

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2020/C 257/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”FIGUE DE SOLLIÈS”**

**EU-nro: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018**

**SAN (X) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Puhelin: +33 494289437  
Faksi: +33 494333173  
Sähköpostiosoite: copsol@wanadoo.fr

Kokoonpano: tuottajat, pakkaajat ja pakastamot

Oikeudellinen asema: ryhmä on Ranskan työlaissa (Code du travail) säännelty ammattikunta, jonka Ranskan valtio on virallisesti hyväksynyt pitämään yllä suojatun alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” tuote-eritelmaa. Ryhmällä on näin ollen oikeus pyytää tuote-eritelmän muuttamista.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi  
 Tuotteen kuvaus  
 Maantieteellinen alue

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: valvontaelin, kansalliset vaatimukset, maantieteellinen alue

#### 4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

#### 5. Muutos/muutokset

##### 5.1 Tuotteen kuvaus

Muutetaan Figue de Solliès -tuotteen alkuperäistä kuvausta siten, että siihen lisätään jalostukseen tarkoitettujen hedelmien erityisominaisuudet sekä sellaisenaan nautittaviksi ja jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä koskevat sallitut poikkeamat.

Korvataan tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan seuraava alkuperäinen teksti:

”Figue de Solliès” on Bourjassote Noire -lajikkeesta saatu tuoreena ja kokonaisena myytävä violetinvärinen viikuna, jonka läpimitta on vähintään 40 mm. Sen kuoressa ei saa olla hyönteisten puremia, halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Maku on tasapainoisen hapokas ja makea. Figue de Solliès -viikunan sokeripitoisuus on vähintään 14° Brix-asteikolla mitattuna, ja se varmistetaan pakkausvaiheessa. Pohjastaan litistyneen vesipisaran muotoinen hedelmä on väriltään violetista mustajuovaiseen ja rakenteeltaan tiheä, tiivis ja joustava. Ohut kukkapohjus on vaaleanvihreä, ja malto on mehevä, kiiltävä, mehukas ja väriltään mansikkahillon punainen. Hedelmä sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä. Elegantti tuoksu on mieto, ja siinä on aistittavissa kevyen hedelmäinen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden marjojen aromi. Maku on täyteläinen ja tuotteelle ominainen, tasapainoisen hapokas ja makea, suutuntuma on ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava, ja siinä sekoittuvat voimakkaat kasvi-, hedelmä- ja kukkaisaromit. Laadun säilymisen varmistamiseksi tuote pakataan ja pidetään kaupan yksikerroksisissa kennopakkausissa tai enintään yhden kilogramman vetoisissa ropeissa.”

tuote-eritelmässä ja yhtenäisen asiakirjan ([3.2] kohdassa) seuraavasti:

”Figue de Solliès” on Bourjassote Noire -lajikkeesta saatu tuoreena tai pakastettuna myytävä violetinvärinen viikuna. Tuoreet viikunat on tarkoitettu nautittaviksi sellaisinaan tai jalostukseen, kun taas pakastetut viikunat on tarkoitettu yksinomaan jalostukseen.

Kaikkia hedelmiä koskevat vaatimukset:

- Pohjastaan litistyneen vesipisaran muotoisen hedelmän väri vaihtelee violetista mustajuovaiseen.
- Hedelmä on rakenteeltaan tiheä, tiivis ja joustava.
- Sen ohut kukkapohjus on vaaleanvihreä.
- Malto on mehevä, kiiltävä ja mehukas ja väriltään mansikkahillon punainen. Hedelmä sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä.
- Viikuna on kokonainen ja läpimitaltaan vähintään 40 millimetriä (ennen mahdollista pakastusta).
- Sen kuoressa ei saa olla hyönteisten puremia.
- Elegantti tuoksu on mieto, ja siinä on aistittavissa kevyen hedelmäinen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden punaisten marjojen aromi.
- Maku on tuotteelle ominainen, tasapainoisen hapokas ja makea.
- Malto on ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava, ja siinä sekoittuvat voimakkaat kasvien (raparperihillo, vesimeloni), hedelmien (punaiset marjat) ja kukkien aromit.
- Sen sokeripitoisuus on pakkaamis- tai pakastamisvaiheessa vähintään 14 Brix-astetta.

Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset:

Viikunan kuoren on oltava ehyt, eikä siinä saa olla repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Hedelmässä saa kuitenkin olla kevyt lehden jättämä jälki, joka peittää enintään 5 prosenttia kuoren pinta-alasta.

Jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset:

*Kuori voi olla repeytynyt tai halkeillut, taikka siinä voi olla pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä.*

*Erää kohden sallitaan, että sekä sellaisinaan nautittaviksi että jalostukseen tarkoitetuista hedelmistä enintään 10 prosenttia ei täytä edellä lueteltuja vaatimuksia kokonaisuutena, lukuun ottamatta lajiketta ja läpimittaa, joiden suhteen ei sallita mitään poikkeamia.*

*Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten yksikerroksisiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin.*

*Jalostukseen tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin.*

Muutoksen pääsisältö on lisätä eritelämään jalostukseen tarkoitettujen hedelmien ja (yksinomaan jalostukseen tarkoitettujen) hedelmien pakastaminen.

Tuotteen kuvauksessa erotetaan vastedes toisistaan Figue de Solliès -viikunoiden käyttötarkoituksesta riippumattomat yhteiset piirteet, jotka on ryhmitetty otsikkoon ”*Kaikkia hedelmiä koskevat vaatimukset*” ja jotka vastaavat voimassa olevan tuote-eritelmän kuvausta (muoto, väri, rakenne, mehukkuus, myynti kokonaisuutena, vähimmäiskoko, aistinvaraiset ominaisuudet, vähimmäissokeripitoisuus...), ja käyttötarkoituksen mukaiset erityisominaisuudet, jotka on ryhmitelty otsikoihin ”*Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset*” ja ”*Jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset*”. Lisätään myös, että ”läpimitta” ja ”sokeripitoisuus” määritetään ”ennen pakastusta”, sillä kyseessä ovat lajitteluperusteet, jotka muuttuvat sulatuksen yhteydessä vain vähän.

Lisätään myös sallittu poikkeama (läpimittaa ja lajiketta lukuun ottamatta): vaatimuksia vastaamattomien hedelmien enimmäismäärä erää kohden ja hedelmän kuoren prosentuaalinen enimmäisosa, jolla sallitaan lehden hankauksesta aiheutunut kevyt jälki hedelmässä.

Lisäksi poistetaan yhtenäisen asiakirjan [3.5] kohdasta, ”Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt”, seuraava alkuperäinen teksti:

*”Myytävät erät ovat koon ja värin suhteen tasalaatuisia.”*

Tämä johtuu siitä, että kyseessä on lajitteluperuste, joka on mainittu tuote-eritelmän kohdassa ”Tuotantomenetelmän kuvaus”.

Hakijaryhmä haluaa laajentaa suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän soveltamisalan kattamaan jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden (hillot, chutney, leivonnaiset, umpioidut hedelmät...), sillä voimassa oleva tuote-eritelmä koskee vain sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettuja hedelmiä. Jalostettaviksi tarkoitettujen hedelmien kysyntä on merkittävää, ja se on kasvanut 1980-luvulta lähtien. Jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden osuus on yli 20 prosenttia alkuperänimityksen maantieteellisen alueen Bourjassote Noiren vuotuisesta kokonaistuotannosta. Vuonna 2016 se oli 1 400 tonnin kokonaissadosta lähes 300 tonnia (ja vuonna 2015 se oli 1 600 tonnin kokonaissadosta 400 tonnia).

Yksinomaan jalostukseen tarkoitetuissa hedelmissä saa olla tiettyjä visuaalisia virheitä kuorella, ja ne saa pakastaa. Visuaaliset virheet, kuten repeillyt tai halkeillut kuori, jossa voi olla pintaa hanganneiden lehtien jälkiä, liittyvät usein sadon korjaamiseen ylikypsänä, eikä niitä hyväksytä sellaisinaan nautittaviksi tarkoitetuissa hedelmissä, joiden ulkonäön on oltava lähes virheetön (hedelmässä saa olla kevyt lehden jättämä jälki, joka peittää enintään 5 prosenttia kuoren pinta-alasta). Tässä yhteydessä täsmennetään myös, että sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettu viikuna ei saa halkeilla. Tällaiset visuaaliset virheet eivät kuitenkaan haittaa varsinkaan jalostukseen tarkoitettujen hedelmien aistinvaraisia ominaisuuksia.

Pakastamalla voidaan pidentää viikunoiden säilytysaikaa (yhteen vuoteen asti), varsinkin kypsimpien hedelmien, joita jalostajat eniten kysyvät niiden runsaan sokeripitoisuuden vuoksi. Jalostajien valmistuskausi pitenee, kun ne ostavat pakastettuja viikunoita, ja samalla varmistetaan tuoreena erittäin lyhyen aikaa (vain joitakin päiviä) säilyvän tuotteen laatu. Ryhmä on tehnyt useana vuonna kokeita, joilla on pystytty todentamaan, että Figue de Solliès -viikunoiden aistinvaraiset (väri, maku, rakenne) ja analyttiset (sokeripitoisuus) ominaisuudet saadaan säilymään pakastamalla.

Pakkaaminen ropeihin tai kennoihin ei vastaa tuotetta ostavien jalostajien tarpeita. Jalostukseen tarkoitetut, useimmiten pakastetut hedelmät pakataankin soveltuviin säiliöihin (säkkeihin tai laatikoihin), joiden paino on enintään 25 kg, jotta hedelmien laatu ei kärsisi murskaantumisesta. Sitä paitsi hedelmät pakastetaan usein ennen myyntiä ja jalostusta.

## 5.2 Alkuperätodisteet

Usean muotoa koskevan muutoksen lisäksi tuote-eritelämään on tehty muutoksia, joilla eritelmä saatetaan yleisesti ajan tasalle alkuperänimityksellä suojatuista tuotteista annettuihin kansallisiin vaatimuksiin nähden. Toisaalta tarkoituksena on myös ottaa huomioon jalostukseen tarkoitettuja, mahdollisesti pakastettuja viikunoita koskeva lisäys erottamalla ne sellaisenaan nautittaviksi tarkoitetuista viikunoista.

Siitä syystä lisätään seuraava teksti, jossa kuvataan kansallisella tasolla käyttöön otettua järjestelmää:

*"Figue de Solliès -tuotteen seuranta tuotannosta pakkaamiseen voidaan varmistaa ottamalla käyttöön koko tuotanto- ja pakastusprosessin kattava asiakirjaseuranta, joka liittyy kenttätarkastuksiin, sekä tuotteen aistinvarainen tarkastusmenettely.*

*Jokaisen toimijan, joka osallistuu alkuperänimityksen "Figue de Solliès" tuotantoon ja vaikuttaa sen tuotanto-olosuhteisiin, on tehtävä ryhmälle seuraavat ilmoitukset ja pidettävä ajan tasalla seuraavat asiakirjat ja rekisterit noudattamalla vahvistettuja menettelytapoja ja määräaikoja.*

*Ilmoitukset ja saatelipukkeet tehdään ryhmän toimittamille painetuille lomakkeille, joiden mallin INAO:n johtaja on hyväksynyt. Kaikkien viljelypäiväkirjojen, rekisterien, saatelipukkeiden kaksoiskappaleiden ja muiden asiakirjojen, joiden avulla voidaan seurata ja tarkastaa tuotteita ja niiden määriä, on oltava valvonnasta vastaavien viranomaisten saatavilla."*

Eritelmästä poistetaan yksityiskohtainen selostus toimijoiden "tunnistautumisilmoituksen" sisällöstä, mutta siihen lisätään, että ilmoitus koskee toimijoita, jotka osallistuvat tuotantoon, valmistukseen, pakastukseen tai pakkaamiseen, ja että "ryhmä ottaa ilmoituksen vastaan ja rekisteröi sen".

Vapaaehtoinen "vuotuinen ilmoitus tuotannon keskeyttämisestä" nimetään uudelleen, ja se on nyt "vuotuinen ilmoitus alkuperänimityksen tuotannon keskeyttämisestä kokonaan tai osittain". Samalla poistetaan yksityiskohtainen selvitys annettavista tiedoista.

Aiemmin määrätty "tuotantoa ja kaupanpitoa koskeva ilmoitus" korvataan viikunantuottajien antamalla "vuotuisella sadonkorjuuilmoituksella" ja viikunoita alkuperänimityksellä kaupan pitävien ja lähettävien toimijoiden antamalla "vuotuisella tuotantoilmoituksella".

Lisätään "vuotuisesta tuotantoilmoituksesta", että se sisältää "alkuperänimityksellä pakattujen ja myytyjen viikunoiden määrät siten, että erotetaan toisistaan sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettuja ja jalostukseen tarkoitettuja viikunat täsmäntämällä mahdollisesti pakastetut määrät".

Korvataan "tuotteiden liikkumisen ja käsittelyt kokonaisuudessaan sisältävä erilliskirjanpito" tiedoilla, jotka vastedes jaetaan kahteen erilliseen asiakirjaan: Viikunantuottajan pitämässä "sadonkorjuurekisterissä" ilmoitetaan seuraavat tiedot. "jokaisesta kiinteistörekisteritiedoin tunnistetusta viikunatarhasta: korjatut määrät sadonkorjuupäivää kohden, sadon varastointipaikka, tilalta ulos lähetetty määrä, lähetyspäivä ja määränpää. Toimijan on säilytettävä rekisterin tiedot sen vuoden ajan, jota ne koskevat, ja kahden seuraavan vuoden ajan." Toimijan, joka lajittelee, mittaa, myy ja lähettää viikunat, pitämässä "käsittelyrekisterissä" ilmoitetaan seuraavat tiedot. "noudettujen viikunoiden määrät ja alkuperä toimitustodistusviitteineen, eri toimien suorituspäivämäärät (varastointi, lajittelu, mittaaminen, pakkaaminen, pakastaminen, lähettäminen), lajitellut ja mitatut, pakastetut, pakatut ja lähetetyt määrät täsmäntämällä viikunoiden luokitus (sellaisenaan nautittavaksi tai jalostukseen, tuoreita tai pakastettuja). Toimijan on säilytettävä rekisterin tiedot sen vuoden ajan, jota ne koskevat, ja kahden seuraavan vuoden ajan."

Eritelmään lisätään "pakkausyksiköiden tunnistekortti", josta mainitaan, että "Jokainen alkuperänimityksellä kaupan pidettäväksi tarkoitettu pakkausyksikkö on tunnistettava kortilla, jossa esitetään vähintään seuraavat tiedot: erän viitenumero, pakkauspäivä, pakastettujen erien pakastuspäivä, merkintä "AOP" (SAN) ja jalostettaviksi tarkoitetuissa hedelmissä erän luokkaa koskeva maininta ("transformation-congelé" (jalostukseen pakasteena) tai "transformation-frais" (jalostukseen tuoreena)).

Eritelmään lisätään myös "lavakortti", josta ilmoitetaan seuraavaa: "Jokaisesta lavasta, jolla on useampia pakkausyksiköitä, tehdään kortti, jossa annetaan yhteenveto kaikista pakkausyksiköiden tunnustekorttien tiedoista."

Toimijalle annetaan mahdollisuus tehdä hedelmätarhoissa toteutettuja viljelytoimia koskevat muistiinpanot muuhunkin asiakirjaan kuin aiemmin määrättyyn viljelypäiväkirjaan.

Tähän kohtaan lisätään myös viittaus analytyttiseen ja aistinvaraiseen tutkimukseen, josta määrätään sen varmistamiseksi, että tuotteen laatu vastaa kuvausta: "Jotta varmistetaan, että tuote ja sen laatu vastaavat edellä II kohdassa määritettyä tuotteen kuvausta, koko menettely päätetään aistinvaraisella tutkimuksella, joka tehdään pistokein alkuperänimityksellä myytäväksi valmiista viikunaeristä."

### 5.3 Tuotantomenetelmä

Tärkeimmät muutokset liittyvät siihen, että eritelämään lisätään jalostukseen tarkoitettuja viikunat, jotka mahdollisesti pakastetaan. Eritelmään lisätään tämän tuotteen tuotantoedellytykset, ja toisinaan niiden takia tämän kohdan eri kappaleita järjestellään uudelleen, jotta voidaan ottaa huomioon viikunoiden eri käyttötarkoitukset joko sellaisenaan nautittaviksi tai jalostukseen, mahdollisesti pakastettuina. Myös muita muutoksia on tehty sen lisäksi, että eritelämään on lisätty jalostukseen tarkoitettuja viikunat.

Poistetaan seuraava johdantokappale: "Figue de Solliès -viikunoiden luonteenomaisuus perustuu esi-isien osaamiseen. Tuotantotapa vastaa viikunapuun erityispiirteitä ja tarpeita, ja sillä taataan alueen erikoistuotteet ja alueella tuotettujen hedelmien laatu. Osaamista tarvitaan koko tuotteen elinkaaren ajan hedelmätarhan hoidosta sadonkorjuuseen ja pakkaamiseen." Nämä seikat kuuluvat pikemmin kohtaan "Tuotteen yhteys maantieteelliseen alkuperään" kuin tuotantomenetelmän kuvaukseen.

Korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava alkuperäinen teksti:

"Istutus: jokaisen puun vähimmäisala on 25 neliometriä, ja ala lasketaan kertomalla riviväli puiden välisellä etäisyydellä. Puiden välinen etäisyys on vähintään 5 metriä."

ja täydennetään sitä seuraavasti:

"Istutusstiheys: jokaisen puun vähimmäisala on 25 neliometriä, ja ala lasketaan kertomalla riviväli puiden välisellä etäisyydellä. Puiden välinen etäisyys on istutusaikana vähintään 5 metriä varresta varteen mitattuna."

Istutusetiäisyyttä ja vähimmäisalaa ei muuteta, mutta tuote-eritelämään lisätään, että puiden välinen vähimmäisetäisyys mitataan "istutusaikana varresta varteen". Näin vältetään tulkinnanvaraisuus ja voidaan ottaa huomioon puiden rungon kasvaminen vuosien mittaan.

Korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava teksti:

"Viikunasato korjataan 15. elokuuta – 15. marraskuuta."

seuraavasti:

"Sadonkorjuun ajankohta: INAOn johtaja vahvistaa vuosittain sadonkorjuun aloittamis- ja päättämisaikojen ryhmän ehdotuksesta."

Kiinteät sadonkorjuuajat poistetaan ja korvataan sadonkorjuun aloittamista ja lopettamista koskevalla vuotuisella menettelyllä. Alun perin annettu sadonkorjuukausi olikin ohjeellinen. Tosiasiassa sadonkorjuun ajankohta voi vuosittain hieman vaihdella, sillä on tärkeää ottaa huomioon hedelmien todellinen kypsyyssaste ja hedelmien laatu, joka riippuu ilmasto-oloista: kypsyminen saattaa viivästyä muun muassa pilvisten säiden takia ja jos sadonkorjuukauden loppu on sateinen, hedelmien sokeripitoisuus ja aistinvaraiset ominaisuudet saattavat heiketä.

Ryhmän ehdotus perustellaan erityisesti tarkastamalla hedelmätarhojen ryhmässä hedelmien väri ja niiden sokeripitoisuus tuote-eritelmissä määritettyjen perusteiden mukaisesti (80 prosenttia viikunoista väriltään värikoodin luokituksessa C2–C7 ja vähimmäissokeripitoisuus 14 Brix-astetta).

Korvataan seuraava alkuperäinen teksti: "Viikunat korjataan rei'itettyihin laatikoihin, joiden enimmäisvetoisuus on 20 kilogrammaa, ja kuljetetaan niissä hedelmätarhalta varastointipaikkaan."

seuraavasti:

*"Viikunat korjataan rei'itettyihin laatikoihin, joiden enimmäisvetoisuus on 20 kilogrammaa, sekä kuljetetaan ja toimitetaan niissä."*

Lisätään velvoitteeseen korjata viikunat rei'itettyihin laatikoihin, joiden enimmäisvetoisuus on 20 kilogrammaa, ja kuljettaa viikunat niissä, velvoite myös toimittaa viikunat näissä laatikoissa, jotta herkästi vaurioituvien hedelmien laatu säilyy. Poistetaan alkuperäinen ilmaisu: "hedelmätarhalta varastointipaikkaan", sillä se on itsestään selvää.

Koko kohtaan on tehty puhtaasti muotoa koskevia muutoksia, ja niissä on kyse muun muassa kielteisten muotoilujen, kuten "ei saa ylittää", korvaamisesta seuraavan kaltaisilla myönteisillä ilmaisuilla: "on enintään".

Jalostukseen mahdollisesti pakastettuina tarkoitettujen viikunoiden lisäämiseen liittyvät muutokset kuvataan yksityiskohtaisesti jäljempänä.

— Korvataan seuraava alkuperäinen teksti: "Poimimisesta lähetykseen pakkaamisen jälkeen saa kulua enintään viisi päivää. Viikunoita ei saa tänä aikana siirtää astiasta toiseen, ja ne on säilytettävä enintään +8 °C:n lämpötilassa, jotta ne eivät pilaannu kuumuudessa." tarkoituksena erotella viikunat käyttötarkoituksen mukaan (sellaisenaan nautittavat/jalostettavat) seuraavasti:

*"Varastointi ennen valmistusta: toimitetut viikunat varastoidaan välittömästi siirtämättä niitä astiasta toiseen enintään +8 °C:n lämpötilaan ennen niiden valmistamista sellaisenaan nautittaviksi tai jalostukseen."*

— Sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettuja viikunoita koskevat vaatimukset:

Korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava alkuperäinen teksti:

*"Lajittelun jälkeen pakattavissa viikunoissa ei saa olla hyönteisten puremia eikä läikkiä tai halkeamia, eikä niiden kuori saa olla repeillyt. Niiden on oltava väriltään edellä mainitun CTIFL-värikoodin luokituksen C2–C7 mukaisia. Niiden sokeripitoisuus on vähintään 14 Brix-astetta."*

ja täydennetään sitä seuraavasti:

*"Viikunat lajitellaan, mitataan, pakataan ja lähetetään enintään viiden päivän kuluessa sadonkorjuusta."*

Lajittelu, mittaaminen ja pakkaaminen:

*Viikunoiden läpimitta on vähintään 40 mm. Niissä ei saa olla hyönteisten puremia, läikkiä, halkeamia, repeämiä eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Hedelmän kuoressa saa kuitenkin olla kevyt lehden jättämä jälki, joka peittää enintään 5 prosenttia kuoren pinta-alasta. Viikunoiden on oltava väriltään edellä mainitun CTIFL-värikoodin luokituksen C2–C7 mukaisia, ja niiden sokeripitoisuus on vähintään 14 Brix-astetta."*

*Läpimittaa ja lajiketta lukuun ottamatta erässä saa olla enintään 10 prosentin osuus hedelmiä, jotka eivät vastaa vaatimuksia."*

Tekstiin sisältyy siis edelleen vaatimus, jonka mukaan hedelmät on sadonkorjuun jälkeen pakattava ja lähetettävä enintään viiden päivän kuluessa.

Lajitteluperusteita koskeva kohta on muotoiltu uudelleen ja sitä on täydennetty lisäämällä sallittu poikkeama, joka on ilmaistu vaatimuksia vastaamattomien hedelmien prosentuaalisena osuutena. Sallitut poikkeamat perustuvat usean vuoden kokemukseen alkuperänimityksen tuotannosta ja valvonnasta ja vastaavat hyväksyttävää poikkeamaa, joka on 27 viikunan kennossa enintään kolme viikunaa. Tekstissä muistutetaan, että on valittava läpimitaltaan vähintään 40 mm:n viikunoita, joiden kuoressa ei saa olla repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä.

Korvataan viikunoiden pakkaamistapaa (kennoihin tai ropeihin) koskeva voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava alkuperäinen teksti:

*"Laadun säilymisen varmistamiseksi tuote pakataan ja pidetään kaupan yksikerroksisissa kennopakkausissa tai enintään yhden kilogramman vetoisissa ropeissa."*

ja täydennetään sitä seuraavasti:

*"Viikunat pakataan heti lajittelun ja mittaamisen jälkeen. Tuote pidetään kaupan yksikerroksisissa kennopakkausissa tai enintään yhden kilogramman vetoisissa ropeissa."*

Täsmennetään, että pakkaaminen on tehtävä heti lajittelun ja mittaamisen jälkeen hedelmien laadun säilyttämiseksi.

Eri kappaleiden uudelleenjärjestelyn takia on luotu erityinen varastointia ennen lähetystä koskeva kohta, jossa toistetaan seuraavat edellytykset, jotka on jo annettu voimassa olevassa tuote-eritelmässä sellaisenaan nautittavia viikunoita varten: *"Pakatut erät säilytetään +0–8 °C:n lämpötilassa niiden lähettämiseen asti."*

— Jalostukseen tarkoitettuja viikunoita koskevat vaatimukset:

Tuote-eritelmää täydennetään jalostukseen tarkoitettuja viikunoita koskevilla valmistus- ja tarvittaessa pakastusedellytyksillä. Lisätään siis seuraavat tekstit:

— *"Viikunat lajitellaan, mitataan, pakataan ja lähetetään taikka laitetaan kylmään pakastusta varten enintään viiden päivän kuluessa sadonkorjuusta."*

— *"Lajittelu ja mittaaminen:"*

*"Viikunat ovat läpimitaltaan vähintään 40 mm ja väriltään edellä mainitun CTIFL-värikoodin luokituksen C2–C7 mukaisia. Niiden sokeripitoisuus on vähintään 14 Brix-astetta. Viikunoissa ei saa olla hyönteisten puremia, mutta niiden kuori voi olla repeytynyt tai halkeillut, taikka siinä voi olla pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Läpimittaa ja lajiketta lukuun ottamatta erässä saa olla enintään 10 prosentin osuus hedelmiä, jotka eivät vastaa vaatimuksia."*

Tällaisia viikunoita koskevat siis samat lajitteluvaatimukset kuin sellaisenaan nautittavia viikunoita, kun on kyse läpimitasta, väristä, sokeripitoisuudesta ja hyönteisvaurioiden puuttumisesta. Sitä vastoin niiden kuori voi olla repeytynyt tai halkeillut, taikka siinä voi olla pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä, toisin kuin sellaisenaan nautittavissa viikunoissa.

— *"Pakkaaminen, säilytys ja määräaika ennen lähetystä tuoreena:"*

*"Viikunat pakataan heti lajittelun ja mittaamisen jälkeen enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin. Ne suljetaan käyttämällä väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen. Pakatut erät säilytetään +0–8 °C:n lämpötilassa niiden lähettämiseen asti."*

Pakkaukoko sopeutetaan tuotteen kaupallisen käyttötarkoituksen mukaan (jalostus), mutta tuotteen laadun säilyttämiseksi se on enintään 25 kg. Lisäksi riskiä, että tuote korvataan muilla kuin suojatun alkuperänimityksen viikunoilla, vähennetään määrämällä, että pakkaukset suljetaan käyttämällä väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen.

— *"Pakkaaminen, säilytys, pakastaminen ja määräaika ennen lähetystä pakastettuna:"*

— Säilytys kylmässä ennen pakastusta:

*"Viikunoita säilytetään lajittelun ja mittaamisen jälkeen 12–24 tuntia +0–8 °C:n lämpötilassa enintään 25 kilogramman vetoisissa säiliöissä."*

Myös pakastettaviksi tarkoitetut viikunat säilytetään enintään 25 kilogramman vetoisissa säiliöissä tuotteen laadun varmistamiseksi. Hedelmien lämpötila saattaa lajitteluvaiheessa nousta, minkä takia viikunoita on ennen pakastamista pidettävä 12–24 tunnin ajan kylmiössä enintään +8 °C:ssa. Näin vältetään liian suuresta lämpötilaerosta johtuva hedelmän laadun heikkenemisriski.

— Pakastaminen:

*"Kylmäsäilytyksen jälkeen viikunat pakastetaan siten, että niiden sisälämpötila on vähintään –18 °C enintään viiden päivän kuluessa pakastamisen aloittamisesta."*

Toimijoilla ei ole laitteita nopeaan pakastamiseen. Kokemus osoittaa kuitenkin, että pakastumisen on toivottavaa tapahtua enintään viiden päivän määräajassa, jotta Figue de Solliès -viikunoiden luontaiset ominaisuudet säilyvät.

— Pakastettujen viikunoiden pakkaaminen:

*"Viikunat pakataan enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin, jotka suljetaan käyttämällä väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen."*

Jalostukseen tarkoitetut viikunat pakataan suuriin säiliöihin, toisin kuin sellaisinaan nautittaviksi tarkoitetut viikunat. Säiliön koko saa kuitenkin olla enintään 25 kg, jotta hedelmiä ei olisi liikaa päällekkäin, mikä saattaisi heikentää niiden laatua. Lisäksi määrätään, että pakkaukset suljetaan käyttämällä väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen, jotta tuotetta ei voitaisi korvata muulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevilla viikunoilla.

— Pakastettujen viikunoiden säilytysaika:

*"Pakastetuista viikunoista saa käyttää alkuperänimitystä "Figue de Solliès" enintään yhden vuoden ajan niiden pakastamisesta."*

Pakastettujen hedelmien enimmäissäilytysajan ansiosta voidaan toisaalta varmistaa, että tuotteen fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät, ja toisaalta välttää se, että markkinoilla olisi samaan aikaan usean eri satovuoden tuotteita.

Korvataan voimassa olevassa tuote-eritelmässä ja yhtenäisen asiakirjan [3.5] kohdassa oleva seuraava teksti:

*"Tuotteen herkkyyden vuoksi pakkaamisen on ehdottomasti tapahduttava maantieteellisellä alueella, jotta voidaan taata nimityksen laadun ja erityisominaisuuksien säilyminen. On yleisesti tunnettua, että viikuna on hedelmä, joka kestää huonosti kuljetusta ja mahdollisia kolhuja. Sen vuoksi käsittelyt on rajoitettava mahdollisimman vähäisiin, ja tuote on pakattava nopeasti siten, että voidaan välttää hedelmien rikkoontuminen (yksikerroksinen kennopakkaus tai enintään yhden kilogramman vetoinen rove). Lisäksi viikunat on pakattava heti lajittelun jälkeen lajittelupaikalla. Lajitteluvaiheessa maantieteellisen alueen tuottajien osaaminen on tärkeä tekijä."*

ja täydennetään sitä seuraavasti:

*"Pakkaaminen ja jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden mahdollinen pakastaminen on tehtävä maantieteellisellä alueella. On yleisesti tunnettua, että viikuna on hedelmä, joka kestää huonosti kuljetusta, monivaiheista käsittelyä ja mahdollisia fyysisiä kolhuja tai voimakkaita lämpötilavaihteluja. Jotta tuotteen alkuperäisten ominaisuuksien säilyminen voidaan taata, tuote on heti lajittelun jälkeen pakattava tai pakastettava (12–24 tunnin kylmäsäilytyksen jälkeen yli 0 °C:n lämpötilassa liian suuren lämpötilaeron välttämiseksi) käyttämällä säiliöitä, joissa tuotteen murskaantuminen ei ole mahdollista (sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettut viikunat pakataan yksikerroksisiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin ja jalostukseen tarkoitettuihin viikunat enintään 25 kg:n säiliöihin). Viikunat on siis pakattava ja pakastettava maantieteellisellä tuotantoalueella, koska lajitteluvaiheessa tarvitaan nimenomaan Figue de Solliès -viikunoiden tuottajien osaamista. Lisäksi kun pakkaaminen ja pakastaminen tapahtuvat maantieteellisellä alueella, vähennetään riskiä, että tuote korvataan viikunoilla, jotka eivät vastaa vaatimuksia, erityisesti koska tuottajat käyttävät väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen."*

Lisätään siis viikunoiden pakkaamista ja pakastamista maantieteellisellä alueella koskevat perustelut ja samalla täydennetään perusteluja, jotka on alun perin mainittu sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden pakkaamista maantieteellisellä alueella käsittelevän tekstin yhteydessä.

#### 5.4 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Tätä kohtaa on täydennetty tekijöillä, jotka liittyvät jalostukseen mahdollisesti pakastettuina tarkoitettuihin viikunoihin. Ryhmä on käyttänyt tilaisuutta koostaa koko kohta uudelleen.

Lisätään tuote-eritelmän johdanto-osaan ja yhtenäisen asiakirjan [5] kohtaan seuraava teksti, jossa täsmennetään olennaisilta osin maantieteellisen ympäristön luonnonoloihin ja ihmisiin liittyvistä tekijöistä johtuvat Figue de Solliès -viikunoiden erityisominaisuudet:

*"Figue de Solliès -viikunoille on ominaista maukkaus sekä isokokoinen, mehevä ja mehukas hedelmä, jonka korkea sokeripitoisuus liittyy olennaisilta osin maantieteellisen ympäristön luonnonoloihin (maaperä, vesistöt ja ilmasto) ja inhimillisiin tekijöihin (sadonkorjuu- ja lajittelukäytänteet)."*

Useat aiemmin mainitut alueen erityispiirteisiin liittyvät historialliset seikat on poistettu tai koostettu uudelleen. Tietoja jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden markkinoista on sen sijaan lisätty. On muun muassa todettu, että jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden osuus Bourjassote Noire -viikunoiden vuotuisesta kokonaistuotannosta nimityksen alueella on yli 20 prosenttia ja että vuonna 2016 se oli lähes 300 tonnia.

Tuote-eritelmässä esitetään seuraava yhteenveto, jota ei ole sisällytetty yhtenäiseen asiakirjaan:

*"Viikunaa on viljelty koko Välimeren alueella antiikin ajoista lähtien. Keskiajalla suuri osa Ranskan tuotannosta tapahtui Marseillen alueella, mutta sittemmin tuotanto on siirtynyt Provençen itäosaan ja erityisesti Sollièsin syvänteeseen, jossa on ihanteelliset edellytykset viikunan ja erityisesti Bourjassote Noire -lajikkeen viljelyyn. Lajiketta on vuodesta 1560 alkaen kutsuttu yleisesti nimellä "Figue de Solliès". Varin prefekti Fauche ilmoitti aivan 1800-luvun alussa, että Bourjassote Noire on departementissa vallitseva lajike. Sen tuotanto kasvaa edelleen. Sollièsin syvänteessä tuotettiin 1900-luvun alussa noin 1 100 tonnia viikunoita. Vuosina 1905–1910 Figue de Solliès -viikunasta tuli rautatieverkon ansiosta erittäin arvostettu tuote Pariisissa, jonne tuotiin satokaudella päivittäin 18 tonnia tuoreita viikunoita. Yksinomaan viikunapuista koostuvia hedelmätarhoja alettiin istuttaa 1950-luvulla. Viikunapuiden matala kasvatus tapa (piétonnier) helpottaa sadonkorjuuta. Viikunanviljelystä tuli 1980-luvulla alan hallitseva toimintamuoto. Tuottajat ryhtyivät vuonna 1996 "Syndicat de Défense de la Figue de Solliès" -etujärjestöön, jonka avulla he pystyivät vuodesta 2006 suojaamaan nimen "Figue de Solliès" tarkistettulla alkuperänimityksellä ja vuodesta 2010 suojatulla alkuperänimityksellä, siltä osin kuin oli kyse tuoreista, sellaisenaan nautittavista hedelmistä. Nykyään kaikkien viikunalajikkeiden tuotanto maantieteellisellä alueella yhteensä on noin 2 000 tonnia."*



Tuote-eritelmaan lisätään seuraavat, jalostukseen tarkoitettuja viikunoita koskevat seikat:

”Rinnan sellaisenaan nautittavien hedelmien tuotannon kanssa Sollièsin syvänteessä on vuodesta 1980 lähtien kehitetty markkinoita jalostukseen tarkoitetuille viikunoille, jotka usein pakastetaan niiden säilyvyyden pidentämiseksi. Jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden määrä oli tuolloin kuutisenkymmentä tonnia eli 13 prosenttia Bourjassote Noiren vuotuisesta kokonaisu-myynnistä. Jalostukseen käytetään pääasiallisesti erittäin kypsiä viikunoita (C7-luokka CTIFL-värikoodin mukaan), joita jalostajat kysyvät niiden korkean sokeripitoisuuden vuoksi. Hedelmillä on erinomaiset aistinvaraiset ominaisuudet, mutta niiden kuori saattaa kypsytyden takia olla repeillyt tai halkeillut, minkä takia niitä ei voida kuljettaa pitkiä matkoja eivätkä ne säily pitkään tuoretuotteena. Jalostukseen tarkoitettussa hedelmässä ei haittaa, jos kuoressa on jonkin verran lehtien hankaamia jälkiä, sillä se ei vaikuta hedelmän makuun.

Nykyiset taloudelliset tiedot

Vuonna 2016 Figue de Solliès -tuotantoa harjoitti 120 osuuskunnan edustamaa viikunantuottajaa ja parisenkymmentä tuottaja-lähetäjää. Kaikki lajikkeet yhteen laskettuina Ranska tuotti 3 200 tonnia viikunoita, ja niistä yli 1 800 tonnia saatiin Figue de Solliès -viikunoiden maantieteelliseltä tuotantoalueelta, jolla 1 400 tonnia tuotetuista viikunoista oli Bourjassote Noire -lajiketta. Jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden osuus on nykyisin yli 20 prosenttia maantieteellisen alueen Bourjassote Noiren vuotuisesta kokonaistuotannosta; vuonna 2016 se oli lähes 300 tonnia.”

Lisätään yhtenäisen asiakirjan [5] kohtaan vastaavasti seuraavat seikat:

”Viikunat, jotka ovat lähinnä kypsyyssasteen vuoksi repeytyneitä tai halkeilleita taikka joissa on pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä mutta joiden maku on erinomainen, varataan jalostukseen (hilloiksi, soseiksi, piirakoihin...), ja ne voidaan ennen jalostusta pakastaa niiden säilyvyyden pidentämiseksi.”

Maantieteellisen alueen maantieteellisiä, geologisia ja ilmastollisia ominaisuuksia on aiempaa enemmän tiivistetty, ja Bourjassote Noire -lajikkeen käyttöä koskevat tilastotiedot on saatettu ajan tasalle.

Tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan [5] kohdan ajantasaistettu teksti kuuluu seuraavasti (ensimmäistä kappaletta ei ole yhtenäisessä asiakirjassa):

”Figue de Solliès -tuotannon maantieteellinen alue sisältyy kokonaisuudessaan permikautisen syvänteen kaakkoiskolkkaan. Lännessä ja pohjoisessa sitä reunustavat jurakauden kalkkikivimuodostumat ja idässä Mauresin vuoriston metamorfiset fylliitit. Alueeseen sisältyy myös Gapeau-Real-Martinin altaan vesistö, johon kuuluu tuotantoaluetta kasteleva pienten purojen tiheä verkosto. Lisäksi Gapeaujokeen on jo keskiajalla avattu koko tuotantoalueen kattava kastelukanavien verkko, joilla varmistetaan maatalousmaiden kastelu.

Tuotantoalue avautuu Välimeren suuntaan, ja sitä reunustavat ylänköalueet. Alueella vallitsee erityinen paikallisilmasto, joka on luonteeltaan välimerellinen ja jonka lämpötila on kuuma varsinkin huhtikuusta lokakuuhun. Lisäksi maantieteelliselle alueelle on leimallista pakkaspäivien vähäinen määrä, syksyyn ja talveen painottuvat sateet sekä keskimääräiset mutta vakaat kosteusolosuhteet. Geologiselta kannalta maantieteellinen alue sijoittuu alueelle, jossa kalkkipitoinen Provence yhtyy Mauresin vuoriston kiteiseen maaperään, joten maaperä on vaihtelevaa. Tuotantoaluetta luonnehtivat siis kuusi erityyppistä maaperää: alluviaalisista kerrostumista äskettäin muodostunutta ruskomaata, vanhoista alluviaalisista kerrostumista muodostunutta vähän liuennutta ruskomaata, vanhoista alluviaalisista kerrostumista muodostunutta liuennutta ruskomaata, kolluviaalisista kerrostumista tai taluksesta muodostunutta nuorta ruskomaata, nuorta ruskomaata ilman kalkkivarantoja sekä kalkki- ja magnesiumkarbonaattipitoista maata.

Lähes yksinomaan käytetty päälajike on Bourjassote Noire, jota kutsutaan yleisesti nimellä ”figue violette” (violett viikuna) ja jota tuotetaan lähes yksinomaan tällä tuotantoalueella. Pelkästään Sollièsin syvänteessä tuotettiin vuonna 2016 noin 57 prosenttia Ranskan viikunatuotannosta eli yli 1 800 tonnia kaikki lajikkeet yhteen laskettuina, ja Bourjassote Noire -viikunoiden tuotannosta suurin osa on peräisin tältä alueelta. Muutoin viikunatarhoja on vähäisessä määrin kaikissa Ranskan departementeissa, erityisesti Vauclusessa.”

Inhimillisiä tekijöitä (leikkaus, kastelu ym.) koskevat seikat on koostettu uudelleen, ja kohtaa on täydennetty seikoilla, jotka liittyvät jalostukseen muun muassa pakastettuina tarkoitettujen viikunoiden lisäämiseen.

Tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan ([5] kohdan) ajantasaistettu teksti kuuluu seuraavasti:

”Figue de Solliès -viikunoiden tuottajien kehittämä taitotieto on sopeutettu maantieteelliseen ympäristöön, ja se koskee erityisesti istutustapaa (jotta viikunapuut kehittyisivät hyvin, jokaisen puun vähimmäisala on 25 neliometriä eli 5 metriä kahden puun välissä ja 5 metriä kahden rivin välissä) ja leikkaustapaa (tavoitteena on matalakasvuinen hedelmätarha, jossa oksiin ylettyä käsin poimimisen helpottamiseksi, ja oikean kokoisten viikunoiden saamiseksi tehdään hoitoleikkaus) sekä kastelua kuivana aikana, siten että tuotetut hedelmät ovat laadukkaita eivätkä halkeile. Näin viikunat saadaan myytyä parhain edellytyksin.

Sadonkorjuu hoidetaan yksinomaan käsin, ja siitä huolehtii yleensä paikallinen, koulutettu ja pätevä työvoima. Parhaan mahdollisen sadonkorjuuajankohdan määrittämiseksi tuottajat käyttävät värikoodia, jonka on kehittänyt Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (STIFL) ja jossa Figue de Solliès -viikunan värityksen eri tasot vastaavat eri kypsyyssasteita. Viikunat poimitaan kypsyden mukaan yleensä 15. elokuuta – 15. marraskuuta.”

Lisäksi ainoastaan tuote-eritelmässä esitetään myös seuraava täsmennys:

”Kilvet numeroidaan C1:stä (vaalea epäkypä viikuna, jota ei kelpuuteta alkuperänimitykseen) C7:ään (erittäin kypsä hedelmä). Jotta viikunoilla olisi toivotut makuominaisuudet, sadonkorjuu tehdään perinteisesti, kun viikunoiden väritys on luokkaa C2–C7. C1-luokan viikunat eivät ole riittävän makeita ja mehukkaita. Hedelmät myös rikkoutuvat helposti, joten ne poimitaan enintään 20 kg:n vetoisiin reiätettyihin laatikoihin.”

Tuote-eritelmän ajantasaistettu teksti kuuluu seuraavasti:

”Lajittelu, pakkaaminen ja pakastaminen:

Lajittelu on tärkeä työvaihe, jossa valikoidaan alkuperänimityksen erityisominaisuuksia vastaavat hedelmät. Viikunat, joiden läpimitta on vähintään 40 millimetriä, väritys luokkaa C2–C7 ja sokeripitoisuus vähintään 14 Brix-astetta, myydään kokonaisina niiden käyttötarkoituksesta riippumatta (sellaisenaan nautittaviksi tai jalostettaviksi tarkoitettujen viikunat). Hedelmät lajitellaan myös kuoren ulkonäön perusteella. Sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden markkinoille kelpaavat vain ulkonäöltään erinomaiset viikunat, joiden kuoren on oltava ehyt, eikä siinä saa olla repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Erää kohden sallitaan kuitenkin enintään 10 prosentin osuus hedelmiä, jotka eivät vastaa vaatimuksia, ja enintään 5 prosenttia hedelmän kuoren pinta-alasta saa olla kevyiden lehden jättämien jälkien peitossa. Viikunoiden myyntierät ovat koon, kypsyyssasteen ja ulkonäön suhteen tasalaatuisia. Ne pakataan yksikerroksiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin, jotta ne pysyvät ehjinä ja säilyvyys on paras mahdollinen.

Viikunat, jotka ovat lähinnä kypsyyssasteen (STIFL-värikoodin luokka C7) vuoksi repeytyneitä tai halkeilleita taikka joissa on pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä mutta joiden maku on erinomainen, varataan jalostukseen (hilloiksi, soseiksi, piirakoihin...) Murskaantumisen välttämiseksi ne saa pakata enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin. Säilyvyyden pidentämiseksi (enintään 1 vuoteen) ne voidaan pakastaa. Hedelmien lämpötila saattaa lajitteluvaiheessa nousta, minkä takia viikunoita on ennen pakastamista pidettävä 12–24 tunnin ajan kylmiössä enintään +8 °C:ssa. Näin vältetään liian suuresta lämpötilaerosta johtuva hedelmän laadun heikkenemisriski.”

Viimeksi mainitut seikat on yhtenäisen asiakirjan [5] kohdassa tiivistetty seuraavasti:

”Lajittelu käsin on myös tärkeä vaihe, jonka tarkoituksena on valikoida parhaat hedelmät niiden eheyden, läpimitan ja sokeripitoisuuden perusteella. Sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden markkinoille kelpaavat vain ulkonäöltään erinomaiset viikunat. Viikunat, jotka ovat lähinnä kypsyyssasteen vuoksi repeytyneitä tai halkeilleita taikka joissa on pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä mutta joiden maku on erinomainen, varataan jalostukseen (hilloiksi, soseiksi, piirakoihin...), ja ne voidaan ennen jalostusta pakastaa niiden säilyvyyden pidentämiseksi.”

Korvataan seuraava tuotteen erityisyyttä koskeva voimassa olevan tuote-eritelmän teksti:

”Figue de Solliès -viikunalle on ominaista Euroopan viikunamarkkinoilla todettuun keskikokoon verrattuna keskimääräistä suurempi läpimitta. Tarkistetussa alkuperänimityksessä edellytetään vähintään 40 millimetrin läpimittaa.

Sokeripitoisuus on pakkaamisvaiheessa vähintään 14 Brix-astetta.

Tuote on kysytty myös sen takia, että se pysyy kauniina (ei repeile) ja voi hyvissä olosuhteissa säilyä useita päiviä.

Pohjastaan litistyneen vesipisaran muotoinen hedelmä on väriltään violetista mustajuovaiseen (vähintään 80 prosenttia kuoren pinta-alasta on väriltään violettia) ja rakenteeltaan tiheä, tiivis ja joustava. Ohut kukkapohjus on vaaleanvihreä, ja malto on mehevä ja väriltään mansikkahillon punainen. Hedelmä sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä. Eleganttii tuoksu on mieto, ja siinä on aistittavissa kevyen hedelmäisen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden punaisten marjojen aromi. Figue de Solliès -viikunan suutuntuma on ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava, ja siinä sekoittuvat voimakkaat kasvien (raparperihillo, vesimeloni), hedelmien (punaisten marjat) ja kukkien aromit.

Sen maun erityisyys ilmenee hapokkaiden ja makeuden erinomaisen tasapainoisena suhteena, joka on ainutlaatuinen Euroopassa. Muilla alueilla tuotettujen saman lajikkeen viikunoiden maussa korostuu ennen muuta hapokkuus, ja viikunoiden aistinvaraiset ominaisuudet jäävät heikommiksi liian varhaisen sadonkorjuuajankohdan vuoksi. Hapokkuuden ja makeuden erinomainen tasapaino johtuu sokeripitoisuudesta, jonka taataan pakkaamisvaiheessa olevan vähintään 14 Brix-astetta.”

ja täydennetään sitä seuraavasti:

”Seuraavat erityispiirteet erottavat Figue de Solliès -viikunat muista vastaavista tuotteista:

- litistyneen vesipisaran muoto,
- violetista mustajuovaiseen vaihteleva väri,
- yhtäikaa tiheä, tiivis ja joustava rakenne,
- mehevä, kiiltävä ja mehukas malto, joka on väriltään mansikkahillon punainen ja sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä,
- mieto elegantti tuoksu, jossa on aistittavissa kevyen hedelmäisen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden punaisten marjojen aromi,
- ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava rakenne, jossa sekoittuvat voimakkaat kasvien (raparperihillo, vesimeloni), hedelmien (punaisten marjat) ja kukkien aromit,
- eurooppalaisten viikunamarkkinoiden keskikokoisia viikunoita suurempi läpimitta, eli vähintään 40 millimetriä (ennen mahdollista pakastusta),
- luonteenomainen maku, joka tulee esiin eurooppalaisittain ainutlaatuisessa hapokkaiden ja makeiden makujen tasapainossa; muilla alueilla tuotettujen saman lajikkeen viikunoiden maussa korostuu ennen muuta hapokkuus, ja niiden aistinvaraiset ominaisuudet jäävät heikommiksi liian varhaisen sadonkorjuuajankohdan vuoksi; hapokkuuden ja makeuden erinomainen tasapaino johtuu varsinkin vähintään 14 Brix-asteen sokeripitoisuudesta, joka taataan (sallitun poikkeaman puitteissa) pakkaamis- tai pakastamisvaiheessa hedelmien käyttötarkoituksesta riippumatta (sellaisenaan nautittaviksi tai jalostettaviksi tarkoitetut hedelmät),
- sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen hedelmien hyvä kestävyys, minkä takia ne pysyvät kauniina (kuori on ehyt eikä siinä ole repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä) kuluttajalle asti ja voivat hyvissä olosuhteissa säilyä useita päiviä.”

Tekstiä on muutettu siten, että siinä korostetaan Figue de Solliès -viikunan olennaisia ominaisuuksia sen käyttötarkoituksesta riippumatta tuotteen kuvauksen mukaisesti.

Tuotteen tunnettuuteen liittyviä seikkoja on tiivistetty ja ne on siirretty kohtaan ”Syy-yhteys”. Niitä on myös täydennetty jalostukseen tarkoitettuja viikunoita koskevilla seikoilla tuote-eritelmässä ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdassa seuraavasti:

”Figue de Solliès on erittäin arvostettu ainutlaatuisten aistinvaraisten ominaisuuksiensa vuoksi sellaisenaan nautittavana hedelmänä paikallisilla ja kansallisilla markkinoilla, suurissa erikoisruokamyymälöissä ja vientimarkkinoilla. Myös ravintoloiden mestarikokit ylistävät viikunan hyviä ominaisuuksia ruokakulttuurissa käsittelevissä teoksissa (Gui GEDDA, huhtikuu 2004, ”La magie de la figue dans la cuisine provençale”, édition Edisud), samoin kuin jalostajat, jotka valmistavat viikunoista hilloja, leivonnaisia ja muita valmisteita. Rinnan sellaisenaan nautittavien hedelmien tuotannon kanssa Sollièsin syvänteessä on vuodesta 1980 lähtien kehitetty markkinoita jalostukseen tarkoitettuille viikunoille, jotka usein pakastetaan niiden säilyvyyden pidentämiseksi. Jalostukseen tarkoitettujen Bourjassote Noire -viikunoiden osuus on nykyisin yli 20 prosenttia maantieteellisen alueen vuotuisesta kokonaistuotannosta, ja vuonna 2016 se oli lähes 300 tonnia.”

Myös syy-yhteyttä koskevaa osaa on muotoa koskevien muutosten lisäksi korjattu ja täydennetty seuraavilla seikoilla tuote-eritelmässä ja yhtenäisen asiakirjan [5] kohdassa.

Korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava alkuperäinen teksti:

”Suhteellisen alhaisen kalkkipitoisuuden ansiosta saadaan siis mehevempiä ja vesipitoisempia hedelmiä ja Figue de Solliès -viikunan luonteenomainen läpimitta, joka on yli 40 millimetriä. Läpimitta johtuu myös tuottajien taidosta lajitella hedelmät ja pakata ne siten, että jokaiseen kennopakkauseseen pakataan väriltään ja läpimitaltaan tasalaatuisia hedelmiä.”

ja täydennetään sitä (myös yhtenäisen asiakirjan [5] kohdassa) seuraavasti:

”Maaperässä on suhteellisen vähän kalkkia (alle 20 prosenttia), minkä ansiosta saadaan mehevempiä ja mehukkaampia hedelmiä, joiden läpimitta on yli 40 millimetriä. Kasvua suosii myös pakkaspäivien vähäinen määrä maantieteellisellä alueella, tuottajien kesäkaudella hoitama kastelu ja keskimääräiset mutta vakaat kosteusolosuhteet hedelmätarhoissa. Läpimitta johtuu myös tuottajien taidosta lajitella ja pakata sellaisenaan nautittaviksi tarkoitetut hedelmät siten, että jokaiseen kennopakkauseseen pakataan väriltään ja läpimitaltaan tasalaatuisia hedelmiä. Kuuma välimerellinen ilmasto, keskimääräiset kosteusolosuhteet ja runsas auringonpaiste saavat aikaan sen, että Figue de Solliès -viikunoiden sokeripitoisuus on helposti vähintään 14 Brix-astetta sadonkorjuun aikaan. Hedelmät korjataan yksinomaan käsin ja lajitellaan nopeasti pakkauslaitoksissa, joten voidaan taata, että hedelmien fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat parhaita mahdollisia (hedelmän kestävyys ja säilyvyys, läpimitta ja paras mahdollinen kypsyyssaste).”

Alun perin mainittu hedelmän ominaisuus ”vesipitoinen” on poistettu ja korvattu asianmukaisemmalla sanalla ” mehukas”, jota oli jo käytetty kuvaamaan Figue de Solliès -viikunoita kohdassa ”Tuotteen kuvaus”.

Oikean kokoisten hedelmien tuottamista koskevia seikkoja on kehitelty edelleen seuraavasti: Lisätään, että määräys, joka koskee väriltään ja läpimitaltaan tasalaatuisia viikunoita sisältäviä kennopakkauksia, liittyy vain sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettuihin hedelmiin. Lisätään myös, että fyysisiltä ja aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan parhaiden mahdollisten hedelmien tuottaminen liittyy paitsi käsin tehtävään sadonkorjuuseen myös tuottajien osaamiseen, joka tulee näkyviin varsinkin hedelmien nopeassa ja tarkassa lajittelussa.

## 5.5 Merkinnät

Korvataan seuraava voimassa olevan tuote-eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan [3.6] kohdan alkuperäinen teksti:

”Kussakin yksittäisessä pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot:

- Suojatun alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” nimi merkittynä kirjaimin, joiden koko vastaa vähintään etiketissä olevan muun tekstin suurinta kirjasinkokoa.
- Suojatun alkuperänimityksen rekisteröintiin asti maininta ”appellation d’origine contrôlée” (tarkistettu alkuperänimitys), lyhenne tai logo ”AOC” välittömästi ennen suojatun alkuperänimityksen nimeä tai heti sen jälkeen.

Etiketin ohella myös kuljetusasiakirjoissa ja laskuissa on oltava alkuperänimityksen nimi ja suojatun alkuperänimityksen rekisteröintiin asti maininta ”appellation d’origine contrôlée” tai ”AOC”.

- Maininta ”appellation d’origine protégée” (suojattu alkuperänimitys) välittömästi ennen suojatun alkuperänimityksen nimeä tai heti sen jälkeen.

Etiketin ohella myös kuljetusasiakirjoissa ja laskuissa on oltava alkuperänimityksen nimi ja maininta ”appellation d’origine protégée”.

- Suojatun alkuperänimityksen rekisteröintiin asti ryhmän toimittama logo ”AOC Figue de Solliès”.
- Logo ”AOP Figue de Solliès” (SAN), jonka ryhmä on toimittanut.”

ja täydennetään sitä seuraavasti:

”Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” saaneiden viikunoiden pakkausmerkinnöissä on jokaisessa yksittäisessä pakkauksessa oltava seuraavat tiedot:

- suojatun alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” nimi merkittynä kirjaimin, joiden koko vastaa vähintään etiketissä olevan muun tekstin suurinta kirjasinkokoa,
- maininta ”appellation d’origine protégée” (suojattu alkuperänimitys) välittömästi ennen suojatun alkuperänimityksen nimeä tai heti sen jälkeen,
- jalostukseen tarkoitetuissa viikunoissa seuraava täydentävä maininta: ”transformation-congelé” (jalostukseen pakasteena) tai ”transformation-frais” (jalostukseen tuoreena) tuoteluokan mukaan.

Nämä maininnat ja tiedot merkitään samaan visuaaliseen kenttään ja samaan etikettiin.

Etiketin ohella myös kuljetusasiakirjoissa ja laskuissa on oltava alkuperänimityksen nimi ja maininta ”appellation d’origine protégée” sekä tuoteluokkaa koskeva maininta (”transformation-congelé” tai ”transformation-frais”).”

Muutokset käsittävät seuraavat seikat:

- Tuote-eritelmän alkuperäinen teksti saatetaan ajan tasalle suojatun alkuperänimityksen saamisen takia: poistetaan kaikki viittaukset tarkistettuun alkuperänimitykseen.
- Lisätään maininnat ”transformation-congelé” (jalostukseen pakasteena) tai ”transformation-frais” (jalostukseen tuoreena), jotka liittyvät siihen, että suojattu alkuperänimitys ulotetaan koskemaan jalostukseen mahdollisesti pakastettuina tarkoitettuja viikunoita. Näin ostajat saavat kaikki tarvittavat tiedot ja samalla varmistetaan, ettei etenäkään pakastettuja jalostukseen tarkoitettuja viikunoita joudu sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden markkinoille.
- Poistetaan velvoite lisätä merkintöihin ryhmän toimittama AOC-/AOP-logo. Kaikki toimijat eivät halua käyttää sitä vaan katsovat, että Euroopan unionin SAN-tunnus riittää.

## 5.6 Muu

Hakijaryhmä:

Korvataan seuraava voimassa olevan tuote-eritelmän alkuperäinen teksti:

"Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Puhelin: +33 494289437  
Faksi: +33 494333173  
Sähköpostiosoite: copsol@wanadoo.fr

Kokoonpano: tuottajat, jalostajat

Oikeudellinen asema: ryhmä on Ranskan työlain (Code du travail) 2111-1 §:n ja seuraavien pykälien mukaisesti säännelty ammattikunta."

seuraavasti:

"Syndicat de défense de la figue de Solliès  
345, chemin des Laugiers  
83 210 Solliès-Pont  
FRANCE  
Puhelin: +33 494289437  
Faksi: +33 494333173  
Sähköpostiosoite: copsol@wanadoo.fr

Kokoonpano: tuottajat, pakkaajat ja pakastamot

Oikeudellinen asema: ryhmä on Ranskan työlain (Code du travail) 2111-1 §:n ja seuraavien pykälien mukaisesti säännelty ammattikunta."

Tehdyissä muutoksissa on otettu huomioon uusi toimijaryhmä, joka pakastaa viikunat lisäämällä eritelämään "pakastamot". Lisäksi sana "jalostaja" korvataan asianmukaisemmalla sanalla "pakkaaja". "Jalostajilla" tarkoitetaan tahoja, jotka käyttävät Figue de Solliès -viikunoita valmistaakseen hilloja ja muita jalostettuja elintarvikkeita. He eivät ole suojatun alkuperänimityksen tuottajia. "Pakkaajilla" tarkoitetaan sen sijaan suojatun alkuperänimityksen toimijoita, jotka tuottavat viikunoita sekä lajittelevat ja pakkaavat ne. Pakkaajia ovat nykyään myös pakastamot. Ryhmän hallintoneuvoston kuvaus poistetaan tarpeettomana.

Tuote-eritelmän kohta "Maantieteellinen alue":

Korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän seuraava teksti:

"Suojatulla alkuperänimityksellä "Figue de Solliès" varustettujen viikunoiden maantieteellinen tuotanto- ja pakkausalue sijaitsee Ranskan kaakkoisosassa Provence-Alpes-Côte d'Azurin alueella Varin departementissa."

ja täydennetään sitä seuraavasti:

"Alkuperänimityksen "Figue de Solliès" viikunoiden tuotanto- pakkaus- ja pakastusvaiheet tehdään maantieteellisellä alueella, jonka Institut national de l'origine et de la qualité -laitoksen (INAO) toimivaltainen komitea vahvisti istunnossaan 12. tammikuuta 2005. Päivänä, jona kansallinen toimivaltainen komitea hyväksyi tämän tuote-eritelmän, alueeseen kuuluvat vuoden 2005 virallisen geokoodin mukaan seuraavat kunnat."

Samat muutokset tehdään yhtenäisen asiakirjan kohtiin [4] (tarkan rajauksen päivämäärä, muotoa koskevia muutoksia) ja [3.4] (maantieteellisellä alueella toteutettavat vaiheet).

Koska alkuperänimityksen piiriin on otettu jalostukseen tarkoitettu pakastettu viikuna, eritelämään lisätään, että pakastusvaihe on tehtävä suojatun alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella. Pakkaus- ja pakastusvaiheiden toteuttaminen maantieteellisellä alueella perustellaan yksityiskohtaisesti tuote-eritelmän kohdassa "Tuotantomenetelmä" ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohdassa.

Maantieteellisen alueen rajoja ei ole muutettu, mutta täsmällisyyden vuoksi lisätään päivämäärä, jona kansalliset toimivaltaiset viranomaiset hyväksyivät alueen tarkan rajauksen, sekä viittaus virallisen geokoodin vuoteen, johon yksilöidyn maantieteellisen alueen rajausta perustuu.

Lisäksi tehdään muutoksia, jotka liittyvät alkuperänimityksen tuotantoon kelpoisten hedelmätarhojen voimassa olevaan kansalliseen nimeämismenettelyyn:

Korvataan seuraava alkuperäinen teksti: "INAOn yksiköt rekisteröivät hakemuksen. Hedelmätarhat nimetään rekisteröintimenettelyllä, ellei tuottajan ole todettu rikkoneen sitoumuksiaan. Hedelmätarhat, joita koskevia edellä tarkoitettuja sitoumuksia ei ole noudatettu, poistetaan INAOn yksiköiden pitämästä nimettyjen hedelmätarhojen luettelosta asiantuntijakomission annettua lausuntonsa."

seuraavasti:

"INAOn kansallinen toimivaltainen komitea hyväksyy joka vuosi uusien nimettyjen hedelmätarhojen luettelon edellä tarkoitettua asiantuntijakomission annettua lausuntonsa. Nimeämisperusteisiin ja nimettyjen hedelmätarhojen luetteloon voi tutustua INAOn yksiköissä ja asianomaisessa ryhmässä."

Menettelyssä määrätään siis vastedes, että kansallinen toimivaltainen päätöksentekoeelin (INAOn kansallinen komitea) validoi vuosittain ajantasaistettavan nimettyjen hedelmätarhojen luettelon.

Lisätään myös, että hedelmätarhojen nimeämistä koskeva toimijan hakemus tehdään "INAOn johtajan hyväksymän mallin mukaisella lomakkeella".

Lisäksi tästä kohdasta poistetaan seuraavat seikat, jotka liittyvät maaperän ja ilmaston piirteiden sekä inhimillisten tekijöiden kuvaukseen, sillä ne ovat päällekkäisiä kohdassa "Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen" esitettyjen seikkojen kanssa:

"Edellä mainittu maantieteellinen alue perustuu tuotantoalueen erityisluonnetta korostaviin tekijöihin. Alkuperänimityksen "Figue de Solliès" maantieteellisen alueen rajausta perustuu useisiin seikkoihin.

Rajausta riippuu myös ilmastotekijöistä, joihin kuuluu 700–800 millimetrin vuotuinen sademäärä, kohtalainen ilmankosteus tuotantokaudella, Winkler-indeksin mukaan ilmastoryhmään IV luokiteltu alue ja vähäinen pakkasriski kautta vuoden.

Rajausta perustuu myös geologisiin seikkoihin. Sollièsin syvänteeseen sijaitsee mannerlaattojen saumakohdassa idässä olevan Mauresin metamorfisen alueen ja läntisten Provencen kalkkikivimuodostumien välissä. Alue sisältyy pääosin permikautisen syvänteeseen kaakkoiskolkkaan, ja sille ovat ominaisia enemmän tai vähemmän rapautuneet punaiset tai violetinpunaiset hiekkakivi- ja peliittikerrostumat. Näiden permikautisten muodostumien rapautumisen seurauksena syntynyt aines on sekoittunut (erityisesti alueen pohjoislaidalla ja keskiosassa) huomattavaan määrään hiekan- ja savensekaisia aineksia, jotka sisältävät runsaasti rapautunutta kalkkikiveä. Syvänteeseen itäreunaan peittävät hiekan- ja savensekaiset kerrostumat, jotka sisältävät vaihtelevasti kvartsiptoista kiviainesta.

Rajausta johtuu myös maaperää koskevista perusteista. Viikunapuutarhojen maaperä on tyypillisesti savipitoisesta saven- ja hiekansekaisesta ja sisältää vaihtelevasti pikkukiviä. Maa on syvä, vettä läpäisevää ja vain kohtuullisen kalkkipitoista, ja se on muodostunut alluviaalisten ja kolluviaalisten kerrostumien päälle.

Lisäksi rajauksessa nojaututaan paikallisiin käytänteisiin ja inhimilliseen osaamiseen: maantieteellisellä alueella on viikunatarhoja, joihin on istutettu Bourjassotte Noire -lajiketta ja joita hoidetaan perinteisten käytänteiden mukaisesti.

Maantieteellisen alueen tarkassa rajauksessa on jätetty alueen ulkopuolelle Mauresin vuoriston erittäin metsäiset reunaosat ja ilmastollisesti epätyypilliset Réal-Martinin tai Réal-Colobrier'n laaksot."

Yhtenäisen asiakirjan [4] kohta on samalla lailla muotoiltu uudelleen.

Korvataan siis seuraava voimassa olevan yhtenäisen asiakirjan teksti: "Alueen rajausta perustuu maantieteellisiin tekijöihin (sijainti idässä olevan Mauresin metamorfisen alueen ja läntisten Provencen kalkkikivimuodostumien välissä), ilmastoon (sateet, ilmankosteus, Winkler-indeksi), geologiaan (enemmän tai vähemmän rapautuneet punaiset tai violetinpunaiset hiekkakivi- ja peliittikerrostumat), maaperään (syvä, kivinen ruskomaa) ja käytänteisiin (lajike, osaaminen)."

seuraavasti: "Alue sisältyy kokonaisuudessaan Nord des Mauresin ja Toulonin permikautisen syvänteeseen kaakkoiskolkkaan. Se muodostuu Gapeaun ja Réal Martinin keskisyvistä ja syvistä altaista, jotka muodostavat kumpuilevan tasangon."

Voimassa olevassa tuote-eritelmässä ollut maantieteellisen alueen rajausta kuvaava kartta korvataan voimassa olevan kansallisen asiakirjan mukaisesti laaditulla uudella kartalla.

Myös yhtenäisen asiakirjan [3.4] kohta, "Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella" on saatettu ajan tasalle. Korvataan siis yhtenäisen asiakirjan seuraava teksti: "Tuotannon ja pakkaamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella." ja täydennetään sitä seuraavasti: "Tuotannon, pakkaamisen ja pakastamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella."

ValvontaelinKorvataan tuote-eritelmän seuraava alkuperäinen teksti:

"Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

51, rue d'Anjou

75 008 Paris

FRANCE

Puhelin: +33 153898000

Faksi: +33 142255797

Sähköpostiosoite: info@inao.gouv.fr

Asetuksessa nro 882/2004 tarkoitetuksi toimivaltaiseksi viranomaiseksi nimetty Institut national de l'origine et de la qualité on maatalousministeriön alaisuudessa toimiva julkishallinnollinen laitos, jolla on oikeushenkilöys.

INAO on vastuussa alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden tuotanto-olosuhteiden valvonnasta.

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

Osoite: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris CEDEX 13

FRANCE

Puhelin: +33 144871717

Faksi: +33 144973037

DGCCRF on Ranskan talous-, teollisuus- ja työllisyysasioista vastaavan ministeriön yksikkö."

seuraavasti:

"Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Osoite:

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003-93555 Montreuil Cedex

FRANCE

Puhelin: +33 173303800

Faksi: +33 173303804

Sähköpostiosoite: info@inao.gouv.fr

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

Osoite: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris CEDEX 13

FRANCE

Puhelin: +33 144871717

Faksi: +33 144973037

DGCCRF on talousasioista vastaavan ministeriön osasto.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 37 artiklan mukaisesti tuote-eritelmän noudattamisen tarkistamisesta huolehtii ennen tuotteen saattamista markkinoille tuotteiden sertifiointielin, jonka nimi ja yhteystiedot ovat saatavissa INAO:n internetsivustosta ja Euroopan komission tietokannasta."

Muutoksissa on saatettu ajan tasalle valvontaelimen, INAO:n ja DGCCRF:n yhteystiedot. Lisätään myös seuraava: "Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 37 artiklan mukaisesti tuote-eritelmän noudattamisen tarkistamisesta huolehtii ennen tuotteen saattamista markkinoille tuotteiden sertifiointielin, jonka nimi ja yhteystiedot ovat saatavissa INAO:n internetsivustosta ja Euroopan komission tietokannasta."

Kansalliset vaatimukset

Muutoksissa on saatettu ajan tasalle tärkeimmät tarkastettavat kohdat sisältävä taulukko sekä niiden arviointimenetelmä, jotta voidaan ottaa huomioon jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden lisääminen tuote-eritelmaan (viikunat on lähetettävä tuoreina enintään viiden päivän kuluessa sadonkorjuusta), niiden mahdollinen pakastaminen (viikunoiden varastointi, pakastaminen ja pakkaaminen yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, pakastaminen enintään viiden päivän kuluessa sadonkorjuusta, sisälämpötila  $-18^{\circ}\text{C}$  enintään viiden päivän kuluessa pakastamisen aloittamisesta, lähetys enintään yhden vuoden kuluttua pakastamisesta, vailla hyönteisten aiheuttamia vaurioita) ja niiden pakkaustapa (enintään 25 kg:n säiliöihin). Samalla on täsmennetty istutusetäisyyksien valvontaa (istutusajankohtana, varresta varteen) ja muutettu sadonkorjuuajankohtaa (poistettu aikaväli 15. elokuuta – 15. marraskuuta ja korvattu se vuosittain vahvistettavilla sadonkorjuun aloitus- ja lopetuspäivämäärillä).

Lisäksi ryhmä on seurattuaan useita vuosia suojatun alkuperänimityksen toimivuutta päättänyt ehdottamaan seuraavia muutoksia:

- Poistetaan tärkeimpien tarkastettavien kohtien joukosta kohta, joka koskee viikunatarhojen hoitoa, koska sillä ei katsota olevan voimakasta vaikutusta suojatun alkuperänimityksen tuotteen ominaisuuksiin.
- Lisätään sitä vastoin kohdat, jotka koskevat lajikkeen tarkastusta (Bourjassotte Noire) ja hedelmien kypsyyssastetta osoittavaa korjattujen viikunoiden väriä (80 prosenttia viikunoista luokituksessa C2–C7). Poistetaan vähemmän tärkeänä kohta, joka koskee sadonkorjuulaatikoiden tarkastusta.
- Saatetaan ajan tasalle kohta, joka koskee hedelmien ulkoisen laadun tarkastusta, ja täydennetään sitä lisäämällä sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden tarkastettaviin ominaisuuksiin, ettei kuoressa ole sallitun poikkeaman puitteissa repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä, ja jalostukseen tarkoitetuista viikunoista on tarkastettava, ettei niissä ole hyönteisten aiheuttamia vaurioita.
- Saatetaan ajan tasalle tarkastetun tuotteen ominaisuudet tuotteen kuvauksen mukaisesti. Poistetaan tuotteen tarkastettavien ominaisuuksien joukosta ”mehukas”, sillä tämä peruste on mukana tuotteen kokonaiskuvauksessa. Se korvataan kaikkien tuotteen kuvauksessa määriteltyjen aistinvaraisten ominaisuuksien mukaisuutta koskevalla tarkastuksella.
- Muistutetaan lopputuotteen tarkastuksessa sovellettavista sallituista poikkeamista.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### ”FIGUE DE SOLLIÈS”

**EU-nro: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018**

**SAN (X) SMM ( )**

#### 1. Nimi

”Figue de Solliès”

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Figue de Solliès” on Bourjassotte Noire -lajikkeesta saatu tuoreena tai pakastettuna myytävä violetinvärinen viikuna. Tuoreet viikunat on tarkoitettu nautittaviksi sellaisinaan tai jalostukseen, kun taas pakastetut viikunat on tarkoitettu yksinomaan jalostukseen.

Kaikkia hedelmiä koskevat vaatimukset:

- Pohjastaan litistyneen vesipisaran muotoisen hedelmän väri vaihtelee violetista mustajuovaiseen.
- Hedelmä on rakenteeltaan tiheä, tiivis ja joustava.
- Sen ohut kukkapohjus on vaaleanvihreä.
- Malto on mehevä, kiiltävä ja mehukas ja väriltään mansikkahillon punainen. Hedelmä sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä.
- Viikuna on kokonainen ja läpimitaltaan vähintään 40 millimetriä (ennen mahdollista pakastusta).
- Sen kuoressa ei saa olla hyönteisten puremia.
- Elegantti tuoksu on mieto, ja siinä on aistittavissa kevyen hedelmäinen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden punaisten marjojen aromi.
- Maku on tuotteelle ominainen, tasapainoisen hapokas ja makea.



- Malto on ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava, ja siinä sekoittuvat voimakkaat kasvien (raparperihillo, vesimeloni), hedelmien (punaiset marjat) ja kukkien aromit.
- Sen sokeripitoisuus on pakkaamis- tai pakastamisvaiheessa vähintään 14 Brix-astetta.

Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset:

- Viikunan kuoren on oltava ehyt, eikä siinä saa olla repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä. Hedelmässä saa kuitenkin olla kevyt lehden jättämä jälki, joka peittää enintään 5 prosenttia kuoren pinta-alasta.

Jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset:

- Kuori voi olla repeytynyt tai halkeillut, taikka siinä voi olla pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä.

Sekä sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettuja hedelmiä että jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä koskevat vaatimukset:

- Erää kohden sallitaan, että enintään 10 prosenttia hedelmistä ei täytä edellä lueteltuja vaatimuksia kokonaisuutena, lukuun ottamatta lajiketta ja läpimittaa, joiden suhteen ei sallita mitään poikkeamia.

Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten yksikerroksisiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin.

Jalostukseen tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotannon, pakkaamisen ja pakastamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten yksikerroksisiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin.

Jalostukseen tarkoitettujen hedelmien pakataan myyntiä varten enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin, jotka suljetaan käyttämällä väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen.”

Pakkaaminen ja jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden mahdollinen pakastaminen on tehtävä maantieteellisellä alueella. On yleisesti tunnettua, että viikuna on hedelmä, joka kestää huonosti kuljetusta, käsittelyä ja mahdollisia fyysisiä kolhuja tai voimakkaita lämpötilavaihteluja. Jotta tuotteen alkuperäisten ominaisuuksien säilyminen voidaan taata, tuote on heti lajittelun jälkeen pakattava tai pakastettava (12–24 tunnin kylmäsäilytyksen jälkeen yli 0 °C:n lämpötilassa liian suuren lämpötilaeron välttämiseksi) säiliöihin, joissa tuotteen murskaantuminen ei ole mahdollista (sellaisinaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden yksikerroksisiin kennopakkausihin tai enintään yhden kilogramman vetoisiin ropeihin ja jalostukseen tarkoitettujen viikunoiden enintään 25 kilogramman vetoisiin säiliöihin). Viikunat on siis pakattava ja pakastettava maantieteellisellä tuotantoalueella, koska lajitteluvaiheessa tarvitaan nimenomaan Figue de Solliès -viikunoiden tuottajien osaamista. Lisäksi kun pakkaaminen ja pakastaminen tapahtuvat maantieteellisellä alueella, vähennetään riskiä, että tuote korvataan viikunoilla, jotka eivät vastaa vaatimuksia, erityisesti koska tuottajat käyttävät väärinkäytökset estävää järjestelmää, jolloin säiliötä ei sen avaamisen jälkeen enää voida sulkea huomaamattomasti uudelleen.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” saaneiden viikunoiden pakkausmerkinnöissä on jokaisessa yksittäisessä pakkauksessa oltava seuraavat tiedot:

- suojatun alkuperänimityksen ”Figue de Solliès” nimi merkittynä kirjaimin, joiden koko vastaa vähintään etiketissä olevan muun tekstin suurinta kirjasinkokoa,
- maininta ”appellation d’origine protégée” (suojattu alkuperänimitys) välittömästi ennen suojatun alkuperänimityksen nimeä tai heti sen jälkeen
- jalostukseen tarkoitetuissa viikunoissa seuraava täydentävä maininta: ”transformation-congelée” (jalostukseen pakastettuna) tai ”transformation-frais” (jalostukseen tuoreena) tuoteluokan mukaan.

Nämä maininnat ja tiedot merkitään samaan visuaaliseen kenttään ja samaan etikettiin.

Etiketin ohella myös kuljetusasiakirjoissa ja laskuissa on oltava alkuperänimityksen nimi ja maininta "appellation d'origine protégée" sekä tuoteluokkaa koskeva maininta ("transformation-congelé" tai "transformation-frais").

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suojatun alkuperänimityksen "Figue de Solliès" maantieteellinen alue sijaitsee Ranskan kaakkoisosassa Provence-Alpes-Côte d'Azurin alueella Varin departementissa. Alue sisältyy kokonaisuudessaan Nord des Mauresin ja Toulonin permikautisen syvänteen kaakkoiskolkkiaan. Se muodostuu Gapeaun ja Réal Martinin keskisyvistä ja syvistä altaista, jotka muodostavat kumpuilevan tasangon. Maantieteellinen alue, jonka Institut national de l'origine et de la qualité -laitoksen (INAO) toimivaltainen komitea vahvisti istunnossaan 12. tammikuuta 2005, käsittää vuoden 2005 virallisen geokoodin perusteella 15 kuntaa, joista kaksi kuuluu alueeseen ainoastaan osittain.

Maantieteelliseen alueeseen kokonaisuudessaan kuuluvat kunnat: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville ja La Valette-du-Var.

Maantieteelliseen alueeseen osittain kuuluvat kunnat: Pierrefeu-du-Var (osat A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 ja E12),

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

Maantieteelliseen alueeseen ainoastaan osittain kuuluvien kuntien kunnantaloille on jätetty kartta, jossa määritellään alueen rajat.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Figue de Solliès -viikunoille on ominaista maukkaus sekä isokokoinen, mehevä ja mehukas hedelmä, jonka korkea sokeripitoisuus liittyy olennaisilta osin maantieteellisen ympäristön luonnonoloihin (maaperä, vesistöt ja ilmasto) ja inhimillisiin tekijöihin (sadonkorjuu- ja lajittelukäytänteet).

Luonnonolojen kannalta Figue de Solliès -viikunoiden tuotantoalue avautuu Välimeren suuntaan, ja sitä reunustavat ylänköalueet. Alueella vallitsee erityinen paikallisilmasto, joka on luonteeltaan välimerellinen ja jonka lämpötila on kuuma varsinkin huhtikuusta lokakuuhun. Lisäksi maantieteelliselle alueelle on leimallista pakkaspäivien vähäinen määrä, syksyyn ja talveen painottuvat sateet sekä keskimääräiset mutta vakaat kosteusolosuhteet. Geologiselta kannalta kalkkipitoinen Provence yhtyy alueella Mauresin vuoriston kiteiseen maaperään, joten maaperä on vaihtelevaa. Tuotantoaluetta luonnehtivat siis kuusi erityyppistä maaperää: alluviaalisista kerrostumista äskettäin muodostunutta ruskomaata, vanhoista alluviaalisista kerrostumista muodostunutta vähän liuenutta ruskomaata, vanhoista alluviaalisista kerrostumista muodostunutta liuenutta maata, kolluviaalisista kerrostumista tai taluksesta muodostunutta nuorta ruskomaata, nuorta ruskomaata ilman kalkkivarantoja sekä kalkki- ja magnesiumkarbonaattipitoista maata.

Tuotantoalueella tuotetaan lähes yksinomaan Bourjassotte Noire -viikunalajiketta, jota kutsutaan yleisesti nimellä "figue violette" (violetti viikuna). Pelkästään Sollièsin syvänteessä tuotettiin vuonna 2016 noin 57 prosenttia Ranskan viikunatuotannosta eli yli 1 800 tonnia kaikki lajikkeet yhteen laskettuina, ja Bourjassotte Noire -viikunoiden tuotannosta suurin osa on peräisin tältä alueelta.

Inhimillisten tekijöiden kannalta "Figue de Solliès -viikunoiden tuottajien kehittämä erityisosaaminen koskee etenkin istutustapaa (jotta viikunapuut kehittyisivät hyvin, jokaisen puun vähimmäisala on 25 neliometriä eli 5 metriä kahden puun välissä ja 5 metriä kahden rivin välissä) ja leikkaustapaa (tavoitteena on matalakasvuinen hedelmätarha, jossa oksin ylettyä käsin poimimisen helpottamiseksi, ja oikean kokoisten viikunoiden saamiseksi tehdään hoitoleikkaus) sekä kastelua kuivana aikana, siten että tuotetut hedelmät ovat laadukkaita eivätkä halkeile. Näin viikunat saadaan myytyä parhain edellytyksin. Sadonkorjuu hoidetaan yksinomaan käsin, ja siitä huolehtii yleensä paikallinen, koulutettu ja pätevä työvoima. Parhaan mahdollisen sadonkorjuuajankohdan määrittämiseksi tuottajat käyttävät värikoodia, jonka on kehittänyt Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (STIFL) ja jossa Figue de Solliès -viikunan väriyksen eri tasot vastaavat eri kypsyyksistä. Viikunat poimitaan kypsyyden mukaan yleensä 15. elokuuta – 15. marraskuuta. Lajittelu käsin on myös tärkeä vaihe, jonka tarkoituksena on valikoida parhaat hedelmät niiden eheyden, läpimitan ja sokeripitoisuuden perusteella. Sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen viikunoiden markkinoille kelpaavat vain ulkonäöltään erinomaiset viikunat. Viikunat, jotka ovat lähinnä kypsyyden vuoksi repeytyneitä tai halkeilleita taikka joissa on pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä mutta joiden maku on erinomainen, varataan jalostukseen (hilloiksi, soseiksi, piirakoihin...), ja ne voidaan ennen jalostusta pakastaa niiden säilyvyyden pidentämiseksi.

Seuraavat erityispiirteet erottavat Figue de Solliès -viikunat muista vastaavista tuotteista:

- litistyneen vesipisaran muoto,
- violetista mustajuovaiseen vaihteleva väri,
- yhtäaikaa tiheä, tiivis ja joustava rakenne,
- mehevä, kiiltävä ja mehukas malto, joka on väriltään mansikkahillon punainen ja sisältää runsaasti pieniä vaaleanruskeita siemeniä,
- mieto elegantti tuoksu, jossa on aistittavissa kevyen hedelmäisen vesimelonin, valkoisen melonin, mansikan ja muiden punaisten marjojen aromi,
- ensin napakka ja sen jälkeen suussa sulava rakenne, jossa sekoittuvat voimakkaat kasvien (raparperihillo, vesimeloni), hedelmien (punaiset marjat) ja kukkien aromit,
- eurooppalaisten viikunamarkkinoiden keskikokoisia viikunoita suurempi läpimitta, eli vähintään 40 millimetriä (ennen mahdollista pakastusta),
- luonteenomainen maku, joka tulee esiin eurooppalaisittain ainutlaatuisessa hapokkaiden ja makeiden makujen tasapainossa; hapokkuuden ja makeuden erinomainen tasapaino johtuu varsinkin vähintään 14 Brix-asteen sokeripitoisuudesta, joka taataan (sallitun poikkeaman puitteissa) pakkaamis- tai pakastamisvaiheessa hedelmien käyttötarkoituksesta riippumatta (sellaisenaan nautittaviksi tai jalostettaviksi tarkoitetut hedelmät),
- sellaisenaan nautittaviksi tarkoitettujen hedelmien hyvä kestävyys, minkä takia ne pysyvät kauniina kuluttajalle asti (kuori on ehyt eikä siinä ole repeämiä tai halkeamia eikä pintaa hanganneiden lehtien jättämiä jälkiä) ja voivat hyvissä olosuhteissa säilyä useita päiviä.

Alkuperänimityksen "Figue de Solliès" maantieteellisen alueen maaperässä on runsaasti erilaisia kivennäisaneita, koska tiheän vesistön maanalaiset vesivirrat kuljettavat erityyppisiä maita ja sekoittavat niitä keskenään. Maaperässä on siten runsaasti kivennäisaineita viikunapuiden juuriston käytettävissä, mikä edistää viikunapuiden nopeaa kasvua ja lehtien kehittymistä. Tämä vaikuttaa puolestaan suotuisasti Figue de Solliès -viikunalle luonteenomaiseen maukkauteen sekä hapokkuuden ja makeuden väliseen tasapainoon. Maaperässä on suhteellisen vähän kalkkia (alle 20 prosenttia), minkä ansiosta saadaan mehevämpiä ja mehukkaampia hedelmiä, joiden läpimitta on yli 40 millimetriä. Kasvua edistävät myös pakkaspäivien vähäinen määrä maantieteellisellä alueella, tuottajien kesäkaudella hoitama kastelu ja keskimääräiset, mutta vakaat kosteusolosuhteet hedelmätarhoissa. Läpimitta johtuu myös tuottajien taidosta lajitella ja pakata sellaisenaan nautittaviksi tarkoitetut hedelmät siten, että jokaiseen kennopakkaukseen pakataan väriltään ja läpimitaltaan tasalaatuisia hedelmiä.

Kuuma välimerellinen ilmasto, keskimääräiset kosteusolosuhteet ja runsas auringonpaiste saavat aikaan sen, että Figue de Solliès -viikunoiden sokeripitoisuus on helposti vähintään 14 Brix-astetta sadonkorjuun aikaan. Hedelmät korjataan yksinomaan käsin ja lajitellaan nopeasti pakkauslaitoksissa, jotta voidaan taata, että hedelmien fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat parhaita mahdollisia (hedelmän kestävyys ja säilyvyys, läpimitta ja paras mahdollinen kypsyyssaste).

"Figue de Solliès" on erittäin arvostettu aistinvaraisten ominaisuuksiensa vuoksi sellaisenaan nautittavana hedelmänä paikallisilla ja kansallisilla markkinoilla, suurissa erikoisruokamyymälöissä ja vientimarkkinoilla. Myös ravintoloiden mestarikokit ylistävät viikunan hyviä ominaisuuksia ruokakulttuuria käsittelevissä teoksissa (Gui GEDDA, huhtikuu 2004, "La magie de la figue dans la cuisine provençale", édition Edisud), samoin kuin jalostajat, jotka valmistavat viikunoista hilloja, leivonnaisia ja muita valmisteita. Rinnan sellaisenaan nautittavien hedelmien tuotannon kanssa Sollièsin syvänteessä on vuodesta 1980 lähtien kehitetty markkinoita jalostukseen tarkoitetuille viikunoille, jotka usein pakastetaan niiden säilyvyyden pidentämiseksi. Jalostukseen tarkoitettujen Bourjassote Noire -viikunoiden osuus on nykyisin yli 20 prosenttia maantieteellisen alueen vuotuisesta kokonaistuotannosta, ja vuonna 2016 se oli lähes 300 tonnia.

### **Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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