

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i
henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012
om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 257/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»FIGUE DE SOLLIÈS«

EU-nr.: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANKRIG
Tlf. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Sammensætning: producenter, pakkevirksomheder og frysestationer.

Juridisk status: Sammenslutningen er en erhvervssammenslutning, som er underlagt de arbejdsretlige regler i Frankrig. Den er det organ, som er officielt godkendt af den franske stat til at administrere varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Figue de Solliès«. Den er dermed berettiget til at ansøge om ændringerne af varespecifikationen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: kontrolorgan, nationale krav, geografisk område.

4. Type ændring

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

5.1. Afsnittet »Beskrivelse af produktet«

Den oprindelige ordlyd i beskrivelsen af »Figue de Solliès« ændres med henblik på at medtage egenskaberne for de figner, der er bestemt til forarbejdning, samt de tilladte tolerancer for spisefigner og figner bestemt til forarbejdning.

Dermed erstattes følgende oprindelige ordlyd i varespecifikationen og enhedsdokumentet:

»Figue de Solliès« er en violet figen af sorten Bourjassotte Noire, der sælges frisk og hel og har en diameter på 40 mm eller derover. Skindet er fri for insektbid, uden revner og ikke »træagtig« (dvs. intet spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad). Ligevægten mellem den sødlige og syrlige smag er karakteristisk for figner fra Solliès, der har et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover, garanteret på emballeringsstadiet. Frugten har form som en presset vanddråbe, farven er violet med sorte striber, og frugten er tæt, fast og smidig. Blomsterbunden er fin og bleggrøn, frugtkødet er kødfuldt, skinnende og saftigt, og dets farve er som jordbærsyltetøj med mange fine og beige farvede kerner. Aromaen er elegant og ikke så intens med vegetabiliske og frugtagtige noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær. Smagen har en karakteristisk ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner, først knasende og derpå smeltende, med intense vegetabiliske aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), frugtagtige aromaer (røde bær) og blomsteragtige noter. Emballering og afsætning sker i bakker med én række eller bakker, hvis indhold ikke må overstige 1 kg.«

med følgende ordlyd i varespecifikationen og i enhedsdokumentet (i punkt [3.2]):

»Figue de Solliès« er en violet figen af sorten Bourjassotte Noire, der sælges frisk eller frosen. De friske figner anvendes som spisefigner eller til forarbejdning, mens de frosne figner udelukkende anvendes til forarbejdning.

For alle figner gælder følgende:

- Fignerne har form som en presset vanddråbe, en violet farve og sorte striber.
- De er tætte, faste og smidige.
- Blomsterbunden er fin og bleggrøn.
- Frugtkødet er kødfuldt, skinnende og saftigt, og farven er som jordbærsyltetøj med mange fine og beige farvede kerner.
- Fignerne er hele og har en diameter på 40 mm eller derover (inden en eventuel frysning).
- Skindet er fri for insektbid.
- I næsen er duften elegant og ikke så intens med vegetabiliske og frugtagtige noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær.
- I munden har de en karakteristisk ligevægt mellem en syrlig og sødlig smag.
- Frugtkødet er først knasende og derpå smeltende, med intense vegetabiliske aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), frugtagtige aromaer (røde bær) og blomsteragtige noter.
- De har et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover på emballeringsstadiet eller frysingsstadiet.

For spisefigner gælder følgende:

Fignernes skind er uden revner, rifter og sprækker og er ikke »træagtig«. Skindet kan dog have lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, på højst 5 % af overfladen.

For figner bestemt til forarbejdning gælder følgende:

Skindet kan have revner, rifter og sprækker og være »træagtig« eller have spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad.

Både for spisefigner og figner bestemt til forarbejdning er en andel på højst 10 % af frugten, som ikke opfylder alle førnævnte kriterier, tilladt pr. parti, dog ikke kriterierne for sort og størrelse, hvor der ikke er nogen tilladt tolerance.

Emballering og afsætning af spisefigner sker i bakker med én række eller bakker, hvis indhold ikke må overstige 1 kg.

Emballering og afsætning af figner bestemt til forarbejdning sker i beholdere med en kapacitet på højst 25 kg.»

Ændringen drejer sig primært om en tilføjelse af figner bestemt til forarbejdning og en tilføjelse af frysning (udelukkende for figner bestemt til forarbejdning).

Beskrivelsen af produktet nævner nu fællestrækkene for »Figue de Solliès« uanset anvendelsesformål (samlet i et afsnit, der hedder »for alle figner«) — det er de samme egenskaber, der er beskrevet i den gældende varespecifikation (form, farve, tekstur, saftighed, hel karakter, minimumsstørrelse, organoleptiske egenskaber, minimumssukkerindhold osv.) — og fignernes særlige egenskaber alt efter anvendelsesformål (samlet i afsnit, der hedder »for spisefigner« og »for figner bestemt til forarbejdning«). Det tilføjes også, at »diameter« og »sukkerindhold« fastlægges »inden frysning«, da der er tale om sorteringskriterier, som kun varierer en smule efter optøning.

Tolerancerne (med undtagelse af størrelsen og sorten) tilføjes ligeledes, nemlig den maksimalt tilladte procentdel af frugten pr. parti, som ikke opfylder kriterierne, og den maksimale procentdel af frugtens overflade, der må have lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad.

Endvidere bliver følgende oprindelige ordlyd i enhedsdokumentets punkt [3.5] om »Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til«:

»Bakkernes indhold har ensartet størrelse og farve.«

slettet, da der er tale om et sorteringskriterium, som er nævnt i varespecifikationens afsnit »Beskrivelse af produktionsmetoden«.

Den ansøgende sammenslutning ønsker nemlig at udvide anvendelsesområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelses varespecifikation, så det omfatter figner bestemt til forarbejdning (syltetøj, chutney, kager, vakuumkogte figner osv.), eftersom den gældende varespecifikation kun vedrører spisefigner. Efterspørgslen på frugt til forarbejdning er nemlig stor og har været stigende siden 1980'erne. Figner bestemt til forarbejdning udgør over 20 % af den samlede årlige tonnage af Bourjassotte Noire-figner produceret i det geografiske område for betegnelsen. I 2016 var det knap 300 ton (400 ton i 2015) ud af de 1 400 ton figner, der blev høstet i alt (1 600 ton i 2015).

Figner, der udelukkende er bestemt til forarbejdning, kan have visse visuelle fejl på skindet og kan frysnes. Visuelle fejl, f. eks. at skindet har revner, rifter og sprækker eller er »træagtig« — hvilket ofte skyldes, at fignerne er meget modne på høsttidspunktet — er ikke tilladt for spisefigner, der skal have et næsten upåklageligt udseende (det er tilladt, at skindet har lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, på højst 5 % af skindets overflade). Ved samme lejlighed præciseres det i øvrigt, at spisefigner skal være uden »sprækker«. Disse visuelle fejl går dog ikke ud over frugtens organoleptiske egenskaber, navnlig til forarbejdning.

Frysning gør det muligt at forlænge fignernes holdbarhed (til et år), navnlig når det gælder de mest modne figner, som er de mest eftertragtede af forarbejdningsevnerne på grund af deres store sukkerindhold. Ved at købe frosne figner kan forarbejdningsevnerne forlænge deres produktion, da de har sikkerhed for kvaliteten af et produkt, som i frisk tilstand har en meget kort holdbarhed (nogle få dage). Prøver, som sammenslutningen har foretaget over flere år, har gjort det muligt at konstatere, at frysningen bevarer de organoleptiske egenskaber (farve, smag og tekstur) og de analytiske egenskaber (sukkerindhold) for »Figue de Solliès«.

Emballering i bakker er ikke velegnet til at opfylde behovene hos de forarbejdningsvirksomheder, der køber produktet. Figner bestemt til forarbejdning, som ofte er frosne, skal således emballeres i passende beholdere (sække eller kasser) med en kapacitet på højst 25 kg, så det undgås, at frugten mases og derved tager skade. Desuden fryses de ofte inden afsætning og forarbejdning.

5.2. Afsnittet »Bevis for oprindelse«

Ud over en lang række formændringer består ændringerne i varespecifikationen både af en generel ajourføring af dette afsnit med de nationale krav, der er indført for produkter med oprindelsesbetegnelsen, og en ajourføring for at tage højde for medtagelsen af figner bestemt til forarbejdning, som evt. kan være frosne, idet der skelnes mellem dem og »spisefigner«.

Dermed tilføjes følgende ordlyd, der beskriver det system, der er indført på nationalt plan:

»Indførelsen af dokumentation under hele produktions- og fryseprocessen for »Figue de Solliès«, med kontroller på stedet, og en procedure for sensorisk kontrol af produktet gør det muligt at sikre, at produktet, dets fremstilling og dets emballering dokumenteres.

Alle erhvervsdrivende, der ønsker at beskæftige sig med produktion af oprindelsesbetegnelsen »Figue de Solliès«, har pligt til at fremsende følgende erklæringer til sammenslutningen og ajourføre alle følgende dokumenter og registre på de fastsatte betingelser og efter de fastsatte frister.

Erklæringer og følgesedler skrives på de blanketter, som leveres af sammenslutningen og er i overensstemmelse med de modeller, der er godkendt af INAO's direktør. Alle dyrkningsfortegnelser, registre, kopier af følgesedler og andre dokumenter, der gør det muligt at dokumentere og kontrollere mængderne og produkterne, skal stilles til rådighed for kontrollererne.»

De detaljerede oplysninger i de erhvervsdrivendes »identifikationserklæring« udgår, men det tilføjes, at denne erklæring vedrører de erhvervsdrivende, som beskæftiger sig med produktion, forarbejdning, frysning eller emballering, og at den »modtages og registreres af sammenslutningen«.

Den (frivillige) »årlige erklæring om ikkeanvendelse af produktionsmidlerne« omdøbes til »årlig erklæring om hel eller delvis ikkeproduktion af oprindelsesbetegnelsen«, og detaljerne omkring de heri indeholdte oplysninger udgår.

Den oprindeligt foreskrevne »produktions- og markedsføringserklæring« erstattes med en »årlig høsterklæring« for figenavlerne og en »årlig produktionserklæring« for de erhvervsdrivende, der markedsfører og forsender figner med oprindelsesbetegnelsen.

I den »årlige produktionserklæring« tilføjes det, at erklæringen omfatter »mængderne af emballerede og markedsførte figner med oprindelsesbetegnelsen, idet der skelnes mellem spisefigner og figner bestemt til forarbejdning, og med en angivelse af mængderne af eventuelle frosne figner«.

»Lagerregnskabsregistre, som indeholder optegnelser over alle produktbevægelser og håndteringsforløb« erstattes med oplysninger, som nu er fordelt på to særskilte dokumenter: Et »høstregister« for figenavlerne, hvor følgende er angivet: »For hver figenplantage, der er identificeret med matrikelnumrene: De høstede mængder pr. høstdato, deres lagringssted, den udtagne mængde fra lageret, udtagningsdatoen og deres bestemmelsessted. Den erhvervsdrivende skal opbevare registeroplysningerne i det år, de gælder for, og i de efterfølgende to år«, og et »håndteringsregister« for de erhvervsdrivende, der sorterer, størrelsesinddeler, markedsfører og forsender fignerne, hvori følgende skal være angivet: »Mængderne og oprindelsen af de modtagne figner med henvisning til følgesedlerne, datoerne for de forskellige operationers udførelse (lagring, sortering, størrelsesinddeling, emballering, frysning og forsendelse) samt de sorterede, størrelsesinddelte, frosne, emballerede og forsendte mængder med angivelse af kategorien (spisefigner eller figner til forarbejdning, friske eller frosne). Den erhvervsdrivende skal opbevare registeroplysningerne i det år, de gælder for, og i de efterfølgende to år.«

Der tilføjes en »identifikationsseddel for emballageenhederne«, hvor det angives, at »hver emballageenhed, der skal markedsføres med oprindelsesbetegnelsen, identificeres ved hjælp af en seddel, der som minimum indeholder følgende oplysninger: partinummer, emballeringsdato, frysningsdato for frosne partier, forkortelsen »AOP« (BOB) og, for figner bestemt til forarbejdning, oplysninger om partiets kategori (»frosne til forarbejdning« eller »friske til forarbejdning«).

Der tilføjes ligeledes en »paleseddel«, hvor følgende angives: »For hver palle, som indeholder flere emballageenheder, skal der være en seddel, som sammenfatter alle oplysninger i emballageenhedernes identifikationseddel.«

Hvad angår dokumentationen af de dyrkningsforanstaltninger, der foretages på parcellerne, får de erhvervsdrivende mulighed for at notere deres foranstaltninger i ethvert andet dokument end det oprindeligt foreskrevne dyrkningsregister.

I dette afsnit tilføjes der ligeledes en henvisning til den analytiske og organoleptiske undersøgelse, der har til formål at sikre produktets kvalitet og overensstemmelse med beskrivelsen: »For at sikre kvaliteten og overensstemmelsen med beskrivelsen af det produkt, der er defineret i punkt II ovenfor, sker hele denne procedure ved hjælp af sensoriske undersøgelser, der foretages ved at tage stikprøver af figenpartier, som er klar til at blive markedsført med oprindelsesbetegnelsen.«

5.3. Afsnittet »Produktionsmetode«

De vigtigste foretagne ændringer vedrører indførelsen af figner, som er bestemt til forarbejdning, og som evt. kan være frosne. Produktionsbetingelserne for dette produkt tilføjes, og det medfører visse steder en omorganisering af indholdet i dette afsnit for at tage højde for de forskellige retningslinjer for figner, der høstes som spisefigner eller til forarbejdning, og som kan være frosne eller ej. Ud over ændringerne i forbindelse med indførelsen af figner bestemt til forarbejdning foretages der andre ændringer.

Følgende indledende ordlyd: »Den særlige karakter, som »Figue de Solliès« har, bygger på ældgamle færdigheder. Disse produktionsteknikker retter sig efter figentræets særlige kendetegn og behov, og de er en garanti for dette områdes særpræg og kvaliteten af den frugt, der produceres her. Færdighederne omfatter hele produktcyklussen, lige fra figenplantagens vedligeholdelse til høsten og emballeringen« slettes, da den i højere grad hører med til oplysningerne om »produktets tilknytning til den geografiske oprindelse« end beskrivelsen af »produktionsmetoden«.

Følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Beplantning: Hvert træ råder over et minimumsareal på 25 m². Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med planteafstanden mellem træerne. Minimumsafstanden mellem træerne skal være mindst 5 m.«

suppleres og erstattes med følgende ordlyd:

»Beplantningstæthed: Hvert træ råder over et minimumsareal på 25 m². Dette areal beregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne med planteafstanden mellem træerne. Minimumsafstanden mellem træerne målt fra »akse til akse« skal være mindst 5 m på beplantningstidspunktet.«

Minimumsplaneafstanden og det minimale beplantningsareal ændres ikke, men det tilføjes, at den fastsatte minimumsafstand mellem træerne måles »fra akse til akse på beplantningstidspunktet«, hvilket sker for at undgå enhver fortolkning og tage højde for stammernes vækst med årene.

Følgende ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Fignerne høstes mellem den 15. august og den 15. november.«

erstattes med følgende ordlyd:

»Høstdato: Høstens startdato og slutdato fastsættes årligt med en beslutning truffet af direktøren for INAO efter forslag fra sammenslutningen.«

De faste høstdatoer udgår og erstattes med en årlig procedure for høstens indledning og afslutning. Den oprindeligt nævnte høstperiode er nemlig vejledende. I praksis kan den variere en smule fra år til år, da det er vigtigt at tage højde for figneres reelle modenhed og kvalitet på baggrund af vejrforholdene, f.eks. forsinket modning på grund af manglende solskin eller på grund af regnvejr i sidste del af høstperioden, hvilket medfører et fald i sukkerindholdet og i figneres organoleptiske kvalitet osv.

Sammenslutningens forslag skal begrundes, navnlig når det gælder kontrollen på et parcelnetværk af figneres farve og deres sukkerindhold i henhold til kriterierne i varespecifikationen (80 % af fignerne skal have farvekode C2-C7 og et minimumssukkerindhold på 14 Brix-grader).

Følgende oprindelige ordlyd: »Fignerne høstes og transporteres fra figenplantagen til lagringsstedet i perforerede kasser, hvis indhold ikke må overstige 20 kg«

erstattes med følgende ordlyd:

»Fignerne høstes, transporteres og leveres i perforerede kasser, hvis indhold ikke må overstige 20 kg.«

Hvad høstbetingelserne angår, tilføjes det, at det foruden kravet om at høste og transportere fignerne i perforerede kasser med et indhold på højst 20 kg ligeledes er et krav, at fignerne leveres i disse kasser, så denne skrøbelige frugts kvalitet bevares. Den oprindelige ordlyd »fra figenplantagen til lagringsstedet« slettes, da det er underforstået.

I hele dette afsnit er der også foretaget rent formmæssige ændringer, navnlig med henblik på at erstatte alle negative formuleringer såsom »må ikke overstige« med den positive ordlyd »højst«.

En detaljeret beskrivelse af de ændringer, der foretages i forbindelse med medtagelsen af figner bestemt til forarbejdning, og som evt. kan være frosne, følger nedenfor:

- Følgende oprindelige ordlyd: *»Der må ikke gå mere end højst fem dage mellem plukningen og forsendelsen efter emballeringen. I dette tidsrum skal fignerne, som ikke må være omhældt, lagres ved en temperatur på højst 8 °C, så de ikke tager skade af varmepåvirkningen«*, erstattes alt efter fignerens anvendelsesformål (spisefigner eller forarbejdning) med følgende ordlyd for at skelne mellem spisefigner og figner til forarbejdning:

»Lagring inden forarbejdning: De leverede figner skal, inden de anvendes som spisefigner eller figner bestemt til forarbejdning, straks og uden omhældning opbevares ved en temperatur på højst 8 °C.«

- For spisefigner:

Følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Efter sorteringen skal de emballerede figner være fri for insektbid og pletter, uden revner, uden rifter i skindet og have en farve, der ligger mellem C2 og C7 i henhold til ovennævnte CTIFL-farvekode. De skal have et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover.«

suppleres og erstattes med følgende ordlyd:

»Fignerne skal sorteres, størrelsesinddeles, emballeres og forsendes senest 5 dage efter høsten.

Sortering, størrelsesinddeling og emballering:

De skal have en størrelse på mindst 40 mm. De skal være fri for insektbid og pletter, og de skal være uden revner, rifter og sprækker og må ikke være »træede«. Frugtens skind kan dog have lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, på højst 5 % af overfladen. De skal have en farve, der ligger mellem C2 og C7 i henhold til ovennævnte CTIFL-farvekode, og et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover.

En andel på højst 10 % af frugten, som ikke opfylder kriterierne, dog ikke kriterierne for sort og størrelse, er tilladt pr. parti.

Den oprindelige frist for emballering og forsendelse på maksimalt 5 dage efter høsten medtages således uændret i denne ordlyd.

Punktet om sorteringskriterierne omformuleres og suppleres med indførelsen af tolerancetærskler udtrykt i procent for frugt, som ikke opfylder kriterierne. Efter flere års produktion og kontrol af oprindelsesbetegnelsen svarer disse tolerancer til de acceptable frasorteringer, dvs. at der på en bakke med 27 figner højst må være tre, som ikke opfylder kriterierne. Det understreges, at fignerne skal have en minimumsstørrelse på 40 mm, og at skindet ikke må have rifter og sprækker eller være »træagtig«.

Hvad angår fignerens emballering (i bakker), bliver følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Emballering og afsætning sker i bakker med én række eller bakker, hvis indhold ikke må overstige 1 kg.«

suppleret og erstattet med følgende ordlyd:

»Emballeringen foretages umiddelbart efter sortering og størrelsesinddeling. Afsætning sker i bakker med én række eller bakker med et indhold på højst 1 kg.«

For at opnå større præcision tilføjes det således, at emballeringen skal foretages umiddelbart efter etappen med sortering og størrelsesinddeling for at bevare frugtens kvalitet.

Den generelle omorganisering af de forskellige afsnit fører til oprettelsen af et specifikt punkt om »lagring inden forsendelse«, som medtager følgende betingelser, der allerede var taget højde for i varespecifikationen for spisefigner: *»De emballerede partier skal opbevares i kølerum ved en temperatur på højst 8 °C indtil deres forsendelse.«*

— For figner bestemt til forarbejdning:

Varespecifikationen suppleres med forarbejdnings- og evt. frysningensbetingelserne for figner bestemt til forarbejdning. Dermed tilføjes følgende ordlyd:

— »Fignerne skal sorteres, størrelsesinddeles, emballeres og forsendes eller sættes i kølerum med henblik på frysning senest 5 dage efter høsten.

— »Sortering og størrelsesinddeling«:

»Fignerne skal have en størrelse på mindst 40 mm og en farve, der ligger mellem C2 og C7 i henhold til ovennævnte CTIFL-farvekode. De skal have et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover. De skal være fri for insektbid, men kan have revner, rifter og sprækker og være »træede« eller have spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad. En andel på højst 10 % af frugten, som ikke opfylder kriterierne, dog ikke kriterierne for sort og størrelse, er tilladt pr. parti.«

Disse figner har således samme sorteringskriterier som spisefigner med hensyn til størrelse, farve, sukkerindhold og fraværet af insektbid. Til gengæld kan de, i modsætning til spisefigner, have revner, rifter og sprækker eller være »træede«.

— »Emballering, lagring og opbevaring i kølerum inden forsendelse«:

»Lige så snart fignerne er sorteret og størrelsesinddelt, emballeres de i en beholder, som har en kapacitet på højst 25 kg, og som lukkes ved hjælp af et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning. De skal straks sættes i kølerum ved en temperatur på højst 8 °C indtil deres forsendelse.«

Med deres store kapacitet er disse beholdere velegnede til kommerciel udnyttelse af produktet (forarbejdning), samtidig med at produktets kvalitet bevares, eftersom de højst kan indeholde 25 kg. For at begrænse risikoen for, at fignerne erstattes med figner uden den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er det desuden et krav, at den anvendte emballage har et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning.

— »Emballering, lagring, frysning og opbevaring i fryserum inden forsendelse«:

— Forudgående lagring i kølerum:

»Lige så snart fignerne er sorteret og størrelsesinddelt, sættes de i kølerum i beholdere med en kapacitet på højst 25 kg ved en temperatur på højst 8 °C i 12-24 timer.«

Figner, der er bestemt til frysning, opbevares ligeledes i beholdere med en kapacitet på højst 25 kg for at bevare produktets kvalitet. Efter sorteringsetappen, som kan få fignerens temperatur til at stige, gør fignerens opbevaring i kølerum i 12-24 timer ved højst 8 °C det muligt at undgå et alt for stort termisk chok, som kunne risikere at ændre frugtens kvalitet.

— Frysning:

»Efter den forudgående lagring i kølerum fryses fignerne, således at de opnår en indre kernetemperatur på -18 °C eller derunder senest 5 dage efter datoen for frysningens start.«

De erhvervsdrivende råder ikke over installationer, som muliggør en hurtig nedfrysning. Erfaringerne har dog vist, at en nedfrysningsfrist på højst 5 dage var ønskelig for at bevare egenskaberne ved »Figue de Solliès«.

— Emballering af de frosne figner:

»Fignerne emballeres i en beholder, som har en kapacitet på højst 25 kg, og som lukkes ved hjælp af et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning.«

I modsætning til spisefigner bliver figner bestemt til forarbejdning emballeret i store beholdere. For at undgå en for stor sammentrykning af fignerne, der kunne beskadige dem, er beholdernes kapacitet dog begrænset til 25 kg. Det er ligeledes et krav, at emballagen er udstyret med et forseglingsystem, så det undgås, at fignerne erstattes med figner med en anden geografisk oprindelse.

— Frosne figners holdbarhed:

»Frosne figner kan markedsføres med oprindelsesbetegnelsen »Figue de Solliès« i højst 1 år efter frysningen.«

De frosne figners maksimale holdbarhed gør det muligt dels at sikre, at produktets fysiske og organoleptiske egenskaber bevares, og dels at undgå, at figner fra forskellige høstår markedsføres samtidig.

Følgende ordlyd i den gældende varespecifikation og i punkt [3.5] i enhedsdokumentet:

»Emballering skal nødvendigvis ske i det geografiske område på grund af frugternes sarte karakter og for at beskytte kvaliteten og betegnelsens egenskaber. Figner er generelt en frugt, som dårligt tåler transport og eventuelle stød. De skal derfor håndteres så lidt som muligt og hurtigt pakkes i emballager, som forhindrer enhver risiko for sammentrykning (bakke med én række eller bakke med højst 1 kg). Det er derfor nødvendigt, så snart fignerne er blevet sorteret, at emballere dem på det sted, hvor de sorteres, og derved gøre brug af de lokale producenters kunnen.«

suppleres og erstattes med følgende ordlyd:

»Emballering og en eventuel frysning, såfremt der er tale om figner bestemt til forarbejdning, skal ske i det geografiske område. Figner er nemlig generelt en skrøbelig frugt, som dårligt tåler transport, omfattende håndtering og eventuelle stød eller termiske chok. For at sikre, at fignerens oprindelige kvalitet bevares, skal de derfor emballeres eller fryses (efter opbevaring i kølerum i 12-24 timer for at undgå et alt for stort termisk chok), lige så snart de er sorteret, i beholdere, som forhindrer enhver risiko for sammentrykning (bakke med én række eller bakke med højst 1 kg for spisefigner og beholdere på højst 25 kg for figner bestemt til forarbejdning). Der stilles således krav om, at fignerne emballeres og fryses i det geografiske produktionsområde, eftersom sorteringsetapen netop kræver den knowhow, som producenterne af »Figue de Solliès« er i besiddelse af. Emballering og frysning i det geografiske område gør det ligeledes muligt at begrænse risikoen for, at produktet erstattes med et produkt i strid med bestemmelserne, navnlig fordi producenterne anvender emballager med et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning.«

Som supplement til den oprindeligt medtagne begrundelse for spisefigners emballering i det geografiske område tilføjes der således en begrundelse for, at figner bestemt til forarbejdning skal emballeres og fryses i det geografiske område.

5.4. Afsnittet »Tilknytning«

Dette afsnit er blevet suppleret med oplysninger om figner, som er bestemt til forarbejdning, og som evt. kan være frosne. Sammenslutningen ønsker at benytte denne lejlighed til at sammenfatte hele dette afsnit.

I præamblen i varespecifikationen og i punkt [5] i enhedsdokumentet tilføjes følgende ordlyd, som præciserer de specifikke egenskaber ved »Figue de Solliès«, der hovedsagelig skyldes de naturlige og menneskelige faktorer i det geografiske miljø:

»Figue de Solliès« er kendetegnet ved sin smagsrigdom, sit kødfulde og saftige frugtkød med en pæn størrelse og sit høje sukkerindhold, der hovedsagelig skyldes naturlige faktorer (jordbunden, det hydrografiske net og klimaet) og menneskelige faktorer (høst- og sorteringspraksis) i det geografiske miljø.«

Hvad angår områdets særlige karakteristika, er de mange historiske oplysninger blevet slettet eller sammenfattet, og der er tilføjet oplysninger om markedet for figner bestemt til forarbejdning, hvor det understreges, at figner bestemt til forarbejdning udgør over 20 % af den samlede årlige tonnage af Bourjassotte Noire-figner produceret i det geografiske område for betegnelsen, hvilket i 2016 svarede til knap 300 ton.

Den sammenfatning, der er medtaget i varespecifikationen, men ikke i enhedsdokumentet, lyder som følger:

»Figner har været kendt siden oldtiden og er blevet udbredt i hele Middelhavsområdet. I Middelalderen tegnede Marseilleregionen sig for en stor del af Frankrigs produktion, men siden flyttede produktionen til den østlige del af Provence og navnlig Sollièsbækkenet, hvor der var ideelle betingelser for dens udvikling. Det gjaldt navnlig sorten Bourjassotte Noire, som siden 1560 almindeligvis er blevet kaldt »Figue de Solliès«. I begyndelsen af det 19. århundrede angav M. Fauche, som var præfekt i Var, at Bourjassotte Noire var den dominerende sort i departementet, og produktionen er stadig stigende. I starten af det 20. århundrede blev der produceret ca. 1 100 ton figner i Sollièsbækkenet. I årene 1905-1910 blev »Figue de Solliès« takket være jernbanenettet særdeles værdsat i Paris, som hver dag i sæsonen modtog 18 ton friske figner. I 1950'erne begyndte frugtplantager, som udelukkende bestod af figentræer, at blive udbredt. De blev dyrket med håndkraft (»piétonnier«-dyrkning), hvilket gjorde høsten lettere. I 1980'erne blev fignerne definitivt den dominerende afgrøde i sektoren. I 1996 dannede producenterne sammenslutningen »Syndicat de Défense de la Figue de Solliès«, som gjorde det muligt for dem at beskytte betegnelsen »Figue de Solliès« med en kontrolleret oprindelsesbetegnelse fra 2006 og herefter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse i 2010, som omfattede friske figner, kaldet »spisefigner«. I dag udgør den samlede årlige produktion af alle figensorter i det geografiske område ca. 2 000 ton.«

Følgende oplysninger om figner til forarbejdning tilføjes i varespecifikationen:

»Sideløbende med produktionen af spisefigner udviklede markedet for figner bestemt til forarbejdning sig i Sollièsbækkenet efter 1980, og de var ofte frosne for at forlænge holdbarheden. De udgjorde på daværende tidspunkt ca. 60 ton, svarende til 13 % af den samlede tonnage af markedsførte Bourjassotte Noire-figner. Der er hovedsagelig tale om meget modne figner (C7 efter CTIFL-farvekoden), som er eftertragtede af forarbejdningsevnevirksomhederne på grund af deres store sukkerindhold. Disse figner, som har fremragende organoleptiske egenskaber, kan have revner eller rifter i skindet på grund af deres modenhed, hvilket umuliggør længere transport og mindsker deres holdbarhed i frisk tilstand. På samme måde er skindets mere eller mindre træede karakter ikke til hinder for, at frugten kan anvendes til forarbejdning, da dens smagegenskaber er uændrede.

Aktuelle økonomiske data

I 2016 var produktionen af »Figue de Solliès« fordelet på 120 figenproducenter, som repræsenteres af et kooperativ, og ca. 20 producenter og forsendelsesvirksomheder. Frankrig producerede 3 200 ton figner af alle sorter. Heraf kom over 1 800 ton fra det geografiske produktionsområde for »Figue de Solliès«, og ud af disse udgjorde figner af sorten Bourjassotte Noire 1 400 ton. Figner bestemt til forarbejdning udgør i dag over 20 % af den samlede tonnage af Bourjassotte Noire-figner produceret i det geografiske område, hvilket svarede til ca. 300 ton i 2016.«

Tilsvarende tilføjes der følgende oplysninger i punkt [5] i enhedsdokumentet:

»Figner, som har revner, rifter og sprækker og er »træede« eller har spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, er — navnlig som følge af deres store modenhed, men fremragende smagegenskaber — forbeholdt forarbejdning (til syltetøj, purée, tærter osv.) og kan fryses for at forlænge deres holdbarhed inden forarbejdningen.«

Det geografiske områdes geografiske, geologiske og klimatiske kendetegn sammenfattes yderligere, og tallene for sorten Bourjassotte Noires tilstedeværelse er ajourført.

Den ajourførte ordlyd i varespecifikationen og punkt [5] i enhedsdokumentet er som følger (første afsnit er ikke medtaget i enhedsdokumentet):

»Det geografiske produktionsområde for »Figue de Solliès« indgår fuldt ud i den sydvestlige afslutning af den permiske sænkning, som mod vest og nord er afgrænset af kalkholdige Juraformationer og mod øst af den metamorfe lerskifer i Mauresmassivet. Dette område svarer ligeledes til det hydrografiske net i Gapeau- og Réal Martin-bassin, hvor der er et tæt netværk af små vandløb, som forsyner produktionsområdet med vand. Desuden har Gapeauflodens forgreninger lige siden Middelalderen sikret landbrugsjordens vanding ved hjælp af vandingsskanaler, hvis net omfatter hele produktionsområdet.

Produktionsområdet, der ligger ud mod Middelhavet, afgrænses af en række højdedrag, og det bærer præg af at have et særligt mesoklima. Der er tale om et middelhavsklima med varme temperaturer, navnlig fra april til oktober. Det geografiske område kendetegnes ligeledes ved at have få dage med frost, koncentreret nedbør om efteråret og vinteren og en moderat, men konstant luftfugtighed. Hvad geologien angår, er det geografiske område beliggende i et område, hvor kalkhøjdedragene i Provence støder sammen med det krystallinske bjergmassiv Maures, hvilket skaber en lang række jordtyper. Der er således seks jordtyper i produktionsområdet: brun jord fra nyere flodaflejringer, brun og kun lettere udvasket jord fra gamle flodaflejringer, brun og udvasket jord fra gamle flodaflejringer, yngre brun jord fra aflejringer eller erosionsblokke, yngre brun jord uden kalkreserver og calcium-, magnesium- og karbonatholdig jord.

Den dominerende sort dyrkes næsten udelukkende i området: Sorten Bourjassotte Noire, der almindeligvis kaldes »violet figen«, dyrkes næsten udelukkende i dette produktionsområde. Mens Sollièsbækkenet alene — med sine over 1 800 ton figner af alle sorter — tegnede sig for ca. 57 % af den nationale figenproduktion i 2016, stammer størstedelen af Frankrigs produktion af Bourjassotte Noire-figner fra dette område. Resten af figenplantagerne er i marginalt omfang fordelt på alle franske departementer, navnlig Vaucluse.«

Oplysningerne om de menneskelige faktorer er blevet sammenfattet (beskæring, vanding osv.) og suppleret med oplysninger, der vedrører medtagelsen af figner bestemt til forarbejdning, navnlig frosne figner.

Den ajourførte ordlyd i varespecifikationen og enhedsdokumentet (punkt [5]) er som følger:

»Figue de Solliès«-producenternes knowhow, der er tilpasset til det geografiske miljø, vedrører navnlig beplantningsmetoden (for at få figentræerne til at udvikle sig ordentligt har hvert træ et minimumsareal på 25 m², svarende til 5 m mellem to træer og 5 m mellem to rækker), beskæringsmetoden (opnåelse af plantager i plukkehøjde (»piétons«), hvor grenene kan nås med hænderne for at lette plukningen, og frugtsætningsbeskæring med henblik på at opnå en god størrelse), kunstvanding i perioder med vandstress for at undgå, at fignerne brister og for at sikre en produktion af høj kvalitet, der gør det muligt at markedsføre fignerne på de bedste betingelser.

Høsten foregår udelukkende manuelt og foretages af en almindeligvis lokal, uddannet og kvalificeret arbejdskraft. For at bestemme det optimale høsttidspunkt bruger producenterne den »farvekode«, der er udviklet af Frankrigs tekniske institut for frugt og grøntsager (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, CTIFL), og som viser de forskellige farveniveauer for »Figue de Solliès« i forbindelse med modningsgraden. Fignerne plukkes således generelt mellem den 15. august og den 15. november alt efter deres modenhed.»

Følgende præciseres også udelukkende i varespecifikationen:

»Pladerne nummereres fra C1 for umodne figner med en svag farve (som betegnelsen ikke må anvendes på) til C7 for meget modne figner. Høsten foretages traditionelt ved et farveniveau på mellem C2 og C7, således at fignerne får de ønskede smagskarakteristika. På stadiet C1 er fignerne ikke tilstrækkeligt sukkerholdige og saftige. Desuden foretages høsten — på grund af frugtens skrøbelighed — i perforerede kasser med et indhold på højst 20 kg.

Den ajourførte ordlyd i varespecifikationen er som følger:

Sortering, emballering og frysning:

Sorteringen er en vigtig etape, som har til formål at udvælge de figner, der er i overensstemmelse med kravene til oprindelsesbetegnelse. Uanset anvendelsesformål (spisefigner eller figner bestemt til forarbejdning) skal fignerne markedsføres hele, have en størrelse på mindst 40 mm, en farve på mellem C2 og C7 og et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover. Fignerne sorteres ligeledes efter skindets udseende. Figner, der skal markedsføres som spisefigner, skal have et pænt udseende. De må ikke have revner, rifter og sprækker eller være »træede«. En andel på højst 10 % af frugten, som ikke opfylder kriterierne, er dog tilladt pr. parti, og det er ligeledes tilladt, at skindet har lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, på højst 5 % af overfladen. Fignerne markedsføres i partier, som er ensartede med hensyn til størrelse, modenhed og udseende. De emballeres i bakker med højst én række eller bakker med højst 1 kg for at sikre optimale opbevaringsbetingelser, og at de forbliver intakte.

Figner, som har revner, rifter og sprækker og er »træede« eller har spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, er — navnlig som følge af deres store modenhed (C7 efter CTIFL-farvekoden) og fremragende smagsegenskaber — forbeholdt forarbejdning (til syltetøj, puréer, tærter osv.). De kan emballeres i beholdere med en kapacitet på højst 25 kg for at undgå sammentrykning. De kan fryses for at forlænge deres holdbarhed (op til 1 år) inden forarbejdningen. Efter sorteringsetapen, som kan få figernes temperatur til at stige, skal fignerne sættes i kølerum i 12-24 timer ved højst 8 °C, inden de fryses, for at undgå et alt for stort termisk chok, som risikerer at ændre frugtens kvalitet.»

I punkt [5] i enhedsdokumentet sammenfattes sidstnævnte oplysninger på følgende måde:

»Sorteringen sker manuelt og er ligeledes en vigtig etape, som har til formål at udvælge de pæneste figner på baggrund af deres intakte karakter, deres størrelse og deres sukkerindhold. Figner, der skal markedsføres som spisefigner, skal have et pænt udseende. Figner, som har revner, rifter og sprækker og er »træede«, navnlig som følge af deres store modenhed, men som har fremragende smagsegenskaber, er forbeholdt forarbejdning (til syltetøj, puréer, tærter osv.) og kan fryses for at forlænge deres holdbarhed inden forarbejdningen.»

Hvad angår produktets egenart, bliver følgende ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Figue de Solliès« er kendetegnet ved en størrelse, som er større end gennemsnittet af de på det europæiske marked konstaterede figenstørrelser. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kræver en størrelse på mindst 40 mm.

De skal have et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover på emballeringsstadiet.

De er også efterspurgt på grund af deres gode holdbarhed, som gør, at de forbliver præsentable (figner, der ikke er revnet) og kan opbevares i flere dage på de rette betingelser.

Frugten har form som en presset vanddråbe, farven er violet med sorte striber (mindst 80 % af skindet har en violet farve), og frugten er tæt, fast og smidig. Blomsterbunden er fin og bleggrøn, frugtkødet er kødfuld, og dets farve er som jordbærsyltetøj med mange fine og beige farvede kerner. Aromen er elegant og ikke så intens med vegetabiliske og frugtagtige noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær. I munden er »Figue de Solliès« først knasende og derpå smeltende, med intense vegetabiliske aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), frugtagtige aromaer (røde bær) og blomsteragtige noter.

Frugtens originale smag kommer til udtryk i en fremragende ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner, der er enestående i Europa. Bourjassotte Noire-figner fra andre produktionsområder er nemlig kendetegnet ved, at de syrlige smagstoner er stærkere end de sødlige smagstoner, eller ved en mere beskeden smagsrigdom, der ofte skyldes en for tidlig høst. Denne ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner opnås ved hjælp af garantien for et sukkerindhold på mindst 14 Brix-grader på emballeringstidspunktet.»

suppleret og erstattet med følgende ordlyd:

»Følgende særlige egenskaber adskiller »Figue de Solliès« fra andre lignende produkter:

- dens form som en presset vanddråbe
- dens violette farve med sorte striber
- dens på én gang tætte, faste og smidige udseende
- dens kødfulde, skinnende og saftige frugtkød, hvis farve er som »jordbærsyltetøj« med mange fine og beigefarvede kerner
- dens elegante og ikke så intense aroma med »vegetabiliske« og »frugtagtige« noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær
- dens først knasende og derpå smeltende tekstur med intense »vegetabiliske« aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), »frugtagtige« aromaer (røde bær) og »blomsteragtige« noter
- dens størrelse, som er større end gennemsnittet af de på det europæiske marked konstaterede figenstørrelser, nemlig mindst 40 mm (inden en eventuel frysning)
- dens originale smag, der kommer til udtryk i en fremragende ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner, der er enestående i Europa. Figner af sorten Bourjassotte Noire fra andre produktionsområder er nemlig ofte kendetegnet ved, at de syrlige smagstoner er stærkere end de sødlige smagstoner, eller ved en mere beskeden smagsrigdom, der ofte skyldes en for tidlig høst. Denne ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner opnås navnlig ved hjælp af garantien for et sukkerindhold på mindst 14 Brix-grader (inden for de fastsatte tolerancetærskler) på emballeringstidspunktet eller frysningstidspunktet, alt efter figernes anvendelsesformål (spisefigner eller figner bestemt til forarbejdning)
- dens gode holdbarhed i munden, som gør, at den forbliver præsentabel (frugt, der ikke har revner, rifter og sprækker eller er »træagtig«, inden for de fastsatte tolerancetærskler), indtil den når ud til forbrugerne, og at den kan opbevares i flere dage på de rette betingelser.«

Ordlyden ændres således for i højere grad at understrege »Figue de Solliès« væsentlige egenskaber uanset anvendelsesformål, hvilket er i tråd med beskrivelsen af produktet.

Oplysningerne om produktets omdømme sammenfattes yderligere og flyttes til afsnittet »Årsagssammenhæng«, hvor de suppleres med oplysninger om figner bestemt til forarbejdning, i varespecifikationen og i punkt 5 i enhedsdokumentet på følgende måde:

»Figue de Solliès« er således meget værdsat på grund af disse unikke organoleptiske kvaliteter, både som spisefigner på de lokale og nationale markeder, i store forretninger med finere kolonialvarer og til eksport, men også af de store kokke på restauranterne, som ikke tøver med at rose figernes egenskaber i kulinariske værker (Gui Gedda, april 2004, »La magie de la figue dans la cuisine provençale« (figernes magi i det provençalske køkken), forlaget Edisud), og af forarbejdningsvirksomhederne, som bruger dem til at lave syltetøj, kager og andre figenprodukter. Sideløbende med produktionen af spisefigner udviklede markedet for figner bestemt til forarbejdning sig efter 1980, og de var ofte frosne for at forlænge holdbarheden. Bourjassotte Noire-figner bestemt til forarbejdning udgør i dag over 20 % af den samlede tonnage af figner produceret i det geografiske område, hvilket svarede til ca. 300 ton i 2016.«

I afsnittet »Årsagssammenhæng« foretages der — ud over nogle få formændringer — følgende rettelser eller tilføjelser i varespecifikationen og i punkt [5] i enhedsdokumentet:

Følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Det relativt lave kalkindhold gør det således muligt at opnå mere kødfulde og vandholdige figner, hvilket bidrager til »Figue de Solliès«-figernes karakteristiske størrelse, dvs. over 40 mm. Denne størrelse opnås ligeledes takket være producenternes knowhow med hensyn til sortering (som foregår manuelt) og emballering, hvor der er fokus på, at bakkerne indeholder figner med en ensartet farve og størrelse.«

suppleres og erstattes med følgende ordlyd (hvilket også gælder for punkt [5] i enhedsdokumentet):

»Jordens relativt lave kalkindhold (under 20 %) gør det muligt at opnå mere kødfulde og saftige figner med en størrelse på over 40 mm, og hertil medvirker også de få dage med frost i det geografiske område, producenternes kunstvanding om sommeren og den moderate, men konstante luftfugtighed i figenplantagerne. Denne størrelse opnås ligeledes takket være producenternes knowhow med hensyn til sortering og emballering, hvor der er fokus på, at bakkerne med spisefigner indeholder figner med ensartet farve og størrelse. Det varme middelhavsklima med en moderat luftfugtighed og et stort antal solskinstimer gør det let for »Figue de Solliès« at opnå et sukkerindhold på mindst 14 Brix-grader ved høsten. Høsten, som udelukkende foregår ved håndkraft og er forbundet med en hurtig og streng sortering på emballeringsstationen, gør det muligt at sikre opnåelsen af en figen med de optimale fysiske og organoleptiske egenskaber (holdbarhed, opbevaringsegnethed, størrelse og optimal modenhed).«

Figurnes »vandholdige« karakter, som oprindeligt var medtaget, bliver således slettet og erstattet med ordet »saftig«, som allerede indgår i beskrivelsen af »Figue de Solliès« i afsnittet »Beskrivelse af produktet«. Det er et mere passende ord.

Oplysningerne om opnåelsen af en god størrelse bliver således udbygget. Det tilføjes, at kravet om, at bakkerne indeholder figner med en ensartet farve og størrelse, kun gælder for spisefigner, og at opnåelsen af figner med de optimale fysiske og organoleptiske egenskaber hænger sammen med den manuelle høst, men også med producenterens knowhow, der navnlig giver sig udslag i en hurtig og streng sortering af fignerne.

5.5. Afsnittet »Mærkning«

Følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation og punkt [3.6] i enhedsdokumentet:

»På hver emballage anføres følgende:

- oprindelsesbetegnelsen »Figue de Solliès« skrevet med bogstaver, der er mindst lige så store som de største bogstaver på etiketterne
- indtil registreringen som BOB: benævnelsen »kontrolleret oprindelsesbetegnelse« og »AOC«-forkortelsen eller logoet umiddelbart før eller efter betegnelsens navn uden mellemliggende benævnelse.

Ud over i mærkningen anføres oprindelsesbetegnelsens navn og, indtil registreringen som BOB, benævnelsen »kontrolleret oprindelsesbetegnelse« eller »AOC« også på ledsagedokumenter og fakturaer

- benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« umiddelbart før eller efter betegnelsens navn uden mellemliggende benævnelse.

Ud over i mærkningen anføres oprindelsesbetegnelsens navn og benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« også på ledsagedokumenter og fakturaer

- indtil registreringen som BOB, sammenslutningens deponerede logo for »AOC Figue de Solliès«
- sammenslutningens deponerede logo for »AOP Figue de Solliès«.

suppleres og erstattes med følgende ordlyd:

»Foruden de obligatoriske oplysninger, som lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler foreskriver, omfatter mærkningen af figner med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Figue de Solliès« følgende oplysninger på hver emballageenhed:

- oprindelsesbetegnelsen »Figue de Solliès« skrevet med bogstaver, der er mindst lige så store som de største bogstaver på etiketterne
- benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« umiddelbart før eller efter betegnelsens navn uden mellemliggende benævnelse
- følgende supplerende angivelse, såfremt der er tale om figner bestemt til forarbejdning: »transformation-congelé« (»frosne til forarbejdning«) eller »transformation-frais« (»friske til forarbejdning«) alt efter produktkategorien.

Disse benævnelser og angivelser skal samles inden for samme synsfelt og på samme etiket.

Oprindelsesbetegnelsens navn og benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« såvel som en angivelse af produktkategorien (»frosne til forarbejdning« eller »friske til forarbejdning«) anføres ikke blot i mærkningen, men også på ledsagedokumenter og fakturaer.

De foretagne ændringer består blot i

- en ajourføring som følge af, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse er opnået efter varespecifikationens oprindelige udarbejdelse: Alle henvisninger til den »kontrollerede oprindelsesbetegnelse« er slettet.
- Benævnelserne »transformation-congelé« (»frosne til forarbejdning«) eller »transformation-frais« (»friske til forarbejdning«) er tilføjet i forbindelse med, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse nu også omfatter figner bestemt til forarbejdning, som evt. kan være frosne. Dette sker for at give køberne en fyldestgørende information og sikre, at figner bestemt til forarbejdning, navnlig når de har været frosne, ikke markedsføres som spisefigner.
- Det er ikke længere et krav at anvende sammenslutningens deponerede AOC/AOP-logo. De erhvervsdrivende ønsker nemlig ikke alle at anvende det, og de mener, at EU's BOB-logo er tilstrækkeligt.

5.6. »Andet«

Afsnittet »Ansøgende sammenslutning«:

Følgende oprindelige ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANKRIG
Tlf. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Sammenslutning: producenter og forarbejdningsevirsomheder.

Juridisk status: Sammenslutningen er en erhvervssammenslutning, som er underlagt artikel 2111-1 ff. i de arbejdsretlige regler i Frankrig.«

erstattes med følgende ordlyd:

»Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANKRIG
Tlf. +33 494289437
Fax +33 49-333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Sammenslutning: producenter, pakkevirsomheder og frysestationer.

Juridisk status: Sammenslutningen er en erhvervssammenslutning, som er underlagt artikel 2111-1 ff. i de arbejdsretlige regler i Frankrig.«

De foretagne ændringer består i en medtagelse af den nye kategori af erhvervsdrivende, som står for frysningen af fignerne, ved at tilføje »frysestationer«. Desuden er ordet »forarbejdningsevirsomheder« erstattet med »pakkevirsomheder«, som er mere passende. »Forarbejdningsevirsomheder« betegner nemlig de virksomheder, der anvender »Figue de Solliès« til at fremstille syltetøj og andre forarbejdede fødevarer, og de hører ikke med til producenterne af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. »Pakkevirsomheder« betegner til gengæld de erhvervsdrivende, som producerer, sorterer og emballerer fignerne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. I vore dage er frysestationerne også pakkevirsomheder. Beskrivelsen af sammenslutningens bestyrelse udgår, da den ikke er relevant.

Afsnittet »Geografisk område« i varespecifikationen:

Følgende ordlyd i den gældende varespecifikation:

»Det geografiske produktions- og emballeringsområde for figner med betegnelsen »Figue de Solliès« befinder sig i departementet Var i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i det sydøstlige Frankrig.«

suppleres og erstattes med følgende ordlyd:

»Etaperne med produktion, emballering og frysning af figner med betegnelsen »Figue de Solliès« finder sted i det geografiske område, der blev godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet), herefter kaldet »INAO«, på mødet i det kompetente nationale udvalg den 12. januar 2005. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende varespecifikation omfatter dette områdes perimeter følgende kommuners område efter den officielle geografiske kode fra 2005.«

De samme ændringer er foretaget i punkt [4] (afgrænsningens godkendelsesdato og formændringer) og [3.4] (etaper, der finder sted i det geografiske område) i enhedsdokumentet.

I betragtning af medtagelsen af frosne figner bestemt til forarbejdning tilføjes det således, at frysningsetapen skal ske i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Begrundelserne for, at etaperne med emballering og frysning skal finde sted i det geografiske område, er præciseret i afsnittet »Produktionsmetode« i varespecifikationen og i punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Det geografiske områdes afgrænsning ændres ikke, men datoen for de kompetente nationale myndigheders godkendelse af afgrænsningen og referenceåret for den officielle geografiske kode, som fastlæggelsen af det afgrænsede geografiske område er baseret på, tilføjes for at opnå større præcision.

Endvidere foretages der ændringer med hensyn til den gældende nationale procedure for identifikation af de parceller, der kan anvendes til at producere oprindelsesbetegnelsen:

Følgende oprindelige ordlyd: »Ansøgningen registreres af INAO's sekretariat. Registreringen gælder som identifikation af parceller, under forudsætning af at der ikke konstateres manglende overholdelse af aftalen fra producentens side. INAO's sekretariat sletter enhver parcel, for hvilken ovennævnte aftale ikke overholdes, fra listen over identificerede parceller efter udtalelse fra ekspertudvalget.«

erstattes med følgende ordlyd:

»Listen over nye identificerede parceller godkendes hvert år af INAO's kompetente nationale udvalg efter udtalelse fra ovennævnte ekspertudvalg. Identifikationskriterierne og listen over identificerede parceller kan ses hos INAO's sekretariat og den pågældende sammenslutning.«

Proceduren omfatter således fremover en godkendelse af listen over identificerede parceller af det kompetente nationale beslutningsorgan (INAO's nationale udvalg) med en årlig ajourføring.

Det tilføjes endvidere, at den anmodning om identifikation af parceller, som den erhvervsdrivende indgiver, foretages »ved hjælp af en formular efter den model, der er godkendt af INAO's direktør«.

Desuden slettes følgende oplysninger, som vedrører beskrivelsen af jordbunds- og klimaforholdene og de menneskelige faktorer, fra dette afsnit, da de er en gentagelse af de oplysninger, der er medtaget i afsnittet »Bevis for produktets tilknytning til den geografiske oprindelse«:

»Ovennævnte geografiske område bygger på kriterier, som fremhæver produktionsområdets særpræg. Afgrænsningen af det geografiske område for »Figue de Solliès« er baseret på flere elementer.

Afgrænsningen er ligeledes baseret på klimatiske faktorer, nemlig en årlig nedbør på 700-800 mm, en begrænset luftfugtighed i produktionsperioden, et område, der er kategoriseret som klimagruppe IV i henhold til Winkler-indekset, og kun få dage med frost i årets løb.

Afgrænsningen er endvidere baseret på geologiske forhold. Sollièsbækkenet ligger i et tektonisk sammenstødsområde mellem det metamorfiske område Maures i øst og det kalkrige Provence i vest. Det meste af området indgår i den sydvestlige afslutning af den førnævnte permiske sænkning, der er kendetegnet ved sine sandstenslag og mere eller mindre forandrede pelitlag, der er røde eller vinbærmefarvede. Forvittringsprodukterne af disse permiske klipper er især blevet blandet (det nordlige randområde og den centrale del) med store aflejringer af sand og løss samt løss og sand med stort indhold af kalksten. Den østlige del af bækkenet er dækket af aflejringer af sand og løss med større eller mindre indhold af flintesten.

Afgrænsningen er også et resultat af kriterier, der vedrører jordbundsforholdene. De karakteristiske jordbunde i figendyrkningsområderne er sand og løss med større eller mindre indhold af sten, dybe, veldrænede, kalkholdige i mellemstor grad og udviklet på flodaflerjinger.

Desuden er afgrænsningen foretaget på baggrund af den menneskelige praksis og knowhow i lokalområdet, nemlig eksistensen af figenplantager med sorten Bourjassotte Noire, hvor dyrkningen sker i henhold til de traditionelle metoder i det geografiske område.

Rundt om disse grænser har man i afgrænsningen af det geografiske område ikke medtaget de meget skovrige områder langs kanten af Mauresmassivet og de klimaforhold, der er ikke er karakteristiske for dalene i Réal-Martin eller Réal-Colobrier.«

Denne ordlyd er ligeledes blevet medtaget i punkt [4] i enhedsdokumentet.

Dermed bliver følgende ordlyd i det gældende enhedsdokument: »Afgrænsningen af området er baseret på geografiske kriterier (mellem det metamorfiske område Maures i øst til kalkhøjdedragene i Provence i vest), klima (nedbør, hygrometri, Winkler-indeks), geologi (lag af sandsten og mere eller mindre forvitrede pelitter, der er røde eller vinbærmefarvede), pedologi (brune, dybe og stenholdige jordbunde) og dyrkning (sort og kunnen).«

erstattes med følgende ordlyd: »Dette område indgår fuldt ud i den sydvestlige afslutning af den permiske sænkning i den nordlige del af Maures- og Toulonnaisområdet. Det falder sammen med de mellem- og lavereiggende områder i Gapeau og Réal Martin, der udgør en slette med små dale.«

Det kort over det afgrænsede geografiske område, der oprindeligt var medtaget i den gældende varespecifikation, erstattes med et nyt kort, som er udarbejdet i henhold til det gældende nationale charter.

Afsnit [3.4] i enhedsdokumentet, der beskriver de specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er ligeledes blevet ajourført. Dermed bliver følgende ordlyd i enhedsdokumentet: »Produktion og emballering skal finde sted i det afgrænsede geografiske område« suppleret og erstattet med følgende ordlyd: »Etaperne med produktion, emballering og frysning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.«

Afsnittet »Kontrolorgan«

Følgende oprindelige ordlyd i varespecifikationen:

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

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) er et offentligt administrativt organ med status som juridisk person, der hører under landbrugsministeriet og er angivet som kompetent myndighed i henhold til forordning nr. 882/2004.

INAO har ansvaret for at kontrollere produktionsbetingelserne for produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Navn: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANKRIG
Tlf. +33 144871717
Fax +33 144973037

DGCCRF er en tjenestegren i ministeriet for økonomi, industri og beskæftigelse.»

erstattes med følgende ordlyd:

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

Adresse:

Arborial — 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 — 93555 Montreuil Cedex
FRANKRIG
Tlf. +33 173303800
Fax +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANKRIG
Tlf. +33 144871717
Fax +33 144973037

DGCCRF er et direktorat under økonomiministeriet.

I henhold til bestemmelserne i artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012 varetages kontrollen af varespecifikationens overholdelse inden markedsføringen af et produktcertificeringsorgan, hvis navn og kontaktoplysninger findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.»

De foretagne ændringer består i en ajourføring af kontaktoplysningerne for kontrolorganerne, INAO og DGCCRF. Endvidere tilføjes følgende: »I henhold til bestemmelserne i artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012 varetages kontrollen af varespecifikationens overholdelse inden markedsføringen af et produktcertificeringsorgan, hvis navn og kontaktoplysninger findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.«

Afsnittet »Nationale krav«

De foretagne ændringer består i en ajourføring af tabellen med de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og deres evalueringsmetode for at tage højde for medtagelsen af figner bestemt til forarbejdning (»en forsendelsesfrist efter højst 5 dage i kølerum efter høsten«), deres eventuelle frysning (»lagring, frysning og emballering af fignerne i det afgrænsede geografiske område«, »frysning senest 5 dage efter høsten«, »kernetemperatur på – 18 °C senest 5 dage efter frysningens start«, »forsendelse senest 1 år efter frysning«, »fri for insektbid«), deres emballeringsmåde (»i beholdere på højst 25 kg«), men også præciseringen af kontrollen med beplantningsafstanden (»fra akse til akse på beplantningstidspunktet«) og ændringen af høstdatoerne (afskaffelse af den faste høstperiode fra den 15. august til den 15. november, som erstattes med årligt fastsatte datoer for høstens indledning og afslutning).

I henhold til de overvejelser, som sammenslutningen har gjort sig efter flere år med den beskyttede oprindelsesbetegnelses indførelse, foreslår sammenslutningen desuden følgende:

- at man i de »vigtigste punkter, der skal kontrolleres« sletter punktet om kontrol af figenplantagens vedligeholdelse, eftersom det ikke anses for at have en stor indvirkning på BOB-produktets egenskaber
- at man til gengæld tilføjer et punkt om kontrol af sorten (»Bourjassotte Noire«) og af de høstede figners farve, som viser figernes modningsniveau (»80 % af figerne skal have farvekode C2-C7«), men at man sletter punktet om kontrol af høstkasserne, som er mindre vigtigt
- at man ajourfører og supplerer punktet om kontrol af figernes udseendemæssige kvalitet ved at tilføje en kontrol af, at spisefigner »ikke har revner, rifter og sprækker eller er »træede«, inden for de fastsatte tolerancetærskler«, og at figner til forarbejdning er »fri for insektbid«
- at man ajourfører det kontrollerede produkts egenskaber i forbindelse med beskrivelsen af produktet, således at kontrollen af produktets »saftige« egenskab udgår, eftersom dette kriterium er medtaget i alle de beskrivende oplysninger om produktet. Det erstattes med en kontrol af, at produktet har alle de »organoleptiske egenskaber«, der er nævnt i beskrivelsen af produktet
- at man minder om eksistensen af tolerancer ved kontrollen af det færdige produkt.

ENHEDSDOKUMENT

»FIGUE DE SOLLIÈS«

EU-nr.: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Figue de Solliès«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Figue de Solliès« er en violet figen af sorten Bourjassotte Noire, der sælges frisk eller frossen. De friske figner anvendes som spisefigner eller til forarbejdning, mens de frosne figner udelukkende anvendes til forarbejdning.

For alle figner gælder følgende:

- Fignerne har form som en presset vanddråbe, en violet farve og sorte striber.
- De er tætte, faste og smidige.
- Blomsterbunden er fin og bleggrøn.
- Frugtkødet er kødfuldt, skinnende og saftigt, og farven er som jordbærsyltetøj med mange fine og beigefarvede kerner.
- Fignerne er hele og har en diameter på 40 mm eller derover (inden en eventuel frysning).
- Skindet er fri for insektbid.
- I næsen er duften elegant og ikke så intens med vegetabiliske og frugtagtige noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær.
- I munden har de en karakteristisk ligevægt mellem en syrlig og sødlig smag.

- Frugtkødet er først knasende og derpå smeltende, med intense vegetabiliske aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), frugtagtige aromaer (røde bær) og blomsteragtige noter.
- De har et sukkerindhold på 14 Brix-grader eller derover på emballeringsstadiet eller frysningsstadiet.

For spisefigner gælder følgende:

- Fignernes skind er uden revner, rifter og sprækker og er ikke »træagtig«. Skindet kan dog have lette spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, på højst 5 % af overfladen.

For figner bestemt til forarbejdning gælder følgende:

- Skindet kan have revner, rifter og sprækker og være »træagtig« eller have spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad.

For både spisefigner og figner bestemt til forarbejdning gælder følgende:

- En andel på højst 10 % af frugten, som ikke opfylder alle førnævnte kriterier, er tilladt pr. parti, dog ikke kriterierne for sort og størrelse, hvor der ikke er nogen tilladt tolerance.

Emballering og afsætning af spisefigner sker i bakker med én række eller bakker med et indhold på højst 1 kg.

Emballering og afsætning af figner bestemt til forarbejdning sker i beholdere med en kapacitet på højst 25 kg.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Etaperne med produktion, emballering og frysning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hvis der er tale om spisefigner, sker emballering og afsætning i bakker med én række eller bakker med et indhold på højst 1 kg.

Hvis der er tale om figner bestemt til forarbejdning, sker emballering og afsætning i en beholder, som har en kapacitet på højst 25 kg, og som lukkes ved hjælp af et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning.

Emballering og en eventuel frysning, såfremt der er tale om figner bestemt til forarbejdning, skal ske i det geografiske område. Figner er nemlig generelt en skrøbelig frugt, som dårligt tåler transport, håndtering og eventuelle stød eller termiske chok. For at sikre, at fignernes oprindelige kvalitet bevares, skal de derfor emballeres eller fryses (efter opbevaring i kølerum i 12-24 timer for at undgå et alt for stort termisk chok), lige så snart de er sorteret, i beholdere, som forhindrer enhver risiko for sammentrykning (bakke med én række eller bakke med højst 1 kilogram for spisefigner og beholdere på højst 25 kg for figner bestemt til forarbejdning). Der stilles således krav om, at fignerne emballeres og fryses i det geografiske produktionsområde, eftersom sorteringsetapen netop kræver den knowhow, som producenterne af »Figue de Solliès« er i besiddelse af. Emballering og frysning i det geografiske område gør det ligeledes muligt at begrænse risikoen for, at produktet erstattes med et produkt i strid med bestemmelserne, navnlig fordi producenterne anvender emballager med et forseglingsystem, der mister sin integritet ved åbning.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de obligatoriske oplysninger, som lovgivningen om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler foreskriver, omfatter mærkningen af figner med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Figue de Solliès« følgende oplysninger på hver emballageenhed:

- oprindelsesbetegnelsen »Figue de Solliès« skrevet med bogstaver, der er mindst lige så store som de største bogstaver på etiketterne
- benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« anført umiddelbart før eller efter betegnelsens navn uden mellemliggende benævnelse
- følgende supplerende angivelse, såfremt der er tale om figner bestemt til forarbejdning: »transformation-congelée« (»frosne til forarbejdning«) eller »transformation-frais« (»friske til forarbejdning«) alt efter produktkategorien.

Disse benævnelser og angivelser skal samles inden for samme synsfelt og på samme etiket.

Oprindelsesbetegnelsens navn og benævnelsen »beskyttet oprindelsesbetegnelse« såvel som en angivelse af produktkategorien (»frosne til forarbejdning« eller »friske til forarbejdning«) anføres ikke blot i mærkningen, men også på ledsagedokumenter og fakturaer.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsende geografiske område for »Figue de Solliès« befinder sig i departementet Var i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur i det sydøstlige Frankrig. Dette område indgår fuldt ud i den sydvestlige afslutning af den permiske sænkning i den nordlige del af Maures- og Toulonnaisområdet. Det falder sammen med de mellem- og lavereliggende områder i Gapeau og Réal Martin, der udgør en slette med små dale. Det afgrænsede geografiske område, der blev godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 12. januar 2005 efter den officielle geografiske kode fra 2005, omfatter 15 kommuner, hvoraf to er delvist omfattet.

Kommuner, som er omfattet i deres helhed: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville og La Valette-du-Var.

Kommuner, som delvist er omfattet: Pierrefeu-du-Var (afsnit A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 og E12)

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

Et dokument med kort over grænserne for det geografiske område er deponeret på borgmesterkontoret for kommunerne med delområder.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Figue de Solliès« er kendetegnet ved sin smagsrigdom, sit kødfulde og saftige frugtkød med en pæn størrelse og sit høje sukkerindhold, der hovedsagelig skyldes naturlige faktorer (jordbunden, det hydrografiske net og klimaet) og menneskelige faktorer (høst- og sorteringspraksis) i det geografiske miljø.

Hvad de naturlige faktorer angår, afgrænses produktionsområdet for »Figue de Solliès«, der ligger ud mod Middelhavet, af en række højdedrag, og det bærer præg af at have et særligt mesoklima. Der er tale om et middelhavsklima med varme temperaturer, navnlig fra april til oktober. Det geografiske område kendetegnes ligeledes ved at have få dage med frost, koncentreret nedbør om efteråret og vinteren og en moderat, men konstant luftfugtighed. Hvad geologien angår, er det geografiske område beliggende i et område, hvor kalkhøjdedragene i Provence støder sammen med det krystallinske bjergmassiv Maures, hvilket skaber en lang række jordtyper. Der er således seks jordtyper i produktionsområdet: brun jord fra nyere flodaflejringer, brun og kun lettere udvasket jord fra gamle flodaflejringer, brun og udvasket jord fra gamle flodaflejringer, yngre brun jord fra aflejringer eller erosionsblokke, yngre brun jord uden kalkreserver og calcium-, magnesium- og karbonatholdig jord.

Figsorten Bourjassotte Noire, der almindeligvis kaldes »violet figen«, dyrkes næsten udelukkende i dette produktionsområde. Mens Sollièsbækkenet alene — med sine over 1 800 ton figner af alle sorter — tegnede sig for ca. 57 % af den nationale figenproduktion i 2016, stammer størstedelen af Frankrigs produktion af Bourjassotte Noire-figner fra dette område.

Hvad de menneskelige faktorer angår, vedrører »Figue de Solliès«-producenterne knowhow navnlig beplantningsmetoden (for at få figentræerne til at udvikle sig ordentligt har hvert træ et areal på mindst 25 m², svarende til 5 m mellem to træer og 5 m mellem to rækker), beskæringsmetoden (opnåelse af plantager i plukkehøjde (såkaldte »piétons«), hvor grenene kan nås med hænderne for at lette plukningen, og frugtsætningsbeskæring med henblik på at opnå en god størrelse), kunstvanding i perioder med vandstress for at undgå, at fignerne brister og for at sikre en produktion af høj kvalitet, der gør det muligt at markedsføre fignerne på de bedste betingelser, en rent manuel høst, som almindeligvis foretages af lokal, uddannet og kvalificeret arbejdskraft. For at bestemme det optimale høsttidspunkt bruger producenterne en »farvekode«, der er udviklet af Frankrigs tekniske institut for frugt og grøntsager (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, CTIFL), og som viser de forskellige farveniveauer for »Figue de Solliès« i forbindelse med modningsgraden. Fignerne plukkes generelt mellem den 15. august og den 15. november alt efter deres modenhed. Sorteringen sker manuelt og er ligeledes en vigtig etape, som har til formål at udvælge de pæneste figner på baggrund af deres intakte karakter, deres størrelse og deres sukkerindhold. Figner, der skal markedsføres som spisefigner, skal have et pænt udseende. Figner, som har revner, rifter og sprækker og er »træede« eller har spor af, at frugten har gnedet sig mod et blad, er — navnlig som følge af deres store modenhed, men fremragende smagegenskaber — forbeholdt forarbejdning (til syltetøj, purée, tærter osv.) og kan fryses for at forlænge deres holdbarhed inden forarbejdningen.

Følgende særlige egenskaber adskiller »Figue de Solliès« fra andre lignende produkter:

- dens form som en presset vanddråbe
- dens violette farve med sorte striber
- dens på én gang tætte, faste og smidige udseende
- dens kødfulde, skinnende og saftige frugtkød, hvis farve er som »jordbærsyltetøj« med mange fine og beigefarvede kerner
- dens elegante og ikke så intense aroma med »vegetabiliske« og »frugtagtige« noter af vandmelon, hvid melon, jordbær og andre røde bær
- dens først knasende og derpå smeltende tekstur med intense »vegetabiliske« aromaer (rabarbersyltetøj og vandmelon), »frugtagtige« aromaer (røde bær) og »blomsteragtige« noter
- dens størrelse, som er større end gennemsnittet af de på det europæiske marked konstaterede figenstørrelser, nemlig mindst 40 mm (inden en eventuel frysning)
- dens originale smag, der kommer til udtryk i en fremragende ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner, der er enestående i Europa. Denne ligevægt mellem syrlige og sødlige smagstoner opnås navnlig ved hjælp af garantien for et sukkerindhold på mindst 14 Brix-grader (inden for de fastsatte tolerancetærskler) på emballeringstidspunktet eller frysningstidspunktet, alt efter figernes anvendelsesformål (spisefigner eller figner bestemt til forarbejdning)
- dens gode holdbarhed i munden, som gør, at den forbliver præsentabel (frugt, der ikke har revner, rifter og sprækker eller er »træagtig«, inden for de fastsatte tolerancetærskler), indtil den når ud til forbrugerne, og at den kan opbevares i flere dage på de rette betingelser.

Det geografiske område for »Figue de Solliès« har en stor mineralsk mangfoldighed, som skyldes de blandede jordbundsforhold, der fremmes af et tæt hydrografisk net, hvor grundvandscirkulationen bringer disse forskellige jordtyper i kontakt med hinanden. Sådanne blandede jordbundsforhold er med til at berige jorden med mineraler, så figentræets rødder kan få gavn af dem. Det er til gavn for både træets vækst og dets bladudvikling, og det fremmer figernes smagsrigdom og ligevægten mellem syrlige og sødlige smagstoner, der er typisk for »Figue de Solliès«. Jordens relativt lave kalkindhold (under 20 %) gør det muligt at opnå mere kødfulde og saftige figner med en størrelse på over 40 mm, og hertil medvirker også de få dage med frost i det geografiske område, producenternes kunstvanding om sommeren og den moderate, men konstante luftfugtighed i figenplantagerne. Denne størrelse opnås ligeledes takket være producenternes knowhow med hensyn til sortering og emballering, hvor der er fokus på, at bakkerne med spisefigner indeholder figner med en ensartet farve og størrelse.

Det varme middelhavsklima med en moderat luftfugtighed og et stort antal solskinstimer gør det let for »Figue de Solliès« at opnå et sukkerindhold på mindst 14 Brix-grader ved høsten. Høsten, som udelukkende foregår ved håndkraft og er forbundet med en hurtig og streng sortering på emballeringsstationen, gør det muligt at sikre opnåelsen af en figen med de optimale fysiske og organoleptiske egenskaber (holdbarhed, opbevaringsegnet, størrelse og optimal modenhed).

»Figue de Solliès« er således meget værdsat på grund af disse organoleptiske kvaliteter, både som spisefigner på de lokale og nationale markeder, i store forretninger med finere kolonialvarer og til eksport, men også af de store kokke på restauranterne, som ikke tøver med at rose figernes egenskaber i kulinariske værker (Gui Gedda, april 2004, »La magie de la figue dans la cuisine provençale« (figernes magi i det provencalske køkken), forlaget Edisud), og af forarbejdningsvirksomhederne, som bruger dem til at lave syltetøj, kager og andre figenprodukter. Sideløbende med produktionen af spisefigner udviklede markedet for figner bestemt til forarbejdning sig efter 1980, og de var ofte frosne for at forlænge holdbarheden. Bourjassotte Noire-figner bestemt til forarbejdning udgør i dag over 20 % af den samlede tonnage af figner produceret i det geografiske område, hvilket svarede til ca. 300 ton i 2016.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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