

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 257/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N.º UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. + 33 494289437
Fax + 33 494333173
Correo electrónico: copsol@wanadoo.fr

Composición: productores, envasadores y estaciones de congelación

Estatuto jurídico: la agrupación es un sindicato profesional regido por el Código del Trabajo. Es el organismo oficialmente reconocido por el Estado francés para gestionar el pliego de condiciones relativo a la denominación de origen protegida «Figue de Solliès». Por esta razón, está legitimada para solicitar las modificaciones del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona eográfica

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: estructura de control, requisitos nacionales, zona geográfica.

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

5.1. Apartado «Descripción del producto»

El texto inicial relativo a la descripción del «Figue de Solliès» se modifica para integrar las especificidades de la fruta destinada a la transformación, así como las tolerancias previstas para la fruta de mesa y la fruta destinada a la transformación.

Así pues, la redacción inicial del pliego de condiciones y del documento único siguiente:

«El “Figue de Solliès” es un higo violeta de la variedad Bourjassote Noire, comercializado fresco y entero, de diámetro superior o igual a 40 mm. Su epidermis está exenta de picaduras de insectos y no presenta desgarros ni huellas de fricción de la hoja en el fruto. Caracterizado por el equilibrio entre sabores acidulados y dulces, el “Figue de Solliès” tiene un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix, garantizado en la fase de envasado. Posee forma de gota de agua aplastada, de color violeta a negro con nervaduras, es un fruto denso, firme y suave. Presenta un receptáculo fino, verde pálido, la pulpa es carnosa, brillante y jugosa, con color de mermelada de fresa con profusión de granos finos de color beige. El olor es elegante, poco intenso, con notas vegetales y afrutadas de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos. El sabor es pleno, de equilibrio característico acidulado y dulce, de textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos vegetales (mermelada de ruibarbo y sandía) y afrutados (frutos rojos) y notas florales. El envasado y la comercialización se efectúan en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.»

se sustituye por la siguiente en el pliego de condiciones y en el documento único (en el punto 3.2):

«El “Figue de Solliès” es un higo violeta de la variedad Bourjassote Noire, comercializado fresco o congelado. Los higos frescos se destinan a fruta de mesa o a la transformación, mientras que los higos congelados se destinan únicamente a la transformación.

Para toda la fruta:

- El higo posee forma de gota de agua aplastada, de color violeta a negro con nervaduras.
- Es denso, firme y suave.
- Presenta un receptáculo fino, verde pálido.
- La pulpa es carnosa, brillante y jugosa, con color de mermelada de fresa con profusión de granos finos de color beige.
- El higo es entero y de diámetro superior o igual a 40 mm (antes de una posible congelación).
- Su epidermis está exenta de picaduras de insectos.
- Su perfume es elegante, poco intenso, con notas vegetales y afrutadas de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos.
- El sabor tiene un equilibrio característico entre acidulado y dulce.
- La pulpa es de textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos vegetales (mermelada de ruibarbo y sandía) y afrutados (frutos rojos) y notas florales.
- Tiene un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix en la fase de envasado o en la fase de congelación.

Para la fruta de mesa:

La epidermis del higo está intacta, no presenta desgarros ni grietas y no es "leñosa". Sin embargo, puede presentar ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto, dentro de un límite del 5 % de su superficie.

Para la fruta destinada a la transformación:

La epidermis puede presentar rupturas, desgarros y grietas, ser leñosa o presentar huellas de fricción de la hoja en el fruto.

Tanto para la fruta de mesa como para la destinada a la transformación, se permite una proporción máxima del 10 % de fruta no conforme por lote para la serie de criterios mencionados anteriormente, excepto para la variedad y el calibre, para los cuales no está prevista ninguna tolerancia.

El envasado y la comercialización de la fruta de mesa se efectúan en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.

El envasado y la comercialización de la fruta destinada a la transformación se efectúan en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg.»

La modificación consiste principalmente en la adición de la fruta destinada a la transformación y la adición de la congelación (solo para la fruta destinada a la transformación).

La descripción del producto ahora distingue las características comunes del «Figue de Solliès» independientemente de su destino (agrupadas en un párrafo titulado «para toda la fruta»), idénticas a la descripción contenida en el pliego de condiciones vigente (forma, color, textura, jugosidad, carácter entero, calibre mínimo, características organolépticas, contenido mínimo de azúcar, etc.), y las características específicas del higo según su destino (agrupadas en párrafos titulados «para la fruta de mesa» o «para la fruta destinada a la transformación»). Asimismo, se añade que el «diámetro» y el «contenido de azúcar» se definen «antes de la congelación», ya que se trata de criterios de clasificación que solo varían ligeramente al descongelarse.

También se añaden las tolerancias (excepto para el calibre y la variedad): porcentaje máximo admitido de fruta no conforme por lote y porcentaje máximo de la superficie de la fruta que puede presentar ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto.

Además, la redacción inicial del punto 3.5 del documento único, «Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado», siguiente:

«Los lotes comercializados poseen un calibre y una coloración homogéneos.»

se elimina, ya que se trata de un criterio de clasificación mencionado en el apartado «Descripción del método de obtención» del pliego de condiciones.

La agrupación solicitante desea ampliar el ámbito de aplicación del pliego de condiciones de la DOP a los higos destinados a la transformación (mermeladas, chutney, productos de pastelería, fruta cocida al vacío, etc.), el pliego de condiciones vigente solo se refiere a la fruta de mesa. La demanda de fruta de transformación es muy elevada y ha estado aumentando desde la década de 1980. El higo destinado a la transformación representa más del 20 % del tonelaje anual total producido de la variedad Bourjassote Noire en la zona de denominación, es decir, en 2016 casi 300 toneladas (400 toneladas en 2015) de las 1 400 toneladas cosechadas en total (1 600 toneladas en 2015).

La fruta destinada exclusivamente a la transformación puede presentar ciertos defectos visuales en la epidermis y puede congelarse. A menudo vinculados a un alto nivel de maduración en el momento de la cosecha, los defectos visuales, tales como una epidermis desgarrada, rota, agrietada o leñosa, no son aceptables para la fruta de mesa, que debe tener una presentación casi impecable (ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto toleradas hasta un límite del 5 % de la superficie de la epidermis). Asimismo, se especifica el carácter «no agrietado» del higo de mesa. Sin embargo, estos defectos visuales no dañan la calidad organoléptica de la fruta, especialmente para la transformación.

La congelación permite aumentar el período de conservación del higo (hasta 1 año), especialmente de la fruta más madura, que es la más apreciada por los transformadores debido a su alto contenido de azúcar. La compra de higos congelados permite a los transformadores extender su producción, garantizando al mismo tiempo la calidad de un producto con una vida muy corta en estado fresco (pocos días). Las pruebas realizadas por la agrupación a lo largo de varios años han hecho posible verificar que la congelación permite conservar las características organolépticas (color, sabor, textura) y analíticas (contenido de azúcar) del «Figue de Solliès».

El envasado en cajas o en bandejas no se adapta a las necesidades de los transformadores que compran este producto. Por consiguiente, la fruta destinada a la transformación, generalmente congelada, se envasa en recipientes adecuados (bolsas o envases de cartón) de una capacidad máxima de 25 kg para evitar dañar la fruta por aplastamiento. Además, a menudo se congela antes de su comercialización y transformación.

5.2. Apartado «Prueba del origen»

Además de las numerosas modificaciones formales, las modificaciones del pliego de condiciones consisten en una actualización general de este apartado con los requisitos nacionales establecidos para los productos con denominación de origen y en una actualización para tener en cuenta la introducción del higo destinado a la transformación, en su caso, congelado, distinguiéndolo del «higo de mesa».

Así pues, se añade el siguiente texto que describe el sistema establecido en el siguiente nivel nacional:

«La creación de documentación a lo largo de todo el proceso de producción y congelación de los “Figues de Solliès”, relacionada con controles sobre el terreno, así como un procedimiento de control sensorial del producto, permite garantizar un seguimiento del producto, desde su producción hasta su envasado.

Cualquier operador que desee participar en las condiciones de producción de la denominación de origen “Figue de Solliès” debe hacer las siguientes declaraciones ante la agrupación y mantener actualizados los siguientes documentos y registros, según los términos y plazos establecidos.

Las declaraciones y los albaranes se realizan en los formularios proporcionados por la agrupación y se ajustan a los modelos aprobados por el director del INAO. El conjunto de registros de producción vegetal, registros, duplicados de los albaranes y otros documentos que permitan llevar a cabo un seguimiento y la verificación de los volúmenes y productos se pone a disposición de los agentes encargados de los controles.»

Se elimina la información detallada que constituye la «declaración de identificación» de los operadores, pero se añade que esta declaración concierne a los operadores involucrados en la producción, la elaboración, la congelación o el envasado y que es «recibida y registrada por la agrupación».

Se cambia el nombre de la «declaración anual de no intención de asignación de los medios de producción» (opcional) a «declaración anual de no intención de producción total o parcial con denominación de origen» y se elimina la información detallada proporcionada.

La «declaración de producción y comercialización» inicialmente prevista se sustituye por una «declaración anual de cosecha» para los productores de higos y una «declaración anual de producción» para los operadores que comercializan y envían higos con denominación de origen.

En la «declaración anual de producción», se añade que la declaración incluye «las cantidades de higos envasados y comercializados con denominación de origen con una distinción entre higos de mesa e higos destinados a la transformación, especificando las cantidades, en su caso, congeladas».

Los «registros de contabilidad de existencias relativos a todos los movimientos del producto y las manipulaciones» se sustituyen por información ahora distribuida en dos documentos distintos: un «registro de cosecha» para el productor de higo que indica: «para cada huerto identificado con las referencias catastrales: las cantidades cosechadas por fecha de cosecha, su lugar de almacenamiento, la cantidad de salida, la fecha de salida y su destino. El operador conserva los datos que figuran en el registro durante el año al que se refieren y los dos años siguientes», y un «registro de manipulación» para el operador que clasifica, calibra, comercializa y envía el higo, que indica: «las cantidades y el origen de los higos provistos con las referencias de los albaranes, las fechas de realización de las distintas operaciones (almacenamiento, clasificación, calibrado, envasado, congelación, envío), las cantidades clasificadas y calibradas, congeladas, envasadas y enviadas especificando la categoría (higos de mesa o de transformación, frescos o congelados). El operador conserva los datos que figuran en el registro durante el año al que se refieren y los dos años siguientes».

Se añade una «ficha de identificación de las unidades de envasado» que indica que «cada unidad de envasado destinada a ser comercializada con denominación de origen se identifica por medio de una ficha que menciona como mínimo: la referencia del lote, la fecha de envasado, la fecha de congelación para los lotes congelados, la mención “AOP” y, para la fruta destinada a la transformación, la mención relativa a la categoría del lote (“transformation-congelé” o “transformation-frais”)».

Asimismo, se añade una «ficha de paleta» que menciona que: «Todas las paletas que comprenden varias unidades de envasado incluyen una ficha que resume la información contenida en la ficha de identificación de las unidades de envasado».

Para el seguimiento de las operaciones de cultivo realizadas en las parcelas, se ofrece al operador la posibilidad de señalar sus intervenciones en cualquier otro documento distinto del registro de producción vegetal inicialmente previsto.

También se añade en este apartado la referencia al examen analítico y organoléptico previsto para garantizar la calidad y la conformidad del producto con su descripción: «A fin de garantizar la calidad y la conformidad con la descripción del producto definida en el punto II anterior, este procedimiento se completa con exámenes sensoriales realizados por muestreo en los lotes de higos listos para ser comercializados con denominación de origen».

5.3. Apartado «Método de obtención»

Las modificaciones importantes realizadas están relacionadas con la introducción del higo destinado a la transformación y, en su caso, congelado. Se añaden las condiciones de producción de este producto y, en ocasiones, conllevan un reajuste de los diferentes párrafos de este apartado para tener en cuenta los diferentes destinos de los higos cosechados como higo de mesa o de transformación, congelado o no. Además de las modificaciones relacionadas con la introducción del higo destinado a la transformación, se han realizado otras modificaciones.

El párrafo introductorio siguiente: «La especificidad del “Figue de Solliès” se basa en conocimientos ancestrales. Estas técnicas de producción se adaptan a las particularidades de la higuera y de sus necesidades y son los garantes de la especificidad de este terreno y de la calidad de la fruta ahí producida. Los conocimientos técnicos apoyan todo el ciclo del producto, desde el mantenimiento del huerto hasta el envasado pasando por la cosecha» se elimina, ya que está más relacionado con los elementos de «vínculo con el origen geográfico del producto» que con la descripción del «método de obtención».

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente:

«Plantación: cada árbol tiene una superficie a mínima de 25 m², que se obtiene multiplicando las dos distancias entre filas y el espacio entre los árboles. La distancia mínima entre los árboles es de por lo menos 5 m.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«Densidad de plantación: cada árbol tiene una superficie a mínima de 25 m², que se obtiene multiplicando las dos distancias entre filas y el espacio entre los árboles. La distancia mínima entre los árboles, medida “de eje a eje”, es de por lo menos 5 m en el momento de la plantación».

Las distancias y superficies mínimas de plantación no se modifican, pero se añade que la distancia mínima entre los árboles se mide «de eje a eje en el momento de la plantación», a fin de evitar cualquier interpretación y tener en cuenta el crecimiento de los troncos a lo largo de los años.

La siguiente redacción del pliego de condiciones vigente:

«Los higos se cosechan del 15 de agosto al 15 de noviembre.»

se sustituye por la siguiente:

«Fecha de cosecha: las fechas de inicio y fin de la cosecha se determinan anualmente por decisión del director del INAO a propuesta de la agrupación».

Las fechas de cosecha predeterminadas se eliminan y se sustituyen por un procedimiento anual de inicio y fin de la cosecha. El período de cosecha mencionado inicialmente es indicativo. En la práctica, puede variar ligeramente según el año, pues es importante tener en cuenta el estado real de maduración y de calidad de la fruta en función de las condiciones climáticas: retraso de la maduración debido a la falta de sol, fin del período de cosecha lluvioso que resulta en una disminución del contenido de azúcar y de las cualidades organolépticas de la fruta, etc.

Se debatirá la propuesta de la agrupación, en particular con respecto a la verificación, en una red de parcelas, del color de la fruta y su contenido de azúcar de acuerdo con los criterios definidos en el pliego de condiciones (el 80 % de los higos debe poseer una coloración de C2 a C7 de acuerdo con el «código de color» y un contenido mínimo de azúcar de 14 ° Brix).

- La redacción inicial siguiente: «Los higos se cosechan y transportan desde el huerto hasta el lugar de almacenamiento, en cajas caladas de una capacidad igual o inferior a 20 kg»

se sustituye por la siguiente:

«Los higos se cosechan, transportan y entregan en cajas caladas de una capacidad igual o inferior a 20 kg».

Con respecto a las modalidades de cosecha, a la obligación de cosechar y transportar los higos en cajas caladas de un máximo de 20 kg, se añade la obligación de también entregarlos en estas cajas a fin de preservar la calidad de esta fruta frágil. La expresión inicial: «desde el huerto hasta el lugar de almacenamiento» se ha eliminado debido a su carácter implícito.

En este apartado, también se han realizado modificaciones formales que consisten principalmente en sustituir todas las fórmulas negativas, como «no puede ser superior a», por la fórmula positiva siguiente: «es inferior o igual a».

Los detalles de las modificaciones realizadas en el marco de la introducción del higo destinado a la transformación, en su caso, congelado, se describen a continuación:

- la redacción inicial siguiente: *«El plazo entre la recolección y el envío después del envasado no debe superar los cinco días. Dentro de este plazo, los higos se almacenan, sin trasvasarse, a una temperatura no superior a los 8 °C para no sufrir los efectos nocivos del calor»*se sustituye, según el destino del higo (de mesa o transformación), por los textos siguientes, para tener en cuenta la distinción entre higo de mesa y el de transformación:

«Almacenamiento antes del procesamiento: a la espera de su procesamiento como higo de mesa o higo destinado a la transformación, los higos entregados se almacenan inmediatamente, sin trasvasarse, a una temperatura máxima de 8 °C».

- Y, para los higos de mesa:

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente:

«Después de la clasificación, los higos envasados están exentos de picaduras de insectos y manchas, no presentan desgarros, la epidermis está intacta y posee una coloración de C2 a C7 de acuerdo con el código de color CTIFL mencionado anteriormente. Tienen un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«Los higos se clasifican, calibran, envasan y envían en un plazo máximo de cinco días después de la cosecha.

Clasificación, calibrado y envasado:

Poseen un calibre igual o superior a 40 mm. Están exentos de picaduras de insectos y manchas, no presentan rupturas, desgarros ni grietas y no son leñosos. Sin embargo, la epidermis del fruto puede presentar ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto, dentro de un límite del 5 % de su superficie. Poseen una coloración de C2 a C7 de acuerdo con el código de color CTIFL mencionado anteriormente y tienen un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix.

A excepción del calibre y la variedad, se permite una proporción máxima del 10 % de fruta no conforme por lote».

Por consiguiente, el plazo inicial para el envasado y el envío de un máximo de cinco días después de la cosecha se incluye inalterado en esta redacción.

El punto relativo a los criterios de clasificación se reformula y completa mediante la introducción de umbrales de tolerancia expresados en porcentaje de fruta no conforme. Estas tolerancias corresponden, tras varios años de producción y control con denominación de origen, a diferencias de clasificación aceptables como máximo, tres higos no conformes en una bandeja de veintisiete higos. Se recuerda la selección de higos con un calibre mínimo de 40 mm, así como el carácter no desgarrado, no agrietado y no leñoso de la epidermis.

Con respecto a las modalidades de envasado de los higos (en bandejas o cajas), la siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente:

«El envasado y la comercialización se efectúan en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«El envasado se realiza inmediatamente después de la clasificación y el calibrado. La comercialización se efectúa en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.»

Para mayor precisión, se añade que este envasado debe tener lugar inmediatamente después de la fase de clasificación y de calibrado a fin de preservar la calidad de la fruta.

La reorganización general de los distintos párrafos implica la creación de un punto específico «almacenamiento antes del envío» que retoma las siguientes condiciones, ya previstas en el pliego de condiciones para los higos de mesa: «Los lotes envasados se almacenan en frío positivo a una temperatura máxima de 8 °C hasta su envío».

— Y para los higos de transformación:

El pliego de condiciones se complementa con las condiciones de procesamiento y, en su caso, de congelación, de los higos destinados a la transformación. Así pues, se añaden los textos siguientes:

— «Los higos se clasifican, calibran, envasan y envían, o se someten a un enfriamiento a efectos de la congelación, en un plazo máximo de cinco días después de la cosecha».

— «Clasificación, calibrado»:

«Los higos poseen un calibre igual o superior a 40 mm y una coloración de C2 a C7 de acuerdo con el código de color CTIFL mencionado anteriormente. Tienen un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix. Los higos están exentos de picaduras de insectos, pero pueden presentar rupturas, desgarros o grietas, ser leñosos o presentar huellas de fricción de la hoja en el fruto. A excepción del calibre y la variedad, se permite una proporción máxima del 10 % de fruta no conforme por lote».

Por lo tanto, estos higos se ajustan a los mismos requisitos de clasificación que los higos de mesa en términos de calibre, color, contenido de azúcar y ausencia de picaduras de insectos. Sin embargo, a diferencia del higo de mesa, pueden presentar rupturas, desgarros o grietas o ser leñosos.

— «Envasado, almacenamiento y plazo antes del envío en estado fresco»:

«Inmediatamente después de haberlos clasificado y calibrado, los higos se envasan en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg, dotados de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse. Se almacenan de inmediato en frío positivo a una temperatura máxima de 8 °C hasta su envío».

Por su gran capacidad, estos envases se adaptan a los fines comerciales del producto (la transformación) a la vez que preservan la calidad del producto al limitarse a 25 kg. Además, a fin de limitar los riesgos de sustitución del producto por higos sin DOP, se prevé que el envase utilizado esté dotado de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse.

— «Envasado, almacenamiento, congelación y plazo antes del envío congelado»:

— Almacenamiento en frío previo:

«Inmediatamente después de haberlos clasificado y calibrado, los higos se almacenan en frío positivo a una temperatura máxima de 8 °C durante 12 a 24 horas, en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg».

Los higos destinados a ser congelados también se almacenan en recipientes de una capacidad limitada a 25 kg para preservar la calidad del producto. Tras la fase de clasificación, que puede elevar la temperatura de la fruta, la transición al frío de los higos, antes de la congelación, durante 12 a 24 horas en una habitación fría a un máximo de 8 °C permite evitar un choque térmico excesivo que podría alterar la calidad de la fruta.

— Congelación:

«Al finalizar el almacenamiento en frío previo, los higos se congelan para alcanzar una temperatura central igual o inferior a -18 °C en un plazo máximo de 5 días después de la fecha de congelación».

Los operadores no están equipados con una instalación que permita la congelación rápida. Sin embargo, la experiencia ha demostrado que un plazo de congelación de cinco días como máximo es aconsejable para preservar las características del «Figue de Solliès».

— Envasado de higos congelados:

«Los higos se envasan en recipientes de una capacidad de 25 kg como máximo, dotados de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse».

Destinados a la transformación, los higos se envasan en recipientes grandes, a diferencia del higo de mesa. Sin embargo, la capacidad está limitada a 25 kg para evitar una compactación excesiva de la fruta que pudiera dañarla. Además, a fin de evitar cualquier sustitución del producto por higos de otros orígenes geográficos, se exige que los envases cuenten con un sistema que permita verificar si están intactos.

— Período de conservación de los higos congelados:

«Los higos congelados gozan de la denominación de origen “Figue de Solliès” por un período máximo de un año después de la congelación».

El período máximo de conservación de la fruta congelada permite, por un lado, garantizar la conservación de las características físicas y organolépticas del producto y, por otro lado, evitar la comercialización simultánea de distintos años de cosecha.

La siguiente redacción que figura en el pliego de condiciones, así como en el punto 3.5 del documento único, en vigor:

«El envasado tiene lugar obligatoriamente en la zona geográfica, debido a la fragilidad del producto, para preservar la calidad y las características de la denominación. En general, el higo es un fruto que soporta mal el transporte y los golpes. Por este motivo, debe ser manipulado lo menos posible y envasarse muy rápidamente en recipientes que eviten todo riesgo de aplastamiento (bandeja de una fila o caja de 1 kg como máximo). Por este motivo, es necesario envasar los higos inmediatamente después de haberlos clasificado, es decir, en el mismo lugar en que se lleva a cabo la clasificación, para lo cual es de particular importancia la pericia de los productores de la zona geográfica.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«El envasado y, en el caso de los higos destinados a la transformación, la congelación deben realizarse en la zona geográfica. En general, el higo es un fruto frágil que soporta mal el transporte, la manipulación múltiple, los golpes y los choques térmicos. Por este motivo, a fin de garantizar la preservación de sus cualidades originales, debe envasarse o congelarse (después de una transición al frío positivo de 12 a 24 horas para evitar un choque térmico excesivo) inmediatamente después de haberlo clasificado, en recipientes que eviten todo riesgo de aplastamiento (bandeja de una fila o caja de 1 kg como máximo para el higo de mesa y recipientes de 25 kg como máximo para el higo destinado a la transformación). Por lo tanto, esta restricción exige que los higos se envasen y congelen dentro de la zona geográfica de producción, ya que la fase de clasificación requiere la pericia de los productores de “Figues de Solliès”. Además, el envasado y la congelación en la zona geográfica también permite limitar los riesgos de sustitución del producto por un producto no conforme, en particular con el uso, por parte de los productores, de envases dotados de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse».

Se añaden las justificaciones para el envasado y la congelación en la zona geográfica de los higos destinados a la transformación y complementan las mencionadas inicialmente para el envasado en la zona geográfica de los higos de mesa.

5.4. Apartado «Vínculo»

Este apartado se ha complementado con elementos relacionados con el higo destinado a la transformación, en su caso, congelado. La agrupación desea aprovechar la oportunidad para resumir todo este apartado.

En el preámbulo del pliego de condiciones, así como en el punto 5 del documento único, se añade el siguiente texto, que precisa las cualidades específicas del «Figue de Solliès» debidas principalmente a los factores naturales y humanos del entorno geográfico:

«El “Figue de Solliès” se caracteriza por una riqueza gustativa, un fruto carnoso y jugoso de buen calibre y un alto contenido de azúcar vinculados principalmente a factores naturales (suelos, red hidrográfica, clima) y humanos (prácticas de cosecha y clasificación) del entorno geográfico».

En términos de la especificidad de la zona, los numerosos elementos históricos mencionados han sido eliminados o sintetizados y se han añadido datos sobre el mercado del higo destinado a la transformación, que destacan que este representa más del 20 % del tonelaje anual total producido de la variedad Bourjassote Noire en la zona de denominación, es decir, en 2016 casi 300 toneladas.

El resumen realizado en el pliego de condiciones, pero no incluido en el documento único, es el siguiente:

«Presente desde la antigüedad, el higo se ha desarrollado en toda la región del Mediterráneo. Si bien en la Edad Media, la región de Marsella proporcionaba una gran parte de la producción francesa, la producción luego se ha dirigido al este de Provenza y, en particular, al Bassin de Solliès, donde ha encontrado las condiciones ideales para su desarrollo, en especial la variedad Bourjassote Noire, comúnmente denominada “Figue de Solliès” desde 1560. A principios del siglo XIX, el Sr. Fauche, prefecto de Var, indicó que la Bourjassote Noire era la variedad dominante en el departamento. Su producción siguió aumentando. A principios del siglo XX, el Bassin de Solliès producía alrededor de 1 100 toneladas de higos. En los años 1905-1910, gracias a la red ferroviaria, el “Figue de Solliès” se volvió muy popular en París, donde, en temporada, se transportaban 18 toneladas de higos frescos por día. En la década de 1950, se desarrollaron huertos formados exclusivamente por higueras. Se gestionaban en un modo “peatonal” que facilitaba la cosecha. En la década de 1980, los higos se convirtieron definitivamente en el cultivo dominante del sector. En 1996, los productores se agruparon en el “Syndicat de Défense de la Figue de Solliès”, lo que les permitió proteger la denominación “Figue de Solliès” con una denominación de origen controlada a partir de 2006 y luego con la denominación de origen protegida en 2010 para la fruta fresca “de mesa”. En la actualidad, la producción anual total de higos de todas las variedades combinadas en la zona geográfica es de alrededor de 2 000 toneladas».

Los elementos relacionados con la transformación del higo que se añaden al pliego de condiciones son los siguientes:

«Además de la producción de fruta de mesa, el mercado del higo destinado a la transformación, a menudo congelado para prolongar su período de conservación, se ha desarrollado desde 1980 en el Bassin de Solliès. Representa alrededor de sesenta toneladas, es decir, el 13 % del tonelaje total de la variedad Bourjassote Noire vendido. Se trata principalmente de higos muy maduros (C7 de acuerdo con el código de color CTIFL) apreciados por los transformadores debido a su alto contenido de azúcar. Estos frutos, con excelentes características organolépticas, pueden presentar una epidermis desgarrada o rota debido a su maduración, lo que impide transportarlos largas distancias y acorta su vida en estado fresco. Del mismo modo, el carácter más o menos leñoso de la epidermis no es un problema para un fruto destinado a la transformación, ya que las cualidades gustativas no se alteran.

Datos económicos actuales

En 2016, la producción de "Figue de Solliès" involucró a 120 productores de higos representados por una cooperativa y alrededor de 20 productores expedidores. Francia produjo 3 200 toneladas de higos de todas las variedades combinadas, de las cuales más de 1 800 toneladas provenían de la zona geográfica de producción del "Figue de Solliès", de las cuales 1 400 toneladas eran de la variedad Bourjassote Noire. Actualmente, el higo destinado a la transformación representa más del 20 % del tonelaje total de Bourjassote Noire producido en la zona geográfica, es decir, alrededor de 300 toneladas en 2016».

En el punto 5 del documento único, los elementos añadidos correspondientes son los siguientes:

«Los higos que presentan rupturas, desgarros o grietas, son leñosos o presentan huellas de fricción de la hoja en el fruto, debido especialmente a un alto nivel de maduración pero con un sabor excelente, se reservan a la transformación (mermeladas, purés, pasteles, etc.) y pueden congelarse para prolongar su conservación antes de la transformación».

Las características geográficas, geológicas y climáticas de la zona geográfica se resumen aún más y las cifras relacionadas con la presencia de la variedad Bourjassote Noire se han actualizado.

La redacción actualizada del pliego de condiciones y del documento único en el punto 5 es la siguiente (el primer párrafo no aparece en el documento único):

«La zona geográfica de producción del "Figue de Solliès" está totalmente incluida en el extremo sudoeste de la depresión pérmica, rodeada al oeste y al norte por formaciones jurásicas calcáreas y al este por los filados metamórficos del Massif de Maures. Asimismo, esta zona corresponde a la red hidrográfica de las cuencas del Gapeau y del Réal Martin con una densa cabellera de pequeños arroyos que riegan la cuenca de producción. Además, desde la Edad Media, las derivaciones del Gapeau garantizan el riego de las tierras agrícolas con canales de riego, cuya red abarca la totalidad de la cuenca de producción.

La cuenca de producción, abierta al mar Mediterráneo, está delimitada por una organización de relieves y caracterizada por la existencia de un mesoclima específico. Se trata de un clima mediterráneo con temperaturas cálidas, especialmente de abril a octubre. La zona geográfica también está marcada por un número reducido de días de heladas, precipitaciones concentradas en otoño e invierno y una higrometría media pero constante. A nivel geológico, la zona geográfica se encuentra en una zona de conflicto entre la Provenza calcárea y el Massif des Maures cristalino al oeste, lo que genera una variedad de suelos. Así pues, seis tipos de suelo caracterizan la cuenca de producción: suelos pardos de aluviones recientes, suelos pardos poco lixiviados de aluviones antiguos, suelos pardos lixiviados de aluviones antiguos, suelos pardos jóvenes de coluviones o derrubios, suelos pardos jóvenes sin reserva cálcica, suelos carbonatados con calcio y magnesio.

Una variedad predominante casi exclusiva: la variedad Bourjassote Noire, más comúnmente denominada "higo violeta", se produce casi exclusivamente en esta cuenca de producción. Si el Bassin de Solliès genera por sí solo alrededor del 57 % de la producción nacional de higos en 2016 con más de 1 800 toneladas, todas las variedades combinadas, la mayoría de la producción francesa de la variedad Bourjassote Noire proviene de esta cuenca. El resto de los huertos están dispersos de manera marginal en todos los departamentos franceses, especialmente Vaucluse».

Los elementos relativos a los factores humanos han sido sintetizados (poda, regadío, etc.) y complementados con elementos relacionados con la introducción del higo destinado a la transformación, especialmente congelado.

La redacción actualizada del pliego de condiciones y del documento único (punto 5) es la siguiente:

«Los conocimientos adaptados al entorno geográfico y desarrollados por los productores de "Figue de Solliès" se refieren, en particular, al modo de plantación (para un buen desarrollo de la higuera, los árboles tienen un mínimo de 25 m², es decir, 5 m entre dos árboles y 5 m entre dos filas), el modo de poda (obtención de huertos "peatonales" con ramas accesibles a mano para facilitar la recolección y la poda de fructificación con el objetivo de obtener buenos calibres), el control del regadío en períodos de estrés hídrico para evitar el desgarre de la fruta y garantizar una producción de calidad que permita comercializar los higos en las mejores condiciones.

La gestión de la cosecha se realiza de manera exclusivamente manual y por una mano de obra que suele ser local, capacitada y cualificada. Para determinar la fase óptima de cosecha, los productores se refieren al “código de color” elaborado por el Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), que representa los diferentes niveles de coloración del “Figue de Solliès” en correlación con el estado de maduración. Por lo general, los higos se cosechan entre el 15 de agosto y el 15 de noviembre en función de su maduración».

Solo en el pliego de condiciones, también se especifica que:

«Las placas están numeradas de C1 para un higo inmaduro de baja coloración (no incluido en la denominación) a C7 para un fruto muy maduro. Tradicionalmente, para que los higos gocen de las características gustativas deseadas, la cosecha se realiza a un nivel de coloración entre C2 y C7. En la fase C1, los higos no son lo suficientemente dulces y jugosos. Además, teniendo en cuenta la fragilidad del fruto, la cosecha se realiza en cajas caladas de una capacidad igual o inferior a 20 kg».

En el pliego de condiciones, la redacción actualizada es la siguiente:

«Clasificación, envasado y congelación:

La clasificación es una fase importante destinada a seleccionar los frutos que se ajustan a las especificidades de la denominación de origen. Cualesquiera que sean las diferentes salidas comerciales (higo de mesa o higo destinado a la transformación), los frutos se comercializan enteros, poseen un calibre mínimo de 40 mm, una coloración entre C2 y C7 y un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix. Asimismo, los frutos se clasifican en función del aspecto de su epidermis. Los higos destinados al mercado del higo de mesa tienen una excelente presentación. No presentan rupturas, desgarros ni grietas ni son “leñosos”. Sin embargo, se permite una proporción máxima del 10 % de frutos por lote no conformes, así como una proporción máxima del 5 % de la superficie de la epidermis del fruto que presente ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto. Los higos se comercializan en lotes homogéneos en términos de calibre, maduración y aspecto visual. Se envasan en bandejas de una fila como máximo o en cajas de 1 kg como máximo para garantizar su integridad y las condiciones óptimas de conservación.

Los higos que presentan rupturas, desgarros o grietas, son leñosos o presentan huellas de fricción de la hoja en el fruto, especialmente debido a su alto nivel de maduración (C7 de acuerdo con el código de color CTIFL), de sabor excelente, se reservan a la transformación (mermeladas, purés, pasteles, etc.). Se pueden envasar en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg para evitar su aplastamiento. Se pueden congelar para prolongar su vida (hasta un año) antes de la transformación. Tras la fase de clasificación, que puede elevar la temperatura de la fruta, los higos pasan de 12 a 24 horas en una habitación fría a un máximo de 8 °C antes de ser congelados, a fin de evitar un choque térmico excesivo que podría alterar la calidad de la fruta».

En el punto 5 del documento único, estos últimos elementos se resumen de la siguiente manera:

«La clasificación manual también es una fase importante destinada a seleccionar los frutos más hermosos en función de su integridad, su calibre y su contenido de azúcar. Los higos destinados al mercado del higo de mesa tienen una excelente presentación. Los higos que presentan rupturas, desgarros o grietas o son leñosos, debido especialmente a un alto nivel de maduración pero con un sabor excelente, se reservan a la transformación (mermeladas, purés, pasteles, etc.) y pueden congelarse para prolongar su conservación antes de la transformación».

A nivel del carácter específico del producto, la siguiente redacción del pliego de condiciones vigente:

«El “Figue de Solliès” se caracteriza por poseer un calibre superior a la media de los calibres observados en el mercado europeo. La denominación de origen controlada exige un calibre mínimo igual a 40 mm.

Tiene un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix en la fase de envasado.

También es muy apreciado por su buena capacidad de conservación, lo que le permite permanecer presentable (fruta sin desgarros) y mantenerse en buenas condiciones durante varios días.

Posee forma de gota de agua aplastada, de color violeta a negro con nervaduras (al menos el 80 % de la epidermis es de color violeta), es un fruto denso, firme y suave. Presenta un receptáculo fino, verde pálido, la pulpa es carnosa, con color de mermelada de fresa con profusión de granos finos de color beige. El olor es elegante, poco intenso, con notas vegetales y afrutadas de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos. En la boca, el “Figue de Solliès” es de textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos vegetales (mermelada de ruibarbo y sandía) y afrutados (frutos rojos) y notas florales.

Su originalidad gustativa se traduce en un excelente equilibrio entre sabores acidulados y dulces, único en Europa. El higo de la variedad Bourjassotte Noire procedente de otras cuencas de producción se caracteriza por el predominio de sabores acidulados sobre los dulces o por menor riqueza gustativa a menudo relacionada con cosechas demasiado tempranas. Este equilibrio entre sabores acidulados y dulces se obtiene gracias a un contenido de azúcar de 14 ° Brix como mínimo, garantizado en la fase de envasado.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«Lo que distingue el “Figue de Solliès” de otros productos similares son las siguientes especificidades:

- *su forma de gota de agua aplastada,*
- *su color violeta a negro con nervaduras,*
- *su aspecto denso, firme y suave al mismo tiempo,*
- *su pulpa carnosa, brillante y jugosa, con color de “mermelada de fresa” con profusión de granos finos de color beige,*
- *su olor elegante, poco intenso, con notas “vegetales” y “afrutadas” de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos,*
- *su textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos “vegetales” (mermelada de ruibarbo y sandía) y “afrutados” (frutos rojos) y “notas florales”,*
- *su calibre superior a la media de los calibres observados en el mercado europeo, es decir, 40 mm como mínimo (antes de la posible congelación),*
- *su originalidad gustativa plasmada en un excelente equilibrio entre sabores acidulados y dulces, único en Europa. El higo de la variedad Bourjassotte Noire procedente de otras cuencas de producción con frecuencia se caracteriza por el predominio de sabores acidulados sobre los dulces o por menor riqueza gustativa a menudo relacionada con cosechas demasiado tempranas. Este equilibrio de sabores acidulados y dulces se obtiene especialmente gracias a un contenido de azúcar mínimo de 14 ° Brix (dentro de los límites de la tolerancia prevista), garantizado en la fase de envasado o de congelación, independientemente del destino de la fruta (fruta de mesa o fruta destinada a la transformación).*
- *Su buena capacidad de conservación como fruta de mesa, lo que le permite permanecer presentable (fruto sin rupturas, desgarros ni grietas y no leñosa dentro de los límites de la tolerancia prevista) hasta llegar al consumidor y mantenerse en buenas condiciones durante varios días».*

La redacción se modifica para destacar aún más las características esenciales del «Figue de Solliès», independientemente de su destino, en consonancia con la descripción del producto.

Los elementos relativos a la reputación del producto se sintetizan aún más y se trasladan a la sección «relación causal», complementados con elementos relacionados con el higo destinado a la transformación, en el pliego de condiciones y en el punto 5 del documento único, de la siguiente manera:

«El “Figue de Solliès” es muy valorado por sus cualidades organolépticas únicas, como fruta de mesa en los mercados locales y nacionales, en las grandes tiendas de delicatessen y para la exportación, pero también en la restauración por los grandes cocineros que no dudan en alabar sus méritos en obras culinarias (Gui GEDDA, abril de 2004, *La magie de la figue dans la cuisine provençale*, editorial Edisud) y por los transformadores para preparar mermeladas, productos de pastelería y otros preparados a base de higo. Además de la producción de fruta de mesa, el mercado del higo destinado a la transformación, a menudo congelado para prolongar su período de conservación, se ha desarrollado desde 1980. Actualmente, el higo de la variedad Bourjassotte Noire destinado a la transformación representa más del 20 % del tonelaje total producido en la zona geográfica, es decir, alrededor de 300 toneladas en 2016».

La sección «relación causal», además de algunas modificaciones formales, también se corrige o complementa con los siguientes elementos, en el pliego de condiciones y en el punto 5 del documento único:

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente:

«El relativamente bajo contenido calcáreo permite obtener frutos más carnosos y acuosos, lo que da lugar a los calibres característicos del «Figue de Solliès», es decir, superiores a 40 mm. Este calibre también se obtiene con los conocimientos de los productores en materia de clasificación (manual) y de envasado, en los que se presta atención a la formación de bandejas de color y calibre homogéneos.»

se completa y se sustituye por la siguiente (también en el punto 5 del documento único):

«El relativamente bajo contenido calcáreo de los suelos (inferior al 20 %) permite obtener frutos más carnosos y jugosos, con calibres superiores a 40 mm, también favorecidos por el número reducido de días de heladas en la zona geográfica, el regadío veraniego realizado por los productores y la higrometría media pero constante observada en los huertos. Este calibre también se obtiene gracias a los conocimientos de los productores en materia de clasificación y de envasado, en los que se presta atención a la formación de bandejas de color y calibre homogéneos en relación con el higo de mesa. La presencia de un clima mediterráneo cálido con higrometría media y muchas horas de sol permite que el “Figue de Solliès” alcance fácilmente un contenido mínimo de azúcar de 14 ° Brix durante la cosecha. La cosecha, realizada exclusivamente a mano junto con una clasificación rápida y rigurosa en la estación de envasado, permite garantizar la obtención de un fruto con características físicas y organolépticas óptimas (vida útil de la fruta, capacidad de conservación, calibre y maduración óptima)».

El carácter «acuoso» de la fruta inicialmente mencionado se elimina y se sustituye por el término «jugoso» que ya se usaba para describir el «Figue de Solliès» en el apartado «Descripción del producto». Este resulta más apropiado.

Se desarrollan los elementos relacionados con la obtención de buenos calibres. Se añade que la formación de bandejas de color y calibre homogéneos solo concierne al fruto de mesa y que la obtención de frutos con características físicas y organolépticas óptimas está relacionada con la recolección manual, pero también con los conocimientos de los productores que se traducen especialmente en una clasificación rápida y rigurosa.

5.5. Apartado «Etiquetado»

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente y del punto 3.6 del documento único:

«Cada envase unitario incluye:

- El nombre de la denominación de origen controlada “Figue de Solliès” en caracteres de un tamaño mínimo igual al de los caracteres mayores que figuren en la etiqueta.
- Hasta el registro como DOP, la mención “appellation d’origine contrôlée”, la sigla o el logotipo “AOC” inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin menciones intermedias.

El nombre de la denominación de origen y, hasta el registro como DOP, la mención “appellation d’origine contrôlée” o “AOC” deben figurar en la etiqueta, en los documentos de acompañamiento y las facturas.

- La mención “appellation d’origine protégée” inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin menciones intermedias.

El nombre de la denominación de origen y la mención “appellation d’origine protégée” deben figurar en la etiqueta, en los documentos de acompañamiento y las facturas.

- Hasta el registro como DOP, el logotipo “AOC ‘Figue de Solliès’” registrado por la agrupación.
- El logotipo “AOP ‘Figue de Solliès’” registrado por la agrupación.»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«Además de las menciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado y la presentación de productos alimenticios, el etiquetado de los higos que gozan de la denominación de origen “Figue de Solliès” incluye, en cada envase unitario, las siguientes indicaciones:

- El nombre de la denominación de origen controlada “Figue de Solliès” en caracteres de un tamaño mínimo igual al de los caracteres mayores que figuren en la etiqueta.
- La mención “appellation d’origine protégée” inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin menciones intermedias.
- Para los higos destinados a la transformación, la siguiente mención adicional: “transformation-congelé” o “transformation-frais” según la categoría del producto.

Estas menciones e indicaciones deben aparecer en el mismo campo visual y en la misma etiqueta.

El nombre de la denominación de origen y la mención “appellation d’origine protégée”, así como la mención relativa a la categoría del producto (“transformation-congelé” o “transformation-frais”), deben figurar en la etiqueta, en los documentos de acompañamiento y las facturas».

Las modificaciones realizadas consisten en:

- Una simple actualización relacionada con la obtención de la DOP desde la redacción inicial del pliego de condiciones: se eliminan todas las referencias a la «denominación de origen controlada».
- La adición de las menciones «transformation-congelé» o «transformation-frais», vinculadas a la extensión de la DOP al higo destinado a la transformación, en su caso, congelado, a fin de informar plenamente a los compradores y garantizar que los higos destinados a la transformación, en particular cuando hayan sido congelados, no se encuentren en el mercado como higo de mesa.
- La eliminación de la colocación obligatoria del logotipo AOC/AOP registrado por la agrupación. No todos los operadores desean utilizarlo y consideran que el logotipo europeo DOP es suficiente.

5.6. «Otros»:

Apartado «Agrupación solicitante»:

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones vigente:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
Correo electrónico: copsol@wanadoo.fr

Composición: productores, transformadores.

Estatuto jurídico: la agrupación es un sindicato profesional regido de conformidad con los artículos 2111-1 y siguientes del Código del Trabajo.»

se sustituye por la siguiente:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
Correo electrónico: copsol@wanadoo.fr

Composición: productores, envasadores y estaciones de congelación.

Estatuto jurídico: la agrupación es un sindicato profesional regido de conformidad con los artículos 2111-1 y siguientes del Código del Trabajo.»

Las modificaciones realizadas tienen en cuenta la nueva categoría de operadores que congelan los higos al añadir las «estaciones de congelación». Además, el término «transformador» se ha sustituido por el término «envasadores», el cual es más apropiado. Los «transformadores» son los usuarios del «Figue de Solliès» que producen mermeladas y otros productos alimenticios transformados, y no forman parte de los productores de la DOP. Mientras que los «envasadores» son los operadores de la DOP que producen los higos, los clasifican y los envasan. En la actualidad, las estaciones de congelación también son envasadores. La descripción del Consejo de Administración de la agrupación se elimina, pues carece de objeto.

Apartado «Zona geográfica» del pliego de condiciones:

La siguiente redacción del pliego de condiciones vigente:

«La zona geográfica de producción y envasado del higo de la denominación “Figue de Solliès” se sitúa en el Departamento del Var, en el sudeste de Francia, en la región Provenza-Alpes-Costa Azul»

se completa y se sustituye por la siguiente:

«Las fases de producción, envasado y congelación del higo de la denominación “Figue de Solliès” tienen lugar en la zona geográfica aprobada por el Institut National de l’Origine et de la Qualité, en lo sucesivo, “INAO”, durante la sesión del comité nacional competente de 12 de enero de 2005. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del código geográfico oficial para el año 2005».

Se han realizado las mismas modificaciones en los puntos 4 (fecha de aprobación de la delimitación, modificaciones formales) y 3.4 (fases que deben llevarse a cabo en la zona geográfica) del documento único.

Teniendo en cuenta la introducción del higo congelado destinado a la transformación, se añade que la fase de congelación debe llevarse a cabo en la zona geográfica de la DOP. Las justificaciones para llevar a cabo las fases de envasado y congelación en la zona geográfica se detallan en el apartado «Método de obtención» del pliego de condiciones y en el punto 3.5 del documento único.

Los límites de la zona geográfica no se modifican, pero se añade la fecha de aprobación de la delimitación por parte de las autoridades nacionales competentes, así como el año de referencia del código geográfico oficial en que se basa la definición de la zona geográfica definida, para proporcionar más detalles.

Además, se han realizado modificaciones relacionadas con el procedimiento nacional vigente para la identificación de parcelas aptas para producir la denominación de origen:

La redacción inicial siguiente: «La solicitud es registrada por los servicios del INAO. El registro sirve para la identificación de las parcelas, siempre que no se observe un incumplimiento del compromiso contraído por el productor. Cualquier parcela para la cual no se respete el compromiso mencionado anteriormente se elimina de la lista de parcelas identificadas por los servicios del INAO, previa consulta de la Comisión de Expertos.»

se sustituye por la siguiente:

«La lista de nuevas parcelas identificadas es aprobada cada año por el comité nacional competente del INAO, previa consulta de la Comisión de Expertos anteriormente mencionada. Los criterios de identificación y la lista de parcelas identificadas pueden consultarse en los servicios del INAO y la agrupación interesada».

Por lo tanto, el procedimiento ahora prevé una validación de la lista de parcelas identificadas por parte del órgano decisorio nacional competente (el comité nacional del INAO) con una actualización anual.

Además, se añade que la solicitud de identificación de parcelas registrada por el operador se realiza «con un formulario conforme al modelo aprobado por el director del INAO».

Asimismo, la siguiente información, relacionada con la descripción de las características edafoclimáticas y de los factores humanos, se elimina de este apartado, dado que es redundante respecto de los elementos descritos en el apartado «Elementos que justifican el vínculo con el origen geográfico»:

«La zona geográfica antes mencionada se basa en criterios que destacan la originalidad de la cuenca de producción. La delimitación geográfica del “Figue de Solliès” se basa en varios elementos.

La delimitación se basa en factores climáticos con precipitaciones anuales de 700 a 800 milímetros, una higrometría poco elevada durante el período de producción, un sector clasificado en el grupo climático IV según el índice de Winkler, la ausencia de heladas significativas a lo largo del año

La delimitación también se basa en elementos geológicos. El Bassin de Solliès se localiza en una especie de enfrentamiento tectónico entre la zona metamórfica de Maures al este y la zona de la Provenza calcárea al oeste. La parte esencial del sector está incluida en el extremo sudoeste de la depresión pérmica antes mencionada, caracterizada por bancos de gres y pelitas más o menos alteradas, de color rojo y lía de vino. Los productos de alteración de estas rocas pérmicas están mezclados esencialmente (perímetro norte y parte central) con importantes depósitos arenolimosos a limoarenosos de fuerte carga pedregosa calcárea. El perímetro oriental de esta cuenca está recubierto por depósitos arenolimosos a limoarenosos más o menos pedregosos silíceos.

La delimitación también es consecuencia de los criterios edafológicos. Los suelos característicos de los huertos de higueras son limosos a limoarenosos más o menos pedregosos, profundos, bien drenados, medianamente calcáreos, formados sobre depósitos aluvio-coluviales.

La delimitación también recurre a la tradición y los conocimientos humanos locales: existencia de huertos de higueras de la variedad Bourjassotte Noire, según usos tradicionales de la zona geográfica.

En torno a estos límites, la delimitación de la zona geográfica ha excluido las zonas muy boscosas del perímetro del Massif des Maures y las situaciones climáticas que no son características de los valles de Réal Martin o Réal Colobrier».

Del mismo modo, en el punto 4 del documento único, se ha retomado parte del texto.

Así pues, la siguiente redacción que aparece en el documento único vigente: «La delimitación de la zona se basa en criterios geográficos (entre la zona metamórfica de Maures al este y los relieves de la Provenza calcárea al oeste), climatológicos (precipitaciones, higrometría, índice de Winkler), geológicos (bancos de gres y pelitas de color rojo y lía de vino más o menos alterados), edafológicos (suelos marrones, profundos, pedregosos) y de tradición (variedad y conocimientos).»

se sustituye por la siguiente: «Esta zona está totalmente incluida en el extremo sudoeste de la depresión pérmica del norte de Maures y de Toulon. Corresponde a las cuencas medias e inferiores del Gapeau y del Réal Martin, que forman una planicie ondulada».

El mapa ilustrativo de la zona geográfica definida que figuraba inicialmente en el pliego de condiciones vigente se sustituye por uno nuevo, elaborado de conformidad con la Carta Nacional vigente.

También se ha actualizado el apartado 3.4 del documento único que describe las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. Por lo tanto, la siguiente redacción del documento único: «La producción y el envasado deben realizarse en la zona geográfica de la denominación», se completa y se sustituye por la siguiente: «Las fases de producción, envasado y congelación deben realizarse en la zona geográfica definida».

Apartado «Estructura de control»

La siguiente redacción inicial del pliego de condiciones:

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

51, rue d'Anjou

75 008 París

FRANCE

Tel. +33 153898000

Fax +33 142255797

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

El Institut National de l'Origine et de la Qualité es un establecimiento público de carácter administrativo que goza de personalidad jurídica y está bajo la tutela del Ministerio de Agricultura, declarado autoridad competente en el sentido del Reglamento n.º 882/2004.

El control de las condiciones de fabricación de los productos que gozan de denominación de origen está encomendado al INAO.

Nombre: *Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)*

Dirección: 59 Boulevard Vincent Auriol

75703 París Cedex 13

FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.»

se sustituye por la siguiente:

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

Dirección:

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003-93555 Montreuil Cedex

FRANCE

Tel. +33 173303800

Fax +33 173303804

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59 Boulevard Vincent Auriol

75703 París Cedex 13

FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF es una Dirección del Ministerio de Economía.

De conformidad con las disposiciones del artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones previa a la comercialización compete a un organismo de certificación del producto cuyos nombre y datos de contacto se pueden consultar en el sitio de internet del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea».

Las modificaciones realizadas consisten en una actualización de los datos de contacto de las estructuras de control, el INAO y la DGCCRF. Se añade además que: «De conformidad con las disposiciones del artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones previa a la comercialización compete a un organismo de certificación del producto cuyos nombre y datos de contacto se pueden consultar en el sitio de internet del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea».

Apartado «Requisitos nacionales»

Las modificaciones realizadas consisten en la actualización de los principales puntos de verificación y su método de evaluación para tener en cuenta la introducción de los higos destinados a la transformación («plazo de envío en estado fresco de cinco días como máximo después de la cosecha»), su posible congelación («almacenamiento, congelación y envasado de higos en la zona geográfica definida», «congelación máximo cinco días después de la cosecha», «temperatura central de -18 °C en un plazo máximo de cinco días después de la congelación», «envío un año como máximo después de la congelación», «exentos de picaduras de insectos»), su modo de envasado («en recipientes de 25 kg como máximo»), pero también la precisión del control de las distancias de plantación («en el momento de la plantación, de eje a eje») y la modificación de las fechas de cosecha (eliminación del rango fijo del 15 de agosto al 15 de noviembre, sustituido por fechas de inicio y fin determinadas anualmente).

Además, la reflexión que ha realizado la agrupación tras varios años de funcionamiento de la DOP la lleva a proponer:

- Eliminar los «principales puntos de verificación», el punto relacionado con el control del mantenimiento de huertos que no se considera que tenga una fuerte repercusión en las características del producto DOP.
- Por otro lado, añadir el punto relacionado con el control de la variedad («Bourjassotte Noire») y del color de los higos cosechados, indicativo del nivel de maduración de los frutos («el 80 % de los higos de C2 a C7») pero eliminar el punto relacionado con el control de las cajas de cosecha menos importante.
- Actualizar y completar el punto relacionado con el control de la calidad externa de la fruta agregando el control del carácter «no desgarrado, no agrietado y no leñoso dentro de los límites de la tolerancia prevista» de los higos de mesa y del carácter «exento de picaduras de insectos» de los higos de transformación.
- Actualizar las características del producto controlado en relación con la descripción del producto: eliminación del control del carácter «jugoso» del producto, ya que este criterio aparece en los elementos descriptivos del producto. Se sustituye por el control de la conformidad de las «características organolépticas» definidas en la descripción del producto.
- Recordatorio de la existencia de tolerancias para el control del producto terminado.

DOCUMENTO ÚNICO

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N.º UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Figue de Solliès».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Figue de Solliès» es un higo violeta de variedad Bourjassotte Noire, comercializado fresco o congelado. Los higos frescos se destinan a fruta de mesa o a la transformación, mientras que los higos congelados se destinan únicamente a la transformación.

Para toda la fruta:

- El higo posee forma de gota de agua aplastada, de color violeta a negro con nervaduras.
- Es denso, firme y suave.
- Presenta un receptáculo fino, verde pálido.
- La pulpa es carnosa, brillante y jugosa, con color de mermelada de fresa con profusión de granos finos de color beige.
- El higo es entero y de diámetro superior o igual a 40 mm (antes de una posible congelación).
- Su epidermis está exenta de picaduras de insectos.
- Su perfume es elegante, poco intenso, con notas vegetales y afrutadas de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos.
- El sabor tiene un equilibrio característico entre acidulado y dulce.

- La pulpa es de textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos vegetales (mermelada de ruibarbo y sandía) y afrutados (frutos rojos) y notas florales.
- Tiene un contenido de azúcar igual o superior a 14 ° Brix en la fase de envasado o en la fase de congelación.

Para la fruta de mesa:

- La epidermis del higo está intacta, no presenta desgarros ni grietas y no es «leñosa». Sin embargo, puede presentar ligeras huellas de fricción de la hoja en el fruto, dentro de un límite del 5 % de su superficie.

Para la fruta destinada a la transformación:

- La epidermis puede presentar rupturas, desgarros y grietas, ser leñosa o presentar huellas de fricción de la hoja en el fruto.

Para la fruta de mesa, así como para la fruta destinada a la transformación:

- Se permite una proporción máxima del 10 % de fruta no conforme por lote para la serie de criterios mencionados anteriormente, excepto para la variedad y el calibre, para los cuales no está prevista ninguna tolerancia.

El envasado y la comercialización de la fruta de mesa se efectúan en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.

El envasado y la comercialización de la fruta destinada a la transformación se efectúan en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de producción, envasado y congelación deben realizarse en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Para la fruta de mesa, el envasado y la comercialización se efectúan en bandejas de una sola fila o en cajas de una capacidad igual o inferior a 1 kg.

Para la fruta destinada a la transformación, el envasado y la comercialización se efectúan en recipientes de una capacidad máxima de 25 kg, dotados de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse.

El envasado y, en el caso de los higos destinados a la transformación, la congelación deben realizarse en la zona geográfica. En general, el higo es un fruto frágil que soporta mal el transporte, la manipulación, los golpes y los choques térmicos. Por este motivo, a fin de garantizar la preservación de sus cualidades originales, debe envasarse o congelarse (después de una transición al frío positivo de 12 a 24 horas para evitar un choque térmico excesivo) inmediatamente después de haberlo clasificado, en recipientes que eviten todo riesgo de aplastamiento (bandeja de una fila o caja de 1 kg como máximo para el higo de mesa y recipientes de 25 kg como máximo para el higo destinado a la transformación). Por lo tanto, esta restricción exige que los higos se envasen y congelen dentro de la zona geográfica de producción, ya que la fase de clasificación requiere la pericia de los productores de «Figues de Solliès». Además, el envasado y la congelación en la zona geográfica también permiten limitar los riesgos de sustitución del producto por un producto no conforme, en particular con el uso, por parte de los productores, de envases dotados de un sistema de cierre inviolable que pierde su integridad después de abrirse.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Además de las menciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado y la presentación de productos alimenticios, el etiquetado de los higos que gozan de la denominación de origen «Figue de Solliès» incluye, en cada envase unitario, las siguientes indicaciones:

- El nombre de la denominación de origen «Figue de Solliès» en caracteres de un tamaño mínimo igual al de los caracteres mayores que figuren en la etiqueta.
- La mención «appellation d'origine protégée» inmediatamente antes o después del nombre de la denominación, sin menciones intermedias.
- Para los higos destinados a la transformación, la siguiente mención adicional: «transformation-congelé» o «transformation-frais» según la categoría del producto.

Estas menciones e indicaciones deben aparecer en el mismo campo visual y en la misma etiqueta.

El nombre de la denominación de origen y la mención «*appellation d'origine protégée*», así como la mención relativa a la categoría del producto («*transformation-congelé*» o «*transformation-frais*»), deben figurar, además de en la etiqueta, en los documentos de acompañamiento y las facturas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica definida del «*Figue de Solliès*» se sitúa en el Departamento del Var, en el sudeste de Francia, en la región Provenza-Alpes-Costa Azul. Esta zona está totalmente incluida en el extremo sudoeste de la depresión pérmica del norte de Maures y de Toulon. Corresponde a las cuencas medias e inferiores del Gapeau y del Réal Martin, que forman una planicie ondulada. La zona geográfica definida, aprobada por el Institut National de l'Origine et de la Qualité durante la sesión del comité nacional competente de 12 de enero de 2005, sobre la base del código geográfico oficial para el año 2005, abarca quince municipios, de los cuales dos están incluidos solo parcialmente.

Municipios incluidos totalmente: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-Les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville y La Valette-du-Var.

Municipios incluidos parcialmente: Pierrefeu-du-Var (secciones A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 y E12),

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

El mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente figura en los respectivos ayuntamientos.

5. Vínculo con la zona geográfica

El «*Figue de Solliès*» se caracteriza por una riqueza gustativa, un fruto carnoso y jugoso de buen calibre y un alto contenido de azúcar vinculados principalmente a factores naturales (suelos, red hidrográfica, clima) y humanos (prácticas de cosecha y clasificación) del entorno geográfico.

En términos de factores naturales, la cuenca de producción del «*Figue de Solliès*», abierta al mar Mediterráneo, está delimitada por una organización de relieves y caracterizada por la existencia de un mesoclima específico. Se trata de un clima mediterráneo con temperaturas cálidas, especialmente de abril a octubre. La zona geográfica también está marcada por un número reducido de días de heladas, precipitaciones concentradas en otoño e invierno y una higrometría media pero constante. A nivel geológico, la zona se encuentra en una zona de conflicto entre la Provenza calcárea y el Massif des Maures cristalino al oeste, lo que genera una variedad de suelos. Así pues, seis tipos de suelo caracterizan la cuenca de producción: suelos pardos de aluviones recientes, suelos pardos poco lixiviados de aluviones antiguos, suelos pardos lixiviados de aluviones antiguos, suelos pardos jóvenes de coluviones o derrubios, suelos pardos jóvenes sin reserva cálcica, suelos carbonatados con calcio y magnesio.

La variedad de higo Bourjassotte Noire, más comúnmente denominada «higo violeta», se produce casi exclusivamente en esta cuenca de producción. Si el Bassin de Solliès generó por sí solo en 2016 alrededor del 57 % de la producción nacional de higos, con más de 1 800 toneladas de todas las variedades combinadas, la mayoría de la producción francesa de la variedad Bourjassotte Noire proviene de esta cuenca.

En términos de factores humanos, los conocimientos específicos desarrollados por los productores de «*Figue de Solliès*» se refieren, en particular, al modo de plantación (para un buen desarrollo de la higuera, los árboles disponen de un mínimo de 25 m², es decir, 5 m entre dos árboles y 5 m entre dos filas), el modo de poda (obtención de huertos «peatonales» con ramas accesibles a mano para facilitar la recolección y la poda de fructificación con el objetivo de obtener buenos calibres) y el control del regadío en periodos de estrés hídrico para evitar el desgarre de la fruta y garantizar una producción de calidad que permita comercializar los higos en las mejores condiciones. La gestión de la cosecha se realiza de manera exclusivamente manual y por una mano de obra que suele ser local, capacitada y cualificada. Para determinar la fase óptima de cosecha, los productores se refieren a un «código de color» elaborado por el Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) que representa los diferentes niveles de coloración del «*Figue de Solliès*» en correlación con el estado de maduración. Por lo general, los higos se cosechan entre el 15 de agosto y el 15 de noviembre en función de su maduración. La clasificación manual también es una fase importante destinada a seleccionar los frutos más hermosos en función de su integridad, su calibre y su contenido de azúcar. Los higos destinados al mercado del higo de mesa tienen una excelente presentación. Los higos que presentan rupturas, desgarros o grietas, son leñosos o presentan huellas de fricción de la hoja en el fruto, debido especialmente a un alto nivel de maduración pero con un sabor excelente, se reservan a la transformación (mermeladas, purés, pasteles, etc.) y pueden congelarse para prolongar su conservación antes de la transformación.

Lo que distingue el «Figue de Solliès» de otros productos similares son las siguientes especificidades:

- su forma de gota de agua aplastada,
- su color violeta a negro con nervaduras,
- su aspecto denso, firme y suave al mismo tiempo,
- su pulpa carnosa, brillante y jugosa, con color de «mermelada de fresa» con profusión de granos finos de color beige,
- su olor elegante, poco intenso, con notas «vegetales» y «afrutadas» de sandía, melón blanco, fresa y otros frutos rojos,
- su textura crujiente en un primer momento y después untuosa, de aromas intensos «vegetales» (mermelada de ruibarbo y sandía) y «afrutados» (frutos rojos) y «notas florales»,
- su calibre superior a la media de los calibres observados en el mercado europeo, es decir, 40 mm como mínimo (antes de una posible congelación),
- su originalidad gustativa plasmada en un excelente equilibrio entre sabores acidulados y dulces, único en Europa. Este equilibrio de sabores acidulados y dulces se obtiene especialmente gracias a un contenido de azúcar mínimo de 14 ° Brix (dentro de los límites de la tolerancia prevista), garantizado en la fase de envasado o de congelación, independientemente del destino de la fruta (fruta de mesa o fruta destinada a la transformación),
- su buena capacidad de conservación como fruta de mesa, lo que le permite permanecer presentable (fruto sin rupturas, desgarros ni grietas y no leñosa dentro de los límites de la tolerancia prevista) hasta llegar al consumidor y mantenerse en buenas condiciones durante varios días.

La zona geográfica del «Figue de Solliès» presenta una gran diversidad mineral debido a la mezcla favorecida por una densa red hidrográfica que, debido a la circulación de aguas subterráneas, pone en contacto estos distintos tipos de suelo. Tal mezcla es favorable para el enriquecimiento mineral de los suelos, disponible para las raíces de la higuera. Se estimula el crecimiento del árbol, así como su desarrollo foliar, lo cual favorece la riqueza gustativa de los frutos y el equilibrio de sabores acidulados y dulces, típicos del «Figue de Solliès». El relativamente bajo contenido calcáreo de los suelos (inferior al 20 %) permite obtener frutos más carnosos y jugosos, con calibres superiores a 40 mm, también favorecidos por el número reducido de días de heladas en la zona geográfica, el regadío veraniego realizado por los productores y la higrometría media pero constante observada en los huertos. Este calibre también se obtiene gracias a los conocimientos de los productores en materia de clasificación y de envasado, en los que se presta atención a la formación de bandejas de color y calibre homogéneos en relación con el higo de mesa.

La presencia de un clima mediterráneo cálido con higrometría media y muchas horas de sol permite que el «Figue de Solliès» alcance fácilmente un contenido mínimo de azúcar de 14 ° Brix durante la cosecha. La cosecha, realizada exclusivamente a mano junto con una clasificación rápida y rigurosa en la estación de envasado, permite garantizar la obtención de un fruto con características físicas y organolépticas óptimas (vida útil de la fruta, capacidad de conservación, calibre y maduración óptima).

El «Figue de Solliès» es muy valorado por sus cualidades organolépticas, como fruta de mesa en los mercados locales y nacionales, en las grandes tiendas de *delicatessen* y para la exportación, pero también en la restauración por los grandes cocineros que no dudan en alabar sus méritos en obras culinarias (Gui GEDDA, abril de 2004, *La magie de la figue dans la cuisine provençale*, editorial Edisud) y por los transformadores para preparar mermeladas, productos de pastelería y otros preparados a base de higo. Además de la producción de fruta de mesa, el mercado del higo destinado a la transformación, a menudo congelado para prolongar su período de conservación, se ha desarrollado desde 1980. Actualmente, el higo de la variedad Bourjassote Noire destinado a la transformación representa más del 20 % del tonelaje total producido en la zona geográfica, es decir, alrededor de 300 toneladas en 2016.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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