu dojrzałości. W związku z tym figi zbiera się najczęściej w okresie od dnia 15 sierpnia do dnia 15 listopada w zależności od stopnia ich dojrzałości.”

Wyłącznie w specyfikacji produktu dodaje się również następujący zapis:

„Kategorie ponumerowano od C1 (niedojrzałe figi niewybarwione – nieobjęte przedmiotową nazwą) do C7 (bardzo dojrzałe owoce). Tradycyjnie zbiory przeprowadza się, jeżeli owoce są wybarwione na poziomie od C2 do C7, aby zapewnić pożądane właściwości smakowe figi. Figi należące do kategorii C1 nie są wystarczająco słodkie i soczyste. Ponadto z uwagi na delikatność owoców figi zbiera się do ażurowych skrzyń o pojemności maksymalnie 20 kg.”

W specyfikacji produktu zaktualizowany tekst jest następujący:

„Sortowanie, pakowanie i mrożenie

Sortowanie jest ważnym etapem, którego celem jest wybranie owoców spełniających kryteria nazwy pochodzenia. Bez względu na przeznaczenie (do bezpośredniej konsumpcji lub do przetworzenia) owoce wprowadzane są do obrotu w całości oraz posiadają średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm, wybarwienie na poziomie od C2 do C7 oraz zawartość cukru wynoszącą co najmniej 14° w skali Brix. Figi sortuje się również pod względem wyglądu ich skórki. Figi przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji mają doskonały wygląd. Nie są pęknięte, rozdarte, rozwarstwione ani »zdrewniałe«. Dopuszcza się jednak maksymalny odsetek owoców nie spełniających wymogów w partii wynoszący 10 % oraz ustala się, że maksymalny odsetek powierzchni skórki, na której mogą występować lekkie ślady otarć liści o owoc, wynosi 5 %. Figi wprowadza się do obrotu w partiach jednolitych pod względem wielkości, dojrzałości i wyglądu. Owoce pakuje się w tacki mieszczące maksymalnie jeden rząd owoców lub w koszyki o maksymalnej pojemności 1 kg w celu zapewnienia, by owoce były całe i przechowywane w optymalnych warunkach.

„Figi pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe bądź posiadające ślady otarć liści o owoc, w szczególności z uwagi na dużą dojrzałość (kod kolorystyczny CTIFL C7), które posiadają jednak doskonałe walory smakowe, są przeznaczone wyłącznie do przetworzenia (na konfitury, przeciery, tarty itd.). Figi te można przechowywać w pojemnikach o maksymalnej pojemności 25 kg, aby uniknąć ich zgniecenia. Aby przedłużyć okres przydatności owoców (do jednego roku) przed przetworzeniem, figi można zamrozić. Po etapie sortowania, wskutek którego temperatura owoców może wzrosnąć, figi przed mrożeniem umieszcza się na okres 12–24 godzin w chłodni w temperaturze nieprzekraczającej 8 °C, aby uniknąć zbyt dużego szoku termicznego, który mógłby negatywnie wpłynąć na jakość owoców.”

W pkt 5 jednolitego dokumentu powyższe elementy streszczono w następujący sposób:

„Ręczne sortowanie jest również istotnym etapem, którego celem jest wyselekcjonowanie najlepszych owoców pod względem integralności, rozmiaru i zawartości cukru. Figi przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji mają doskonały wygląd. Figi pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe, w szczególności z uwagi na dużą dojrzałość, które posiadają jednak doskonałe walory smakowe, są przeznaczone wyłącznie do przetworzenia (na konfitury, przeciery, tarty itd.) i można je mrozić w celu wydłużenia czasu przechowywania przed przetworzeniem.”

Jeżeli chodzi o specyfikę produktu, pierwotne zdania w obowiązującej specyfikacji produktu:

„»Figue de Solliès« charakteryzuje się rozmiarem większym od średniego rozmiaru spotykanego na europejskim rynku figi. Zgodnie z kryteriami dotyczącymi kontrolowanej nazwy pochodzenia figi muszą mieć bowiem średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm.

Zawartość cukru w owocach wynosi co najmniej 14° w skali Brix na etapie pakowania.

Figa ta jest również wyjątkowa dzięki swojej wytrzymałości, która umożliwia zachowanie atrakcyjnego wyglądu (owoc nierozzerwany) i przechowywanie w dobrych warunkach przez wiele dni.

Owoc ma kształt zgniecionej kropli wody o barwie od fioletowej do czarnej z żyłkami (co najmniej 80 % skórki ma kolor fioletowy), jest zwarty, jędrny i elastyczny. Przysadka jest cienka, jasnozielona, mięsz jest mięsisty, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym. Zapach owocu jest elegancki, niezbyt intensywny, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych owoców miękkich. W smaku figa »Figue de Solliès« jest chrupiąca, a następnie rozpycha się w ustach, posiada intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuz), owocowy (czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)), z nutami kwiatowymi.

Jej wyjątkowy smak wynika z idealnej równowagi smaków kwaskowych i słodkich, wyjątkowej w Europie. Dla fig z odmiany bourjassotte noire pochodzących z innych regionów produkcji typowa jest bowiem przewaga smaków kwaskowych nad słodkimi lub gorsze walory smakowe wynikające ze zbyt wczesnego zbioru. Równowagę smaków kwaskowych i słodkich osiąga się dzięki minimalnej zawartości cukru wynoszącej 14° w skali Brix na etapie pakowania.”

zostają uzupełnione i zastąpione następującymi zdaniami:

„Figę »Figue de Solliès« wyróżniają na tle podobnych produktów następujące właściwości:

- kształt spłaszczonej kropli,
- barwa od fioletowej do czarnej z żyłkami,
- jednoczesna zwartość, jędrność i elastyczność,
- mięsisty, błyszczący i soczysty miąższ, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym,
- elegancki, niezbyt intensywny zapach owocu, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych czerwonych owoców (czereśni, maliny, porzeczki),
- chrupiąca, a następnie rozpułwiająca się w ustach konsystencja oraz intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuza), owocowy (czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)), z nutami kwiatowymi,
- rozmiar większy od średniego rozmiaru spotykanego na europejskim rynku figi, tj. średnica wynosząca co najmniej 40 mm (przed ewentualnym mrożeniem),
- wyjątkowy smak wynikający z idealnej równowagi smaków kwaskowych i słodkich, wyjątkowej w Europie. Dla fig z odmiany *bourjassotte noire* pochodzących z innych regionów produkcji typowa jest bowiem częsta przewaga smaków kwaskowych nad słodkimi lub gorsze walory smakowe wynikające ze zbyt wczesnego zbioru. Wspomnianą równowagę smaków kwaskowych i słodkich osiąga się w szczególności dzięki minimalnej zawartości cukru wynoszącej 14° w skali Brix (z zachowaniem przewidzianego zakresu tolerancji) na etapie pakowania lub na etapie rozpoczęcia mrożenia bez względu na przeznaczenie owoców (figi do bezpośredniej konsumpcji lub figi przeznaczone do przetworzenia),
- owoce do bezpośredniej konsumpcji charakteryzują się również dużą wytrzymałością, która umożliwia zachowanie atrakcyjnego wyglądu figi (owoc nierozzerwany, nierozdarty, nierozwarstwiony i niezdrewniały, z zachowaniem przewidzianego zakresu tolerancji) aż do chwili trafienia produktu do konsumenta oraz przechowywanie w dobrych warunkach przez wiele dni.”

Zapisy zmieniono, aby w większym stopniu uwzględnić najważniejsze właściwości figi „Figue de Solliès” określone w opisie produktu bez względu na jej przeznaczenie.

Elementy dotyczące renomy produktu zostały w jeszcze większym stopniu streszczone i przeniesione do części „Związek przyczynowy” oraz uzupełnione o elementy dotyczące figi przeznaczonej do przetworzenia; w związku z tym zapisy w specyfikacji produktu i w pkt 5 jednolitego dokumentu otrzymują następujące brzmienie:

„Figa »Figue de Solliès« jest wysoko ceniona za swoje wyjątkowe właściwości organoleptyczne zarówno jako owoc przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji, który trafia na rynki lokalne i krajowe, do najwyższej klasy sklepów delikatesowych i na wywóz, ale również jako owoc pożądany w sektorze restauracyjnym przez najlepszych szefów kuchni, którzy chętnie wykorzystują właściwości produktu w dziełach sztuki kulinarnej (Gui Gedda, kwiecień 2004 r., »La magie de la figue dans la cuisine provençale« (Magia fig w kuchni prowansalskiej), wydawnictwo Edisud), oraz jako produkt poszukiwany przez przetwórców w celu produkcji konfitur, wyrobów cukierniczych i innych produktów na bazie fig. Od lat 80. XX wieku równolegle z produkcją fig do bezpośredniej konsumpcji rozwijał się rynek fig przeznaczonych do przetworzenia, które często mrożono w celu wydłużenia okresu przechowywania. Figi odmiany *bourjassotte noire* przeznaczone do przetworzenia stanowią obecnie ponad 20 % łącznej wielkości produkcji owoców na obszarze geograficznym, co w 2016 r. odpowiadało około 300 tonom.”

W specyfikacji produktu i w pkt 5 jednolitego dokumentu zmieniono również część dotyczącą związku przyczynowego lub uzupełniono ją o wskazane poniższe elementy oraz wprowadzono kilka zmian redakcyjnych:

Pierwotne zdania w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Dzięki stosunkowo niskiej zawartości wapienia można zatem uzyskać bardziej mięsiste i wilgotne owoce, co z kolei umożliwi fidge »Figue de Solliès« osiągnięcie charakterystycznego rozmiaru, tj. średnicy powyżej 40 mm. Rozmiar ten zawdzięcza się również wiedzy fachowej producentów w zakresie sortowania (ręcznego) i pakowania – na tych etapach szczególną uwagę zwraca się na umieszczanie na tackach owoców o jednolitej barwie i jednolitym rozmiarze.”

zostają uzupełnione i zastąpione następującymi zdaniami (również w pkt 5 jednolitego dokumentu):

„Dzięki stosunkowo niskiej zawartości wapienia w glebach (poniżej 20 %) można uzyskać bardziej mięsiste i soczyste owoce o średnicy powyżej 40 mm, na co korzystnie wpływa również niewielka liczba dni z przymrozkami na obszarze geograficznym, nawadnianie latem przez producentów oraz średnia, ale utrzymująca się na stałym poziomie wilgotność w gajach. Rozmiar ten zawdzięcza się również wiedzy fachowej producentów w zakresie sortowania i pakowania – na tych etapach szczególną uwagę zwraca się na umieszczanie na tackach owoców o jednolitej barwie i jednolitym rozmiarze w przypadku fig do bezpośredniej konsumpcji. Na obszarze produkcji panuje ciepły klimat śródziemnomorski o średniej wilgotności i dużej liczbie dni słonecznych, dzięki czemu figa »Figue de Solliès« łatwo osiąga minimalną zawartość cukru wynoszącą 14° w skali Brix mierzoną w momencie zbiorów. Zbiory przeprowadza się wyłącznie ręcznie, a następnie przystępuje do szybkiego i rygorystycznego sortowania owoców w zakładzie pakującym – praktyki te umożliwiają uzyskanie owoców o optymalnych właściwościach fizycznych i organoleptycznych (duża wytrzymałość, odporność na przechowywanie oraz optymalny rozmiar i optymalna dojrzałość).”

Usunięto zatem określoną pierwotnie „wilgotność” owoców i zastąpiono ją terminem „soczyste”, który zastosowano już w celu scharakteryzowania figi „Figue de Solliès” w punkcie „Opis produktu”. Określenie to jest bardziej odpowiednie.

Rozwinięto opis elementów dotyczących otrzymywania owoców o dużych rozmiarach. Dodano, że układanie na taczkach fig o jednolitej barwie i jednolitym rozmiarze dotyczy wyłącznie owoców do bezpośredniej konsumpcji i że owoce o optymalnych właściwościach fizycznych i organoleptycznych otrzymuje się nie tylko dzięki ręcznym zbiorom, ale również dzięki wiedzy fachowej producentów w szczególności w zakresie szybkiego i rygorystycznego sortowania owoców.

5.5. Punkt „Etykietowanie”

Pierwotne zdania w obowiązującej specyfikacji produktu i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Na każdym opakowaniu jednostkowym musi się znajdować:

- nazwa pochodzenia »Figue de Solliès« napisana czcionką o wielkości co najmniej równej wielkości największej czcionki użytej na etykiecie,
- do momentu rejestracji ChNP: określenie »appellation d'origine contrôlée« (kontrolowana nazwa pochodzenia), symbol lub logo »AOC« umieszczone bezpośrednio przed nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych określeń pomiędzy nimi.

Oprócz etykiety dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać nazwę pochodzenia i, do momentu rejestracji ChNP, określenie »appellation d'origine contrôlée« (kontrolowana nazwa pochodzenia) lub »AOC«,

- określenie »appellation d'origine protégée« (chroniona nazwa pochodzenia) umieszczone bezpośrednio przed nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych określeń pomiędzy nimi.

Oprócz etykiety dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać nazwę pochodzenia i określenie »appellation d'origine protégée« (chroniona nazwa pochodzenia),

- do momentu rejestracji ChNP: logo »AOC 'Figue de Solliès'« zarejestrowane przez grupę,
- logo »AOP 'Figue de Solliès'« (ChNP »Figue de Solliès«) zarejestrowane przez grupę.”,

zostają uzupełnione i zastąpione następującymi zdaniami:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach każdego opakowania jednostkowego fig objętych nazwą pochodzenia »Figue de Solliès« umieszcza się następujące informacje:

- nazwę pochodzenia »Figue de Solliès« napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej wielkości największej czcionki użytej na etykiecie,
- określenie »appellation d'origine protégée« (chroniona nazwa pochodzenia) umieszczone bezpośrednio przed nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych określeń pomiędzy nimi,
- w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia – następujące określenie uzupełniające: »transformation-congelé« (przetwórstwo – figi mrożone) lub »transformation-frais« (przetwórstwo – figi świeże), w zależności od kategorii produktu.

Powyższe napisy i określenia znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie.

Oprócz etykiety dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać nazwę pochodzenia i określenie »appellation d'origine protégée« (chroniona nazwa pochodzenia) oraz określenie związane z kategorią produktu (»transformation-congelé« (przetwórstwo – figi mrożone) lub »transformation-frais« (przetwórstwo – figi świeże)).”.

Wprowadzone zmiany polegają na:

- zwykłej aktualizacji informacji w związku z rejestracją ChNP, która nastąpiła po sporządzeniu pierwotnej specyfikacji produktu – usunięto wszystkie odniesienia do „kontrolowanej nazwy pochodzenia”,
- dodaniu określeń „przetwórstwo – figi mrożone” lub „przetwórstwo – figi świeże” w związku z włączeniem w zakres zastosowania ChNP fig przeznaczonych do przetworzenia, ewentualnie mrożonych, aby zagwarantować nabywcom jak najdokładniejsze informacje i zapewnić, by figi przeznaczone do przetworzenia, w szczególności zamrożone, nie trafiły na rynek jako figi do bezpośredniej konsumpcji;
- usunięciu obowiązku umieszczenia logo kontrolowanej nazwy pochodzenia/ChNP zgłoszonego przez grupę. Nie wszystkie podmioty chcą bowiem korzystać z tego logo, ponieważ uważają, że unijne logo ChNP jest wystarczające.

5.6. „Inne”

Punkt „Grupa składająca wniosek”

Pierwotny zapis w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès (stowarzyszenie na rzecz ochrony nazwy pochodzenia »Figue de Solliès«)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Faks +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Skład: producenci, przetwórcy.

Status prawny: grupa jest organizacją branżową podlegającą art. 2111–1 i nast. kodeksu pracy”,

otrzymuje brzmienie:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès (stowarzyszenie na rzecz ochrony nazwy pochodzenia »Figue de Solliès«)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Faks +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Skład: producenci, podmioty pakujące oraz zamrażalnie.

Status prawny: grupa jest organizacją branżową podlegającą art. 2111–1 i nast. kodeksu pracy”.

Wprowadzone zmiany dotyczą uwzględnienia nowej kategorii podmiotów, które zamrażają figi, i polegają na dodaniu „zamrażalni”. Ponadto termin „przetwórcy” zastąpiono właściwszym pojęciem „podmiotów pakujących”. „Przetwórcy” oznaczają bowiem te podmioty, które wykorzystują owoce „Figue de Solliès” do produkcji konfitur i innych przetworzonych środków spożywczych oraz które nie wchodzi w skład producentów uprawnionych do korzystania z ChNP. „Podmioty pakujące” oznaczają natomiast podmioty uprawnione do korzystania z ChNP, które produkują figi, sortują je i pakują. Obecnie do podmiotów pakujących należą również zamrażalnie. Usuwa się opis rady administracyjnej grupy z uwagi na bezzasadność tego zapisu.

Punkt „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu

Pierwotne zdanie w obowiązującej specyfikacji produktu:

„Obszar geograficzny, na którym produkuje się i pakuje figę objętą nazwą pochodzenia »Figue de Solliès«, znajduje się w departamencie Var na południowym wschodzie Francji, w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże.”,

zostaje uzupełnione i zastąpione następującymi zdaniami:

„Etapy produkcji, pakowania i mrożenia fig objętych nazwą pochodzenia »Figue de Solliès« odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité), zwany dalej »INAO«, podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 12 stycznia 2005 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym («code officiel géographique») z 2005 r.”.

Te same zmiany wprowadzono w pkt 4 (data zatwierdzenia granic obszaru, zmiany redakcyjne) i w pkt 3.4 (etapy przeprowadzane na obszarze geograficznym) jednolitego dokumentu.

Uwzględniając bowiem wprowadzenie figi mrożonych przeznaczonych do przetworzenia, dodano, że etap mrożenia należy przeprowadzać na obszarze geograficznym objętym ChNP. Uzasadnienie realizacji poszczególnych etapów pakowania i mrożenia na obszarze geograficznym omówiono szczegółowo w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji produktu i w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Nie zmieniono granic obszaru geograficznego, ale w celu zapewnienia większej dokładności dodano datę zatwierdzenia obszaru przez właściwe organy krajowe oraz rok publikacji oficjalnego kodu geograficznego, na podstawie którego określono wyznaczony obszar geograficzny.

Ponadto wprowadzono zmiany dotyczące obowiązującej krajowej procedury identyfikacji działek, które nadają się do produkcji owoców objętych nazwą pochodzenia:

Następujące zdania pierwotnego tekstu: „Wniosek rejestrują służby INAO. Rejestracja jest równoznaczna z identyfikacją działek, o ile nie stwierdzono uchybień w zakresie zobowiązań ze strony producenta. Po zasięgnięciu opinii komisji ekspertów służby INAO skreślają z wykazu zidentyfikowanych działek wszystkie działki, w odniesieniu do których nie dopełniono wspomnianych powyżej zobowiązań.”,

otrzymują brzmienie:

„Wykaz nowych zidentyfikowanych działek jest zatwierdzany corocznie przez właściwy krajowy komitet INAO po zasięgnięciu opinii wspomnianej powyżej komisji ekspertów. Aby zapoznać się z kryteriami identyfikacji i wykazem zidentyfikowanych działek, należy zwrócić się do służb INAO lub do zainteresowanej grupy.”.

W ramach procedury przewiduje się zatem obecnie zatwierdzenie aktualizowanego corocznie wykazu zidentyfikowanych działek przez właściwy krajowy organ decyzyjny (krajowy komitet INAO).

Co więcej, dodano, że podmiot składa wnioski o zidentyfikowanie działek „na formularzu zgodnym ze wzorem zatwierdzonym przez dyrektora INAO”.

Ponadto z punktu tego usunięto wskazane poniżej informacje dotyczące opisu właściwości glebowo-klimatycznych i czynnika ludzkiego, ponieważ stanowią one powielenie elementów wskazanych w punkcie „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym pochodzenia”:

„Określony powyżej obszar geograficzny ustalono na podstawie kryteriów, w ramach których szczególną uwagę zwrócono na wyjątkowość obszaru produkcji. Obszar geograficzny produkcji figi »Figue de Solliès« określono w oparciu o szereg czynników.

Należą do nich czynniki klimatyczne, które obejmują roczne opady wynoszące 700–800 mm, niską wilgotność w okresie produkcji, przynależność do grupy klimatycznej IV zgodnie ze wskaźnikiem Winklera oraz brak dużych przymrozków na przestrzeni całego roku.

Wyznaczając obszar, uwzględniono również czynniki geologiczne. Region Solliès znajduje się na styku struktur tektonicznych – między obszarem metamorficznym Massif des Maures na wschodzie a obszarem Prowansji Wapiennej na zachodzie. Serce obszaru znajduje się na południowo-zachodnim skraju wspomnianej wyżej depresji z okresu permu, w której występują mniej lub bardziej zwietrzałe pokłady piaskowca i pelitu o barwie czerwonej i winnej. Na większości obszaru (na północnej granicy i w środkowej części) produkty powstałe w wyniku wietrzenia tych skał z okresu permu zmieszały się z dużą ilością naniesionego materiału piaszczysto-ilastego i ilasto-piaszczystego o dużej zawartości kamieni wapiennych. Na wschodnim skraju obszaru występuje naniesiony materiał piaszczysto-ilasty i ilasto-piaszczysty o mniejszej lub większej zawartości kamieni krzemowych.

Pod uwagę wzięto również kryteria glebowe. Gleby charakteryzujące gaje figowe są to mniej lub bardziej kamieniste gleby ilaste do ilasto-piaszczystych o głębokim profilu, dużej przepuszczalności i średniej zawartości wapienia, które wykształciły się na naniesionych osadach aluwialno-koluwalnych.

Obszar zawdzięcza swoją wyjątkowość także lokalnym praktykom i wiedzy fachowej: występujące na nim gaje figowe, w których rosną figowce odmiany bourjassotte noire, prowadzone są zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi na obszarze geograficznym.

Poza wymienionymi czynnikami w określaniu obszaru geograficznego nie uwzględniono obszarów silnie zalesionych na granicy z masywem Massif des Maures i nietypowych warunków klimatycznych, które mogą występować w dolinach Réal-Martin lub Réal-Colobrier.”.

W pkt 4 jednolitego dokumentu wprowadzono również zmiany redakcyjne.

W związku z tym następujący zapis figurujący w obowiązującym jednolitym dokumencie: „Wyznaczenie tego obszaru oparto na kryteriach związanych z geografiami (między obszarem metamorficznym Maures na wschodzie i ukształtowaniem terenu wapiennej Prowansji na zachodzie), klimatem (opady, wilgotność powietrza, współczynnik Winklera), geologią (pokłady piaskowca i pelitu o barwie czerwonej i winnej mniej lub bardziej zwietrzałe), glebą (gleby brunatne, głębokie, żwirowe) i zwyczajami (odmiany i know-how).”,

otrzymuje brzmienie: „Obszar ten znajduje się w całości na południowo-zachodnim skraju depresji z okresu permu położonej na północ od masywu Massif des Maures i okolic Tulonu. Składa się on z dorzeczy średniego i niższego biegu rzek Gapeau i Réal Martin tworzących pofałdowaną równinę.”.

Mapę przedstawiającą wyznaczony obszar geograficzny, którą zawarto w obowiązującej specyfikacji produktu, zastąpiono nową mapą opracowaną na podstawie obowiązującego kodu krajowego.

Zaktualizowano również pkt 3.4 jednolitego dokumentu dotyczący poszczególnych etapów produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. W związku z tym następujący zapis w jednolitym dokumencie: „Produkcja i pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” zostaje uzupełniony i zastąpiony następującym zdaniem: „Etap produkcji, pakowania i mrożenia muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.”.

Punkt „Organ kontrolny”

Pierwotny zapis w specyfikacji produktu:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) jest organem administracji publicznej posiadającym osobowość prawną, który działa przy Ministerstwie Rolnictwa i został uznany za właściwy organ w rozumieniu rozporządzenia nr 882/2004.

INAO odpowiada za kontrolę warunków wytwarzania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Nazwa: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*
Adres: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037

DGCCRF jest jednostką organizacyjną Ministerstwa Gospodarki, Przemysłu i Zatrudnienia.”,

otrzymuje brzmienie:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adres:

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
FRANCE
Tel. +33 173303800
Faks +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adres: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037

DGCCRF jest dyрекcją ministerstwa właściwego do spraw gospodarczych.

Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.”.

Wprowadzone zmiany polegają na aktualizacji danych kontaktowych organów kontrolnych – INAO i DGCCRF. Dodano również następujące zdanie: „Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.”.

Punkt „Wymogi krajowe”

Wprowadzone zmiany polegają na aktualizacji tabeli głównych punktów podlegających kontroli i metody ich oceny w celu uwzględnienia wprowadzenia fig przeznaczonych do przetworzenia („wysyłka owoców świeżych musi odbyć się w ciągu maksymalnie 5 dni po zbiorach”), ich ewentualnego mrożenia („przechowywanie, mrożenie i pakowanie fig na wyznaczonym obszarze geograficznym”, „rozpoczęcie mrożenia w ciągu maksymalnie 5 dni po zbiorach”, „temperatura we wnętrzu owocu musi spaść do -18 °C w ciągu maksymalnie 5 dni po rozpoczęciu mrożenia”, „wysyłka musi odbyć się w ciągu maksymalnie 1 roku po zamrożeniu”, „owoce muszą być pozbawione nakłuc insektyw”), sposobu pakowania („w pojemnikach o pojemności maksymalnie 25 kg”), ale także na wyjaśnieniu kontroli odstępów w obszarze („w chwili sadzenia od osi pnia do osi pnia”) i na zmianie dotyczącej dat zbioru (usunięcie ustalonego terminu od dnia 15 sierpnia do dnia 15 listopada i zastąpienie go procedurą corocznego ustalania dat rozpoczęcia i zakończenia zbiorów).

Ponadto na podstawie wniosków wyciągniętych po wielu latach funkcjonowania ChNP grupa zaproponowała następujące zmiany:

- usunięcie punktu dotyczącego kontroli utrzymania gajów, który uznano za niemający dużego wpływu na właściwości produktu objętego ChNP, z „głównych punktów podlegających kontroli”,
- w zastępstwie wspomnianego powyżej punktu – dodanie punktu dotyczącego kontroli odmiany („bourjassotte noire”) i barwy zbieranych fig, które wskazują na etap dojrzałości owoców („80 % fig wybarwionych na poziomie C2–C7”) oraz usunięcie punktu dotyczącego kontroli skrzyń zbiorczych, który ma mniejsze znaczenie,
- aktualizację i uzupełnienie punktu dotyczącego kontroli zewnętrznej jakości owoców poprzez dodanie konieczności kontroli, czy „owoc nie jest pęknięty, rozdarty ani zdrewniały z uwzględnieniem przewidzianych zakresów tolerancji” w przypadku owoców do bezpośredniej konsumpcji oraz czy „owoc jest pozbawiony nakłuc owadów” w przypadku fig przeznaczonych do przetworzenia,
- aktualizację właściwości kontrolowanego produktu zgodnie z opisem produktu: usunięcie kontroli „soczystości” owoców ze względu na to, że kryterium to uwzględniono w opisie produktu. Ten punkt podlegający kontroli zastąpiono kontrolą zgodności wszystkich „właściwości organoleptycznych” określonych w opisie produktu,
- ponowne wskazanie zakresów tolerancji do celów kontroli produktu końcowego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FIGUE DE SOLLIÈS”

Nr UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Figue de Solliès”

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*

„Figue de Solliès” jest fioletową figą pochodzącą z odmiany bourjassotte noire, sprzedawaną w postaci świeżej lub mrożonej. Figi świeże przeznaczone są do bezpośredniej konsumpcji lub przetworzenia, a figi mrożone – wyłącznie do przetworzenia.

W przypadku wszystkich owoców:

- figa ma kształt zgniecionej kropli wody o barwie od fioletowej do czarnej z żyłkami,
- jest zwarta, jędrna i elastyczna,
- przysadka jest cienka, jasnozielona,
- miąższ jest mięsisty, błyszczący i soczysty, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym,
- owoc jest cały i ma średnicę wynoszącą co najmniej 40 mm (przed ewentualnym mrożeniem),
- skórka jest pozbawiona nakłuc owadów,
- zapach owocu jest elegancki, niezbyt intensywny, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych czerwonych owoców (czereśni, maliny, porzeczki),
- w smaku owoc charakteryzuje się równowagą kwaskowatości i słodkości,

- miąższ jest chrupiący, a następnie rozpływa się w ustach, posiada intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuz), owocowy (czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)), z nutami kwiatowymi,
- owoc cechuje się zawartością cukru przekraczającą 14° w skali Brix na etapie pakowania lub na etapie mrożenia.

W przypadku owoców do bezpośredniej konsumpcji:

- skórka figi nie jest pęknięta, rozdarta, rozwarstwiona ani „zdrewniała”. Na skórcie mogą jednak występować lekkie ślady otarć liści o owoc, o ile nie stanowią one więcej niż 5 % powierzchni owocu.

W przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia:

- skórka może być pęknięta, rozdarta, rozwarstwiona lub „zdrewniała” oraz nosić na sobie ślady otarć liści o owoc.

W przypadku owoców do bezpośredniej konsumpcji i przeznaczonych do przetworzenia:

- maksymalny dopuszczalny odsetek owoców niespełniających wymogów w partii wynosi 10 % w odniesieniu do wszystkich wymienionych powyżej kryteriów, z wyjątkiem tych dotyczących odmiany i rozmiaru, od których nie przewiduje się żadnych odstępstw.

Owoce do bezpośredniej konsumpcji są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności wynoszącej maksymalnie 1 kilogram.

Owoce przeznaczone do przetworzenia są pakowane i wprowadzane do obrotu w opakowaniu o pojemności maksymalnie 25 kilogramów

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*

Etapy produkcji, pakowania i mrożenia muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Owoce do bezpośredniej konsumpcji są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności wynoszącej maksymalnie 1 kilogram.

Figi przeznaczone do przetworzenia pakuje się i wprowadza do obrotu w pojemnikach o maksymalnej pojemności 25 kg zamykanych przy pomocy zabezpieczenia przed niepożądanym naruszeniem, które zostaje zniszczone przy otwarciu opakowania.

Pakowanie i, w przypadku fig przeznaczonych do przetworzenia, ewentualne mrożenie muszą odbywać się na obszarze geograficznym. Figa zasadniczo jest bowiem owocem delikatnym, który źle znosi transport, manipulacje oraz ewentualne uderzenia i szoki termiczne. W związku z tym, aby zapewnić zachowanie pierwotnych właściwości owoców, figi należy pakować lub mrozić (po umieszczeniu w niskiej temperaturze dodatniej na okres 12–24 godzin w celu uniknięcia zbyt dużego szoku termicznego) bezzwłocznie po sortowaniu, umieszczając je w pojemnikach zabezpieczających przed wszelkim ryzykiem zmiążdżenia (tacka mieszcząca jeden rząd owoców lub koszyk o pojemności maksymalnie 1 kilograma w przypadku fig do bezpośredniej konsumpcji lub pojemnik o pojemności maksymalnie 25 kg w przypadku fig przeznaczonych do przetworzenia). Opisane powyżej ograniczenie oznacza zatem, że pakowanie i mrożenie fig muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji, ponieważ na etapie sortowania wykorzystuje się właśnie wiedzę fachową producentów figi „Figue de Solliès”. Ponadto pakowanie i mrożenie na obszarze geograficznym umożliwiają również ograniczenie ryzyka podmiany produktu na produkt niespełniający wymogów, w szczególności dzięki stosowaniu przez producentów opakowań wyposażonych w system zabezpieczający przed niepożądanym naruszeniem, który zostaje zniszczony w chwili otwarcia opakowania.

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 etykietach każdego opakowania jednostkowego fig objętych chronioną nazwą pochodzenia „Figue de Solliès” umieszcza się następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Figue de Solliès” napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej wielkości największej czcionki użytej na etykiecie,
- określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) umieszczone bezpośrednio przed nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych określeń pomiędzy nimi,
- w przypadku owoców przeznaczonych do przetworzenia – następujące określenie uzupełniające: „transformation-congelé” (przetwórstwo – figi mrożone) lub „transformation-frais” (przetwórstwo – figi świeże) w zależności od kategorii produktu.

Powyższe napisy i określenia znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie.

Oprócz etykiety dokumenty towarzyszące oraz faktury muszą zawierać nazwę pochodzenia i określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz określenie związane z kategorią produktu („transformation-congelé” (przetwórstwo – figi mrożone) lub „transformation-frais” (przetwórstwo – figi świeże)).

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Figue de Solliès” znajduje się w departamencie Var na południowym wschodzie Francji, w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże. Obszar ten znajduje się w całości na południowo-zachodnim skraju depresji z okresu permu położonej na północ od masywu Massif des Maures i okolic Tuluzy. Składa się on z dorzeczy średniego i niższego biegu rzek Gapeau i Réal Martin tworzących pofałdowaną równinę. Wyznaczony obszar geograficzny został zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 12 stycznia 2005 r., na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2005 r. i obejmuje piętnaście gmin, w tym dwie częściowo.

Gminy uwzględnione w całości: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville i La Valette-du-Var.

Gminy uwzględnione częściowo: Pierrefeu-du-Var (obszary A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 i E12);

Puget-Ville (obszary A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, B1, B2, B3, B4, C, D1, D2, D3, D4, E1, E2, E3, E4, F10).

W urzędach gmin uwzględnionych częściowo złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego.

5. Związek z obszarem geograficznym

Figa „Figue de Solliès” jest mięsistym, soczystym i dużym owocem o bogatym smaku i wysokiej zawartości cukru, który zawdzięcza te cechy wyłącznie czynnikom naturalnym (glebom i sieci hydrograficznej, warunkom klimatycznym) i czynnikowi ludzkiemu (praktykom zbioru i sortowania) obecnym na obszarze geograficznym.

Jeżeli chodzi o czynniki naturalne, na obszarze produkcji fig „Figue de Solliès”, który położony jest bezpośrednio nad Morzem Śródziemnym i ograniczony układem rzeźby terenu, występuje szczególny mezoklimat. Jest to klimat śródziemnomorski charakteryzujący się wysoką temperaturą w szczególności w okresie od kwietnia do października. Obszar geograficzny cechuje się również niewielką liczbą dni z przymrozkami, opadami występującymi w większości jesienią i zimą oraz przeciętną, ale stale utrzymującą się wilgotnością. Jeżeli chodzi o aspekt geologiczny, obszar znajduje się na styku tzw. Prowansji Wapiennej (Provence calcaire) i masywu krystalicznego Massif des Maures od strony zachodniej, czemu zawdzięcza on różnorodność gleb. W związku z tym na obszarze produkcji występuje sześć rodzajów gleb: gleby brunatne powstałe z młodych osadów aluwialnych, niewyługowane gleby brunatne powstałe z dawnych osadów aluwialnych, wyługowane gleby brunatne powstałe z dawnych osadów aluwialnych, młode koluwalne lub usypiskowe gleby brunatne, młode gleby brunatne o niskiej zawartości wapnia oraz gleby węglanowe wapienno-magnezowe.

Odmianę figi bourjassotte noire, zwaną powszechnie „figą fioletową”, produkuje się niemal wyłącznie na przedmiotowym obszarze produkcji. W 2016 r. w samym regionie Solliès wyprodukowano ponad 1 800 ton fig wszystkich odmian, co stanowiło ok. 57 % krajowej produkcji fig, przy czym większość produkcji fig odmiany bourjassotte noire we Francji odbywa się właśnie w tym regionie.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, szczególna wiedza fachowa wypracowana przez producentów figi „Figue de Solliès” dotyczy w szczególności sposobu nasadzeń (aby zapewnić prawidłowy rozwój figowców, każde drzewo powinno mieć do dyspozycji powierzchnię minimalnie 25 metrów kwadratowych, a więc odstępy między drzewami i między rzędami powinny wynosić 5 metrów), cięcia drzew (w celu uzyskania niskich gajów, w których do gałęzi można sięgnąć bez pomocy drabiny, aby ułatwić zbieranie owoców, oraz cięcie na owocowanie pozwalające na otrzymanie dużych fig), kontroli nawadniania w okresach niedoboru wody w celu uniknięcia pęknięcia owoców, zapewnienia wysokiej jakości produkcji fig, które – dzięki ich wytrzymałości – można wprowadzać do obrotu w jak najlepszych warunkach, oraz zarządzania zbiorami, które przeprowadza się wyłącznie ręcznie przy wykorzystaniu zasadniczo lokalnej siły roboczej po odpowiednim przeszkoleniu i o odpowiednich kwalifikacjach. Aby określić optymalny etap dojrzałości podczas zbiorów, producenci odnoszą się do kodu kolorystycznego zgodnie ze skalą opracowaną przez międzybranżowy ośrodek techniczny ds. owoców i warzyw (CTIFL), która odpowiada poszczególnym poziomom wybarwienia figi „Figue de Solliès” w zależności od etapu dojrzałości. Figa zbiera się najczęściej w okresie od dnia 15 sierpnia do dnia 15 listopada w zależności od stopnia ich dojrzałości. Ręczne sortowanie jest również istotnym etapem, którego celem jest wyselekcjonowanie najlepszych owoców pod względem integralności, rozmiaru i zawartości cukru. Figi przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji mają doskonały wygląd. Figi pęknięte, rozdarte, rozwarstwione lub zdrewniałe bądź posiadające ślady otarć liści o owoc, w szczególności z uwagi na dużą dojrzałość, które posiadają jednak doskonałe walory smakowe, są przeznaczone wyłącznie do przetworzenia (na konfitury, przeciery, tarty itd.) i można je mrozić w celu wydłużenia czasu przechowywania przed przetworzeniem.

Figę „Figue de Solliès” wyróżniają na tle podobnych produktów następujące właściwości:

- kształt spłaszczonej kropli,
- barwa od fioletowej do czarnej z żyłkami,
- jednoczesna zwartość, jędrność i elastyczność,
- mięsisty, błyszczący i soczysty miąższ, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym,
- elegancki, niezbyt intensywny zapach owocu, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych czerwonych owoców (czereśni, maliny, porzeczki),
- chrupiąca, a następnie rozpluwająca się w ustach konsystencja oraz intensywny aromat roślinny (konfitura rabarbarowa, arbuza), owocowy (czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, porzeczka)), z nutami kwiatowymi,
- rozmiar większy od średniego rozmiaru spotykanego na europejskim rynku figi, tj. średnica wynosząca co najmniej 40 mm (przed ewentualnym mrożeniem),
- wyjątkowy smak wynikający z idealnej równowagi smaków kwaskowych i słodkich, wyjątkowej w Europie. Wspomnianą równowagę smaków kwaskowych i słodkich osiąga się w szczególności dzięki minimalnej zawartości cukru wynoszącej 14° w skali Brix (z zachowaniem przewidzianego zakresu tolerancji) na etapie pakowania lub na etapie rozpoczęcia mrożenia bez względu na przeznaczenie owoców (figi do bezpośredniej konsumpcji lub figi przeznaczone do przetworzenia),
- owoce do bezpośredniej konsumpcji charakteryzują się również dużą wytrzymałością, która umożliwia zachowanie atrakcyjnego wyglądu figi (owoc nierozzerwany, nierozdarty, nierozwarstwiony i niezdrewniały, z zachowaniem przewidzianego zakresu tolerancji) aż do chwili trafienia produktu do konsumenta oraz przechowywanie w dobrych warunkach przez wiele dni.

Obszar geograficzny produkcji fig „Figue de Solliès” cechuje się dużą różnorodnością zasobów mineralnych wynikającą z mieszania się różnych materiałów, czemu sprzyja gęsta sieć hydrograficzna, która poprzez obieg wód podziemnych łączy ze sobą poszczególne rodzaje gleby. Takie mieszanie się materiałów zwiększa zawartość składników mineralnych w glebach, które mogą być pobierane przez systemy korzeniowe figowców. Dzięki temu drzewa lepiej rosną i rozwijają swoje liście, co zwiększa walory smakowe owoców i sprzyja zachowaniu równowagi między kwasowością a słodyczą typowej dla fig „Figue de Solliès”. Dzięki stosunkowo niskiej zawartości wapnia w glebach (poniżej 20 %) można uzyskać bardziej mięsiste i soczyste owoce o średnicy powyżej 40 mm, na co korzystnie wpływa również niewielka liczba dni z przymrozkami na obszarze geograficznym, nawadnianie wiosną przez producentów oraz średnia, ale utrzymująca się na stałym poziomie wilgotność w gajach. Rozmiar ten zawdzięcza się również wiedzy fachowej producentów w zakresie sortowania i pakowania – na tych etapach szczególną uwagę zwraca się na umieszczenie na tackach owoców o jednolitej barwie i jednolitym rozmiarze w przypadku fig do bezpośredniej konsumpcji.

Na obszarze produkcji panuje ciepły klimat śródziemnomorski o średniej wilgotności i dużej liczbie dni słonecznych, dzięki czemu figa „Figue de Solliès” łatwo osiąga minimalną zawartość cukru wynoszącą 14° w skali Brix mierzoną w momencie zbiorów. Zbiory przeprowadza się wyłącznie ręcznie, a następnie przystępuje do szybkiego i rygorystycznego sortowania owoców w zakładzie pakującym – praktyki te umożliwiają uzyskanie owoców o optymalnych właściwościach fizycznych i organoleptycznych (duża wytrzymałość, odporność na przechowywanie oraz optymalny rozmiar i optymalna dojrzałość)

Figa „Figue de Solliès” jest wysoko ceniona za swoje właściwości organoleptyczne zarówno jako owoc przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji, który trafia na rynki lokalne i krajowe, do najwyższej klasy sklepów delikatesowych i na wywóz, ale również jako owoc pożądany w sektorze restauracyjnym przez najlepszych szefów kuchni, którzy chętnie wykorzystują właściwości produktu w dziełach sztuki kulinarnej (Gui Gedda, kwiecień 2004 r., „La magie de la figue dans la cuisine provençale” (Magia fig w kuchni prowansalskiej), wydawnictwo Edisud), oraz jako produkt poszukiwany przez przetwórców w celu produkcji konfitur, wyrobów cukierniczych i innych produktów na bazie fig. Od lat 80. XX wieku równoległe z produkcją fig do bezpośredniej konsumpcji rozwijał się rynek fig przeznaczonych do przetworzenia, które często mrożono w celu wydłużenia okresu przechowywania. Figi odmiany bourjassotte noire przeznaczone do przetworzenia stanowią obecnie ponad 20 % łącznej wielkości produkcji owoców na obszarze geograficznym, co w 2016 r. odpowiadało około 300 tonom.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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