

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 119/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„FIGUE DE SOLLIÈS“

ES č.: FR-PDO-0005-0544-30.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Názov:**

„Figue de Solliès“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6 „Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované“

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Figue de Solliès“ je fialová figa z odrody Bourjassote Noire, ktorá sa predáva v čerstvom stave, celá, s priemerom 40 mm a viac. Šupka nevykazuje známky poškodenia hmyzom, nie je prasknutá a nie sú na nej viditeľné stopy trenia listov o plod. „Figue de Solliès“ sa vyznačuje vyváženou kyslastosťou a sladkosťou a obsahom cukru, ktorý je vyšší ako 14 °Brix alebo sa rovná 14 °Brix, garantovaným v etape balenia. Plod je celistvý, pevný a pružný, v tvare stlačenej kvapky vody, fialovej až čiernej farby so žilkami. Lôžko je jemné, bledozelené, dužina je mäsitá, lesklá a šťavnatá, farby jahodového džemu s veľkým počtom drobných béžových zrníek. Vôňa je lahodná, málo výrazná s akcentmi rastlinnej a ovocnej vône vodového melóna, bieleho melóna, jahôd a iného červeného ovocia. Chuť je plná, s charakteristickou vyváženou kyslastou a sladkou zložkou, s chrumkavou, neskôr sa rozplývajúcou konzistenciou, s intenzívnou rastlinnou a ovocnou vôňou a kvetinovými akcentmi.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Pestovanie a balenie sa musí vykonávať v zemepisnej oblasti označenia.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

„Figue de Solliès“ sa balia a predávajú na jednoradových táčňach alebo vo vaničkách, pričom hmotnosť ich obsahu nesmie prekročiť 1 kilogram, aby sa zachovala akosť výrobku. Šarže uvedené do predaja majú jednotnú veľkosť a rovnomerné sfarbenie.

Balenie sa musí vykonávať v zemepisnej oblasti z dôvodu chýlostivosti výrobku na manipuláciu tak, aby sa zachovala akosť a typické vlastnosti označenia. Vo všeobecnosti je totiž figa ovocie, ktoré zle znáša dopravu a prípadné nárazy. Preto sa s ním musí manipulovať čo najmenej a musí sa rýchlo zabaliť do nádob, ktoré zabránia ich poškodeniu stlačením (plytká jednoradová táčňa alebo vanička s obsahom najviac 1 kg). Okrem toho si toto obmedzenie tiež vyžaduje baliť figy hneď po triedení, teda priamo na mieste, kde sa vykonáva triedenie, pričom ide o etapu, pri ktorej sa práve využíva know-how pestovateľov danej zemepisnej oblasti.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Každé jednotkové balenie obsahuje:

- Názov chráneného označenia pôvodu „Figue de Solliès“ napísaný písmom aspoň takej veľkosti, ako je najväčšie písmo uvedené na etikete.
- Označenie „chránené označenie pôvodu“, ktoré sa nachádza hneď pred názvom označenia alebo za ním bez vložených poznámok.
- Logo „AOP Figue de Solliès“ zaregistrované skupinou v INPI (francúzsky úrad priemyselného vlastníctva).

Názov označenia pôvodu a údaj „chránené označenie pôvodu“ sa musia okrem etikety uvádzať aj v sprievodných dokladoch a na faktúrach.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť figy, na ktorú sa vzťahuje označenie „Figue de Solliès“, sa nachádza v departmáne Var na juhovýchode Francúzska v regióne Provence-Alpes-Côte d'Azur. Zemepisná oblasť zahŕňa 15 obcí, z toho 2 obce sem patria len čiastočne. Ide o obce Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-Les-Maures, Pierrefeu-du-Var (úseky A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12), Puget-Ville (úseky A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, B1, B2, B3, B4, C, D1, D2, D3, D4, E1, E2, E3, E4, F10), Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville a La Valette-du-Var.

Pokiaľ ide o čiastočne zahrnuté obce, kartografická dokumentácia vymedzujúca hranice zemepisnej oblasti je uložená na obecných úradoch.

Vymedzenie tejto oblasti vychádza z kritérií spojených so zemepisnou polohou (medzi metamorfovanou zónou pohoria Maures na východe a vápencovým masívom Provencalska na západe), podnebím (zrážky, vlhkosť, Winklerov index), geologickými podmienkami (viac či menej zvetrané pieskovcové lavice a pelity červenej a tmavočervenej farby), pôdnymi podmienkami (hnedé, hlboké, štrkovité pôdy) a zvyklosťami (odroda a know-how).

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Už v stredoveku došlo k neobyčajnému preniknutiu pestovania figy do panvy Solliès, kde jej ideálne podmienky umožnili v plnej miere rozvinúť svoje vlastnosti a typické znaky. Ale až na konci 19. storočia možno panvu Solliès vďaka produkcii fig označiť za skutočnú „záhradu Provencalska“, ako sa poeticky uvádza vo vydaní denníka „Le Petit Marseillais“ zo 14. augusta 1898. Podľa údajov

z poľnohospodárskych štatistík departmánu Var sa v roku 1903 dopestovalo v kantóne Solliès takmer 1 100 ton fig. Od konca 19. storočia a najmä začiatku 20. storočia nadobúda pestovanie „Figue de Solliès“ komerčný charakter, využívajúc za účelom uspokojenia dopytu francúzskych zákazníkov železničné spojenia, ako to opisuje autor Roger Livet vo svojom diele Vidiecke sídla a poľnohospodárske štruktúry v Basse Provence z roku 1962 („Habitat Rural et structures agraires en Basse Provence“).

Celá zemepisná oblasť je situovaná na juhozápadnom konci permskej preliačiny na severe pohorí Maures a Toulonnais. Zodpovedá strednému a dolnému povodiu riek Gapeau a Réal Martin vytvárajúcim zvlnenú nížinu. Osobitosťou panvy Solliès je skutočnosť, že je obklopená horami, vďaka čomu sa vytvorili špecifické klimatické podmienky. Ide o teplé stredomorské podnebie priaznivé na pestovanie figovníka s priemerným úhrnom zrážok 700 až 800 mm za rok a veľmi obmedzeným výskytom mrazov. Panva Solliès sa nachádza v priestore stretu tektonických platní, medzi metamorfovanou zónou pohoria Maures na východe a zónou vápencových masívov Provencalska na západe. Prevažná časť daného územia sa vyznačuje viac či menej zvetranými pieskovcovými lavicami a pelitmi červenej a tmavočervenej farby. Horniny, ktoré vznikli premenou permských hornín, sa na väčšine územia (severný okraj a stredná časť) zmiešali s piesočnato-ílovitými až ílovito-piesočnatými nánosmi s vysokým podielom vápencového štrku. Východný okraj tejto panvy je pokrytý piesočnato-ílovitými až ílovito-piesočnatými nánosmi s väčším či menším podielom kremičitého štrku. Pôdy typické pre figovníkové sady sú viac-menej štrkovité, ílovité až ílovito-piesočnaté, hlboké, dobre odvodňované, stredne vápenaté, ktoré sa rozvinuli na aluviálno-koluviálnych nánosoch.

Zemepisná oblasť sa tiež vyznačuje prevahou figy odrody Bourjassotte Noire, pestovanej podľa tradičných zvyklostí zemepisnej oblasti. Odroda Bourjassotte Noire sa pestuje výhradne v zemepisnej oblasti označenia „Figue de Solliès“. Podľa údajov odboru pre ovocie a zeleninu Bassin Rhône Méditerranée (BRM) dosahuje podiel fig odrody Bourjassotte Noire zo zemepisnej oblasti výroby 90 % z celkového objemu registrovaného vo Francúzsku v roku 2006. „Figue de Solliès“ predstavuje 74 % celkovej rozlohy figovníkových sadov a 77 % produkcie dopestovanej v zemepisnej oblasti označenia.

5.2. Špecifickosť výroby:

Vlastnosti

„Figue de Solliès“ sa vyznačuje nadpriemernou veľkosťou v porovnaní s veľkosťou fig na európskom trhu. Priemer „Figue de Solliès“ totiž dosahuje minimálne 40 mm. Jedinečnosť jej chuti sa prejavuje v dokonalej vyváženosti kyslastých a sladkých chutí, ojedinelej v Európe. V menšej miere možno nájsť odrodu Bourjassotte Noire aj v iných regiónoch produkcie, avšak figy, ktoré nepochádzajú zo zemepisnej oblasti označenia, sú síce na vzhľad podobné, nemajú však typické chuťové vlastnosti „Figue de Solliès“. Jedinečnosť chuti „Figue de Solliès“ sa prejavuje v dokonalej vyváženosti kyslastých a sladkých zložiek, figy odrody Bourjassotte Noire pochádzajúce z iných regiónov produkcie sa vyznačujú prevahou kyslastých chutí nad sladkými, alebo horšími organoleptickými vlastnosťami v dôsledku priskorého zberu. Vyváženosť kyslastých a sladkých chutí sa získa vďaka obsahu cukru minimálne 14 °Brix v etape balenia.

Figy tejto odrody sú vyhľadávané aj pre ich vysokú trvanlivosť, vďaka ktorej ich možno za dobrých podmienok skladovať viac dní (plody nepraskajú).

„Figue de Solliès“ možno spoznať podľa tvaru stlačenej kvapky vody, fialovej až čiernej farby so žilkami (najmenej 80 % šupky je fialovej farby), jej tuhosti, relatívnej pevnosti, pružnosti, šťavnatosti a lesklej dužiny.

Povesť

Vďaka špecifickému charakteru územia získava „Figue de Solliès“ organoleptické vlastnosti, podľa ktorých možno toto ovocie bezpečne rozpoznať. Chýr „Figue de Solliès“ prekračuje hranice oblasti označenia. Preto sa predáva tak v miestnych stánkoch, ako aj na celoštátnych trhoch. Možno ich nájsť najmä v Lyone a Paríži, kde sú veľmi vychýrené, ale aj vo Švajčiarsku a v Nemecku. Od roku 1970 sa tieto figy predávajú aj vo veľkých obchodných centrách.

Vďaka svojej povesti sú figy „Figue de Solliès“ veľmi vyhľadávané aj v gastronómii. Renomované reštaurácie ponúkajú množstvo jedál pripravených z „Figue de Solliès“, ktoré sa servírujú ako príloha k slaným i sladkým jedlám. O povesti „Figue de Solliès“ svedčí aj skutočnosť, že sa vyskytuje v kulinárskych prílohách ženských časopisov a v kuchárskych knihách, ktoré ponúkajú mnohé recepty pripravené z „Figue de Solliès“. Najväčšiu poctu tomuto druhu fig vzdal provensalský šéfkuchár Guy GEDDA, ktorý v roku 2004 vydal dielo celé zasvätené „Figue de Solliès“ pod názvom Čaro figy v provensalskej kuchyni, ako vrcholný dôkaz narastajúcej povesti „Figue de Solliès“.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Osobitosťou panvy Solliès je skutočnosť, že je obklopená horami, vďaka čomu sa vytvorili špecifické klimatické podmienky. Ide o teplé stredomorské podnebie priaznivé pre pestovanie figovníka s priemerným úhrnom zrážok 700 až 800 mm za rok a veľmi obmedzeným výskytom mrazov. Dostatok slnečného svitu typický pre toto podnebie zaručuje refraktometricky určené hodnoty, ktoré sa rovnajú alebo sú vyššie ako 14 °Brix počas celého obdobia zberu. Z geologického hľadiska sa panva Solliès vyznačuje značnou rozmanitosťou pôd s prevládajúcimi zdravými ílovito-piesočnatými pôdami s vysokým hydrologickým potenciálom, ktoré sú zárukou rýchleho rastu figovníka a bohatej listnatosti, ktorá je predpokladom bohatosti chuti „Figue de Solliès“ a rovnováhy kyslastých a sladkých zložiek. Tieto pôdy majú nízky obsah vápenca (pod 20 %), čo zaručuje zber dužinatých a šťavnatých fig, ktorých veľkosť presahuje 40 mm, a preukázaný vysoký obsah minerálnych látok vedie k rozmanitosti chuti tam dopestovaných fig.

K týmto prírodným podmienkam priaznivým na pestovanie figy sa pridáva tradičné know-how, ktoré sa využíva najmä pri postupoch sadenia, strihania, ovládania zavlažovania, zberu, triedenia a balenia. Toto know-how sa v ovocinárstve vyznačuje predovšetkým nízkokmennými sadmi a strihaním do tvaru kra, ako aj pri zbere (od 15. augusta do 15. novembra), ktorý vykonáva veľký počet kvalifikovanej pracovnej sily vyškolenej na ručný zber ovocia priamo zo stromov v štádiu ideálnej zrelosti (zber začína, keď má 80 % fig šupku na 80 % minimálne fialovej farby). Plod takto získa pružnosť, šťavnatosť a lesklosť, typické vlastnosti „Figue de Solliès“. Miestne know-how sa tiež plne využíva pri triedení a balení týchto mimoriadne citlivých plodov.

Vďaka všetkým týmto priaznivým faktorom je „Figue de Solliès“ najproduktívnejšou figou vo Francúzsku s takmer 58 % národnej produkcie, čo predstavuje viac ako 1 900 ton ročne.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFigueDeSolliès.pdf>