

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2020/C 257/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

„FIGUE DE SOLLIES“

EC №: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

**1. Група заявител и законен интерес**

Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Тел. +33 494289437  
Факс +33 494333173  
Електронна поща: copsol@wanadoo.fr

Състав: производители, опаковчици и пунктове за замразяване

Правен статут: групата е професионално сдружение, осъществяващо дейност съгласно Кодекса на труда. Тя е официално признатият от френската държава орган за управление на продуктовата спецификация по отношение на защитеното наименование за произход „Figue de Solliès“. Поради това тя има правото да иска изменения на продуктовата спецификация.

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

**3. Рубрика от продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго: контролен орган, национални изисквания, географски район.

**4. Вид на изменението/измененията**

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

**5. Изменение/изменения****5.1. Рубрика „Описание на продукта“**

Изменя се първоначалният текст, отнасящ се до описанието на смокините „Figue de Solliès“, така че да бъдат включени специфичните характеристики на плодовете, предназначени за преработка, както и допустимите отклонения за плодовете за пряка консумация и за плодовете, предназначени за преработка.

Следователно следният първоначален текст от продуктова спецификация и от единния документ:

„Figue de Solliès е виолетова смокиня от сорта Bourjassotte Noire, продавана прясна и цяла, с диаметър не по-малък от 40 mm. Кожицата ѝ е без прободения от насекоми, неразпукана и без следи от триене на листата върху плода. Отличаваща се с баланс на кисел и сладък привкус, смокинята „Figue de Solliès“ има съдържание на захар, не по-малко от 14 ° Брикс, гарантирано при етапа на опаковането. Имам формата на сплескана капка вода, виолетов цвят с черни жилки, този плод е плътен, твърд и еластичен. Чашката е фина, светложелена, меката част е месеста, лъскава и сочна, с цвят на сладко от ягоди, с многобройни фини и бежови зрънца. Ароматът е изискан, ненаатрапчив, с растителни и плодови нотки на диня, бял пъпеш, ягода и други меки плодове. Вкусът е богат с характерен баланс на кисело и сладко, в устата плодът е отначало хрупкав, после се топи, със силен дъх на растения (конфитюр от ревен, диня), плодове (меки плодове) и цветя. Опаковането и пускането на пазара се извършват на едноредова тарелка или в съд от алуминиево фолио, чието съдържание не може да надвишава 1 kg.“

се заменя в продуктова спецификация и в единния документ (в точка 3.2.) със следния текст:

„Figue de Solliès е виолетова смокиня от сорта Bourjassotte Noire, продавана прясна или замразена. Пресните смокини са предназначени за пряка консумация или за преработка, докато замразените смокини са предназначени само за преработка.

За всички плодове:

- Смокинята има формата на сплескана капка вода, виолетов цвят с черни жилки,
- Тя е плътна, твърда и еластична,
- Чашката е фина, светложелена,
- Меката част е месеста, лъскава и сочна, с цвят на сладко от ягоди, с многобройни фини и бежови зрънца,
- Смокинята е цяла и с диаметър не по-малък от 40 mm (преди евентуално замразяване),
- Кожицата ѝ е без прободения от насекоми,
- Ароматът е изискан, ненаатрапчив, с растителни и плодови нотки на диня, бял пъпеш, ягода и други червени плодове,
- Вкусът е с характерен баланс на кисел и сладък привкус,
- Месестата част е отначало хрупкава, после се топи в устата, със силен дъх на растения (конфитюр от ревен, диня), плодове (червени плодове) и цветни нотки,
- Смокинята има съдържание на захар не по-малко от 14° Брикс при етапа на опаковането или при етапа на замразяването.

За плодовете за пряка консумация:

*Кожичата на смокинята е неразпукана, неразкъсана, ненацепена и без следи от кората на дървото върху плода. Възможно е все пак да има леки следи от триене на листата върху плоданай-много върху 5 % от повърхността.*

За плодовете, предназначени за преработка:

*Кожичата може да е разпукана, разкъсана, нацепена или да има следи от кората на дървото или от триене на листата върху плода.*

*За всяка партида както от плодове за пряка консумация, така и от плодове, предназначени за преработка, се допускат най-много 10 % несъответствие на плодовете по всички посочени по-горе критерии, с изключение на критериите за сорт и размер, за които не се предвижда никакво отклонение.*

*Опаковането и пускането на пазара на плодовете за пряка консумация се извършват на едноредова щайга или в тарелка, чието съдържание не може да надвишава 1 kg.*

*Опаковането и пускането на пазара на плодовете, предназначени за преработка, се извършват в опаковки с максимална вместимост 25 kg.*

Изменението засяга основно добавянето на плодовете, предназначени за преработка, и добавянето на процеса на замразяване (само за плодовете, предназначени за преработка).

В описанието на продукта сега вече се прави разграничение между общите характеристики на смокините „Figue de Solliès“, независимо от тяхното предназначение (групирани в параграф, озаглавен „за всички плодове“), които са идентични с описанието в действащата продуктова спецификация (форма, цвят, текстура, сочност, цялостност на плодовете, минимален размер, органолептични характеристики, минимално съдържание на захари...), и специфичните характеристики на смокините според тяхното предназначение (групирани в параграфи, озаглавени „за плодовете за пряка консумация“ или „за плодовете, предназначени за преработка“). Добавя се също, че „диаметърът“ и „съдържанието на захари“ се определят „преди замразяване“, тъй като това са критерии за сортиране, които варират съвсем слабо при размразяване.

Добавят се също допустимите отклонения (с изключение на критериите за размер и сорт): допустим максимален процент на несъответстващите на изискванията плодове от партида и максимален процент от повърхността на плода, по която може да има следи от триене на листата върху плода.

Освен това първоначалният текст на точка 3.5. „Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане“ от единния документ, както следва:

*„Пуснатите на пазара партиди са еднородни по диаметър и цвят.“*

се заличава, тъй като става въпрос за критерий за сортиране, който е упоменат в рубриката „Описание на метода на производство“ от продуктова спецификация.

Групата заявител желае всъщност да разшири обхвата на продуктова спецификация на ЗНП и да включи в него смокините, предназначени за преработка (конфитюри, chutney, сладкарски изделия, сварени плодове във вакуумна опаковка...), тъй като действащата продуктова спецификация се отнася само до плодовете за пряка консумация. Търсенето на плодове за преработка в действителност е голямо и се увеличава от 80-те години на миналия век насам. Смокините, предназначени за преработка, представляват повече от 20 % от общия годишен тонаж, произведен от сорта Bourjassote Noire в района на наименованието, или почти 300 t през 2016 г. (400 t през 2015 г.) от общо 1 400 t произведени смокини (1 600 t през 2015 г.).

Плодовете, предназначени изключително за преработка, могат да имат някои видими дефекти по кожичата и да са замразени. Видимите дефекти, като например разкъсана, разпукана, нацепена кожича или кожича със следи от кората на дървото върху плода, които често са свързани с висока степен на зрялост в момента на тяхната беритба, не са допустими при плодовете за пряка консумация, които трябва да имат почти безупречен външен вид (допускат се леки следи от триене на листата върху плода за максимум 5 % от повърхността на кожичата). Във връзка с това се уточнява, че кожичата трябва да е „ненацепена“, когато става въпрос за смокини за пряка консумация. Тези видими дефекти обаче не вредят на органолептичните качества на плода, по-специално когато става въпрос за преработка.

Замразяването увеличава срока на годност на смокинята (до 1 година), по-специално на най-зрелите плодове, които са най-търсени от преработвателите заради високото им съдържание на захари. Закупуването на замразени смокини позволява на преработвателите да разпределят равномерно своето производство, като гарантират качеството на продукт, който в свежо състояние има кратък срок на годност (до няколко дни). Изпитвания, проведени от групата в продължение на няколко години, позволиха да се провери и докаже, че замразяването дава възможност да се запазят органолептичните (цвет, вкус, текстура) и аналитичните (съдържание на захари) характеристики на смокините „Figue de Solliès“.

Опаковането в тарелки или шайги не е пригодено към нуждите на преработвателите, които купуват продукта. Поради това предназначенията за преработка плодове, най-често замразени, се опаковат в подходящи опаковки (торби или кашони), които не превишават 25 kg, за да се предотврати увреждането и смачкването на плодовете. Освен това последните често се замразяват преди пускане на пазара и преработка.

## 5.2. Рубрика „Доказателство за произход“

Освен големия брой редакционни промени, измененията в продуктовата спецификация включват както обща актуализация на рубриката с оглед на националните изисквания, определени за продуктите с наименование за произход, така и актуализация с цел да се отрази включването в обхвата на смокините, предназначени за преработка и евентуално замразени, като се прави разграничение между тях и „смокините за пряка консумация“.

Поради това се добавя следният текст, описващ системата, въведена на национално ниво:

*„Въвеждането на мониторинг по документи в продължение на целия процес на производството и замразяването на смокините „Figues de Solliès“, свързан с проверки на място, както и на процедура за ситивна проверка на продукта позволява да се гарантира мониторинг на продукта от момента на неговото производство до опаковането му.*

*Всеки оператор, който желае да участва в процеса на производство на смокините с наименованието за произход „Figues de Solliès“, е длъжен да предостави на групата посочените по-долу декларации и да актуализира съответните документи и регистри в съответствие с определените условия и срокове.*

*Декларациите и стоковите разписки се изготвят на бланките, предоставени от групата, и в съответствие с одобрените от директора на INAO образци. Всички дневници за дейностите по отглеждане, регистри, дубликати на стокови разписки и други документи, позволяващи извършването на мониторинг и проверки на обелите и продуктите, се предоставят на разположение на отговарящите за контрола служители.“*

Заличават се подробностите относно данните, включени в „декларацията за идентификация“ на операторите, но се добавя, че тази декларация засяга операторите, които вземат участие в производството, приготвянето, замразяването или опаковането, както и че тя се „получава и регистрира от групата“;

„Годишната декларация за липса на намерение за използване на съответните средства за производство“ (по избор) се преименува на „Годишна декларация за частична или пълна липса на намерение за производство на продукта, обхванат от наименованието за произход“, а подробностите относно предоставените данни се заличават.

Първоначално предвидената „декларация за производство и търговия“ се заменя с „годишна декларация за реколтата“ за производителите на смокини и „годишна декларация за производство“ за операторите, които търгуват и доставят смокини с наименованието за произход.

В „годишната декларация за производство“ се добавя, че декларацията включва „количествата опаковани и пуснати на пазара смокини с наименованието за произход, като се прави разграничение между смокини за пряка консумация и смокини, предназначени за преработка, и се уточняват евентуално замразените количества“.

„Регистрите за материалната отчетност, проследяващи всички движения на продуктите и извършените обработки“, се заменят с данни, които сега са разпределени в два отделни документа: „Регистър на реколтата“ за производителите на смокини, в който се посочват: „за всяка овощна градина, обозначена с кадастрални номера: произведените количества по дата на бране, мястото, където се съхраняват, излезлите количества, датата на тяхното излизане и направление. Данните, посочени в регистъра, се съхраняват от оператора през годината, за която се отнасят, както и през следващите две години“, и „Регистър на обработките“ за операторите, извършващи сортиране, разпределяне по големина, пускане на пазара и експедиция на смокините, в който се посочват: „количествата и произходът на смокините, с позовавания на разписките за доставка, датите на извършване на различните операции (складиране, сортиране, разпределяне по големина, опаковане, замразяване, експедиция), сортираните и разпределени по големина, замразени, опаковани и експедирани смокини, като се уточнява категорията и/л (смокини за пряка консумация или за преработка, в прясно или замразено състояние). Данните, посочени в регистъра, се съхраняват от оператора през годината, за която се отнасят, както и през следващите две години“.

Добавя се „етикет за идентификация на потребителската опаковка“, на който се посочва, че „Всяка потребителска опаковка, предназначена за пускане на пазара с наименованието за произход, се идентифицира с етикет, включващ най-малко следната информация: позоваване на партидата, датата на опаковане, датата на замразяване за замразените партии, означението „ЗНП“, а за плодовете, предназначени за преработка — и означението на категорията на партидата („замразен продукт за преработка“ или „пресен продукт за преработка“)“.

Добавя се също и „Етикет върху палета“, на който се посочва, че: „Всеки палет с голям брой потребителски опаковки съдържа етикет, обобщаващ цялата информация, включена в етикетите за идентификация на потребителските опаковки“.

Що се отнася до мониторинга на извършените в парцелите операции по отглеждане, на операторите се предлага възможността да отбелязват своите действия във всякакъв друг документ, различен от първоначално предвидения дневник за дейностите по отглеждане.

В тази рубрика се добавя също позоваване на предвидения аналитичен и органолептичен анализ, за да се гарантират качеството и съответствието на продукта с неговото описание: „С цел да се гарантират качеството и съответствието с описанието на продукта, посочено в точка II по-горе, цялата процедура се допълва със сетивни прегледи, извършвани чрез вземане на проби от партидите със стокени с наитенование за произход, готови за пускане на пазара“.

### 5.3. Рубрика „Метод на производство“

Съществените изменения са свързани с включването в обхвата на смокини, предназначени за преработка и евентуално замразени. Добавянето на условията на производство за този продукт води в някои случаи до преподреждане на различните параграфи от рубриката, за да се вземе предвид различното предназначение на произведените смокини, съответно за пряка консумация или за преработка, замразени или не. Освен измененията, свързани с включването в обхвата на смокини, предназначени за преработка, са направени и други изменения.

Следният уводен параграф: „Типичните характеристики на смокините „Figue de Solliès“ се дължат на уменията на редица поколения. Производствените техники отговарят на особеностите на смокиновото дърво и неговите нужди и са гарант за специфичните характеристики, свързани с този район, и за качеството на плодовете, които се произвеждат в него. Уменията са част от целия цикъл на продукта, от поддръжката на овощната градина до опаковането, като се мине през брането“ се заличава, тъй като той се отнася повече до елементите на „връзката с географския произход на продукта“, отколкото до описанието на „метода на производство“.

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Засаждане: всяко дърво разполага с минимална площ от 25 m<sup>2</sup>, която е получена като се умножат двете разстояния — разстоянието между редовете и отстоянието между дърветата. Минималното разстояние между дърветата е най-малко 5 m.“

се допълва и заменя със следното:

„Гъстота на насажденията: Всяко дърво разполага с минимална площ от 25 m<sup>2</sup>, която е получена като се умножат двете разстояния — разстоянието между редовете и отстоянието между дърветата. Минималното разстояние между дърветата, измерено „от ос до ос“, е най-малко 5 m в момента на засаждането.“

Разстоянията и минималните площи на засаждане не се изменят, но се добавя, че определеното минимално разстояние между дърветата се измерва „от ос до ос в момента на засаждането“, за да се избегне всякакво тълкуване и да се вземе предвид растежът на стволите през годините.

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Беритбата на смокините се извършва от 15 август до 15 ноември.“

се заменя със следното:

„Дата на беритбата: Датите на започване и приключване на беритбата се определят ежегодно с решение на директора на INAO по предложение на групата“.

Премахват се точните дати на беритбата, които се заменят с годишна процедура по започване и приключване на беритбата. В действителност първоначално посоченият период на беритба е ориентиран. На практика той може леко да варира според годините, тъй като е важно да се вземе предвид действителното състояние на зрялост и качество на плодовете в зависимост от климатичните условия: забавяне на узряването поради липса на слънцегреене, дъждовно време в края на периода на беритбата, което води до намаляване на съдържанието на захари и влошаване на органолептичните свойства на плодовете и т.н.

При проверка в рамките на мрежа от парцели предложението на групата ще се базира по-специално на цвета на плодовете и на съдържанието им на захари в съответствие с критериите, определени в продуктовата спецификация (80 % от смокините трябва да са с оцветяване C2 до C7 съгласно „цветен код“ и с минимално съдържание на захари 14° Брикс).

Следният първоначален текст:

„Смокините се берат и превозват от овощната градина до мястото на съхранение в решетъчни шайги, чиято вместимост не може да надвишава 20 kg“ се заменя със следното:

„Смокините се берат, превозват и доставят в решетъчни шайги, чиято вместимост не може да надвишава 20 kg.“

Що се отнася до начините на беритба, към задължението смокините да се берат и превозват в решетъчни шайги с вместимост не по-голяма от 20 kg се добавя също и задължението смокините да се доставят в такива шайги, за да се запази качеството на тези нетрайни плодове. Първоначалният израз: „от овощната градина до мястото на съхранение“ се заличава поради своя имплицитен характер.

В цялата рубрика са направени и редакционни промени, които включват по-специално замяна на всички редакционни формулировки в отрицателна форма от вида „не може да е повече от“ със следните редакционни формулировки в положителна форма: „е по-малко или равно на“.

Подробностите относно направените изменения във връзка с включването в обхвата на смокините, предназначени за преработка, евентуално замразени, са описани по-долу:

- следният първоначален текст: „Срокът между момента на брането и експедицията след опаковане е не по-дълъг от пет дни. В този период смокините се съхраняват, без да бъдат прехвърляни в други съдове, при температура, която не превишава 8 °C, с цел да не бъдат подлагани на неблагоприятното въздействие на топлината“, се заменя според предназначението на смокините (за пряка консумация или за преработка) със следните текстове, за да се направи разграничение между смокините за пряка консумация и смокините за преработка:

„Съхранение преди обработка: докато бъдат обработени в смокини за пряка консумация или в смокини за преработка, доставените смокини незабавно се складират за съхранение, без да бъдат прехвърляни в други съдове, при температура не по-висока от 8 °C“.

- A за плодовете за пряка консумация:

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„След сортиране опакованите смокини са без пробождания от насекоми и петна, неразпукани, кожицата ил е неразкъсана, а оцветяването е от C2 до C7 съгласно споменатия по-горе цветен код по скалата, разработена от STIFL [Междусекторния технически център за плодовете и зеленчуците]. Тяхното съдържание на захари е по-голямо или равно на 14° Брикс.“

се допълва и заменя със следното:

„Смокините се сортират, разпределят по големина, опаковат и експедират в срок не повече от 5 дни след тяхната беритба.

Сортиране, разпределяне по големина и опаковане:

Техният диаметър е по-голям или равен на 40 mm. Те са без пробождания от насекоми и петна, неразпукани, неразкъсани, ненацепени и без следи от кората на дървото върху плода. Възможно е все пак по кожицата на плода да има леки следи от триене на листата върху плода най-много върху 5 % от повърхността. Оцветяването ил е от C2 до C7 съгласно споменатия по-горе цветен код по скалата, разработена от STIFL, а съдържанието ил на захари е по-голямо или равно на 14° Брикс.

За всяка партида се допускат не повече от 10 % плодове, които не отговарят на изискванията, с изключение на тези по отношение на размера и сорта.

Следователно първоначалният срок за опаковане и експедиция от не повече от 5 дни след бране, който остава непроменен, е включен в този текст.

Точката, отнасяща се до критериите за сортиране, се преформулира и се допълва чрез въвеждане на прагове за допустимо отклонение, изразени като процент на плодовете, които не отговарят на изискванията. След години на производство и контрол на плодове с наименованието за произход, допустимото отклонение при сортиране е определено на 3 смокини, неотговарящи на изискванията, при шайга с 27 смокини. Отново се включва изискването за подбор на смокините по големина с минимален диаметър от 40 mm, както и това кожицата им да бъде неразкъсана, ненацепена и без следи от кората на дървото върху плода.

Що се отнася до начините на опаковане на смокините (в шайга или в тарелка), следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Опаковането и пускането на пазара се извършват на едноредова тарелка или в съд от алуминиево фолио, чието съдържание не може да надвишава 1 kg.“

се допълва и заменя със следното:

„Опаковането се осъществява непосредствено след сортирането и разпределянето по големина. Пускането на пазара се извършва на едноредова шайга или в тарелка, чието съдържание е най-много 1 kg.“

За повече точност се добавя, че опаковането трябва да бъде осъществено непосредствено след етапа на сортирането и разпределянето по големина, за да се запази качеството на плодовете.

Общото пренареждане на различните параграфи води до добавянето на специфична точка „Съхранение преди експедиция“, която включва следните вече предвидени в продуктова спецификация условия по отношение на смокините за пряка консумация: *„Опакованите партиди се складираат за съхранение на студено при ниски положителни температури, непревишаващи 8 °C, до момента на експедицията и/“*

— A за плодовете за преработка:

Продуктовата спецификация се допълва с условията за обработка и евентуално за замразяване на смокините, предназначени за преработка, ако е приложимо. Следователно се добавят следните текстове:

— *„Смокините се сортират, разпределят по големина, опаковат и експедираат или се оставят на студено с оглед на замразяването им в срок не повече от 5 дни след тяхната беритба“.*

— *„Сортиране, разпределяне по големина“:*

*„Смокините са с диаметър не по-малък от 40 mm и с оцветяване от C2 до C7 съгласно споменатия по-горе цветен код по скалата, разработена от STIFL. Тяхното съдържание на захари е по-голямо или равно на 14° Брикс. Смокините са без пробоявания от насекоми, но могат да бъдат разпукани, разкъсани, нацепени или по тях да има следи от кората на дървото или от триене на листата върху плода. За всяка партида се допускат не повече от 10 % плодове, които не отговарят на изискванията, с изключение на тези по отношение на размера и сорта.“*

Тези смокини отговарят следователно на същите изисквания за сортиране по отношение на диаметър, цвят, съдържание на захари и липса на пробоявания от насекоми, както и смокините за пряка консумация. От друга страна, за разлика от смокините за пряка консумация, те могат да бъдат разпукани, разкъсани, нацепени или по тях да има следи от кората на дървото върху плода.

— *„Опаковане, съхранение и срок за експедиция в прясно състояние“:*

*„След като бъдат сортирани и разпределени по големина, смокините се опаковат в опаковки с максимална вместимост от 25 kg, които се затварят със система за защита, която губи целостта си след отваряне. Те незабавно се складираат за съхранение на студено при ниски положителни температури, ненадвишаващи 8 °C, до момента на експедицията им.“*

Предвид голямата вместимост на тези опаковки те са подходящи за пускането на пазара на продукта (преработка), като в същото време позволяват да се запази негово качество, тъй като вместимостта е ограничена до 25 kg. Освен това, за да бъдат ограничени рисковете от заместване на продукта със смокини, които не са със ЗНП, се предвижда използването на опаковки, снабдени със система за защита, която губи целостта си след отваряне.

— *„Опаковане, съхранение, замразяване и срок за експедиция в замразено състояние“:*

— *Предварително съхранение на студено:*

*„Непосредствено след като бъдат сортирани и разпределени по големина, смокините се складираат за съхранение на студено при ниски положителни температури, непревишаващи 8 °C в продължение на 12 до 24 часа, в опаковки с вместимост не повече от 25 kg.“*

Предназначените за замразяване смокини също се съхраняват в опаковки, които са ограничени до 25 kg, за да се запази качеството на продукта. След етапа на сортиране, при който температурата на плодовете може да се повиши, аклиматизацията на смокините на студено преди замразяване, в продължение на 12 до 24 часа в студено помещение при температура, непревишаваща 8 °C, позволява да се избегне прекомерният термичен шок, който може да промени качеството на плода.

— *Замразяване:*

*„След периода на предварително съхранение на студено смокините се замразяват, така че средата на плода да достигне температура по-ниска или равна на -18 °C, в срок от не повече от 5 дни след датата на замразяването им.“*

Операторите не са оборудвани със съоръжения за бързо замразяване. Опитът все пак е доказал, че срок за замразяване от не повече от 5 дни е желателен с оглед запазването на характеристиките на смокините „Figue de Solliès“.

— *Опаковане на замразените смокини:*

*„Смокините се опаковат в опаковки с максимална вместимост от 25 kg, които се затварят със система за защита, която губи целостта си след отваряне.“*

Тъй като са предназначени за преработка, смокините се опаковат в големи опаковки за разлика от смокините за пряка консумация. Вместимостта все пак е ограничена до 25 kg, за да се избегне прекомерното притискане на плодовете, което може да доведе до щети. Освен това, за да се ограничат рисковете от заместване на продукта със смокини с друг географски произход, има изискване опаковките да бъдат снабдени със система, позволяваща проверка на целостта им.

— Срок на годност на замразените смокини:

*„Замразените смокини могат да се ползват от наименованието за произход „Figue de Solliès“ в продължение на не повече от 1 година след замразяване“.*

Максималният срок на годност на замразените продукти позволява, от една страна, да се гарантира запазването на физическите и органолептичните характеристики на продукта, а от друга страна, да се избегне едновременното пускане на пазара на плодове от различни реколти.

Посоченият по-долу текст от действащата продуктова спецификация, както и в точка 3.5. от единния документ:

„Опаковането се извършва задължително в географския район поради уязвимостта на продукта и за да се запазят качеството и специфичните характеристики на защитеното наименование. Смокинята е по принцип плод, който понася зле превода и евентуални удари. Ето защо той трябва да се обработва колкото е възможно по-малко и да се опакова много бързо в опаковки, избягващи всеки риск от смачкване (едноредова тарелка или съд от алуминиево фолио с тегло не повече от 1 kg). От друга страна, това изискване налага смокините да бъдат опаковани непосредствено след сортирането им, т.е. на самото място, където се сортират — етап, който се основава именно на уменията на производителите от географския район.“

се допълва и заменя със следното:

„Опаковането и евентуално замразяването, в случай че смокините са предназначени за преработка, трябва да бъдат осъществени в географския район. Смокинята по принцип е уязвим плод, който понася зле превода, многобройни обработки и евентуални физически удар или термичен шок. Ето защо, за да се гарантират и запазят нейните оригинални характеристики, непосредствено след сортирането тя трябва да бъде опакована или замразена (след аклиматизация на студено при положителни температури в продължение на 12 до 24 часа, за да се избегне прекомерен термичен шок) в опаковки, предотвратяващи всеки риск от смачкване (едноредова шайга или тарелка с максимална вместимост от 1 kg за смокините за пряка консумация и в опаковки от не повече от 25 kg за смокините, предназначени за преработка). Следователно това ограничение налага опаковането и замразяването на смокините да се извършват в рамките на географския район на производство, тъй като за етапа на сортиране трябва да бъдат използвани именно уменията на производителите на смокините „Figue de Solliès“. Освен това опаковането и замразяването в географския район позволяват да се ограничат рисковете от заместване на продукта с несъответстващ продукт благодарение на използваните от производителите опаковки, снабдени със система за защита, която губи целостта си след отваряне“.

Всъщност основанията за опаковане и замразяване в географския район на смокините, предназначени за преработка, се добавят към първоначално упоменатите във връзка с опаковането в географския район на смокините за пряка консумация и ги допълват.

#### 5.4. Рубрика „Връзка“

Тази рубрика се допълва с данните за смокините, предназначени за преработка и евентуално замразени. Групата пожела да се възползва от тази възможност и да обобщи цялата рубрика.

В преамбула на продуктова спецификация, както и в точка 5 от единния документ се добавя следният текст, който уточнява специфичните качества на смокинята „Figue de Solliès“, дължащи се основно на природните и човешките фактори на географската среда:

*„Характерни за смокините „Figue de Solliès“ са вкусовото богатство, месестият и сочен плод с голям диаметър и високото съдържание на захари, свързани основно с природните (почви и хидрографска мрежа, климат) и човешките (практики на бране и сортиране) фактори на географската среда.“*

Що се отнася до специфичните особености на района, упоменатите многобройни исторически елементи се заличават или се обобщават, и се добавят данни, свързани с пазара на смокините, предназначени за преработка, като се подчертава, че смокините, предназначени за преработка, представляват повече от 20 % от общия годишен тонаж, произведен от сорта Bourjassote Noire в района на наименованието, или близо 300 t през 2016 г.

Обобщението, направено в продуктова спецификация, което обаче не е включено в единния документ, е следното:

*„Смокиновите насаждения присъстват още от древността и са се разпространили по цялото Средиземноморие. Ако през Средновековието регионът на Марсилия е осигурявал голяма част от френското производство, след това производството се е насочило към източната част на Прованс, и по-специално към региона на Solliès, където то е намерило идеални условия за своето развитие, и по-специално на сорта Bourjassote Noire, познат като „Figue de Solliès“ още от 1560 г. В самото начало на 19-ти век г-н Fauche, префект на департамент Var, посочва, че Bourjassote Noire е преобладаващият сорт в департамента. Производството му непрекъснато се увеличава. В началото на 20-ти век регионът на Solliès произвежда приблизително 1100 t смокини. В периода 1905—1910 г., благодарение на железопътната мрежа, смокините „Figue de Solliès“ става особено ценена в Париж, където всеки ден през сезона се изпращат по 18 тона пресни смокини. През 50-те години на 20-ти век се появяват овощни градини, изцяло от смокинови дървета. Отглеждат се „нисъкостеблени дървета“, което улеснява беритбата. През 80-години на 20-ти век смокинята определено се превръща в доминираща култура в сектора. През 1996 г. производителите се обединяват в рамките на „Syndicat de Défense de la Figue de Solliès“ [Синдикат за защита на смокините „Figue de Solliès“], което им позволява през 2006 г. да защитят наименованието „Figue de Solliès“ с контролирано наименование за произход, а след това през 2010 г. със защитено наименование за произход по отношение на пресния плод, наричан „за пряка консумация“. Днес общото годишно производство на смокини за всички сортове в географския район е около 2000 тона.“*



Добавените в продуктовата спецификация елементи, отнасящи се до смокините, предназначени за преработка, са следните:

*„След 1980 г. в региона на Solliès, едновременно с производството на плодове за пряка консумация, се развива и пазарът на смокини, предназначени за преработка, които често са замразени, за да се удължи техният срок на годност. Този пазар представлява около шестдесет тона или 13 % от общия тонаж смокини от сорта Bourjassotte noire, пуснати на пазара. Това са предимно много узрели смокини (С7 съгласно цветния код по скалата на STIFL), които се търсят от преработвателите заради високото им съдържание на захари. Плодовете, които са с отлични органолептични характеристики, могат да имат разкъсана или разпукана кожица поради степента си на зрялост, което прави немислимо превозването им на далечни разстояния и намалява срока им на годност в прясно състояние. Също така наличието на повече или по-малко следи от кората на дървото върху кожицата не е проблем за плода, предназначен за преработка, тъй като вкусовете му качества не се променят.*

*Актуални икономически данни*

През 2016 г. производството на „Figue de Solliès“ обхваща 120 производители на смокини, представлявани от един кооператив, и двадесетина производители-спедитори. Франция е произвела 3200 t смокини общо за всички сортове, от които повече от 1800 t в географския район на производство на „Figue de Solliès“, където пък 1400 t са от сорта Bourjassotte Noire. Смокините, предназначени за преработка, представляват днес повече от 20 % от общия тонаж за сорта Bourjassotte Noire, произведен в географския район, или около 300 t през 2016 г.“

В точка 5 от единния документ се добавят съответно следните данни:

*„Смокините, които именно поради високата си степен на зрялост са разпукани, разкъсани, нацепени или със следи от кората на дървото или от триене на листата върху плода, но имат отлични вкусови качества и са запазени за преработка (конфитюри, пюрета, торти ...) и могат да бъдат замразени, за да се продължи срокът им на годност преди преработката.“*

Географските, геоложките и климатичните характеристики на географския район са допълнително обобщени, а цифрите, свързани с наличието на сорта Bourjassotte Noire, са актуализирани.

Актуализираният текст в продуктовата спецификация и в точка 5 от единния документ е следният (като първият параграф не фигурира в единния документ):

*„Географският район на производство на смокините „Figue de Solliès“ е включен изцяло в югозападния край на пермската депресия, граничеща на запад и на север с варовикови образувания от юрския период, а на изток с метаморфните скали на планинския масив Maures. Този район съответства също на хидрографската мрежа на басейна Gareau-Real-Martin с гъсто преплитани се малки потоци, които напояват района на производство. Освен това още от Средновековието разклоненията на р. Gareau осигуряват напояването на земеделските земи чрез напоителни канали, чиято мрежа обхваща изцяло района на производство.*

*Районът на производство, отворен към Средизелно море, граничи с релефни образувания и се характеризира с наличието на специфичен мезоклимат. Става въпрос за топъл средизелноморски климат с високи температури, по-специално от април до октомври. Географският район се характеризира и с незначителен брой на дните със слани, съсредоточаване на валежите главно през есента и през зимата, средна, но постоянна влажност. От геоложка гледна точка географският район е разположен в зоната, където варовиковите масиви на региона на Provence срещат на запад масива Maures с кристална структура, което е причина за голямото разнообразие от почви. Поради това районът на производство се характеризира с шест вида почви: кафяви почви с нови алувиални наноси, слабо излужени кафяви почви с древни алувиални наноси, излужени кафяви почви с древни алувиални наноси, млади кафяви почви, съставени от наслагвания или сипеи, млади кафяви почви без запаси от варовик, карбонатни калциево-магнезиеви почви.*

*Почти изцяло преобладаващ сорт: Сортът Bourjassotte Noire, по-известен като „виолетова смокиня“, се произвежда почти изцяло в този район на производство. При положение че регионът на Solliès генерира сам по себе си около 57 % от националното производство на смокини през 2016 г. с повече от 1800 t общо за всички сортове, по-голямата част от френското производство на сорта Bourjassotte Noire се пада именно на този район. Останалата част от овощните градини са разпръснати незначително във всички френски департаменти, по-специално в департамента Vaucluse.“*

Елементите, отнасящи се до човешкия фактор, са обобщени (резитба, напояване...) и допълнени с елементите, свързани с включването в обхвата на смокините, предназначени за преработка, по-специално замразени.

Актуализираният текст в продуктовата спецификация и единния документ (точка 5) е следният:

*„Уленията, адаптирани към географската среда и развити от производителите на смокини „Figue de Solliès“, засягат по-специално начина на засаждане (с оглед на доброто им развитие смокиновите дървета разполагат с най-малко 25 m<sup>2</sup>, а именно 5 m разстояние между всеки две дървета и 5 m между редовете), начина на резитба (оформянето на овощни градини „с нискостеблени дървета“, чиито клоно могат да бъдат достигнати с ръка, за да се улесни беритбата и резитбата за плододане с оглед получаване на плодове с голям диаметър), контрола на напояването в периодите на воден недостиг, така че да се предотврати разпукването на плодовете и да се осигури качествено производство, което ще позволи смокините да бъдат пуснати на пазара при най-добрите условия.*

Беритбата, която се състои изключително в ръчно бране, се извършва като цяло от местни работници, които са обучени и квалифицирани. За да се определи оптималният етап на беритбата, производителите се позовават на „цветния код“, разработен от Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) [Междусекторния технически център за плодовете и зеленчуците], определящ различните степени на оцветяване на смокините „Figue de Solliès“ във връзка със съответната степен на зрялост. Така смокините се берат обикновено между 15 август и 15 ноември, в зависимост от тяхната степен на зрялост.“

Само в продуктовата спецификация се уточнява също, че:

„Табелките са номерирани от С1 за слабо оцветените, незрели смокини (които не се включват в наименованието) до С7 за много узрелите плодове. За да могат смокините да придобият търсените вкусови характеристики, традиционно беритбата се осъществява при степен на оцветяване между С2 и С7. При степен С1 смокините нямат достатъчно захарност и сочност. Освен това, предвид нетрайността на плода, беритбата се осъществява в решетъчни щайги, чиято вместимост е не повече от 20 kg.

Актуализираният текст в продуктовата спецификация е следният:

*Сортиране, опаковане и замразяване:*

Сортирането е важен етап, който има за цел да бъдат подбрани плодовете, които отговарят на изискванията относно специфичните особености на наименованието на произход. Независимо от пазарното и предназначение (смокини за пряка консумация или смокини, предназначени за преработка), плодовете се продават цели, диаметърът и е най-малко 40 mm, оцветяването е между С2 и С7, а съдържанието на захари — не по-малко от 14° Брикс. Плодовете се сортират и в зависимост от вида на кожата ил. Смокините, предназначени за пазара за пряка консумация, са с отличен външен вид. Те не са разпукани, разкъсани или нацепени, нито имат следи от кората на дървото върху плода. Все пак за всяка партида се допуска максимум 10 % плодове да не отговарят на изискванията, както и максимум 5 % от повърхността на кожата на плода да има леки следи от триене на листата върху плода. Смокините се пускат на пазара на еднородни по големина, степен на зрялост и външен вид партиди. Те се опаковат в еднородни щайги или в тарелки, чието съдържание не надвишава 1 kg, за да се гарантира запазване на тяхната цялост, както и оптимални условия за съхранение.

Смокините, които именно поради високата си степен на зрялост (С7 съгласно цветния код по скалата, разработена от CIPFL) са разпукани, разкъсани, нацепени или със следи от кората на дървото или от триене на листата върху плода, имат отлични вкусови качества и са запазени за преработка (конфитюри, пюре, торти ...). Те могат да бъдат опаковани в опаковки с вместимост не повече от 25 kg, за да се избегне тяхното стачкване. С цел да се удължи техният срок на годност (до 1 година) преди преработката, те могат да бъдат замразени. След етапа на сортиране, който може да повиши температурата на плодовете, смокините преминават през аклиматизация в продължение на 12 до 24 часа в студено помещение, при температура не по-висока от 8 °C, преди да бъдат замразени, за да се избегне прекомерният термичен шок, който може да промени качеството на плода.“

В точка 5 от единния документ тези елементи са обобщени по следния начин:

„Сортирането, което се извършва ръчно, също е важен етап, който има за цел да бъдат подбрани най-добрите плодове в зависимост от тяхната цялост, размер и съдържание на захари. Смокините, предназначени за пазара за пряка консумация, са с отличен външен вид. Смокините, които именно поради високата си степен на зрялост са разпукани, разкъсани, нацепени или със следи от кората на дървото върху плода, имат отлични вкусови качества запазени са за преработка (конфитюри, пюре, торти ...) и могат да бъдат замразени, за да се продължи срокът им на годност преди преработката.“

Що се отнася до специфичните особености на продукта, посоченият по-долу текст от действащата продуктова спецификация:

„Смокинята „Figue de Solliès“ се характеризира с диаметър, надвишаващ средния диаметър на европейския пазар на смокини. КНП налага диаметърът да бъде не по-малък от 40 mm.

Нейното съдържание на захари е не по-малко от 14° Брикс при етапа на опаковането.

Тази смокиня се търси също заради добрата си устойчивост, което ѝ дава възможност да бъде запазена в добро състояние в течение на няколко дни (неразпукан плод).

С форма на сплескана капка вода, виолетов цвят с черни жилки (най-малко 80 % от кожата е с виолетов цвят), този плод е плътен, твърд и еластичен. Чашката е фина, светлозелена, теката част е тесеста, с цвят на сладко от ягоди, с многобройни фини и бежови зрънца. Ароматът е изискан, ненапривчив, с растителни и плодови нотки на диня, бял пълеш, ягода и други червени плодове. На вкус смокините „Figue de Solliès“отначало е хрупкава, после се топи в устата, със силен дъх на растения (конфитюр от ревен, диня), плодове (червени плодове) и цветя.

Нейната оригиналност във вкусово отношение се изразява във великолепен баланс на кисел и сладък привкус, единствен по рода си в Европа. В действителност смокините от сорта Bourjassotte Noire от други райони на производство се отличават с кисели нотки, които преобладават над сладките или с по-малко вкусово богатство, често поради прекалено ранната им беритба. Този баланс на кисел и сладък привкус се получава благодарение на съдържание на захари, което е не по-малко от 14° Брикс, гарантирано при етапа на опаковането.“

се допълва и заменя със следното:

„Това, което отличава „Figue de Solliès“ от останалите подобни продукти, са следните специфични характеристики:

- формата ѝ на сплескана капка вода,
- виолетовият ѝ цвят с черни жилки,
- плътният ѝ, твърд и еластичен външен вид,
- месестата ѝ, лъскава и сочна мека част, с цвят на „сладко от ягоди“, с многобройни фини и бежови зрънца,
- изисканият ѝ, ненаатрапчив аромат с „растителни“ и „плодови“ нотки на диня, бял пъпеш, ягода и други червени плодове,
- текстурата ѝ, която отначало е хрупкава, после се топи в устата, със силен дъх на „растения“ (конфитюр от ревен, диня), „плодове“ (червени плодове) и „цветни нотки“,
- диаметърът ѝ, надвишаващ средния диаметър на европейския пазар на смокини, е най-малко 40 mm (преди евентуално замразяване),
- нейната оригиналност във вкусово отношение, която се изразява във великолепен баланс на кисел и сладък привкус, единствен по рода си в Европа. В действителност смокините от сорта Bourjassote Noire от други райони на производство често се отличават с кисели нотки, които преобладават над сладките или с по-малко вкусово богатство, често поради прекалено ранната им беритба. Този баланс на кисел и сладък привкус се получава благодарение на съдържанието на захари, което е не по-малко от 14° Брикс (в границите на предвиденото допустимо отклонение), гарантирано при етапа на опаковането или при етапа на замразяването, в зависимост от предназначението на плодовете (плодове за пряка консумация или плодове, предназначени за преработка),
- добрата устойчивост на плодовете за пряка консумация, което дава възможност да се запазят в добър външен вид (плодове, които са неразпукани, неразкъсани, ненацепени и нямат следи от кората на дървото върху плода в границите на предвиденото допустимо отклонение) до получаването им от потребителя и да бъдат запазени в добро състояние в течение на няколко дни.“

Текстът се изменя, така че по-ясно да се подчертаят основните характеристики на смокините „Figue de Solliès“, независимо от нейното предназначение, в съответствие с описанието на продукта.

Елементите, отнасящи се до известността на продукта, са обобщени и се изместват в част „Причинно-следствена връзка“, като се допълват с елементите, отнасящи се до смокините, предназначени за преработка, в продуктовата спецификация и в точка 5 от единния документ, както следва:

Смокината „Figue de Solliès“ е особено ценена поради своите уникални органолептични качества, както като плод за пряка консумация на местния и националния пазар, в големите магазини за деликатесни продукти и за износ, така също и в ресторантите от големите майстори-готвачи, които не се колебаят да хвалят нейните достойнства в кулинарните издания (Gui GEDDA, април 2004 г., „La magie de la figue dans la cuisine provençale“ [„Магията на смокината в провансалската кухня“], издателство Edisud), и от преработвателите за производството на конфитюри, сладкиши и други изделия от смокини. След 1980 г., едновременно с производството на плодове за пряка консумация, се развива и пазарът на смокини, предназначени за преработка, които често са замразени, за да се удължи срокът им на годност. Смокините от сорта Bourjassote Noire, предназначени за преработка, представляват днес повече от 20 % от общия тонаж, произведен в географския район, или около 300 t през 2016 г.“

Частта „Причинно-следствена връзка“ в продуктовата спецификация и в точка 5 от единния документ, освен някои редакционни изменения, се коригира и допълва също със следните елементи:

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Следователно в резултат на относително ниското съдържание на варовик плодовете могат да станат по-месести и водни, което води и до характерния диаметър на смокините „Figue de Solliès“, т.е. по-голям от 40 mm. Размерът се дължи и на знанията и уменията на производителите по отношение на сортирането (ръчно) и на опаковането, при което се обръща внимание на подреждането на шайги с плодове, които са еднородни по цвят и размер.“

Се допълва и заменя със следния текст (същото важи и за точка 5 от единния документ):

„В резултат на относително ниското съдържание на варовик в почвите (по-ниско от 20 %) плодовете могат да станат по-месести и сочни, с диаметър по-голям от 40 mm, за което благоприятстват също незначителният брой на дните със слани в географския район, практикуваното от производителите лятно напояване и средната, но постоянна влажност в овощните градини. Размерът се дължи и на знанията и уменията на производителите по отношение на сортирането и на опаковането, при което при смокините за пряка консумация се обръща внимание на подреждането на шайги с плодове, които са еднородни по цвят и големина. В резултат на топлия средиземноморски климат със средна влажност и щедро слънцегреене смокините „Figue de Solliès“ могат лесно да достигнат до минималното съдържание на захари 14° Брикс по време на беритбата. Беритбата, извършвана изключително на ръка и свързана с бързо и стриктно сортиране в пункта за опаковане, позволява да се гарантират оптималните физически и органолептични характеристики на плода (устойчивост на плода, пригодност за съхранение, размер и оптимална зрялост).“

Първоначално упоменатият „воден“ характер на плодовете се заличава и заменя с термина „сочен“, който вече е използван за описание на смокинята „Figue de Solliès“ в рубриката „Описание на продукта“. Той е по-подходящ.

Елементите, отнасящи се до получаването на плодове с голям диаметър, са доразработени. Добавя се информацията, че подреждането на шайги с плодове, които са еднородни по цвят и размер, се отнася единствено до плодовете за прясна консумация, както и че оптималните физически и органолептични характеристики на плода са свързани с ръчното бране, но също и със знанията и уменията на производителите, които се свеждат именно до бързото и стриктно сортиране на плодовете.

#### 5.5. Рубрика „Етикетирание“

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация и в точка 3.6. от единния документ:

„Върху всяка отделна опаковка фигурира:

- *защитеното наименование за произход „Figue de Solliès“, изписано с шрифт с големина, най-малкото равна на тази на най-големите букви върху етикета,*
- *до регистрирането на ЗНП — означението „appellation d'origine contrôlée“ („контролирано наименование за произход“), съкращението или логото „АОС“ („КНП“), непосредствено преди или след наименованието без междинно обозначение.*

Освен етикетите, придружаващите документи и фактурите трябва да съдържат наименованието за произход и — до регистрирането на ЗНП — означението „appellation d'origine contrôlée“ („контролирано наименование за произход“) или „АОС“ („КНП“).

- *означението „appellation d'origine protégée“ („защитено наименование за произход“), непосредствено преди или след наименованието за произход, без междинно обозначение.*

Освен етикетите, всички придружаващи документи и фактурите трябва да съдържат защитеното наименование за произход и означението „appellation d'origine protégée“:

- *до регистрирането на ЗНП — логото „АОС „Figue de Solliès“, депозирано от групата,*
- *логото „АОР „Figue de Solliès“, депозирано от групата.“*

се допълва и заменя със следното:

„Освен задължителните означения, предвидени в разпоредбите за етиктирането и представянето на храни, етиктирането на смокините със защитено наименование за произход „Figue de Solliès“ включва следните означения, поставени върху всяка отделна опаковка:

- *защитеното наименование за произход „Figue de Solliès“, изписано с шрифт с големина, най-малкото равна на тази на най-големите букви върху етикета,*
- *означението „appellation d'origine protégée“ („защитено наименование за произход“), непосредствено преди или след наименованието за произход, без междинно обозначение,*
- *за смокините, предназначени за преработка, следното допълнително означение: „замразен продукт за преработка“ или „пресен продукт за преработка“ според категорията на продукта.*

Тези означения и указания се групират в едно и също зрительно поле и върху един и същ етикет.

Освен етикетите, придружаващите документи и фактурите трябва да съдържат защитеното наименование за произход и означението „appellation d'origine protégée“, както и означението относно категорията на продукта („transformation-congelé“ („замразен продукт за преработка“) или „transformation-frais“ („пресен продукт за преработка“)).“

Измененията се състоят в следното:

- *обикновена актуализация, свързана с получаването на ЗНП, след първоначалната версия на продуктовата спецификация: премахва се всякакво позоваване на „контролирано наименование за произход“,*
- *добавят се означенията „transformation-congelé“ или „transformation-frais“, свързани с разширяването на обхвата на ЗНП и добавянето в него на смокините, предназначени за преработка и евентуално замразени, с цел да се осигури отлична информираност на купувачите и да се гарантира, че смокините, предназначени за преработка, особено когато са били замразени, не се пускат на пазара като смокини за пряка консумация,*
- *премахване на изискването за задължително поставяне на логото на КНП/ЗНП, депозирано от групата. Всъщност не всички оператори желаят да го използват, като считат, че европейското лого за ЗНП е достатъчно.*

## 5.6. „Други“

Рубрика „Група заявител“

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Тел. +33 494289437  
Факс +33 494333173  
Електронна поща: copsol@wanadoo.fr

Състав: Производители, преработватели.

Правен статут: групата е професионално сдружение, осъществяващо дейност съгласно членове 2111-1 и следващи от Кодекса на труда.“

се заменя със следното:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Тел. +33 494289437  
Факс +33 494333173  
Електронна поща: copsol@wanadoo.fr

Състав: производители, опаковчици и пунктове за замразяване.

Правен статут: групата е професионално сдружение, осъществяващо дейност съгласно членове 2111-1 и следващи от Кодекса на труда.“

Измененията се състоят в добавяне на „пунктове за замразяване“, така че да се вземе предвид новата категория оператори, които замразяват смокините. Освен това, терминът „преработвател“ се заменя с термина „опаковчици“, който е по-подходящ. В действителност „преработватели“ означава лица, използващи смокините „Figue de Solliès“ за производството на конфитюри и други обработени храни и те не са част от производителите на продукта със ЗНП. От своя страна „опаковчици“ означава оператори на продукта със ЗНП, които произвеждат смокините, които ги сортират и опаковат. В наши дни пунктовете за замразяване са също и опаковчици. Описанието на управителния съвет на групата се заличава, тъй като се обезсмисля.

Рубрика „Географски район“ от продуктова спецификация

Следният първоначален текст от действащата продуктова спецификация:

„Географският район на производство на смокините „Figue de Solliès“ е разположен в департамент Var, в Югоизточна Франция, в рамките на региона Provence-Alpes-Côte d'Azur“

се допълва и заменя със следното:

„Всички етапи на производството, опаковането и замразяването на смокините с наименование за произход „Figue de Solliès“ се осъществяват в географския район, одобрен от Institut national de l'origine et de la qualité [Националният институт за произхода и качеството], по-долу наричан „INAO“, по време на заседанието на компетентния национален комитет от 12 януари 2005 г. Към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет периметърът на този район обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски код за 2005 г.“

Същите изменения се правят и в точка 4 (дата на одобрение на определения географски район, редакционни изменения) и точка 3.4. (етапи, извършвани в географския район) от единния документ.

Всъщност предвид включването в обхвата на замразената смокиня, предназначена за преработка, се добавя, че етапът на замразяването трябва да бъде осъществен в географския район на ЗНП. Обосновката за осъществяването на етапите на опаковане и замразяване в географския район е изложена подробно в рубриката „Метод на производство“ от продуктова спецификация и в точка 3.5. от единния документ.

Границите на географския район не се изменят, но за повече точност се добавят датата на одобрението на определения географски район от националните компетентни органи, както и референтната година на официалния географски код, въз основа на който е определен географският район.

От друга страна, са направени изменения, свързани с действащата национална процедура за идентифициране на парцелите, подходящи за производство на наименованието за произход:

Следният първоначален текст: „заявлението се регистрира от службите на INAO. Регистрацията е равностойна на идентификация на парцелите, докато не се установи неизпълнение на поетия ангажимент от страна на производителя. След съответно становище на експертната комисия всеки парцел, за който посоченият по-горе ангажимент не се спазва, се премахва от списъка на парцелите, идентифицирани от службите на INAO.“

се заменя със следното:

„След издаване на посоченото по-горе становище на експертната комисия, списъкът на новите идентифицирани парцели се одобрява всяка година от компетентния национален комитет на INAO. Критериите за идентификация и списъкът на идентифицираните парцели са на разположение в службите на INAO и на заинтересованата група.“

По този начин процедурата вече предвижда валидиране на списъка с идентифицирани парцели от компетентния национален орган за вземане на решения (националния комитет на INAO) и ежегодното му актуализиране.

Освен това се добавя, че депозираното от оператора искане за идентифициране на парцелите се извършва „на бланка в съответствие с одобрения от директора на INAO образец“.

От друга страна, от тази рубрика се заличава следната информация, отнасяща се до описанието на почвено-климатичните характеристики и човешките фактори, тъй като тя се припокрива с елементите, изложени в рубриката „Елементи, обосноваващи връзката с географския произход“:

„Посоченият по-горе географски район се основава на критерии, които подчертават оригиналността на района на производство. Определянето на географския район на смокините „Figue de Solliès“ се основава на множество елементи.

Определянето се основава също на климатични фактори, а именно годишни валежи между 700 и 800 mm, ниска влажност в периода на производство, класификация в климатична група IV по показателя на Уинклер, липса на значителни слани през цялата година.

Определянето се основава също на геоложки фактори. Регионът на Solliès е разположен в пространство на тектоничен сблъсък между метаморфната зона на планинския масив Maures на изток и варовиковите масиви на Provence на запад. По-голямата част от сектора е включена в югозападния край на споненатата по-горе пермска депресия, която се характеризира със своите пясъчни скали и повече или по-малко изменени пелитни скали, червени на цвят и с цвят на винена утайка. Получените от изменението на тези пермски скали продукти са припесени главно (северната ивица и централната част) с масивни пясъчливо-тинести до тинесто-пясъчливи наноси с високо съдържание на варовиков чакъл. Източната ивица на този регион е покрита с пясъчливо-тинести до тинесто-пясъчливи наноси с известно наличие на силикатен чакъл.

Определянето е също следствие от критериите, свързани с почвите. Почвите, характерни за слокиновите овощни градини, са тинести до тинесто-пясъчливи, донякъде чакълести, дълбоки, добре отводнени, средно варовикови, разположени върху алувиално-колувиални наслаги.

Определянето се базира и на местните традиции и човешки умения: наличие на овощни градини със слокинови дървета от сорта Bourjassotte Noire, отглеждани според местните традиции на географския район.

Около тези граници от определението на географския район са изключени силно залесените зони от ивицата на планинския масив Maures и местата с нехарактерни климатични условия в долините на реките Réal-Martin и на Réal-Colobrier.“

По същия начин е внесено редакционно изменение в текста на точка 4 от единния документ.

Поради това следният текст, включен в действащия единен документ: „Определението на този район се основава на критерии, свързани с географията (между метаморфната зона на Maures на изток и варовиковите масиви на Provence на запад), с климата (валежи, влажност, показател на Уинклер), с геологията (пясъчни и пелитни скали, редуващи се червени и с цвят на винена утайка), с вида на почвите (кафяви, дълбоки, каменисти) и със земеделските практики (разнообразие и умения).“

се заменя със следното: „Този район е включен изцяло в югозападния край на пермската депресия в северната част на планинския масив Maures и на региона на гр. Toulon. Той съвпада със средната и долната част на басейните на реките Gareau и Réal-Martin, представляващи хълмиста равнина“.

Илюстративната карта на определения географски район, включена първоначално в действащата продуктова спецификация, е заменена с нова карта, изготвена съгласно действащата национална харта.

Рубрика 3.4. от единния документ, описваща специфичните етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район, също е актуализирана. Поради това посоченият по-долу текст от единния документ: „Производството и опаковането трябва да бъдат осъществени в определения географски район“, се допълва и заменя със следния текст: „всички етапи на производството, опаковането и заявяването трябва да бъдат осъществени в определения географски район“.

Рубрика „Контролен орган“

Следният първоначален текст от продуктова спецификация:

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

51, rue d'Anjou

75 008 Paris

FRANCE

Тел. +33 153898000

Факс +33 142255797

Електронна поща: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Institut national de l'origine et de la qualité е държавна административна структура с юридическа правосубектност, подчинена на Министерството на земеделието, обявена за компетентен орган по смисъла на Наредба № 882-2004.

Контролът на условията, при които се произвеждат продуктите, които се ползват от наименованието за произход, се извършва под отговорността на INAO.

Наименование: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

Адрес: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris cedex 13

FRANCE

Тел. +33 144871717

Факс +33 144973037

DGCCRF е служба към Министерството на икономиката, промишлеността и заетостта.“

се заменя със следното:

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

Адрес:

Arboreal — 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 — 93555 Montreuil Cedex

FRANCE

Тел. +33 173303800

Факс +33 173303804

Електронна поща: [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

Адрес: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris cedex 13

FRANCE

Тел. +33 144871717

Факс +33 144973037

DGCCRF е дирекция на Министерството на икономиката.

В съответствие с разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 проверката за съответствие с продуктова спецификация преди пускането на пазара се извършва от орган за сертифициране на продукти, като неговото име и данни за връзка са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.“

Измененията се състоят в актуализация на данните за контакт на контролните органи, INAO и DGCCRF. Освен това се добавя, че: „В съответствие с разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 проверката за съответствие с продуктова спецификация преди пускането на пазара се извършва от орган за сертифициране на продукти, като неговото име и данни за връзка са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия“.

Рубрика „Национални изисквания“

Измененията се състоят в актуализиране на таблицата с основните точки, които трябва да се проверяват, и на метода за тяхната оценка, така че да бъде взето предвид включването в обхвата на смокините, предназначени за преработка („срок за експедиция в прясно състояние не повече от 5 дни след беритба“), тяхното евентуално замразяване („съхранение в случай на замразяване и опаковане на смокините в определения географски район“, „замразяване в срок от не повече от 5 дни след беритба“, „температура в средата на плода -18 °C най-много 5 дни след замразяване“, „експедиция в срок най-много 1 година след замразяване“, „без пробождания от насекоми“), начина на тяхното опаковане („в опаковки не по-големи от 25 kg), но също и уточнението относно контрола на разстоянието между насажденията („в момента на засаждане, от ос до ос“), както и изменението, внесено по отношение на датите на беритба (премахване на определения период 15 август—15 ноември, който се заменя с определяния ежегодно дати на започване и приключване на беритбата).

Освен това в резултат на обсъждане, проведено от групата във връзка с използването на ЗНП вече в продължение на няколко години, се предлага следното:

- заличаване от „основните точки, които трябва да се проверяват“ точката, отнасяща се до проверка на поддръжката на овощните градини, което не се счита за оказващо силно влияние върху характеристиките на продукта със ЗНП,
- добавяне, от друга страна, на точка, отнасяща се до проверка на сорта („Bourjassotte Noire“) и на цвета на събраните смокини, който е показателен за степента на зрялост на плодовете („80 % от смокините с оцветяване C2 до C7“), но също и заличаване на точката, отнасяща се до проверка на шайгите за бране, която не е толкова важна,
- актуализиране и допълване на точката, отнасяща се до проверката на външното качество на плодовете, като се добавя проверка на продукта по показателя „неразкъсана, неразцепена и без следи от кората на дървото върху плода в границите на предвиденото допустимо отклонение“ за смокините за пряка консумация и на показателя „без пробождания от насекоми“ за смокините, предназначени за преработка,
- актуализация на характеристиките на проверявания продукт във връзка с описанието на продукта: заличаване на проверката на продукта по показателя „сочност“, тъй като той е отразен във всички елементи от описанието на продукта. Тя се заменя с проверка за цялостно съответствие на „органолептичните характеристики“, определени в описанието на продукта,
- напомняне за наличието на допустими отклонения при проверката на крайния продукт.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

#### „FIGUE DE SOLLIÈS“

EC №: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018 г.

#### ЗНП (X)ЗГУ ()

#### 1. Наименование/наименования

„Figue de Solliès“

#### 2. Държава членка или трета държава

Франция

#### 3. Описание на селскостопанския продукт или храната

##### 3.1. Вид продукт

Клас 1.6. — Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени.

##### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Figue de Solliès“ е виолетова смокиня от сорта Bourjassotte Noire, продавана прясна или замразена. Пресните смокини са предназначени за пряка консумация или за преработка, докато замразените смокини са предназначени само за преработка.

За всички плодове:

- Смокинята има формата на сплескана капка вода, виолетов цвят с черни жилки,
- Тя е плътна, твърда и еластична,
- Чашката е фина, светлозелена,
- Меката част е месеста, лъскава и сочна, с цвят на сладко от ягоди, с многобройни фини и бежови зрънца,
- Смокинята е цяла и с диаметър не по-малък от 40 mm (преди евентуално замразяване),
- Кожицата ѝ е без пробождания от насекоми,
- Ароматът е изискан, ненаатрапчив, с растителни и плодови нотки на диня, бял пълеш, ягода и други червени плодове,
- Вкусът е с характерен баланс на кисел и сладък привкус,



- Месестата част отначало е хрупкава, после се топи в устата, със силен дъх на растения (конфитюр от ревен, диня), плодове (червени плодове) и цветни нотки,
- Смокинята е със съдържание на захари не по-малко от 14° Брикс при етапа на опаковането или при етапа на замразяването.

За плодовете за пряка консумация:

- Кожицата на смокинята е неразпукана, неразкъсана, ненацепена и без следи от кората на дървото върху плода. Възможно е все пак да има леки следи от триене на листата върху плода най-много върху 5 % от повърхността.

За плодовете, предназначени за преработка:

- Кожицата може да е разпукана, разкъсана, нацепена и да има следи от кората на дървото върху плода.

Както за плодовете за пряка консумация, така и за плодовете, предназначени за преработка:

- За всяка партида се допускат най-много 10 % несъответствие на плодовете по всички посочени по-горе критерии, с изключение на тези за сорт и размер, за които не се предвижда никакво отклонение.

Опаковането и пускането на пазара на плодовете за пряка консумация се извършват в едноредова щайга или в тарелка, чието съдържание не може да надвишава 1 kg.

Опаковането и пускането на пазара на плодовете, предназначени за преработка, се извършват в опаковки с максимална вместимост 25 kg.

### 3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производството, опаковането и замразяването трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането и пускането на пазара на плодовете за пряка консумация се извършват в едноредова щайга или в тарелка, чието съдържание не може да надвишава 1 kg.

Опаковането и пускането на пазара на плодовете, предназначени за преработка, се извършват в опаковки с максимална вместимост от 25 kg, които се затварят със система за защита, която губи целостта си след отваряне.

Опаковането и евентуално замразяването, в случай че смокините са предназначени за преработка, трябва да бъдат осъществени в географския район. Смокинята по принцип е нетраен плод, който понася зле превоза, обработката и евентуални физически удари или термичен шок. Ето защо, за да се гарантират и запазят нейните оригинални качества, тя трябва непосредствено след сортирането да бъде опакована или замразена (след аклиматизация на студено при положителни температури в продължение на 12 до 24 часа, за да се избегне прекомерен термичен шок) в опаковки, предотвратяващи всеки риск от смачкване (едноредова щайга или тарелка с максимална вместимост от 1 kg за смокините за пряка консумация и опаковки с максимална вместимост от 25 kg за смокините, предназначени за преработка). Следователно това ограничение налага опаковането и замразяването на смокините в рамките на географския район на производство, тъй като за етапа на сортиране трябва да бъдат използвани именно знанията и уменията на производителите на смокините „Figue de Solliès“. Освен това опаковането и замразяването в географския район позволяват и да се ограничат рисковете от подмяна на продукта с несъответстващ продукт благодарение на използваните от производителите опаковки, снабдени със система за защита, която губи целостта си след отваряне...

### 3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Освен задължителните означения, предвидени в разпоредбите за етикетирането и представянето на храни, етикетирането на смокините със защитено наименование за произход „Figue de Solliès“ включва следните означения, поставени върху всяка отделна опаковка:

- защитеното наименование за произход „Figue de Solliès“, изписано с шрифт с големина, най-малкото равна на тази на най-големите букви върху етикета,
- означението „appellation d'origine protégée“ („защитено наименование за произход“), непосредствено преди или след наименованието за произход, без междинно означение,
- за смокините, предназначени за преработка, следното допълнително означение: „transformation-congelée“ („замразен продукт за преработка“) или „transformation-frais“ („пресен продукт за преработка“) според категорията на продукта.

Тези означения и указания се групират в едно и също зрително поле и върху един и същ етикет.

Освен етикетите, придружаващите документи и фактурите трябва да съдържат наименованието за произход и означението „*appellation d'origine protégée*“, както и означението относно категорията на продукта („*transformation-congelé*“ или „*transformation-frais*“).

#### 4. Кратко определение на географския район

Географският район на смокинята „*Figue de Solliès*“ е разположен в департамент Var, в Югоизточна Франция, в рамките на региона Provence-Alpes-Côte d'Azur. Този район е включен изцяло в югозападния край на пермската депресия в северната част на планинския масив Maures и на региона на гр. Toulon. Той съвпада със средната и долната част на басейните на реките Gapeau и Réal-Martin, представляващи хълмиста равнина. Определеният географски район, одобрен от Institut national de l'origine et de la qualité [Националният институт за произхода и качеството] по време на заседанието на компетентния национален комитет, проведено на 12 януари 2005 г., въз основа на официалния географски код за 2005 г., обхваща петнадесет общини, две от които са включени частично.

Изцяло включени общини: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville и La Valette-du-Var.

Частично включени общини: Pierrefeu-du-Var (участъци A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 и E12);

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

Кметствата на общините, които са включени частично, разполагат с карта, определяща границите на географския район.

#### 5. Връзка с географския район

Характерни за смокините „*Figue de Solliès*“ са вкусовото им богатство, месестият и сочен плод с голям диаметър и високото съдържание на захари, свързани основно с природните (почви и хидрографска мрежа, климат) и човешките (практики на бране и сортиране) фактори на географската среда.

Що се отнася до природните фактори, районът на производство на смокините „*Figue de Solliès*“ е отворен към Средиземно море, граничи с релефни образувания и се характеризира с наличието на специфичен мезоклимат. Става въпрос за топъл средиземноморски климат с високи температури, по-специално от април до октомври. Географският район се характеризира също с незначителен брой на дните със слани, съсредоточаване на валежите главно през есента и през зимата, средна, но постоянна влажност. От геоложка гледна точка районът е разположен в зоната, където варовиковите масиви на Provence срещат на запад масива Maures с кристална структура, което е причина за голямото разнообразие от почви. Поради това районът на производство се характеризира с шест вида почви: кафяви почви с нови алувиални наноси, слабо излужени кафяви почви с древни алувиални наноси, излужени кафяви почви с древни алувиални наноси, млади кафяви почви, съставени от наслагвания или сипеи, млади кафяви почви без запаси от варовик, карбонатни калциево-магнезиеви почви.

Сортът Bourjassotte Noire, по-известен като „виолетова смокиня“, се произвежда почти изцяло в този район на производство. При положение че районът на Solliès генерира сам по себе си около 57 % от националното производство на смокини през 2016 г. с повече от 1 800 t общо за всички сортове, по-голямата част от френското производство на сорта Bourjassotte Noire се пада именно на този район.

Що се отнася до човешките фактори, специфичните знания и умения, развити от производителите на смокините „*Figue de Solliès*“, засягат по-специално начина на засаждане (с оглед на доброто развитие на смокиновите дървета те разполагат с най-малко 25 m<sup>2</sup> или 5 m разстояние между всеки две дървета и 5 m между всеки два реда), начина на резитба (оформянето на овощни градини „с нискостеблени дървета“, чиито клони могат да бъдат достигнати с ръка, за да се улесни беритбата и резитбата за плододаване с оглед получаване на плодове с голям диаметър), контрола на напояването в периодите на воден недостиг, така че да се предотврати разпукуването на плодовете и да се осигури качествено производство, което ще позволи смокините да бъдат пуснати на пазара при най-добрите условия, управлението на беритбата, която се състои изключително в ръчно бране и се извършва като цяло от местни работници, които са обучени и квалифицирани. За да се определи оптималният момент на беритба, производителите се позовават на „цветен код“, разработен от Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) [Междусекторния технически център за плодовете и зеленчуците], определящ различните степени на оцветяване на смокините „*Figue de Solliès*“ във връзка със съответната степен на зрялост. Смокините се берат обикновено между 15 август и 15 ноември в зависимост от тяхната степен на зрялост. Сортирането, което се извършва ръчно, също е важен етап, който има за цел да бъдат подбрани най-добрите плодове в зависимост от тяхната цялост, размер и съдържание на захари. Смокините, предназначени за пряка консумация, са с отличен външен вид. Смокините, които именно поради високата си степен на зрялост са разпукувани, разкъсани, нацелени или със следи от кората на дървото или от триене на листата върху плода, имат отлични вкусови качества, са предназначени за преработка (конфитюри, шурета, торти ...) и могат да бъдат замразени, за да се продължи срокът им на годност преди преработката.

Това, което отличава смокините „Figue de Solliès“ от останалите подобни продукти, са следните специфични характеристики:

- формата ѝ на сплескана капка вода,
- виолетовият ѝ цвят с черни жилки,
- плътният ѝ, твърд и еластичен външен вид,
- месестата ѝ, лъскава и сочна мека част, с цвят на „сладко от ягоди“, с многобройни фини и бежови зрънца,
- изисканият ѝ, ненатрапчив аромат с „растителни“ и „плодови“ нотки на диня, бял пъпеш, ягода и други червени плодове,
- текстурата ѝ, която отначало е хрупкава, а после се топи в устата, със силен дъх на „растения“ (конфитюр от ревен, диня), „плодове“ (червени плодове) и „цветни нотки“,
- диаметърът ѝ, надвишаващ средния диаметър на европейския пазар на смокини, или най-малко 40 mm (преди евентуално замразяване),
- нейната оригиналност във вкусово отношение, която се изразява във великолепен баланс на кисел и сладък привкус, единствен по рода си в Европа. Този баланс на кисел и сладък привкус се получава благодарение на съдържание на захари, което е не по-малко от 14° Брикс (в границите на предвиденото допустимо отклонение), гарантирано при етапа на опаковането или при етапа на замразяването, в зависимост от предназначението на плодовете (плодове за пряка консумация или плодове, предназначени за преработка),
- добрата устойчивост на плодовете за пряка консумация, което дава възможност да се запазят в добър външен вид (плодове, които са неразпукани, неразкъсани, ненацепени и нямат следи от кората на дървото върху плода в границите на предвиденото допустимо отклонение) до получаването им от потребителя и да бъдат запазени в добро състояние в течение на няколко дни.

Географският район на смокините „Figue de Solliès“ предлага голямо минерално разнообразие, дължащо се на гъстата хидрографска мрежа, която чрез движението на подпочвените води осигурява смесване на различните видове почви. Това смесване е благоприятно за обогатяването на почвите с минерали, а оттам и за корените на смокиновите дървета. То оказва благоприятно влияние върху растежа на дърветата и тяхната листна маса, което от своя страна води до вкусовото богатство на плодовете и баланса на кисел и сладък вкус, характерни за смокините „Figue de Solliès“. В резултат на относително ниското съдържание на варовик в почвите (по-ниско от 20 %) плодовете могат да станат помесести и сочни, с диаметър най-малко 40 mm, за което благоприятстват също незначителният брой на дните със слани в географския район, практикуваното от производителите лятно напояване и средната, но постоянна влажност в овощните градини. Размерът се дължи и на знанията и уменията на производителите по отношение на сортирането и на опаковането, при което при смокините за прясна консумация се обръща внимание на подреждането на щайги с плодове, които са еднородни по цвят и размер.

В резултат на топлия средиземноморски климат със средна влажност и щедро слънцегреене смокините „Figue de Solliès“ лесно могат да достигнат минимално съдържание на захари 14° Брикс по време на беритбата. Беритбата, извършвана изключително ръчно и свързана с бързо и стриктно сортиране в пункта за опаковане, позволява да се гарантират оптималните физически и органолептични характеристики на плода (устойчивост на плода, годност за съхранение, размер и оптимална зрялост).

Смокините „Figue de Solliès“ са особено ценени поради своите органолептични качества, както като плод за пряка консумация на местния и националния пазар, в големите магазини за деликатесни продукти и за износ, така също и в ресторантите от големите майстори-готвачи, които не се колебаят да хвалят нейните достойнства в кулинарните издания (Gui GEDDA, април 2004 г., „La magie de la figue dans la cuisine provençale“ [„Магията на смокинята в провансалската кухня“], издателство Edisud), и от преработвателите за производството на конфитюри, сладкиши и други изделия от смокини. След 1980 г., едновременно с производството на плодове за пряка консумация, се развива и пазарът на смокини, предназначени за преработка, които често са замразени, за да се удължи срокът им на годност. Смокините от сорта Bourjassote Noire, предназначени за преработка, днес представляват повече от 20 % от общия тонаж, произведен в географския район, или около 300 t през 2016 г.

### **Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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