

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 257/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„FIGUE DE SOLLIES“****EU-Nr.: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Syndicat de Défense de la Figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-Mail: copsol@wanadoo.fr

Zusammensetzung: Erzeuger, Verpackungsbetriebe und Tiefkühlstationen

Rechtsstatus: Die Vereinigung ist eine berufliche Vereinigung, die den Bestimmungen des französischen Arbeitsgesetzbuchs unterliegt. Sie ist die vom französischen Staat zur Verwaltung der für die Ursprungsbezeichnung „Figue de Solliès“ geltenden Produktspezifikation offiziell anerkannte Stelle. Sie ist somit berechtigt, Änderungen der Spezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Kontrolleinrichtung, einzelstaatliche Vorschriften, geografisches Gebiet.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. Änderung(en)

5.1. Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Die ursprüngliche Fassung der Beschreibung von „Figue de Solliès“ wird zwecks Aufnahme der Merkmale der zur Verarbeitung bestimmten Früchte sowie der Toleranzen, die für zum direkten Verzehr bzw. zur Verarbeitung bestimmte Früchte gelten, geändert.

Somit erhält die ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments:

„Figue de Solliès‘ ist eine violette Feige der Sorte Bourjassote Noire, die frisch als ganze Frucht mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm in den Handel kommt. Die Schale ist frei von Insekteneinstichen, nicht aufgeplatzt und weist keine (durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte) Vernarbungen auf. ‚Figue de Solliès‘ zeichnet sich durch ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis aus und hat zum Zeitpunkt des Verpackens einen Zuckergehalt von mindestens 14 °Brix. Die kompakte, feste, elastische Frucht in Form eines abgeplatteten Tropfens ist violett bis schwarz und geädert. Sie hat einen feinen hellgrünen Blütenboden; das glänzende, saftige Fruchtfleisch ist rot wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen. Der elegante, nicht sehr intensive Duft hat fruchtige Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten. Der Geschmack ist vollmundig mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis. Die Frucht ist erst knackig, dann schmelzend mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten. Die Früchte werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt und vermarktet.“

in der Produktspezifikation und im Einziges Dokument (unter Punkt 3.2) die folgende Fassung:

„Figue de Solliès‘ ist eine violette Feige der Sorte Bourjassote Noire, die frisch oder gefroren in den Handel kommt. Die frischen Feigen sind zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmt, während die gefrorenen Feigen ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind.

Alle Früchte:

- Die Feige hat die Form eines abgeplatteten Tropfens und ist violett bis schwarz und geädert.
- Sie ist kompakt, fest und elastisch.
- Sie hat einen feinen hellgrünen Blütenboden.
- Das glänzende, saftige Fruchtfleisch ist rot wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen.
- Es handelt sich um eine ganze Frucht mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm (vor einem etwaigen Einfrieren).
- Die Schale ist frei von Insekteneinstichen.
- Ihr eleganter, nicht sehr intensiver Duft hat fruchtige Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten.
- Am Gaumen zeigt sich das für sie typische ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis.
- Das Fruchtfleisch ist erst knackig, dann schmelzend mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten.
- Die Feige hat einen Zuckergehalt, der zum Zeitpunkt des Verpackens oder Einfrierens bei mindestens 14° Brix liegt.

Zum direkten Verzehr bestimmte Früchte:

Die Schale der Feige ist nicht aufgeplatzt und weist auch keine Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen auf. Allerdings sind leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren auf der Schale zulässig, solange sie auf maximal 5 % der Oberfläche beschränkt sind.

Zur Verarbeitung bestimmte Früchte:

Die Schale darf aufgeplatzt sein und Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen.

Sowohl bei zum direkten Verzehr als auch zur Verarbeitung bestimmten Früchten darf es pro Partie bei maximal 10 % der Früchte Abweichungen von den oben aufgeführten Kriterien geben; hiervon ausgenommen sind jedoch die Kriterien ‚Sorte‘ und ‚Kaliber‘, bei denen es keine Toleranz gibt.

Die zum direkten Verzehr bestimmten Früchte werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt und vermarktet.

Die zur Verarbeitung bestimmten Früchte werden in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt und vermarktet.“

Die Änderung besteht in erster Linie in der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten Früchten und der Möglichkeit des Einfrierens (ausschließlich bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten).

Bei der Beschreibung des Erzeugnisses wird nun zwischen den allgemeinen Merkmalen von „Figue de Solliès“, die diese unabhängig von ihrem Verwendungszweck aufweisen (zusammengefasst unter dem Abschnitt mit dem Titel „Alle Früchte“) und die der Beschreibung in der aktuellen Produktspezifikation entsprechen (Form, Farbe, Konsistenz, Saftigkeit, Ganzheit der Frucht, Mindestkaliber, organoleptische Eigenschaften, Mindestzuckeranteil usw.) und den spezifischen Merkmalen unterschieden, die diese je nach Verwendungszweck aufweisen (zusammengefasst in den Abschnitten mit dem Titel „Zum direkten Verzehr bestimmte Früchte“ bzw. „Zur Verarbeitung bestimmte Früchte“). Ferner wird hinzugefügt, dass der „Durchmesser“ und der „Zuckeranteil“ „vor dem Einfrieren“ bestimmt werden, da es sich um Sortierkriterien handelt, die sich beim Auftauen nur leicht ändern.

Zudem werden Toleranzen (ausgenommen bei Kaliber und Sorte) aufgenommen: maximal zulässiger Anteil der den Kriterien nicht entsprechenden Früchte pro Partie und maximaler Anteil der Oberfläche der Feige, der leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen darf.

Ferner wird folgende ursprüngliche Formulierung unter Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken“:

„In den Handel gebracht werden Partien mit einheitlichem Kaliber und einheitlicher Farbe.“

gestrichen, da es sich um ein Sortierkriterium handelt, das in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ der Produktspezifikation genannt wird.

Ziel der antragstellenden Vereinigung ist es, den Geltungsbereich der Produktspezifikation der g. U. auf zur Verarbeitung bestimmte Feigen (Konfitüren, Chutneys, Backwaren, vakuumgegarnte Früchte usw.) zu erweitern, da die aktuelle Produktspezifikation allein für zum direkten Verzehr bestimmte Früchte gilt. Tatsächlich ist die Nachfrage nach verarbeitungsfähigen Früchten groß und steigt seit den 80er-Jahren immer weiter an. Zur Verarbeitung bestimmte Feigen machen mehr als 20 % der jährlich im Anbaubereich erzeugten Gesamtmenge an Feigen der Sorte Bourjassotte Noire aus: So belief sich ihr Anteil im Jahr 2016 auf knapp 300 Tonnen (400 Tonnen im Jahr 2015), wobei die Gesamternte 1 400 Tonnen betrug (1 600 Tonnen im Jahr 2015).

Bei ausschließlich zur Verarbeitung bestimmten Früchten darf die Schale bestimmte visuelle Mängel aufweisen und die Früchte dürfen eingefroren werden. Mängel am äußeren Erscheinungsbild wie eine aufgeplatzte oder mit Rissen, Einkerbungen oder Vernarbungen versehene Schale, die häufig auf einen hohen Reifegrad bei der Ernte zurückzuführen sind, sind bei zum direkten Verzehr bestimmten Früchten nicht zulässig: diese müssen eine tadellose Optik aufweisen (nur leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren sind zulässig, solange diese auf maximal 5 % der Oberfläche beschränkt sind). An dieser Stelle wird auch auf das „nicht rissige“ Erscheinungsbild der zum direkten Verzehr bestimmten Feigen hingewiesen. Allerdings haben diese Mängel am äußeren Erscheinungsbild keinen Einfluss auf die organoleptische Qualität der — insbesondere zur Verarbeitung bestimmten — Feigen.

Durch das Einfrieren lässt sich die Haltbarkeit der Feigen verlängern (bis zu einem Jahr). Dies gilt vor allem für sehr reife Früchte, die von den Verarbeitungsbetrieben aufgrund ihres hohen Zuckeranteils am stärksten nachgefragt werden. Durch den Kauf tiefgekühlter Feigen können die Verarbeitungsbetriebe ihre Produktion über einen längeren Zeitraum strecken, da die Qualität des Erzeugnisses, das in frischem Zustand nur eine sehr kurze Haltbarkeit hat (einige Tage), auf diese Weise erhalten bleibt. Von der Vereinigung über mehrere Jahre durchgeführte Tests haben gezeigt, dass die organoleptischen Merkmale (Farbe, Geschmack, Konsistenz) und die analytischen Merkmale (Zuckeranteil) von „Figue de Solliès“ durch das Einfrieren bewahrt werden können.

Die Verpackung in Schalen oder Steigen wird den Bedürfnissen der Verarbeitungsbetriebe, die das Erzeugnis kaufen, nicht gerecht. Die (meist gefrorenen) zur Verarbeitung bestimmten Früchte werden daher in geeignete Behälter (Säcke oder Kartons) verpackt. Das Fassungsvermögen dieser Behälter darf 25 kg nicht überschreiten, damit die Früchte nicht gequetscht und somit beschädigt werden. Zudem werden sie vor der Vermarktung und Verarbeitung oft eingefroren.

5.2. Rubrik „Ursprungsnachweis“

Neben zahlreichen formalen Änderungen bestehen die in der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen einerseits in einer allgemeinen Anpassung dieser Rubrik an die für Erzeugnisse mit einer Ursprungsbezeichnung erlassenen einzelstaatlichen Vorschriften und andererseits in einer Überarbeitung, mit der der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten (und möglicherweise gefrorenen) Feigen Rechnung getragen werden soll, indem sie von den „zum direkten Verzehr bestimmten Feigen“ abgegrenzt werden.

Daher wird folgender Abschnitt hinzugefügt, in dem das nachstehende, auf nationaler Ebene eingeführte System beschrieben wird:

„Im Zusammenspiel mit Vor-Ort-Kontrollen und einem Verfahren zur sensorischen Prüfung der Feigen lässt sich durch eine Dokumentation des gesamten Erzeugungs- und Tiefkühlprozesses von ‚Figues de Solliès‘ eine Nachverfolgung des Erzeugnisses vom Anbau bis zur Verpackung gewährleisten.“

Betriebe, die nach den für die Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ geltenden Erzeugungsbedingungen arbeiten möchten, müssen bei der Vereinigung die folgenden Erklärungen abgeben und dafür sorgen, dass sich die nachstehend aufgeführten Unterlagen und Verzeichnisse stets auf dem neusten Stand befinden; dabei müssen sie die hierfür vorgesehenen Modalitäten und Fristen einhalten.

Für die Erklärungen und Begleitscheine sind die von der Vereinigung bereitgestellten Vordrucke zu verwenden, die den vom Direktor des INAO genehmigten Mustern entsprechen. Sämtliche Anbautagebücher, Verzeichnisse, Kopien der Begleitscheine und sonstige Dokumente, die eine Nachverfolgung und eine Überprüfung der Mengen und der Erzeugnisse ermöglichen, sind den Kontrollbeauftragten zur Verfügung zu halten.“

Die einzelnen, von den Betrieben in der „Identifizierungserklärung“ zu machenden Angaben werden gestrichen; stattdessen wird hinzugefügt, dass diese Erklärung von Betrieben einzureichen ist, die an den Vorgängen Erzeugung, Aufbereitung, Einfrieren oder Verpacken beteiligt sind, und dass sie „von der Vereinigung entgegengenommen und registriert wird“.

Die (freiwillige) „Jährliche Erklärung über den Nichteinsatz von Produktionsmitteln“ wird in „Jährliche Erklärung über die vollständige oder teilweise Nichterzeugung des Erzeugnisses mit Ursprungsbezeichnung“ umbenannt und die einzelnen, in der Erklärung zu machenden Angaben werden gestrichen.

An die Stelle der ursprünglich vorgesehenen „Erklärung über die Erzeugung und Vermarktung“ treten eine von den Feigenbauern abzugebende „Jährliche Ernteerklärung“ und eine von den Betrieben, die die Feigen mit der Ursprungsbezeichnung vermarkten und versenden, abzugebende „Jährliche Erzeugungserklärung“.

In Bezug auf die „Jährliche Erzeugungserklärung“ wird hinzugefügt, dass die Erklärung „die Menge der verpackten und mit der Ursprungsbezeichnung vermarkteten Feigen, aufgeschlüsselt nach zum direkten Verzehr bestimmten Feigen und zur Verarbeitung bestimmten Feigen und gegebenenfalls unter Angabe der Menge an gefrorenen Feigen“ enthält.

Die „Verzeichnisse der Bestandsbuchhaltung, in denen alle Bewegungen der Erzeugnisse und der Ablauf ihrer Handhabung“ erfasst sind, werden durch Informationen ersetzt, die von nun an in zwei unterschiedlichen Dokumenten festgehalten sind. Dabei handelt es sich um ein von den Feigenbauern zu führendes „Ernteregister“, das die folgenden Angaben enthält: „Für jede mit den entsprechenden Katasterdaten bezeichnete Plantage: die je Erntetermin geernteten Mengen, ihr Lagerort, die Menge der Abgänge, das Datum der Abgänge und ihr Bestimmungsort. Die Einträge im Register werden vom Feigenbauer während des Jahres, auf das sie sich beziehen, und während der beiden darauffolgenden Jahre aufbewahrt“, und ein von den Betrieben, die die Feigen sortieren, kalibrieren, vermarkten und versenden, zu führendes „Handhabungsregister“, das die folgenden Angaben enthält: „die Menge und die Herkunft der in den Betrieb verbrachten Feigen zusammen mit den Nummern der Lieferscheine, das jeweilige Datum der verschiedenen Tätigkeiten (Lagern, Sortieren, Kalibrieren, Verpacken, Einfrieren, Versenden), die sortierten und kalibrierten, gefrorenen, verpackten und versendeten Mengen unter Angabe der Kategorie (zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmte Feigen, frisch oder gefroren). Die Einträge im Register werden von dem Betrieb während des Jahres, auf das sie sich beziehen, und während der beiden darauffolgenden Jahre aufbewahrt“.

Es wird ein „Formular zur Identifizierung der Verpackungseinheiten“ mit folgendem Vermerk hinzugefügt: „Jede zur Vermarktung mit der Ursprungsbezeichnung bestimmte Verpackungseinheit ist mittels eines Formulars auszuweisen, das mindestens die folgenden Angaben enthält: die Nummer der Partie, das Verpackungsdatum, das Datum des Einfrierens bei gefrorenen Partien, den Vermerk ‚g. U.‘ sowie — bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten — den Vermerk zur Kategorie der Partie (‚Verarbeitung — gefroren‘ oder ‚Verarbeitung — frisch‘)“.

Ferner wird ein „Palettenformular“ mit folgendem Vermerk hinzugefügt: *„Jeder Palette mit mehreren Verpackungseinheiten wird ein Formular beigelegt, in dem alle im Formular zur Identifizierung der Verpackungseinheiten enthaltenen Informationen aufgeführt sind“.*

Zur Nachverfolgung der auf den Parzellen durchgeführten Anbauarbeiten wird dem Erzeuger die Möglichkeit eingeräumt, seine Tätigkeiten in einem anderen Dokument als dem ursprünglich vorgesehenen Anbautagebuch zu vermerken.

Ferner wird der Rubrik ein Verweis auf die analytische und organoleptische Untersuchung hinzugefügt, mit der die Qualität und die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit seiner Beschreibung sichergestellt werden sollen: *„Das gesamte Verfahren wird durch sensorische Untersuchungen ergänzt, die stichprobenweise bei den für eine Vermarktung mit der Ursprungsbezeichnung fertigen Partien durchgeführt werden, wodurch die Qualität und die Übereinstimmung mit der unter Punkt 2 aufgeführten Beschreibung des Erzeugnisses sichergestellt werden“.*

5.3. Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Die wesentlichen Änderungen sind der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten und gegebenenfalls gefrorenen Feigen geschuldet. Durch die Hinzufügung der Produktionsbedingungen des Erzeugnisses mussten die verschiedenen Absätze dieser Rubrik zum Teil umformuliert werden, um der unterschiedlichen Verwendung der geernteten Feigen, nämlich entweder als zum direkten Verzehr bestimmte Früchte oder aber als zur Verarbeitung bestimmte, gefrorene oder nicht gefrorene Früchte, Rechnung zu tragen. Neben den Änderungen, die der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten Feigen geschuldet sind, wurden noch weitere Änderungen vorgenommen.

Folgender einleitender Absatz: *„Grundlage für den typischen Charakter von ‚Figue de Solliès‘ ist ein über viele Generationen überliefertes Wissen. Die Erzeugungsverfahren tragen den Besonderheiten der Feigenbäume und ihren spezifischen Bedürfnissen Rechnung und sind Garant für die besonderen Merkmale dieses Gebiets und für die Qualität der dort angebauten Früchte. Dieses Wissen fließt in den gesamten Erzeugungsprozess ein — von der Pflege der Plantage über die Ernte bis hin zur Verpackung“ wird gestrichen, da diese Elemente eher unter die Rubrik „Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet“ als unter die Rubrik „Beschreibung des Erzeugungsverfahrens“ fallen.*

Folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Anpflanzung: Jeder Baum muss über eine Mindestfläche von 25 m² verfügen, die sich aus der Multiplikation der Reihenabstände mit den Baumzwischenabständen ergibt. Der Mindestabstand zwischen den Bäumen muss mindestens 5 m betragen.“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Pflanzdichte: Jeder Baum muss über eine Mindestfläche von 25 m² verfügen, die sich aus der Multiplikation der Reihenabstände mit den Baumzwischenabständen ergibt. Der Mindestabstand zwischen den Bäumen, gemessen ‚von Mitte zu Mitte‘, beträgt bei der Anpflanzung mindestens 5 m.“

An den Abständen und der Mindestfläche, über die ein Baum verfügen muss, ändert sich nichts, allerdings wird hinzugefügt, dass sich der Mindestabstand zwischen den Bäumen „bei der Anpflanzung von Mitte zu Mitte“ bemisst. So sollen unterschiedliche Auslegungen vermieden und dem Wachstum der Stämme im Laufe der Jahre Rechnung getragen werden.

Folgende Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Die Feigen werden zwischen dem 15. August und dem 15. November geerntet.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Erntetermine: Die Termine für den Beginn und den Abschluss der Ernte werden jährlich auf Beschluss des Direktors des INAO auf Vorschlag der Vereinigung festgelegt“.

Die festen Erntetermine werden gestrichen und durch ein jährliches Verfahren zur Festlegung der Termine für den Beginn und den Abschluss der Ernte ersetzt. Tatsächlich handelt es sich bei dem ursprünglich angegebenen Erntezeitraum um einen Richtwert. In der Praxis kann es hier von Jahr zu Jahr leichte Verschiebungen geben, da es wichtig ist, den tatsächlichen Reifegrad und die tatsächliche Qualität der Früchte in Abhängigkeit von den Wetterverhältnissen zu berücksichtigen: spätere Reife aufgrund mangelnder Sonneneinstrahlung, Abschluss der Erntezeit mit viel Regen, was den Zuckergehalt und die organoleptischen Eigenschaften der Früchte beeinträchtigt usw.

Der Vorschlag der Vereinigung gründet sich insbesondere auf eine in verschiedenen Parzellen durchgeführte Überprüfung der Farbe der Früchte und ihres Zuckergehalts entsprechend den in der Produktspezifikation festgelegten Kriterien (80 % der Feigen mit einer der „Farbtafel“ entsprechenden Farbe C2 bis C7, Mindestzuckergehalt von 14 °Brix).

Folgende ursprüngliche Fassung: *„Für die Ernte der Feigen und ihren Transport von der Plantage an den Lagerort sind durchbrochene Kisten mit einem Fassungsvermögen von maximal 20 kg zu verwenden“*

erhält die folgende Fassung:

„Für die Ernte, den Transport und die Auslieferung der Feigen sind durchbrochene Kisten mit einem Fassungsvermögen von maximal 20 kg zu verwenden.“

Bezüglich der Erntemodalitäten gibt es neben der Pflicht, für die Ernte und den Transport der Feigen durchbrochene Kisten mit einem Fassungsvermögen von maximal 20 kg zu verwenden, nun auch die Pflicht, diese Kisten ebenfalls für die Auslieferung der Feigen zu verwenden, um Qualitätseinbußen bei diesen empfindlichen Früchten zu vermeiden. Die ursprüngliche Formulierung: „von der Plantage an den Lagerort“ wird aufgrund ihres impliziten Charakters gestrichen.

In der gesamten Rubrik wurden zudem Änderungen vorgenommen, die rein formaler Natur sind und hauptsächlich darin bestanden, alle negativen Formulierungen wie „darf nicht größer sein als ...“ durch folgende positive Formulierung zu ersetzen: „ist maximal ...“.

Die einzelnen Änderungen, die aufgrund der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten und gegebenenfalls gefrorenen Feigen vorgenommen wurden, sind nachstehend aufgeführt:

- Folgende ursprüngliche Fassung: *„Zwischen der Ernte und dem Versand nach dem Verpacken liegen maximal fünf Tage. In dieser Zeit werden die Feigen ohne vorheriges Umfüllen bei einer Temperatur von maximal 8 Grad Celsius gelagert, damit sie nicht durch Wärmeeinwirkung beschädigt werden“* wird — je nach Verwendungszweck der Feige (zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung) — durch folgende Fassungen ersetzt, mit denen der Unterscheidung zwischen zum direkten Verzehr bestimmten und zur Verarbeitung bestimmten Feigen Rechnung getragen wird:

„Lagerung vor der Aufbereitung: Bis zu ihrer Aufbereitung als Früchte für den direkten Verzehr bzw. als der Verarbeitung dienende Früchte werden die gelieferten Feigen direkt und ohne vorheriges Umfüllen bei einer Temperatur von maximal 8 Grad Celsius gelagert.“

- Und für die zum direkten Verzehr bestimmten Feigen:

Folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Nach dem Sortieren weisen die verpackten Feigen weder Insekteneinstiche noch Flecken auf; die Schale ist weder aufgeplatzt noch rissig und hat eine der oben genannten Farbtafel des CTIFL entsprechende Farbe C2 bis C7. Sie haben einen Zuckergehalt von mindestens 14 °Brix.“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Die Feigen werden innerhalb von maximal fünf Tagen nach der Ernte sortiert, kalibriert, verpackt und versandt.“

Sortierung, Kalibrierung und Verpackung:

Die Feigen haben ein Kaliber von mindestens 40 mm. Sie sind frei von Insekteneinstichen und Flecken und sind weder aufgeplatzt noch weisen sie Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen auf. Allerdings darf die Schale der Frucht leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen, solange diese auf maximal 5 % der Oberfläche beschränkt sind. Die Feigen haben eine der oben genannten Farbtafel des CTIFL entsprechende Farbe C2 bis C7 und ihr Zuckergehalt liegt bei mindestens 14 °Brix.

Pro Partie dürfen maximal 10 % der Früchte Abweichungen von den Kriterien (ausgenommen die Kriterien ‚Sorte‘ und ‚Kaliber‘) aufweisen.“

Die in der ursprünglichen Fassung vorgesehene Frist von höchstens fünf Tagen, innerhalb derer die Feigen nach der Ernte verpackt und versandt werden müssen, bleibt unverändert und wird in die neue Fassung übernommen.

Der die Sortierung betreffende Punkt wird umformuliert und um Toleranz-Höchstwerte ergänzt, die für den Anteil der Früchte stehen, die Abweichungen aufweisen dürfen. Nach mehreren Jahren der Erzeugung und der Kontrolle von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung entsprechen diese Toleranzen den vertretbaren nicht konformen Mengen, d. h. bei einer Steige mit 27 Feigen dürfen maximal drei Feigen Abweichungen aufweisen. Es wird noch einmal darauf hingewiesen, dass die Feigen ein Kaliber von mindestens 40 mm haben müssen und ihre Schale keine Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen aufweisen darf.

Im Hinblick auf das Verpacken der Feigen (in Steigen oder in Schalen) wird folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Die Früchte werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt und vermarktet.“

durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Die Feigen werden direkt nach dem Sortieren und Kalibrieren verpackt. Sie werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg vermarktet.“

Im Sinne einer noch klareren Regelung wird hinzugefügt, dass das Verpacken direkt nach dem Sortieren und Kalibrieren erfolgen muss, damit die Qualität der Früchte erhalten bleibt.

Im Zuge der allgemeinen Umformulierung der verschiedenen Absätze wird ein neuer Punkt, nämlich „Lagerung vor dem Versand“, eingefügt, der die folgenden Bedingungen enthält, die für zum direkten Verzehr bestimmte Feigen bereits in der Produktspezifikation aufgeführt sind: *„Die verpackten Partien werden bis zu ihrem Versand bei kühlen Temperaturen über dem Gefrierpunkt (maximal 8 Grad Celsius) gelagert“*

— Und für zur Verarbeitung bestimmte Feigen:

Die Produktspezifikation wird um die Bedingungen für das Aufbereiten und gegebenenfalls Einfrieren der zur Verarbeitung bestimmten Feigen ergänzt. So werden die folgenden Bestimmungen hinzugefügt:

— *„Die Feigen werden innerhalb von maximal fünf Tagen nach der Ernte sortiert, kalibriert, verpackt und versandt bzw. im Hinblick auf ein anschließendes Einfrieren kühl gelagert.“*

— „Sortierung, Kalibrierung“:

„Die Feigen haben ein Kaliber von mindestens 40 mm und eine der oben genannten Farbtafel des CTIFL entsprechende Farbe C2 bis C7. Sie haben einen Zuckergehalt von mindestens 14 °Brix. Die Feigen sind frei von Insektenestichen, dürfen jedoch aufgeplatzt sein bzw. Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen. Pro Partie dürfen maximal 10 % der Früchte Abweichungen von den Kriterien (ausgenommen die Kriterien ‚Sorte‘ und ‚Kaliber‘) aufweisen.“

Für diese Feigen gelten in Bezug auf Kaliber, Farbe, Zuckergehalt und Nichtvorhandensein von Insektenestichen somit dieselben Sortieranforderungen wie für zum direkten Verzehr bestimmte Feigen. Im Gegensatz zu den zum direkten Verzehr bestimmten Feigen dürfen sie jedoch aufgeplatzt sein bzw. Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen aufweisen.

— „Verpackung, Lagerung und Zeit bis zum Versand frischer Früchte“:

„Direkt nach dem Sortieren und Kalibrieren werden die Feigen in Behälter mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt, die mit einem manipulationssicheren Verschluss zu versehen sind, der durch Öffnen beschädigt wird. Sie werden bis zu ihrem Versand bei kühlen Temperaturen über dem Gefrierpunkt (maximal 8 Grad Celsius) gelagert.“

Durch ihr großes Fassungsvermögen eignen sich diese Verpackungen für die gewerbsmäßige Nutzung des Erzeugnisses (Verarbeitung), während die Qualität des Erzeugnisses durch die Beschränkung der Verpackungsgröße auf 25 kg erhalten bleibt. Ferner soll mit der Vorschrift, die verwendeten Verpackungen mit einem manipulationssicheren Verschluss zu versehen, der durch Öffnen beschädigt wird, dem Risiko eines Austauschs des Erzeugnisses durch Feigen ohne g. U. vorgebeugt werden.

— „Verpackung, Lagerung, Einfrieren und Zeit bis zum Versand tiefgekühlter Früchte“:

— Vorherige kühle Lagerung:

„Direkt nach dem Sortieren und Kalibrieren werden die Feigen während 12 bis 24 Stunden in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg bei kühlen Temperaturen über dem Gefrierpunkt (maximal 8 Grad Celsius) gelagert.“

Feigen, die eingefroren werden sollen, sind ebenfalls in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg zu lagern, damit die Qualität des Erzeugnisses erhalten bleibt. Nach dem Sortieren, bei dem die Temperatur der Früchte steigen kann, sind die Feigen vor dem Einfrieren während 12 bis 24 Stunden in der Kühlkammer bei maximal 8 Grad Celsius zu lagern. So lässt sich ein zu großer Temperaturunterschied vermeiden, der der Qualität des Erzeugnisses schaden könnte.

— Einfrieren:

„Nach der vorherigen Lagerung in der Kühlkammer werden die Feigen so eingefroren, dass ihre Kerntemperatur spätestens fünf Tage nach dem Einfrieren mindestens – 18 °C erreicht.“

Die Erzeuger haben in der Regel keine Anlagen, mit denen ein schnelles Einfrieren möglich ist. Die Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass ein Einfrieren innerhalb von maximal fünf Tagen wünschenswert ist, um die Eigenschaften von „Figue de Solliés“ zu erhalten.

— Verpackung der gefrorenen Feigen:

„Die Feigen werden in Behälter mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt, die mit einem manipulationssicheren Verschluss zu versehen sind, der durch Öffnen beschädigt wird.“

Da sie der Verarbeitung dienen, werden die Feigen im Gegensatz zu den zum direkten Verzehr bestimmten Feigen in großen Behältern verpackt. Dennoch ist das Fassungsvermögen der Behälter auf 25 kg begrenzt, damit die Früchte nicht zu sehr zusammengedrückt werden, was ihrer Qualität schaden könnte. Ferner gilt die Vorschrift, dass die Verpackungen mit einem Verschlusssystem zu versehen sind, anhand dessen sich festgestellt lässt, ob die Verpackungen geöffnet wurden. So soll ein Austausch des Erzeugnisses durch Feigen mit anderem geografischen Ursprung verhindert werden.

— Aufbewahrungsdauer tiefgekühlter Feigen:

„Gefrorene Feigen dürfen für die Dauer von maximal einem Jahr nach dem Einfrieren die Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ tragen“.

Durch die maximale Aufbewahrungsdauer der gefrorenen Früchte lässt sich einerseits der Erhalt der physischen und organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses gewährleisten und andererseits die gleichzeitige Vermarktung von Früchten aus unterschiedlichen Erntejahren verhindern.

Folgende aktuell in der Produktspezifikation und unter Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments enthaltene Fassung:

„Die Verpackung der empfindlichen Früchte muss in dem geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und die typischen Merkmale der Feige mit der Ursprungsbezeichnung zu erhalten. Feigen sind generell sehr transport- und stoßempfindlich. Deshalb ist es wichtig, sie so wenig wie möglich zu handhaben und umgehend in Behälter zu verpacken, in denen sie nicht gequetscht werden können (einlagige Steigen oder Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg). Das bedeutet, dass die Feigen sofort nach dem Sortieren, d. h. am gleichen Ort verpackt werden müssen. Hierbei ist das Wissen der Erzeuger in dem geografischen Gebiet gefragt.“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Das Verpacken und das gegebenenfalls bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen stattfindende Einfrieren müssen im geografischen Gebiet erfolgen. Feigen sind generell sehr transport-, handhabungs-, stoß- und temperaturempfindlich. Zur Wahrung ihrer ursprünglichen Eigenschaften müssen sie daher direkt nach dem Sortieren in Behälter verpackt bzw. (nach einer Lagerung bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt während 12 bis 24 Stunden zur Vermeidung eines zu großen Temperaturunterschieds) in Behältern eingefroren werden, in denen sie nicht gequetscht werden können (einlagige Steigen oder Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg bei zum direkten Verzehr bestimmten Feigen und Behälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 25 kg bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen). Das bedeutet, dass die Feigen im geografischen Erzeugungsgebiet verpackt und eingefroren werden müssen, da gerade beim Sortieren das Wissen der Erzeuger von ‚Figues de Solliès‘ gefragt ist. Zudem lässt sich durch das Verpacken und Einfrieren im geografischen Gebiet das Risiko eines Austauschs des Erzeugnisses durch nicht konforme Erzeugnisse minimieren, und zwar insbesondere dadurch, dass die Erzeuger mit einem manipulations sicheren Verschluss versehene Verpackungen verwenden, der durch Öffnen beschädigt wird“.

Die ursprünglich angeführte Begründung für das Verpacken der zum direkten Verzehr bestimmten Feigen im geografischen Gebiet wird um die Begründung für das Verpacken und Einfrieren der zur Verarbeitung bestimmten Feigen im geografischen Gebiet ergänzt.

5.4. Rubrik „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

Diese Rubrik wurde um Elemente ergänzt, die die zur Verarbeitung bestimmten und gegebenenfalls gefrorenen Feigen betreffen. Die Vereinigung hat die Änderungen dazu genutzt, die gesamte Rubrik weiter zusammenzufassen.

In der Einleitung wird sowohl in der Produktspezifikation als auch unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments folgender Absatz zur Beschreibung der spezifischen Eigenschaften von „Figue de Solliès“ hinzugefügt, die insbesondere auf die natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen sind, die im geografischen Gebiet eine Rolle spielen:

„Figue de Solliès‘ zeichnet sich durch ihre geschmackliche Vielfalt aus und ist eine fleischige, saftige Frucht mit einem schönen Kaliber und einem hohen Zuckergehalt. Diese Eigenschaften sind hauptsächlich auf die im geografischen Gebiet vorzufindenden natürlichen (Böden, Gewässernetz, Klima) und menschlichen Faktoren (Ernte- und Sortierverfahren) zurückzuführen.“

Hinsichtlich der Besonderheiten des Gebiets wurden die zahlreichen, in diesem Zusammenhang genannten historischen Elemente gestrichen oder zusammengefasst. Gleichzeitig wurden Informationen zum Markt für zur Verarbeitung bestimmte Feigen hinzugefügt, wobei herausgestellt wurde, dass zur Verarbeitung bestimmte Feigen mehr als 20 % der jährlich erzeugten Gesamtmenge an Feigen der Sorte Bourjassotte Noire ausmachen, was im Jahr 2016 knapp 300 Tonnen entsprach.

Folgende Zusammenfassung findet sich nun in der Produktspezifikation, wurde jedoch nicht in das Einzige Dokument übernommen:

„Der Feigenanbau begann bereits in der Antike und erstreckte sich bald über den gesamten Mittelmeerraum. War im Mittelalter noch die Gegend rund um Marseille das Zentrum des französischen Feigenanbaus, verlagerte sich dieser immer mehr in den Osten der Provence, vor allem in das Becken von Solliès. Hier fanden sich ideale Bedingungen für die Entwicklung der Feigen, insbesondere der Sorte Bourjassotte Noire, die seit dem Jahr 1560 allgemein auch als ‚Figue de Solliès‘ bezeichnet wird. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts erklärt Herr Fauche, Präfekt des Département Var, dass Bourjassotte Noire die im Département vorherrschende Sorte sei. Und ihr Anbau sollte immer weiter zunehmen. Anfang des 20. Jahrhunderts werden im Becken von Solliès rund 1100 Tonnen Feigen geerntet. In den Jahren 1905–1910 wird ‚Figue de Solliès‘ — dank des Eisenbahnnetzes — auch in Paris immer beliebter und so werden während der Saison täglich 18 Tonnen frische Feigen in die Stadt geliefert. In den 50er-Jahren entstehen Plantagen, auf denen ausschließlich Feigen angebaut werden. Die Bäume werden „auf Pflückhöhe“ beschnitten, was die Ernte erleichtert. In den 80er-Jahren wird die Feige endgültig zu der im Gebiet meistangebauten Frucht. 1996 schließen sich die Erzeuger in der Vereinigung ‚Syndicat de Défense de la Figue de Solliès‘ zusammen. Auf diese Weise gelingt es ihnen, den Namen ‚Figue de Solliès‘ schützen zu lassen: 2006 über eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung und 2010 über eine geschützte Ursprungsbezeichnung für frische, ‚zum direkten Verzehr‘ bestimmte Früchte. Heute beläuft sich die jährlich im geografischen Gebiet erzeugte Gesamtmenge an Feigen (alle Sorten) auf etwa 2 000 Tonnen.“

Folgende Elemente, die zur Verarbeitung bestimmte Feigen betreffen, wurden der Produktspezifikation hinzugefügt:

„Neben der Erzeugung von Früchten für den direkten Verzehr hat sich im Becken von Solliès seit den 80er-Jahren ein Markt für zur Verarbeitung bestimmte Feigen entwickelt, die häufig eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Auf diesen Markt entfielen zu dieser Zeit etwa 60 Tonnen, d. h. 13 % der vermarkteten Gesamtmenge der Feigen der Sorte Bourjassotte Noire. Dabei handelt es sich in erster Linie um sehr reife Feigen (C7 gemäß der Farbtabelle des CTIFL), die von den Verarbeitungsbetrieben aufgrund ihres hohen Zuckergehalts nachgefragt werden. Diese Früchte haben ausgezeichnete organoleptische Eigenschaften, haben aufgrund ihres Reifegrads bisweilen aber auch eine rissige oder aufgeplatzte Schale, weshalb ein Transport über weite Strecken ausgeschlossen und ihre Haltbarkeit als frische Frucht stark verkürzt ist. Ebenso sind die auf der Schale zu findenden, mehr oder weniger ausgeprägten Vernarbungen bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten kein Problem, da sie keinen Einfluss auf die geschmacklichen Eigenschaften der Feige haben.“

Aktuelle wirtschaftliche Zahlen

2016 waren 120 von einer Genossenschaft vertretene Erzeuger sowie etwa 20 Erzeuger mit Versandeinrichtungen am Anbau von ‚Figue de Solliès‘ beteiligt. Die Erzeugung in Frankreich belief sich auf 3 200 Tonnen Feigen (alle Sorten); hiervon entfielen 1800 Tonnen auf Feigen aus dem geografischen Erzeugungsgebiet von ‚Figue de Solliès‘ und hiervon wiederum 1 400 Tonnen auf die Sorte Bourjassotte Noire. Zur Verarbeitung bestimmte Feigen machen heute mehr als 20 % der im geografischen Gebiet erzeugten Gesamtmenge an Feigen der Sorte Bourjassotte Noire aus, was im Jahr 2016 knapp 300 Tonnen entsprach.“

Unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend folgende Elemente hinzugefügt:

„Feigen, die — hauptsächlich aufgrund ihres hohen Reifegrads — aufgeplatzt sind oder Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen, geschmacklich aber tadellos sind, sind der Verarbeitung (Konfitüren, Pürees, Kuchen usw.) vorbehalten und können eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit vor der Verarbeitung zu verlängern.“

Die geografischen, geologischen und klimatischen Merkmale des geografischen Gebiets wurden noch weiter zusammengefasst und die Zahlen zum Vorkommen der Sorte Bourjassotte Noire aktualisiert.

Die aktualisierte Fassung der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments unter Punkt 5 lautet folgendermaßen (der erste Absatz ist nicht im Einzigsten Dokument enthalten):

„Das geografische Erzeugungsgebiet von ‚Figue de Solliès‘ liegt vollständig im südwestlichen Ausläufer der permischen Senke und ist im Westen und Norden von Jura-Kalksteinformationen und im Osten von metamorphem Schiefergestein des Massif des Maures umgrenzt. Ferner ist das Gebiet vom Gewässernetz des Gapeau-Réal-Martin-Beckens durchzogen, das das Anbaugesamt über ein dichtes Geflecht kleiner Bäche mit Wasser versorgt. Zudem wird die Bewässerung der landwirtschaftlichen Flächen seit dem Mittelalter über die zahlreichen Kanäle, die sich aus dem Gapeau ableiten und sich über das gesamte Anbaugesamt erstrecken, gewährleistet.“

Das Anbaugesamt, das sich zum Mittelmeer hin öffnet, grenzt an zahlreiche Erhebungen und ist von einem spezifischen Mesoklima geprägt: einem mediterranen Klima, das insbesondere in den Monaten April bis Oktober für hohe Temperaturen sorgt. Ferner gibt es im geografischen Gebiet nur wenige Tage Frost, die Niederschläge konzentrieren sich auf den Herbst und den Winter und es herrscht eine mittlere, jedoch beständige Luftfeuchtigkeit. Geologisch gesehen liegt das geografische Gebiet in einer Zone, in der die Kalksteinreliefs der Provence und das im Westen gelegene kristallin geprägte Massif des Maures aufeinandertreffen, was zur Entstehung vielfältiger Böden geführt hat. So ist das Anbaugesamt von sechs Bodentypen geprägt: Braunerden aus jüngeren alluvialen Ablagerungen, kaum lessivierte Braunerden aus älteren alluvialen Ablagerungen, lessivierte Braunerden aus älteren alluvialen Ablagerungen, junge Braunerden aus kolluvialen Ablagerungen oder Geröll, junge Braunerden ohne Kalziumvorrat, karbonathaltige Kalzium-Magnesium-Böden.

Eine vorwiegend bzw. fast ausschließlich angebaute Sorte: Im Erzeugungsgebiet wird fast ausschließlich die Sorte Bourjassotte Noire, gemeinhin auch als ‚violette Feige‘ bezeichnet, angebaut. Mit 1800 Tonnen (alle Sorten) entfielen im Jahr 2016 57 % der gesamten französischen Feigenerzeugung allein auf das Becken von Solliès und auch der Großteil der französischen Erzeugung der Sorte Bourjassotte Noire stammt aus diesem Becken. Der übrige Feigenanbau verteilt sich in geringem Umfang auf andere französische Départements, insbesondere das Département Vaucluse.“

Die die menschlichen Faktoren betreffenden Elemente wurden zusammengefasst (Schnitt, Bewässerung usw.) und um Elemente ergänzt, die die Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten und insbesondere gefrorenen Feigen betreffen.

Die aktualisierte Fassung der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments (Punkt 5) lautet folgendermaßen:

„Das dem geografischen Gebiet angepasste, von den Erzeugern von ‚Figues de Solliès‘ entwickelte Wissen betrifft insbesondere die Pflanzmethode (für eine gute Entwicklung der Feigenbäume verfügen sie über eine Mindestfläche von 25 m², d. h. 5 m Abstand zwischen zwei Bäumen und 5 m Abstand zwischen zwei Baumreihen), den Zuschnitt (Beschnidung der Bäume ‚auf Pflückhöhe‘, sodass die Äste zwecks leichter Ernte mit der Hand erreichbar sind und ein Ertragsschnitt, der auf den Erhalt großer Kaliber abzielt) und die Bewässerungstechnik in Zeiten von Trockenstress, mit der ein Aufplatzen der Früchte verhindert und eine Erzeugung hochwertiger und haltbarer Feigen sichergestellt wird, die unter optimalen Bedingungen vermarktet werden können.“

Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand durch in der Regel örtlich ansässige, geschulte und qualifizierte Erntehelfer. Der optimale Erntezeitpunkt wird von den Erzeugern anhand der vom Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) herausgegebenen Farbtafel bestimmt, die die unterschiedlichen, dem Reifegrad entsprechenden Farben von ‚Figue de Solliès‘ abbildet. So werden die Feigen je nach Reifegrad der Früchte in der Regel zwischen dem 15. August und dem 15. November geerntet.“

In der Produktspezifikation wird zudem folgender Absatz eingefügt:

„Die Tafeln sind mit den Nummern C1 für helle, unreife Feigen (dürfen nicht für die Ursprungsbezeichnung verwendet werden) bis C7 für sehr reife Früchte versehen. Traditionell wird bei einer Farbe zwischen C2 und C7 geerntet, damit die Feigen die gewünschten geschmacklichen Eigenschaften haben. Im Stadium C1 sind die Feigen nicht ausreichend süß und saftig. Da die Früchte sehr empfindlich sind, werden für die Ernte zudem durchbrochene Kisten mit einem Fassungsvermögen von maximal 20 kg verwendet.

In der Produktspezifikation lautet die aktualisierte Fassung wie folgt:

Sortieren, Verpacken und Einfrieren:

Das Sortieren ist ein wichtiger Schritt und dient der Auswahl der den Merkmalen der Ursprungsbezeichnung entsprechenden Früchte. Unabhängig vom Absatzmarkt (zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmte Feigen) werden die Feigen als ganze Früchte vermarktet und haben ein Kaliber von mindestens 40 mm, eine Farbe zwischen C2 und C7 und einen Zuckergehalt von mindestens 14 °Brix. Ferner werden die Früchte nach dem Erscheinungsbild ihrer Schale sortiert. Zum direkten Verzehr bestimmte Feigen haben eine tadellose Optik. Sie sind weder aufgeplatzt noch haben sie Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen. Allerdings dürfen pro Partie maximal 10 % der Früchte Abweichungen von den Kriterien und maximal 5 % der Oberfläche der Früchte leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen. Die Feigen werden in Partien von in Bezug auf Kaliber, Reifegrad und äußeres Erscheinungsbild einheitlichen Früchten vermarktet. Sie werden in maximal einlagigen Steigen oder Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt, um Beschädigungen an den Früchten zu vermeiden und optimale Aufbewahrungsbedingungen zu gewährleisten.

Feigen, die — hauptsächlich aufgrund ihres hohen Reifegrads (C7 gemäß der Farbtafel des CTIFL) — aufgeplatzt sind oder Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen, geschmacklich aber tadellos sind, sind der Verarbeitung (Konfitüren, Pürees, Kuchen usw.) vorbehalten. Sie können in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt werden, damit sie nicht gequetscht werden. Um ihre Haltbarkeit (bis zu einem Jahr) vor der Verarbeitung zu verlängern, können sie eingefroren werden. Nach dem Sortieren, bei dem die Temperatur der Früchte steigen kann, werden die Feigen vor dem Einfrieren während 12 bis 24 Stunden in der Kühlkammer bei maximal 8 Grad Celsius gelagert. So lässt sich ein zu großer Temperaturunterschied vermeiden, der der Qualität des Erzeugnisses schaden könnte.“

Unter Punkt 5 des Einzigens Dokuments werden die obigen Elemente wie folgt zusammengefasst:

„Das manuelle Sortieren ist ebenfalls ein wichtiger Schritt und dient der Auswahl der schönsten Früchte in Abhängigkeit von ihrer Unversehrtheit, ihrem Kaliber und ihrem Zuckergehalt. Zum direkten Verzehr bestimmte Feigen haben eine tadellose Optik. Feigen, die — hauptsächlich aufgrund ihres hohen Reifegrads — aufgeplatzt sind oder Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen aufweisen, geschmacklich aber tadellos sind, sind der Verarbeitung (Konfitüren, Pürees, Kuchen usw.) vorbehalten und können eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit vor der Verarbeitung zu verlängern.“

Hinsichtlich der Merkmale des Erzeugnisses wird folgende Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Figue de Solliès‘ ist größer als die durchschnittlichen Kaliber auf dem europäischen Feigenmarkt. Gemäß den Vorgaben für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung muss die Feige ein Kaliber von mindestens 40 mm haben.

Sie hat einen Zuckergehalt, der zum Zeitpunkt des Verpackens bei mindestens 14° Brix liegt.

Die Feige ist auch wegen ihrer Haltbarkeit beliebt, die dafür sorgt, dass sie eine schöne Optik behält (keine aufgeplatzen Früchte) und unter guten Bedingungen mehrere Tage gelagert werden kann.

Die kompakte, feste, elastische Frucht in Form eines abgeplatteten Tropfens ist violett bis schwarz und geädert (mindestens 80 % der Schale sind violett). Sie hat einen feinen hellgrünen Blütenboden; das satte Fruchtfleisch ist rot wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen. Der elegante, nicht sehr intensive Duft hat fruchtige Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten. Am Gaumen ist ‚Figue de Solliès‘ erst knackig, dann schmelzend mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten.

Geschmacklich zeigt sich ein besonders ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure, das in Europa einzigartig ist. Tatsächlich weisen die Feigen der Sorte Bourjassotte Noire, die aus anderen Erzeugungsgebieten stammen, mehr Säure als Süße oder aber ein geringeres Aromenreichtum auf, was häufig auf eine vorzeitige Ernte zurückzuführen ist. Dieses ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure entsteht durch den Mindestzuckergehalt von 14° Brix, den die Feigen zum Zeitpunkt des Verpackens haben.“

durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Folgende Merkmale unterscheiden ‚Figue de Solliès‘ von anderen, ähnlichen Erzeugnissen:

- ihre Form, die einem abgeplatteten Tropfen ähnelt;
- ihre violette bis schwarze Farbe mit Äderung;
- ihr kompaktes, festes und gleichzeitig elastisches Äußeres;
- ihr glänzendes, saftiges Fruchtfleisch, das rot ist wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen;
- ihr eleganter, nicht sehr intensiver Duft mit fruchtigen Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten;
- ihre erst knackige, dann schmelzende Konsistenz mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten;
- ihr Kaliber, das mit mindestens 40 mm (vor einem etwaigen Einfrieren) größer ist als die durchschnittlichen auf dem europäischen Feigenmarkt zu findenden Kaliber;
- ihr Geschmack, der sich durch ein besonders ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure auszeichnet, das in Europa einzigartig ist. Tatsächlich weisen die Feigen der Sorte Bourjassotte Noire, die aus anderen Erzeugungsgebieten stammen, häufig mehr Säure als Süße oder aber ein geringeres Aromenreichtum auf, was häufig auf eine vorzeitige Ernte zurückzuführen ist. Dieses ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure entsteht insbesondere durch den Mindestzuckeranteil von 14° Brix (vorbehaltlich der vorgesehenen Toleranz), den die Feigen unabhängig von ihrem Verwendungszweck (zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmte Früchte) zum Zeitpunkt des Verpackens oder des Einfrierens haben;
- ihre Haltbarkeit als Frucht für den direkten Verzehr, die dafür sorgt, dass sie bis zur Abgabe an den Verbraucher eine schöne Optik behält (keine aufgeplatzten Früchte, keine Früchte mit Rissen, Einkerbungen oder Vernarbungen vorbehaltlich der vorgesehenen Toleranz) und unter guten Bedingungen mehrere Tage gelagert werden kann.“

Die ursprüngliche Fassung wurde geändert, um die wesentlichen Merkmale von „Figue de Solliès“ — unabhängig von ihrem Verwendungszweck — entsprechend der Beschreibung des Erzeugnisses noch deutlicher herauszustellen.

In der Produktspezifikation und unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments werden die die Bekanntheit des Erzeugnisses betreffenden Elemente noch weiter zusammengefasst, in den Abschnitt „ursächlicher Zusammenhang“ verschoben und um die Elemente, die zur Verarbeitung bestimmte Feigen betreffen, ergänzt. So lautet die neue Fassung folgendermaßen:

„So ist ‚Figue de Solliès‘ aufgrund ihrer einzigartigen organoleptischen Eigenschaften als Frucht für den direkten Verzehr sowohl auf den lokalen als auch auf den landesweiten Märkten, im Feinkosthandel und im Exportgeschäft, aber auch in der Gastronomie bei den großen Küchenchefs, die die Vorzüge der Feige in Kochbüchern immer wieder loben (Gui GEDDA, April 2004, ‚La magie de la figue dans la cuisine provençale‘, Verlag Edisud) und bei den Verarbeitungsbetrieben, die sie zur Herstellung von Konfitüren, Feingebäck und anderen Zubereitungen auf Feigenbasis verwenden, sehr beliebt. Neben der Erzeugung von Früchten für den direkten Verzehr hat sich seit den 80er-Jahren ein Markt für zur Verarbeitung bestimmte Feigen entwickelt, die häufig eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Zur Verarbeitung bestimmte Feigen der Sorte Bourjassotte Noire machen heute mehr als 20 % der im geografischen Gebiet erzeugten Gesamtmenge aus, was im Jahr 2016 knapp 300 Tonnen entsprach.“

Neben der Vornahme einiger formaler Änderungen wurde der Abschnitt „ursächlicher Zusammenhang“ in der Produktspezifikation und unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments entsprechend berichtigt bzw. um folgende Elemente ergänzt:

Folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Der relativ geringe Kalkgehalt sorgt dafür, dass die Solliès-Feigen fleischiger und wässriger sind, wodurch das für sie typische Kaliber von über 40 mm entsteht. Dieses Kaliber ist jedoch auch dem Know-how der Erzeuger beim (manuellen) Sortieren und Verpacken zu verdanken, wo darauf geachtet wird, dass die Steigen Früchte von einheitlicher Farbe und einheitlichem Kaliber enthalten.“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt (ebenfalls unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments):

„Durch den relativ geringen Kalkgehalt der Böden (weniger als 20 %) entwickeln sich fleischigere und saftigere Früchte mit einem Kaliber von über 40 mm. Auch die geringe Anzahl an Frosttagen im geografischen Gebiet, die im Sommer von den Erzeugern durchgeführte Bewässerung und die mittlere, jedoch beständige Luftfeuchtigkeit in den Plantagen tragen zur Größe der Früchte bei. Dieses Kaliber ist jedoch auch dem Know-how der Erzeuger beim Sortieren und Verpacken zu verdanken, die bei den zum direkten Verzehr bestimmten Feigen darauf achten, dass die Steigen Früchte von einheitlicher Farbe und einheitlichem Kaliber enthalten. Durch das warme, mediterrane Klima mit mittlerer Luftfeuchtigkeit und viel Sonnenschein erreicht ‚Figue de Solliès‘ bei der Ernte leicht einen Mindestzuckeranteil von 14° Brix. Die Feigen werden rein von Hand geerntet und an der Verpackungsstation rasch und sorgfältig sortiert. So wird gewährleistet, dass die Früchte optimale physische und organoleptische Eigenschaften aufweisen (Haltbarkeit der Frucht, Lagerungsfähigkeit, Kaliber und optimale Reife).“

Der ursprünglich zur Charakterisierung der Feige verwendete Begriff „wässrig“ wird gestrichen und durch den Begriff „saftig“ ersetzt, der bereits zur Beschreibung von „Figue de Solliès“ in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ verwendet wurde. Dieser Begriff ist passender.

Die Elemente, die sich auf die Erzeugung großer Kaliber beziehen, werden weiter ausgeführt. Es wird hinzugefügt, dass die Zusammenstellung von Steigen mit Früchten von einheitlicher Farbe und einheitlichem Kaliber nur Feigen betrifft, die zum direkten Verzehr bestimmt sind, und dass der Erhalt von Feigen mit optimalen physischen und organoleptischen Eigenschaften mit der manuellen Ernte, aber auch mit dem Know-how der Erzeuger zusammenhängt, das sich insbesondere in einer raschen und sorgfältigen Sortierung der Früchte ausdrückt.

5.5. Rubrik „Kennzeichnung“

Folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation und des Punktes 3.6 des Einzigsten Dokuments:

„Auf jeder Einzelverpackung finden sich die folgenden Informationen:

- *der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ in Buchstaben, die mindestens so groß sind wie die größten Buchstaben auf dem Etikett;*
- *bis zur Eintragung als g. U. die Angabe ‚appellation d’origine contrôlée‘ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) und das ‚AOC‘-Siegel bzw. das ‚AOC‘-Logo unmittelbar vor oder hinter dem Namen ohne weitere Zusätze.*

Nicht nur auf den Etiketten, sondern auch auf den Begleitdokumenten und Rechnungen müssen die Ursprungsbezeichnung und — bis zur Eintragung als g. U. — die Angabe ‚appellation d’origine contrôlée‘ bzw. ‚AOC‘ stehen;

- *die Angabe ‚appellation d’origine protégée‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung) unmittelbar vor oder hinter dem Namen ohne weitere Zusätze.*

Nicht nur auf den Etiketten, sondern auch auf den Begleitdokumenten und Rechnungen müssen die Ursprungsbezeichnung und die Angabe ‚appellation d’origine protégée‘ stehen;

- *bis zur Eintragung als g. U. das von der Vereinigung hinterlegte Logo ‚AOC Figue de Solliès‘;*
- *das von der Vereinigung hinterlegte Logo ‚AOP Figue de Solliès‘.*“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben finden sich auf dem Etikett jeder Einzelverpackung von Feigen mit der Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ die folgenden Informationen:

- *der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ in Buchstaben, die mindestens so groß sind wie die größten Buchstaben auf dem Etikett;*
- *die Angabe ‚appellation d’origine protégée‘ (geschützte Ursprungsbezeichnung) unmittelbar vor oder hinter dem Namen ohne weitere Zusätze.*
- *Bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen ist folgender Zusatz erforderlich: ‚Verarbeitung — gefroren‘ oder ‚Verarbeitung — frisch‘ je nach Kategorie des Erzeugnisses.*

Diese Angaben und Zusätze sind im gleichen Sichtfeld und auf ein und demselben Etikett zusammenzufassen.

Nicht nur auf den Etiketten, sondern auch auf den Begleitdokumenten und Rechnungen müssen die Ursprungsbezeichnung und die Angabe ‚appellation d’origine protégée‘ sowie der die Kategorie des Erzeugnisses betreffende Zusatz (‚Verarbeitung — gefroren‘ oder ‚Verarbeitung — frisch‘) stehen.“

Die vorgenommenen Änderungen bestehen in:

- *einer einfachen Aktualisierung aufgrund des Erhalts der g. U. seit Erstellung der ursprünglichen Produktspezifikation: Alle Verweise auf die „appellation d’origine contrôlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) wurden herausgenommen;*
- *der Hinzufügung der Zusätze „Verarbeitung — gefroren“ oder „Verarbeitung — frisch“ aufgrund der Erweiterung der g. U. auf zur Verarbeitung bestimmte und gegebenenfalls gefrorene Feigen, damit die Käufer bestmöglich informiert sind und sichergestellt ist, dass die zur Verarbeitung bestimmten Feigen insbesondere dann, wenn sie eingefroren wurden, nicht als zum direkten Verzehr bestimmte Feigen auf den Markt gelangen;*
- *der Streichung der verpflichtenden Anbringung des von der Vereinigung hinterlegten Logos „AOC“ bzw. „AOP“. Tatsächlich möchten nicht alle Marktteilnehmer dieses Logo verwenden und sind der Ansicht, dass das europäische g. U.-Zeichen ausreichend ist.*

5.6. „Sonstiges“

Rubrik „Antragstellende Vereinigung“

Folgende ursprüngliche Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Syndicat de Défense de la Figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-Mail: copsol@wanadoo.fr

Zusammensetzung: Erzeuger, Verarbeitungsbetriebe.

Rechtsstatus: Die Vereinigung ist eine berufliche Vereinigung, die den Artikeln 2111-1 ff. des französischen Arbeitsgesetzbuchs unterliegt.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Syndicat de Défense de la Figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-Mail: copsol@wanadoo.fr

Zusammensetzung: Erzeuger, Verpackungsbetriebe und Tiefkühlstationen.

Rechtsstatus: Die Vereinigung ist eine berufliche Vereinigung, die den Artikeln 2111-1 ff. des französischen Arbeitsgesetzbuchs unterliegt.“

Die Änderungen wurden vorgenommen, um der neuen, für das Einfrieren der Feigen zuständigen Kategorie an Marktteilnehmern Rechnung zu tragen. Daher wurde der Begriff „Tiefkühlstationen“ hinzugefügt. Zudem wurde der Begriff „Verarbeitungsbetriebe“ durch den passenderen Begriff „Verpackungsbetriebe“ ersetzt. Tatsächlich bezeichnet der Begriff „Verarbeitungsbetriebe“ die Betriebe, die „Figue de Solliès“ zur Herstellung von Konfitüren und anderen Verarbeitungserzeugnissen verwenden. Sie sind an der Erzeugung der g. U. nicht beteiligt. Dagegen bezeichnet der Begriff „Verpackungsbetriebe“ die Betriebe, die die Feigen mit der g. U. erzeugen, sortieren und verpacken. Heute sind die Tiefkühlstationen gleichzeitig auch Verpackungsbetriebe. Die Beschreibung des Verwaltungsrats der Vereinigung entfällt, da sie gegenstandslos ist.

Rubrik „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation

Folgende Fassung der aktuellen Produktspezifikation:

„Das geografische Erzeugungs- und Verpackungsgebiet der Feige mit der Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ liegt im südostfranzösischen Département Var in der Region Provence-Alpes-Côte d’Azur.“

wird durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt:

„Die Vorgänge Erzeugung, Verpackung und Einfrieren der Feigen mit der Ursprungsbezeichnung ‚Figue de Solliès‘ erfolgen in dem vom Institut National de l’Origine et de la Qualité (im Folgenden als ‚INAO‘ bezeichnet) anlässlich der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 12. Januar 2005 genehmigten geografischen Gebiet. Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen geografischen Codes von 2005“.

Dieselben Änderungen wurden unter den Punkten 4 (Datum der Genehmigung der Abgrenzung des Gebiets, formale Änderungen) und 3.4 (Vorgänge, die im geografischen Gebiet erfolgen müssen) des Einzigsten Dokuments vorgenommen.

Aufgrund der Aufnahme von gefrorenen, zur Verarbeitung bestimmten Feigen wird hinzugefügt, dass der Vorgang des Einfrierens im geografischen Gebiet der g. U. erfolgen muss. Die Gründe für die verpflichtende Durchführung der Vorgänge Verpacken und Einfrieren im geografischen Gebiet werden in der Rubrik „Erzeugungsverfahren“ der Produktspezifikation und unter Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments ausgeführt.

Die Grenzen des geografischen Gebiets bleiben unverändert, allerdings werden im Sinne weiterer Klarstellungen das Datum der Genehmigung der Abgrenzung durch die zuständigen nationalen Behörden sowie das Referenzjahr des amtlichen geografischen Codes, auf dem die Festlegung des abgegrenzten geografischen Gebiets basiert, hinzugefügt.

Darüber hinaus werden Änderungen mit Blick auf das geltende nationale Verfahren zur Identifizierung der für die Erzeugung von Feigen mit der Ursprungsbezeichnung geeigneten Parzellen vorgenommen:

Folgende ursprüngliche Fassung: „Der Antrag wird von den Dienststellen des INAO eingetragen. Mit der Eintragung gelten die Parzellen als identifiziert, sofern kein Verstoß des Erzeugers gegen die ihm obliegenden Pflichten festgestellt wird. Parzellen, mit Blick auf welche gegen die oben genannten Pflichten verstoßen wird, werden von den Dienststellen des INAO nach Stellungnahme des Fachausschusses aus der Liste der identifizierten Parzellen gestrichen.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Die Liste der neuen identifizierten Parzellen wird jedes Jahr vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO nach Stellungnahme des zuvor genannten Fachausschusses genehmigt. Die Liste der identifizierten Parzellen sowie die Kriterien zur Identifizierung der Parzellen sind bei den Dienststellen des INAO und der betreffenden Vereinigung einsehbar.“

So beinhaltet das Verfahren nun eine Genehmigung der Liste der identifizierten Parzellen durch das zuständige nationale Entscheidungsgremium (d. h. den nationalen Ausschuss des INAO) mit jährlicher Aktualisierung.

Darüber hinaus wird hinzugefügt, dass für den Antrag des Erzeugers auf Identifizierung der Parzellen „ein Vordruck zu verwenden ist, der dem vom Direktor des INAO genehmigten Muster entspricht“.

Außerdem werden folgende Elemente zur Beschreibung der Bodenbeschaffenheit und der menschlichen Faktoren aus dieser Rubrik gestrichen, da sie bereits in den Ausführungen unter der Rubrik „Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet“ enthalten sind:

„Das oben genannte geografische Gebiet stützt sich auf Kriterien, die die Einzigartigkeit des Erzeugungsgebiets verdeutlichen. Die geografische Abgrenzung des Anbaugebiets von ‚Figue de Solliès‘ basiert auf verschiedenen Elementen.

So beruht sie beispielsweise auf klimatischen Faktoren, die sich in jährlichen Niederschlagsmengen zwischen 700 und 800 mm, einer während des Erzeugungszeitraums geringen Luftfeuchtigkeit, einer Einstufung des Gebiets als Klimaregion IV nach der Winkler-Skala und einer das Jahr über weitgehenden Frostfreiheit ausdrücken.

Die Abgrenzung stützt sich aber auch auf geologische Faktoren. Das Becken von Solliès liegt in einer tektonischen Kollisionszone zwischen der metamorphen Zone des Massif des Maures im Osten und den Kalksteinreliefs der Provence im Westen. Das Gebiet ist weitgehend vom südwestlichen Ausläufer der oben genannten permischen Senke umschlossen, die durch mehr oder weniger verwitterte rote und weinrote Sandsteinbänke und Pelite geprägt ist. Die Verwitterungsprodukte dieses permischen Gesteins haben sich vor allem (am nördlichen Rand und im mittleren Teil) mit beträchtlichen sandig-lehmigen bis lehmig-sandigen Ablagerungen mit großen Kalksteinmengen vermischt. Der östliche Rand des Beckens ist mit sandig-lehmigen bis lehmig-sandigen Ablagerungen mit einem mehr oder minder großen Anteil an Silikatgestein bedeckt.

Zudem beruht die Abgrenzung auf den besonderen Merkmalen der Bodenbeschaffenheit: Charakteristisch für Feigenkulturen sind mehr oder weniger steinige lehmige bis lehmig-sandige, tiefgründige, durchlässige Böden mit mittlerem Kalkgehalt, die auf alluvialen und kolluvialen Ablagerungen entstanden sind.

Abgesehen davon spielen für die Abgrenzung auch die traditionellen Praktiken und das Wissen der lokalen Erzeuger eine Rolle: Anbau der Sorte Bourjassotte Noire in Feigenplantagen, die nach den für das geografische Gebiet typischen traditionellen Verfahren bewirtschaftet werden.

Rund um diese Grenzen wurden bei der Abgrenzung des geografischen Gebiets die stark bewaldeten Gegenden am Rande des Massif des Maures sowie die Zonen mit einem für die Täler des Réal-Martin bzw. des Réal-Colobrier nicht typischen Klima ausgenommen.“

Gleichermaßen wurde der Text unter Punkt 4 des Einzigsten Dokuments umformuliert.

So wird folgende Fassung im aktuellen Einzigsten Dokument: „Die Abgrenzung des Gebiets basiert auf geografischen Kriterien (zwischen der metamorphen Zone des Massif des Maures im Osten und den Kalksteinreliefs der Provence im Westen), klimatischen Kriterien (Niederschläge, Luftfeuchtigkeit, Winkler-Skala), geologischen Gegebenheiten (mehr oder weniger verwitterte rote und weinrote Sandsteinbänke und Pelite), Bodenstrukturen (Braunerden, tiefgründige Böden, steinige Böden) und Nutzungsarten (Vielfalt und Wissen).“

durch folgende Fassung ersetzt: „Das geografische Gebiet ist vollständig vom südwestlichen Ausläufer der permischen Senke des nördlichen Massif des Maures und des Toulonnais umschlossen. Es entspricht den mittleren und unteren Becken der Flüsse Gapeau und Réal Martin, die eine hügelige Ebene bilden“.

Die ursprünglich in der aktuellen Produktspezifikation enthaltene Karte, die das abgegrenzte geografische Gebiet abbildet, wurde durch eine neue Karte ersetzt, die nach Maßgabe der aktuellen nationalen Charta erstellt wurde.

Die Rubrik 3.4 des Einzigsten Dokuments, in der die spezifischen Erzeugungsschritte beschrieben sind, die im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen, wurde ebenfalls aktualisiert. So wird folgende Fassung des aktuellen Einzigsten Dokuments: „Erzeugung und Verpackung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen“ durch folgende Fassung ergänzt und ersetzt: „Die Vorgänge Erzeugung, Verpackung und Einfrieren müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen“.

Rubrik „Kontrolleinrichtung“

Folgende ursprüngliche Fassung der Produktspezifikation:

„Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-Mail: info@inao.gouv.fr

Das Institut National de l'Origine et de la Qualité ist eine öffentliche Verwaltungseinrichtung mit eigener zivilrechtlicher Rechtsform, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht und gemäß Verordnung Nr. 882/2004 zur zuständigen Behörde erklärt wurde.

Das INAO ist für die Kontrolle der Herstellungsbedingungen von Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung zuständig.

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

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Ministeriums für Wirtschaft, Industrie und Beschäftigung.“

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Anschrift:

Arborial — 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
FRANCE
Tel. +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)
Anschrift: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

Die DGCCRF ist eine Abteilung des Wirtschaftsministeriums.

Gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung durch eine Produktzertifizierungsstelle, deren Name und Anschrift über das Internet-Portal des INAO und über die Datenbank der Europäischen Kommission zugänglich sind.“

Die vorgenommenen Änderungen bestehen in einer Aktualisierung der Kontaktdaten der Kontrolleinrichtungen INAO und DGCCRF. Darüber hinaus wird Folgendes hinzugefügt: *„Gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 erfolgt die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation vor der Vermarktung durch eine Produktzertifizierungsstelle, deren Name und Anschrift über das Internet-Portal des INAO und über die Datenbank der Europäischen Kommission zugänglich sind.“*

Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“

Die vorgenommenen Änderungen bestehen in einer Aktualisierung der Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und ihrer jeweiligen Bewertungsmethode, um der Aufnahme von zur Verarbeitung bestimmten Feigen („Versand frischer Früchte innerhalb von maximal fünf Tagen nach der Ernte“), einem etwaigen Einfrieren („Lagerung, Einfrieren und Verpackung der Feigen im abgegrenzten geografischen Gebiet“, „Einfrieren der Früchte spätestens fünf Tage nach der Ernte“, „Erreichen einer Kerntemperatur von – 18 °C spätestens fünf Tage nach dem Einfrieren“, „Versand innerhalb von maximal einem Jahr nach dem Einfrieren“, „frei von Insekteneinstichen“), der Art ihrer Verpackung („in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg“), der Aufnahme weiterer Einzelheiten zur Kontrolle der Pflanzabstände („bei der Anpflanzung, von Mitte zu Mitte“) sowie den Änderungen bei den Ernteterminen (Streichung des festen Zeitraums vom 15. August bis 15. November, ersetzt durch jährlich festgesetzte Termine für den Beginn und den Abschluss der Ernte) Rechnung zu tragen.

Nach mehreren Jahren der Existenz der g. U. unterbreitete die Vereinigung nach entsprechenden Überlegungen zudem folgende Vorschläge:

- Streichung des die Kontrolle der Pflege der Plantagen betreffenden Punktes aus den „wichtigsten zu kontrollierenden Punkten“, da dieser Punkt nicht als ein Element erachtet wird, das erhebliche Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g. U. hat,
- stattdessen Hinzufügung des die Kontrolle der Sorte („Bourjassote Noire“) und der Farbe der geernteten Feigen als Indikator für den Reifegrad der Früchte („80 % der Feigen C2 bis C7“) betreffenden Punktes bei gleichzeitiger Streichung des weniger wichtigen, die Kontrolle der Erntekisten betreffenden Punktes,
- Aktualisierung und Ergänzung des die Kontrolle des äußeren Erscheinungsbildes der Früchte betreffenden Punktes durch Hinzufügung der Kontrolle auf etwaige Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen (vorbehaltlich der vorgesehenen Toleranz) bei zum direkten Verzehr bestimmten Feigen und auf etwaige Insekteneinstiche bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen,
- Aktualisierung der Eigenschaften des kontrollierten Erzeugnisses entsprechend der Beschreibung des Erzeugnisses: Streichung der Kontrolle des „saftigen“ Charakters des Erzeugnisses, da dieses Kriterium in allen der Beschreibung des Erzeugnisses dienenden Elementen enthalten ist. An ihre Stelle tritt eine Kontrolle der Feigen auf Übereinstimmung mit allen in der Beschreibung des Erzeugnisses aufgeführten „organoleptischen Eigenschaften“,
- erneuter Hinweis darauf, dass bei der Kontrolle des fertigen Erzeugnisses bestimmte Toleranzen gelten.

EINZIGES DOKUMENT

„FIGUE DE SOLLIÈS“

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

g. U. (X) g. g. A. ()

1. **Name(n)**

„Figue de Solliès“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Figue de Solliès“ ist eine violette Feige der Sorte Bourjassote Noire, die frisch oder gefroren in den Handel kommt. Die frischen Feigen sind zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmt, während die gefrorenen Feigen ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind.

Alle Früchte:

- Die Feige hat die Form eines abgeplatteten Tropfens und ist violett bis schwarz und geädert.
- Sie ist kompakt, fest und elastisch.
- Sie hat einen feinen hellgrünen Blütenboden.
- Das glänzende, saftige Fruchtfleisch ist rot wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen.
- Es handelt sich um eine ganze Frucht mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm (vor einem etwaigen Einfrieren).
- Die Schale ist frei von Insekteneinstichen.
- Ihr eleganter, nicht sehr intensiver Duft hat fruchtige Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten.
- Am Gaumen zeigt sich das für sie typische ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis.

- Das Fruchtfleisch ist erst knackig, dann schmelzend mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten.
- Die Feige hat einen Zuckergehalt, der zum Zeitpunkt des Verpackens oder des Einfrierens bei mindestens 14° Brix liegt.

Zum direkten Verzehr bestimmte Früchte:

- Die Schale der Feige ist nicht aufgeplatzt und weist auch keine Risse, Einkerbungen oder Vernarbungen auf. Allerdings sind leichte, durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren auf der Schale zulässig, solange sie auf maximal 5 % der Oberfläche beschränkt sind.

Zur Verarbeitung bestimmte Früchte:

- Die Schale darf aufgeplatzt sein und Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen.

Sowohl zum direkten Verzehr als auch zur Verarbeitung bestimmte Früchte:

- Pro Partie dürfen maximal 10 % der Früchte Abweichungen von den oben aufgeführten Kriterien aufweisen; hiervon ausgenommen sind jedoch die Kriterien „Sorte“ und „Kaliber“, bei denen es keine Toleranz gibt.

Die zum direkten Verzehr bestimmten Früchte werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt und vermarktet.

Die zur Verarbeitung bestimmten Früchte werden in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt und vermarktet.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Vorgänge Erzeugung, Verpackung und Einfrieren müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zum direkten Verzehr bestimmte Früchte werden in einlagigen Steigen oder in Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 kg verpackt und vermarktet.

Zur Verarbeitung bestimmte Früchte werden in Behältern mit einem Fassungsvermögen von maximal 25 kg verpackt und vermarktet. Die Behälter sind mit einem manipulationssicheren Verschluss zu versehen, der durch Öffnen beschädigt wird.

Das Verpacken und das gegebenenfalls bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen stattfindende Einfrieren müssen im geografischen Gebiet erfolgen. Feigen sind generell sehr transport-, handhabungs-, stoß- und temperaturempfindlich. Zur Wahrung ihrer ursprünglichen Eigenschaften müssen sie daher direkt nach dem Sortieren in Behälter verpackt bzw. (nach einer Lagerung bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt während 12 bis 24 Stunden zur Vermeidung eines zu großen Temperaturunterschieds) in Behältern eingefroren werden, in denen sie nicht gequetscht werden können (einlagige Steigen oder Schalen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 Kilogramm bei zum direkten Verzehr bestimmten Feigen und Behälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 25 Kilogramm bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen). Das bedeutet, dass die Feigen im geografischen Erzeugungsgebiet verpackt und eingefroren werden müssen, da gerade beim Sortieren das Wissen der Erzeuger von „Figues de Solliès“ gefragt ist. Zudem lässt sich durch das Verpacken und Einfrieren im geografischen Gebiet das Risiko eines Austauschs des Erzeugnisses durch nicht konforme Erzeugnisse minimieren, und zwar insbesondere dadurch, dass die Erzeuger Verpackungen mit einem manipulationssicheren Verschluss verwenden, der durch Öffnen beschädigt wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den gesetzlichen Regelungen für die Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln vorgesehenen obligatorischen Angaben finden sich auf dem Etikett jeder Einzelverpackung von Feigen mit der Ursprungsbezeichnung „Figue de Solliès“ die folgenden Informationen:

- der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Figue de Solliès“ in Buchstaben, die mindestens so groß sind wie die größten Buchstaben auf dem Etikett;
- die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) unmittelbar vor oder hinter dem Namen ohne weitere Zusätze.
- Bei zur Verarbeitung bestimmten Feigen ist folgender Zusatz erforderlich: „Verarbeitung — gefroren“ oder „Verarbeitung — frisch“ je nach Kategorie des Erzeugnisses.

Diese Angaben und Zusätze sind im gleichen Sichtfeld und auf ein und demselben Etikett zusammenzufassen.

Nicht nur auf den Etiketten, sondern auch auf den Begleitdokumenten und Rechnungen müssen die Ursprungsbezeichnung und die Angabe „appellation d'origine protégée“ sowie der die Kategorie des Erzeugnisses betreffende Zusatz („Verarbeitung — gefroren“ oder „Verarbeitung — frisch“) stehen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet von „Figue de Solliès“ liegt im südostfranzösischen Département Var in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur. Dieses Gebiet ist vollständig vom südwestlichen Ausläufer der permischen Senke des nördlichen Massif des Maures und des Toulonnais umschlossen. Es entspricht den mittleren und unteren Becken der Flüsse Gapeau und Réal Martin, die eine hügelige Ebene bilden. Das vom Institut National de l'Origine et de la Qualité bei der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 12. Januar 2005 auf der Grundlage des amtlichen geografischen Codes von 2005 genehmigte abgegrenzte geografische Gebiet umfasst fünfzehn Gemeinden, von denen zwei nur zum Teil einbezogen sind.

Vollständig einbezogene Gemeinden: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londeles-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville und La Valette-du-Var.

Zum Teil einbezogene Gemeinden: Pierrefeu-du-Var (Katasternummern A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 und E12);

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

Für die nur zum Teil einbezogenen Gemeinden wurde beim Bürgermeisteramt ein kartografisches Dokument hinterlegt, aus dem die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Feige mit der g. U. „Figue de Solliès“ zeichnet sich durch ihre geschmackliche Vielfalt aus und ist eine fleischige, saftige Frucht mit einem schönen Kaliber und einem hohen Zuckergehalt. Diese Eigenschaften sind hauptsächlich auf die im geografischen Gebiet vorzufindenden natürlichen (Böden, Gewässernetz, Klima) und menschlichen Faktoren (Ernte- und Sortierverfahren) zurückzuführen.

Was die natürlichen Faktoren angeht, grenzt das Anbauggebiet der Feige mit der g. U. „Figue de Solliès“, das sich zum Mittelmeer hin öffnet, an zahlreiche Erhebungen und ist von einem spezifischen Mesoklima geprägt: einem mediterranen Klima, das insbesondere in den Monaten April bis Oktober für hohe Temperaturen sorgt. Ferner gibt es im geografischen Gebiet nur wenige Tage Frost, die Niederschläge konzentrieren sich auf den Herbst und den Winter und es herrscht eine mittlere, jedoch beständige Luftfeuchtigkeit. Geologisch gesehen liegt das Gebiet in einer Zone, in der die Kalksteinreliefs der Provence und das im Westen gelegene kristallin geprägte Massif des Maures aufeinandertreffen, was zur Entstehung vielfältiger Böden geführt hat. So ist das Anbauggebiet von sechs Bodentypen geprägt: Braunerden aus jüngeren alluvialen Ablagerungen, kaum lessivierte Braunerden aus älteren alluvialen Ablagerungen, lessivierte Braunerden aus älteren alluvialen Ablagerungen, junge Braunerden aus kolluvialen Ablagerungen oder Geröll, junge Braunerden ohne Kalziumvorrat, karbonathaltige Kalzium-Magnesium-Böden.

Im Erzeugungsgebiet werden fast ausschließlich Feigen der Sorte Bourjassotte Noire, gemeinhin auch als „violette Feige“ bezeichnet, angebaut. Mit 1 800 Tonnen (alle Sorten) entfielen im Jahr 2016 57 % der gesamten französischen Feigenerzeugung allein auf das Becken von Solliès und auch der Großteil der französischen Erzeugung der Sorte Bourjassotte Noire stammt aus diesem Becken.

Was die menschlichen Faktoren angeht, betrifft das spezifische, von den Erzeugern von „Figues de Solliès“ entwickelte Wissen insbesondere die Pflanzmethode (für eine gute Entwicklung der Feigenbäume verfügen sie über eine Mindestfläche von 25 m², d. h. 5 m Abstand zwischen zwei Bäumen und 5 m Abstand zwischen zwei Baumreihen), den Zuschnitt (Beschneidung der Bäume „auf Pflückhöhe“, sodass die Äste zwecks leichter Ernte mit der Hand erreichbar sind und ein Ertragsschnitt, der auf den Erhalt großer Kaliber abzielt), die Bewässerungstechnik in Zeiten von Trockenstress, mit der ein Aufplatzen der Früchte verhindert und eine Erzeugung hochwertiger und haltbarer Feigen sichergestellt wird, die unter optimalen Bedingungen vermarktet werden können, sowie die Ernte, die ausschließlich von Hand durch in der Regel örtlich ansässige, geschulte und qualifizierte Erntehelfer erfolgt. Der optimale Erntezeitpunkt wird von den Erzeugern anhand der vom Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) herausgegebenen Farbtafel bestimmt, die die unterschiedlichen, dem Reifegrad entsprechenden Farben des Erzeugnisses mit der g. U. „Figue de Solliès“ abbildet. Die Feigen werden je nach Reifegrad der Früchte in der Regel zwischen dem 15. August und dem 15. November geerntet. Das manuelle Sortieren ist ebenfalls ein wichtiger Schritt und dient der Auswahl der schönsten Früchte in Abhängigkeit von ihrer Unversehrtheit, ihrem Kaliber und ihrem Zuckergehalt. Zum direkten Verzehr bestimmte Feigen haben eine tadellose Optik. Feigen, die — hauptsächlich aufgrund ihres hohen Reifegrads — aufgeplatzt sind oder Risse, Einkerbungen, Vernarbungen oder durch Reibung der Blätter an der Frucht verursachte Spuren aufweisen, geschmacklich aber tadellos sind, sind der Verarbeitung (Konfitüren, Pürees, Kuchen usw.) vorbehalten und können eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit vor der Verarbeitung zu verlängern.

Folgende Merkmale unterscheiden „Figue de Solliès“ von anderen, ähnlichen Erzeugnissen:

- ihre Form, die einem abgeplatteten Tropfen ähnelt;
- ihre violette bis schwarze Farbe mit Äderung;
- ihr kompaktes, festes und gleichzeitig elastisches Äußeres;
- ihr glänzendes, saftiges Fruchtfleisch, das rot ist wie Erdbeerkonfitüre mit vielen kleinen beigefarbenen Kernchen;
- ihr eleganter, nicht sehr intensiver Duft mit fruchtigen Noten von Wassermelone, Zuckermelone, Erdbeere und anderen roten Früchten;
- ihre erst knackige, dann schmelzende Konsistenz mit intensiven fruchtigen Aromen (Rhabarberkonfitüre, Wassermelone, rote Früchte) und blumigen Noten;
- ihr Kaliber, das mit mindestens 40 mm (vor einem etwaigen Einfrieren) größer ist als die durchschnittlichen auf dem europäischen Feigenmarkt zu findenden Kaliber;
- ihr Geschmack, der sich durch ein besonders ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure auszeichnet, das in Europa einzigartig ist. Dieses ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure entsteht insbesondere durch den Mindestzuckergehalt von 14° Brix (vorbehaltlich der vorgesehenen Toleranz), den die Feigen unabhängig von ihrem Verwendungszweck (zum direkten Verzehr oder zur Verarbeitung bestimmte Früchte) zum Zeitpunkt des Verpackens oder des Einfrierens haben;
- ihre Haltbarkeit als Frucht für den direkten Verzehr, die dafür sorgt, dass sie bis zur Abgabe an den Verbraucher eine schöne Optik behält (keine aufgeplatzten Früchte, keine Früchte mit Rissen, Einkerbungen oder Vernarbungen vorbehaltlich der vorgesehenen Toleranz) und unter guten Bedingungen mehrere Tage gelagert werden kann.

Das geografische Anbauggebiet von „Figue de Solliès“ zeichnet sich durch eine große mineralische Vielfalt aus. Diese Vielfalt ist der Durchmischung geschuldet, die durch ein dichtes Gewässernetz entsteht, das die verschiedenen Bodenarten durch das Grundwasser miteinander verbindet. Dank dieser Durchmischung reichern sich die Böden mit Mineralien an, die die Feigenbäume dann über ihre Wurzeln aufnehmen. Dadurch werden das Wachstum der Feigenbäume und die Laubentwicklung gefördert, was für das für „Figue de Solliès“ typische Aromenreichtum und ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis sorgt. Durch den relativ geringen Kalkgehalt der Böden (weniger als 20 %) entwickeln sich fleischigere und saftigere Früchte mit einem Kaliber von über 40 mm. Auch die geringe Anzahl an Frosttagen im geografischen Gebiet, die im Sommer von den Erzeugern durchgeführte Bewässerung und die mittlere, jedoch beständige Luftfeuchtigkeit in den Plantagen tragen zur Größe der Früchte bei. Dieses Kaliber ist jedoch auch dem Know-how der Erzeuger beim Sortieren und Verpacken zu verdanken, die bei den zum direkten Verzehr bestimmten Feigen darauf achten, dass die Steigen Früchte von einheitlicher Farbe und einheitlichem Kaliber enthalten.

Durch das warme, mediterrane Klima mit mittlerer Luftfeuchtigkeit und viel Sonnenschein erreicht „Figue de Solliès“ bei der Ernte leicht einen Mindestzuckergehalt von 14° Brix. Die Feigen werden rein von Hand geerntet und an der Verpackungsstation rasch und sorgfältig sortiert. So wird gewährleistet, dass die Früchte optimale physische und organoleptische Eigenschaften aufweisen (Haltbarkeit der Frucht, Lagerungsfähigkeit, Kaliber und optimale Reife).

So ist „Figue de Solliès“ aufgrund ihrer organoleptischen Eigenschaften als Frucht für den direkten Verzehr sowohl auf den lokalen als auch auf den landesweiten Märkten, im Feinkosthandel und im Exportgeschäft, aber auch in der Gastronomie bei den großen Küchenchefs, die die Vorzüge der Feige in Kochbüchern immer wieder loben (Gui GEDDA, April 2004, „La magie de la figue dans la cuisine provençale“, Verlag Edisud) und bei den Verarbeitungsbetrieben, die sie zur Herstellung von Konfitüren, Feingebäck und anderen Zubereitungen auf Feigenbasis verwenden, sehr beliebt. Neben der Erzeugung von Früchten für den direkten Verzehr hat sich seit den 80er-Jahren ein Markt für zur Verarbeitung bestimmte Feigen entwickelt, die häufig eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Zur Verarbeitung bestimmte Feigen der Sorte Bourjassotte Noire machen heute mehr als 20 % der im geografischen Gebiet erzeugten Gesamtmenge aus, was im Jahr 2016 knapp 300 Tonnen entsprach.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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