

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 257/04)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N° UE: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345 chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tél. +33 494289437
Fax +33 494333173
Courriel: copsol@wanadoo.fr

Composition: producteurs, conditionneurs et stations de congélation

Statut juridique: le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est l'organisme officiellement reconnu par l'État français pour gérer le cahier des charges relatif à l'appellation d'origine protégée «Figue de Solliès». Il est à ce titre légitime pour demander les modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- ☐ Dénomination du produit
- ☒ Description du produit
- ☒ Aire géographique

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode de production
- ☒ Lien
- ☒ Étiquetage
- ☒ Autres: structure de contrôle, exigences nationales, aire géographique.

4. Type de modification(s)

- ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

5.1. Rubrique «Description du produit»

La rédaction initiale relative à la description de la «Figue de Solliès» est modifiée de manière à intégrer les spécificités des fruits destinés à la transformation ainsi que les tolérances prévues pour les fruits de bouche et pour les fruits destinés à la transformation

Ainsi, la rédaction initiale du cahier des charges et du document unique suivante:

«La figue de Solliès est une figue violette issue de la variété bourjassotte noire, vendue fraîche et entière, d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres. Son épiderme est exempt de piqûres d'insectes, non éclaté et non "boisé" (trace de frottement de la feuille sur le fruit). Caractérisée par un équilibre des saveurs acidulées et sucrées, la figue de Solliès présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix, garantie au stade du conditionnement. En forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée, c'est un fruit dense, ferme et souple. Le réceptacle est fin, vert pâle, la pulpe est charnue, brillante et juteuse, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. La bouche est pleine à l'équilibre caractéristique acidulé et sucré, craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales. Le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.»

est remplacée par la rédaction suivante dans le cahier des charges et dans le document unique (au point [3.2]):

«La figue de Solliès est une figue violette issue de la variété bourjassotte noire, vendue fraîche ou congelée. Les figues fraîches sont destinées au fruit de bouche ou à la transformation, tandis que les figues congelées sont destinées uniquement à la transformation.

Pour tous les fruits:

- La figue présente une forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée.
- Elle est dense, ferme et souple.
- Le réceptacle est fin, vert pâle.
- La pulpe est charnue, brillante et juteuse, de couleur confiture de fraise avec de nombreuses graines fines et beiges.
- La figue est entière et d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres (avant congélation éventuelle).
- Son épiderme est exempt de piqûres d'insectes.
- Au nez, son parfum est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges.
- En bouche, elle présente un équilibre caractéristique entre saveur acidulée et saveur sucrée.
- La chair est craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales.
- Elle présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix au stade du conditionnement ou au stade de la mise à la congélation.

Pour les fruits de bouche:

L'épiderme de la figue est non éclaté, non déchiré, non fendu et non "boisé". Il peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit, dans la limite de 5 % de sa surface.

Pour les fruits destinés à la transformation:

L'épiderme peut être éclaté, déchiré, fendu, boisé, ou présenter des traces de frottement de la feuille sur le fruit.

Pour les fruits de bouche comme pour les fruits destinés à la transformation, une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise pour l'ensemble des critères pré-cités, hormis concernant la variété et le calibre pour lesquels aucune tolérance n'est prévue.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits de bouche s'effectuent en plateau d'un rang ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits destinés à la transformation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.»

La modification concerne principalement l'ajout des fruits destinés à la transformation et l'ajout de la congélation (uniquement pour les fruits destinés à la transformation).

La description du produit distingue désormais les caractéristiques communes de la «Figue de Solliès» quelle que soit sa destination (regroupées dans un paragraphe titré «pour tous les fruits»), identiques à la description contenue dans le cahier des charges en vigueur (forme, couleur, texture, jutosité, caractère entier, calibre minimum, caractéristiques organoleptiques, teneur en sucre minimale...), et les caractéristiques spécifiques de la figue, selon sa destination (regroupées dans des paragraphes titrés «pour les fruits de bouche» ou «pour les fruits destinés à la transformation»). Il est également ajouté que «diamètre» et «teneur en sucre» sont définis «avant congélation» car il s'agit de critères de tri qui ne varient que légèrement à la décongélation.

Les tolérances (hormis calibre et variété) sont également ajoutées: pourcentage maximal de fruits non conformes par lot admis et pourcentage maximal de la surface du fruit pouvant présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit.

De plus, la rédaction initiale du document unique au point [3.5] «règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement», suivante:

«Les lots mis en vente sont de calibre et de coloration homogènes.»

est supprimée car il s'agit d'un critère de tri, mentionné dans la rubrique «description de la méthode d'obtention» du cahier des charges.

Le groupement demandeur souhaite en effet étendre le champ d'application du cahier des charges de l'AOP à la figue destinée à la transformation (confitures, chutney, pâtisseries, fruits cuits sous vide...), le cahier des charges en vigueur ne concernant que les fruits de bouche. La demande en fruits de transformation est en effet importante et augmente depuis les années 1980. La figue destinée à la transformation représente plus de 20 % du tonnage global annuel produit en bourjassote noire dans l'aire d'appellation, soit en 2016 près de 300 tonnes (400 tonnes en 2015) sur les 1 400 tonnes récoltées au total (1 600 tonnes en 2015).

Les fruits destinés exclusivement à la transformation pourront présenter certains défauts visuels au niveau de l'épiderme et être congelés. Souvent liés à une maturité élevée au moment de leur récolte, les défauts visuels tel qu'un épiderme déchiré, éclaté, fendu ou boisé, ne sont pas acceptés pour les fruits de bouche qui doivent avoir une présentation quasi irréprochable (légère trace de frottement de la feuille sur le fruit tolérée dans la limite de 5 % de la surface de l'épiderme). Le caractère «non fendu» de la figue de bouche est d'ailleurs précisé à cette occasion. En revanche, ces défauts visuels ne nuisent pas à la qualité organoleptique du fruit, notamment pour la transformation.

La congélation permet d'augmenter la durée de conservation de la figue (jusqu'à 1 an), notamment des fruits les plus mûrs qui sont les plus recherchés par les transformateurs pour leur richesse en sucre. L'achat des figues congelées permet aux transformateurs d'étaler leur fabrication en s'assurant de la qualité d'un produit à la durée de vie en frais très courte (quelques jours). Des tests réalisés par le groupement sur plusieurs années ont permis de vérifier que la congélation permet de conserver les caractéristiques organoleptiques (couleur, saveur, texture) et analytiques (teneur en sucre) de la «Figue de Solliès».

Le conditionnement en barquettes ou en plateau n'est pas adapté aux besoins des transformateurs qui achètent ce produit. Les fruits destinés à la transformation, le plus souvent congelés, sont donc conditionnés dans des contenants adaptés (sacs ou cartons) ne dépassant pas 25 kg afin d'éviter un écrasement préjudiciable des fruits. Ils sont par ailleurs souvent congelés avant commercialisation et transformation.

5.2. Rubrique «Preuve de l'origine»

Outre de nombreuses modifications de forme, les modifications apportées au cahier des charges consistent à la fois en une actualisation générale de cette rubrique avec les exigences nationales mises en place pour les produits d'appellation d'origine et en une mise à jour destinée à tenir compte de l'introduction de la figue destinée à la transformation, éventuellement congelée, en la distinguant de la «figue de bouche».

Ainsi, la rédaction suivante, décrivant le système mis en place au niveau national suivant, est ajoutée:

«La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus de production et de congélation des "Figues de Solliès", lié à des contrôles terrain, ainsi que d'une procédure de contrôle sensoriel du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa production à son conditionnement.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Figue de Solliès" est tenu d'effectuer les déclarations suivantes auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés.

Les déclarations, les bons d'accompagnement, sont effectués sur les imprimés fournis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO. L'ensemble des cahiers de culture, registres, doubles des bons d'accompagnement et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.»

Le détail des informations composant la «déclaration d'identification» des opérateurs est supprimé mais il est ajouté que cette déclaration concerne les opérateurs intervenant dans la production, l'élaboration, la congélation ou le conditionnement et qu'elle est «réceptionnée et enregistrée par le groupement».

La «déclaration annuelle de non intention d'affectation des moyens de production» (facultative) est renommée «déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle en appellation d'origine» et le détail des informations fournies est supprimé.

La «déclaration de production et de commercialisation» initialement prévue est remplacée par une «déclaration annuelle de récolte» pour les producteurs de figues et une «déclaration annuelle de production» pour les opérateurs commercialisant et expédiant des figues en appellation d'origine.

Dans la «déclaration annuelle de production», il est ajouté que la déclaration comprend «les quantités de figues conditionnées et commercialisées en appellation d'origine avec la distinction entre figues de bouches et figues destinées à la transformation en précisant les quantités éventuellement congelées».

Les «registres de la comptabilité matière retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations» sont remplacée par des informations désormais réparties dans deux documents distincts: un «registre de récolte» pour le producteur de figue qui indique: «pour chaque verger identifié avec les références cadastrales: les quantités récoltées par date de récolte, leur lieu de stockage, la quantité sortie, la date de sortie et leur destination. Les données figurant dans le registre sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent», et un «registre de manipulation» pour l'opérateur triant, calibrant, commercialisant et expédiant les figues, qui indique: «les quantités et l'origine des figues apportées avec les références des bons de livraison, les dates de réalisation des différentes opérations (stockages, tri, calibrage, conditionnements, mise à la congélation, expédition), les quantités triées et calibrées, congelées, conditionnées et expédiées en précisant la catégorie (figues de bouche ou de transformation, fraîches ou congelées). Les données figurant dans le registre sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent».

Il est ajouté une «fiche d'identification des unités de conditionnement» qui mentionne que «Chaque unité de conditionnement destinée à être commercialisée en appellation d'origine est identifiée par une fiche mentionnant au minimum: la référence du lot, la date de conditionnement, la date de mise à la congélation pour les lots congelés, la mention "AOP" et, pour le fruit destiné à la transformation, la mention relative à la catégorie du lot ("transformation-congelé" ou "transformation-frais")».

Il est également ajouté une «Fiche Palette» qui mentionne que: *«Chaque palette comportant plusieurs unités de conditionnement comporte une fiche récapitulant l'ensemble des informations contenues dans la fiche d'identification des unités de conditionnement».*

Pour le suivi des opérations culturales effectuées sur les parcelles, il est offert à l'opérateur la possibilité de noter ses interventions sur tout autre document que le cahier de culture initialement prévu.

Il est également ajouté, dans cette rubrique, la référence à l'examen analytique et organoleptique prévu pour s'assurer de la qualité et de la concordance du produit avec son descriptif: *«Afin de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédemment, l'ensemble de cette procédure est complété par des examens sensoriels réalisés par sondage, sur des lots de figues prêts à être commercialisés en appellation d'origine».*

5.3. Rubrique «Méthode d'obtention»

Les modifications majeures apportées sont liées à l'introduction de la figue destinée à la transformation et éventuellement congelée. Les conditions de production de ce produit sont ajoutées et entraînent parfois un réaménagement des différents paragraphes de cette rubrique pour tenir compte des différentes orientations des figues récoltées en figue de bouche ou de transformation, congelée ou non. En dehors des modifications liées à l'introduction de la figue destinée à la transformation, d'autres modifications ont été apportées.

Le paragraphe introductif suivant: *«La typicité de la "Figue de Solliès" repose sur des savoir-faire ancestraux. Ces techniques de production répondent aux particularités du figuier et de ses besoins et sont les garantes des spécificités de ce terroir et de la qualité des fruits qui s'y trouvent produits. Les savoir-faire accompagnent tout le cycle du produit, de l'entretien du verger jusqu'au conditionnement via la récolte»* est supprimé car il relève davantage des éléments de «lien à l'origine géographique du produit» que de la description de la «méthode d'obtention».

La rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur:

«Plantation: chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 25 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres est au moins égale à 5 mètres.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Densité de plantation: Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 25 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres, mesurée "d'axe à axe", est au moins égale à 5 mètres au moment de la plantation.»

Les distances et les superficies minimales de plantation ne sont pas modifiées mais il est ajouté que la mesure de la distance minimale fixée entre les arbres s'effectue «d'axe à axe au moment de la plantation», afin d'éviter toute interprétation et afin de tenir compte de la croissance des troncs au fil des années.

La rédaction suivante du cahier des charges en vigueur:

«Les figues sont récoltées du 15 août au 15 novembre.»

est remplacée par la rédaction suivante:

«Date de récolte: les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées annuellement par décision du directeur de l'INAO sur proposition du groupement».

Les dates fixes de récolte sont supprimées et remplacées par une procédure annuelle d'ouverture et de fermeture de récolte. En effet, la période de récolte initialement mentionnée est indicative. Dans les faits, elle peut légèrement varier selon les années car il est important de tenir compte de l'état réel de maturité et de qualité des fruits en fonction des conditions climatiques: retard de maturité dû à un manque d'ensoleillement, fin de période de récolte pluvieuse entraînant une baisse du taux de sucre et des qualités organoleptiques des fruits, etc.

La proposition du groupement sera argumentée, notamment au regard de la vérification, sur un réseau de parcelles, de la couleur des fruits et de leur teneur en sucre conformément aux critères définis dans le cahier des charges (80 % de figues de coloration C2 à C7 en référence au «code couleur», teneur en sucre minimale de 14 ° Brix).

La rédaction initiale suivante: *«Les figues sont récoltées et transportées du verger au lieu de stockage, dans des caisses ajourées dont la contenance ne peut être supérieure à 20 kilogrammes»*

est remplacée par la rédaction suivante:

«Les figues sont récoltées, transportées et livrées dans des caisses ajourées dont la contenance ne peut être supérieure à 20 kilogrammes.»

Concernant les modalités de récolte, à l'obligation de récolter et de transporter les figues dans des caisses ajourées de 20 kg maximum, il est ajouté l'obligation de livrer également les figues dans ces caisses afin de préserver la qualité de ces fruits fragiles. L'expression initiale: «du verger au lieu de stockage», a été supprimée en raison de son caractère implicite.

Dans l'ensemble de cette rubrique, des modifications de pure forme ont également été apportées et consistent notamment à remplacer toutes les formules rédactionnelles négatives du type «ne peut être supérieur à» par les formules rédactionnelles positives suivantes: «est inférieur ou égal à».

Le détail des modifications apportées dans le cadre de l'introduction de la figue destinée à la transformation, éventuellement congelée, est décrit ci-après:

- la rédaction initiale suivante: *«Le délai entre la cueillette et l'expédition après conditionnement n'excède pas cinq jours. Durant ce délai, les figues sont stockées, sans avoir subi de transvasement, à une température ne dépassant pas 8 degrés Celsius afin de ne pas subir les effets néfastes de la chaleur»,* est remplacée, selon la destination de la figue (bouche ou transformation), par les rédactions suivantes, pour tenir compte de la distinction entre figue de bouche et figues pour la transformation:

«Stockage avant élaboration: dans l'attente de leur élaboration en figue de bouche ou en figue destinée à la transformation, les figues livrées sont immédiatement stockées, sans avoir subi de transvasement, à une température maximale de 8 degrés Celsius.»

- Et, pour les figues de bouche:

La rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur:

«Après tri, les figues conditionnées sont exemptes de piqûres d'insecte et de taches, non éclatées, à l'épiderme non déchiré et de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné. Elles présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Les figues sont triées, calibrées, conditionnées et expédiées dans un délai maximal de 5 jours après la récolte.»

Tri, calibrage et conditionnement:

Elles présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm. Elles sont exemptes de piqûres d'insecte et de taches, non éclatées, non déchirées, non fendues et non boisées. L'épiderme du fruit peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit dans la limite de 5 % de sa surface. Elles sont de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné et présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix.

Hormis concernant le calibre et la variété, une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise.»

Le délai de conditionnement et d'expédition initial de 5 jours maximum après la récolte, inchangé, est donc repris dans cette rédaction.

Le point relatif aux critères de tri est reformulé et complété par l'introduction de seuils de tolérance exprimés en pourcentage de fruits non conformes. Ces tolérances correspondent, après plusieurs années de production et de contrôle en appellation d'origine, à des écarts de tri acceptables soit au maximum, 3 figues non conformes sur un plateau de 27 figues. La sélection de figues d'un calibre minimal de 40 mm est rappelée, ainsi que le caractère non déchiré, non fendu et non boisé de l'épiderme.

Concernant les modalités de conditionnement des figues (en plateau ou en barquette), la rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur:

«Le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance ne peut être supérieure à 1 kilogramme.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Le conditionnement est réalisé immédiatement après le tri et le calibrage. La commercialisation s'effectue en plateau d'un rang, ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.»

Il est en effet ajouté, pour plus de précision, que ce conditionnement doit avoir lieu immédiatement après l'étape de tri et de calibrage afin de préserver la qualité des fruits.

Le réaménagement général des différents paragraphes amène à créer un point spécifique «stockage avant expédition» qui reprend les conditions suivantes, déjà prévues dans le cahier des charges pour les figues de bouche: *«Les lots conditionnés sont stockés en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius jusqu'à leur expédition».*

— Et pour les figues de transformation:

Le cahier des charges est complété des conditions d'élaboration et le cas échéant, de congélation, des figues destinées à la transformation. Ainsi, les rédactions suivantes sont ajoutées:

- *«Les figues sont triées, calibrées, conditionnées et expédiées, ou mises au froid en vue de la congélation, dans un délai maximal de 5 jours après la récolte».*

- «Tri, calibrage»:

«Les figues présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm et sont de coloration C2 à C7 en référence au code couleur CTIFL susmentionné. Elles présentent une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. Les figues sont exemptes de piqûres d'insecte mais peuvent être éclatées, déchirées, fendues, boisées ou présenter des traces de frottement de la feuille sur le fruit. Hormis concernant le calibre et la variété, une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise.»

Ces figues répondent donc aux mêmes exigences de tri que la figue de bouche en matière de calibre, de couleur, de teneur en sucre et d'absence de piqûres d'insecte. En revanche, contrairement à la figue de bouche, elles peuvent être éclatées, déchirées, fendues ou boisées.

- «Conditionnement, stockage et délai avant expédition en frais»:

«Sitôt triées et calibrées, les figues sont conditionnées dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture. Elles sont immédiatement stockées en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius jusqu'à leur expédition.»

Par leur grande contenance, ces conditionnements sont adaptés à la destination commerciale du produit (la transformation) tout en préservant la qualité du produit en étant limités à 25 kg. De plus, afin de limiter les risques de substitution du produit par des figues non AOP, il est prévu que le conditionnement utilisé soit doté d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

- «Conditionnement, stockage, congélation et délai avant expédition congelé»:

- Stockage préalable au froid:

«Sitôt triées et calibrées, les figues sont stockées en froid positif à une température maximale de 8 degrés Celsius pendant 12 à 24 heures, dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.»

Les figues destinées à être congelées sont également stockées dans des contenants limités à 25 kg pour préserver la qualité du produit. Après l'étape de tri qui peut faire remonter la température des fruits, le passage au froid des figues, avant congélation, pendant 12 à 24 heures en chambre froide à 8° Celsius maximum permet d'éviter un choc thermique trop important qui risquerait d'altérer la qualité du fruit.

- Congélation:

«À l'issue du stockage préalable au froid, les figues sont congelées de façon à atteindre une température à cœur inférieure ou égale à – 18 °Celsius dans un délai maximal de 5 jours après la date de mise à la congélation.»

Les opérateurs ne sont pas équipés d'installation permettant une surgélation rapide. Néanmoins, l'expérience a montré qu'un délai de congélation de 5 jours maximum était souhaitable pour préserver les caractéristiques de la «Figue de Solliés».

- Conditionnement des figues congelées:

«Les figues sont conditionnées dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.»

Destinées à la transformation, les figues sont conditionnées en grands contenants contrairement à la figue de bouche. Toutefois, la contenance est limitée à 25 kg afin d'éviter un tassement trop important des fruits qui pourrait être préjudiciable. De plus, afin d'éviter toute substitution du produit par des figues d'autres origines géographiques, il est demandé que les emballages soient munis d'un système qui permette de vérifier s'ils sont intègres.

— Durée de conservation des figes congelées:

«Les figes congelées bénéficient de l'appellation d'origine "Figue de Solliès" pendant une durée maximale de 1 an après la congélation».

La durée maximale de conservation des fruits congelés permet, d'une part, de s'assurer du maintien des caractéristiques physiques et organoleptiques du produit et d'autre part, d'éviter la mise en marché simultanée de différentes années de récolte.

La rédaction suivante figurant dans le cahier des charges, ainsi que dans le point [3.5] du document unique, en vigueur:

«Le conditionnement a lieu obligatoirement dans l'aire géographique en raison de la fragilité du produit et de manière à préserver la qualité et les caractéristiques de l'appellation. En effet, la figue, d'une manière générale, est un fruit qui supporte mal les transports et les chocs éventuels. C'est pourquoi il doit être manipulé le moins possible et être conditionné très rapidement dans des contenants évitant tout risque d'écrasement (plateau d'un rang ou barquette de 1 kg maximum). Par ailleurs, cette contrainte impose de conditionner les figes sitôt triées, donc sur le lieu même où s'effectue ce tri, étape faisant justement appel au savoir-faire des producteurs de l'aire géographique.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Le conditionnement et, dans le cas des figes destinées à la transformation, la congélation éventuelle, doivent être réalisés dans l'aire géographique. En effet, la figue, d'une manière générale, est un fruit fragile qui supporte mal les transports, les manipulations multiples et les chocs physiques ou thermiques éventuels. C'est pourquoi, afin de garantir la préservation de ses qualités originales, elle doit être conditionnée ou congelée (après un passage au froid positif de 12 à 24 h pour éviter un choc thermique trop important) sitôt triées, dans des contenants évitant tout risque d'écrasement (plateau d'un rang ou barquette de 1 kg maximum pour la figue de bouche et contenants de 25 kg maximum pour la figue destinée à la transformation). Cette contrainte impose donc de conditionner et de congeler les figes à l'intérieur de l'aire géographique de production puisque l'étape de tri fait justement appel au savoir-faire des producteurs de figes de Solliès. De plus, le conditionnement et la congélation dans l'aire géographique permettent également de limiter les risques de substitution du produit par un produit non conforme, à l'aide notamment de l'utilisation, par les producteurs, d'emballages bénéficiant d'un système d'inviolabilité qui perd son intégrité après ouverture».

En effet, les justifications du conditionnement et de la congélation dans l'aire géographique des figes destinées à la transformation sont ajoutées et complètent celles initialement mentionnées pour le conditionnement dans l'aire géographique des figes de bouche.

5.4. Rubrique «Lien»

Cette rubrique a été complétée des éléments relatifs à la figue destinée à la transformation, éventuellement congelée. Le groupement a souhaité en profiter pour synthétiser l'ensemble de cette rubrique.

En préambule, dans le cahier des charges, ainsi qu'au point [5] du document unique, il est ajouté la rédaction suivante, qui précise les qualités spécifiques de la «Figue de Solliès» dues essentiellement aux facteurs naturels et humains du milieu géographique:

«La "Figue de Solliès" est caractérisée par une richesse gustative, un fruit charnu et juteux de beau calibre et un taux de sucre élevé liés essentiellement aux facteurs naturels (sols et réseau hydrographique, climat) et humains (pratiques de récolte et de tri) du milieu géographique.»

Au niveau des spécificités de l'aire, les nombreux éléments historiques mentionnés ont été supprimés ou synthétisés et des données sur le marché de la figue destinée à la transformation, mettant en évidence que la figue destinée à la transformation représente plus de 20 % du tonnage global annuel produit en bourjassote noire dans l'aire d'appellation, soit en 2016 près de 300 tonnes, ont été ajoutés.

La synthèse réalisée dans le cahier des charges, mais non reprise dans le document unique, est la suivante:

«Présente dès l'Antiquité, la figue s'est développée sur l'ensemble du pourtour méditerranéen. Si au Moyen Âge, la région marseillaise assurait une grande partie de la production française, la production s'est ensuite dirigée vers l'est de la Provence et particulièrement vers le bassin de Solliès où elle a trouvé des conditions idéales pour son développement, notamment la variété Bourjassote Noire, communément appelée "Figue de Solliès" dès 1560. Au tout début du XIX^e siècle, M. Fauche, préfet du Var, indique que la Bourjassote Noire est la variété dominante du département. Sa production ne cesse de s'accroître. Au début du XX^e siècle, le bassin de Solliès produit environ 1 100 tonnes de figes. Dans les années 1905-1910, la Figue de Solliès, profitant du réseau ferroviaire, devient très prisée à Paris où chaque jour, en saison, 18 tonnes de figes fraîches sont acheminées. Dans les années 1950, des vergers composés uniquement de figuiers se développent. Ils sont conduits selon un mode "piétonnier" qui facilite la récolte. Dans les années 1980, la figue devient définitivement la culture dominante du secteur. En 1996, les producteurs se regroupent au sein du "Syndicat de Défense de la Figue de Solliès" qui leur permet de protéger la dénomination "Figue de Solliès" par une appellation d'origine contrôlée à partir de 2006 puis par l'appellation d'origine protégée en 2010 pour le fruit frais dit "de bouche". Aujourd'hui, la production totale annuelle de figes toutes variétés confondues dans l'aire géographique est d'environ 2 000 tonnes.»

Les éléments relatifs à la figue de transformation ajoutés dans le cahier des charges sont les suivants:

«Parallèlement à la production de fruits de bouche, le marché de la figue destinée à la transformation, souvent congelée pour prolonger sa durée de conservation, s'est développé à partir de 1980 dans le bassin de Solliès. Il représente alors une soixantaine de tonnes, soit 13 % du tonnage global de bourjassottes noires commercialisées. Il s'agit principalement de figues très mûres (C7 en référence au code couleur CTIFL) recherchées par les transformateurs pour leur taux de sucre élevé. Ces fruits, aux caractéristiques organoleptiques excellentes, peuvent présenter un épiderme déchiré ou éclaté dû à leur maturité qui leur interdit tous transports lointains et diminue leur durée de vie en produit frais. De même, le caractère plus ou moins boisé de l'épiderme n'est pas gênant pour un fruit destiné à la transformation car les qualités gustatives du fruit ne sont pas altérées.

Données économiques actuelles

En 2016, la production de "Figue de Solliès" concerne 120 producteurs de figues représentés par une coopérative et une vingtaine de producteurs-expéditeurs. La France a produit 3 200 tonnes de figues toutes variétés confondues dont plus de 1 800 tonnes proviennent de l'aire géographique de production de la "Figue de Solliès", dans laquelle 1 400 tonnes sont de la variété bourjassotte noire. La figue destinée à la transformation représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global de bourjassotte noire produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.»

Au point [5] du document unique, les éléments ajoutés correspondants sont les suivants:

«Les figues éclatées, déchirées, fendues, boisées, ou présentant des traces de frottement de la feuille sur le fruit, en raison notamment d'une maturité élevée mais gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes...) et peuvent être congelées pour prolonger leur conservation avant transformation.»

Les caractéristiques géographiques, géologiques et climatiques de l'aire géographique sont davantage synthétisées et les données chiffrées relatives à la présence de la variété Bourjassotte noire ont été actualisées.

La rédaction actualisée du cahier des charges et du document unique au point [5], est la suivante (le premier paragraphe ne figure pas dans le document unique):

«L'aire géographique de production de la "Figue de Solliès" est incluse en totalité dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, bordée à l'ouest et au nord, par les formations jurassiques calcaires et à l'est, par les phyllades métamorphiques du massif des Maures. Cette aire correspond également au réseau hydrographique du bassin Gapeau-Real-Martin avec un chevelu dense de petits ruisseaux qui arrosent le bassin de production. De plus, les dérivations du Gapeau assurent depuis le Moyen Âge l'irrigation des terres agricoles avec les canaux d'arrosage dont le maillage englobe la totalité du bassin de production.

Le bassin de production, ouvert sur la mer Méditerranée, est délimité par une organisation de reliefs et caractérisé par l'existence d'un mésoclimat spécifique. Il s'agit d'un climat méditerranéen aux températures chaudes, notamment d'avril à octobre. L'aire géographique est également marquée par un nombre de jours de gel peu important, des précipitations concentrées en automne et en hiver, une hygrométrie moyenne mais constante. Au niveau géologique, l'aire géographique est située dans une zone de conflits entre la Provence calcaire et le Massif cristallin des Maures à l'ouest, générant une variété de sols. Six types de sols caractérisent ainsi le bassin de production: sols bruns d'alluvions récentes, sols bruns peu lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns jeunes de colluvions ou d'éboulis, sols bruns jeunes sans réserve calcique, sols calci-magnésiens carbonatés.

Une variété prédominante presque exclusive: La variété Bourjassotte noire, plus communément appelée "figue violette", est quasi exclusivement produite dans ce bassin de production. Si le bassin de Solliès génère à lui seul environ 57 % de la production nationale de figues en 2016 avec plus de 1 800 tonnes, toutes variétés confondues, la majorité de la production française de variété Bourjassotte Noire est issue de ce bassin. Le reste des vergers est dispersé marginalement sur l'ensemble des départements français, notamment le Vaucluse.»

Les éléments relatifs aux facteurs humains ont été synthétisés (taille, irrigation...) et complétés des éléments portant sur l'introduction de la figue destinée à la transformation, notamment congelée.

La rédaction actualisée du cahier des charges et du document unique (point [5]) est la suivante:

«Les savoir-faire adaptés au milieu géographique et développés par les producteurs de "Figue de Solliès" concernent particulièrement le mode de plantation (pour un bon développement du figuier, les arbres disposent d'un minimum de 25 mètres carrés, soit 5 mètres entre deux arbres et 5 mètres entre deux rangées), le mode de taille (obtention de vergers "piétons" avec des branches accessibles à la main dans l'optique de faciliter la cueillette et la taille de fructification visant à l'obtention de beaux calibres), la maîtrise de l'irrigation en période de stress hydrique de manière à éviter l'éclatement des fruits et à assurer une production de qualité dont la tenue permettra aux figues d'être commercialisées dans les meilleures conditions.

La gestion de la récolte qui est exclusivement manuelle et effectuée par une main d'œuvre généralement locale, formée et qualifiée. Pour déterminer le stade optimal de récolte, les producteurs se réfèrent au "code couleur" élaboré par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) représentant les différents niveaux de coloration de la "Figue de Solliès" en corrélation avec le stade de maturité. Les figues sont ainsi généralement cueillies entre le 15 août et le 15 novembre en fonction de leur maturité.»

Dans le cahier des charges uniquement, il est précisé également que:

«Les plaquettes sont numérotées de C1 pour une figue peu colorée immature (non retenue dans l'appellation) à C7 pour un fruit très mûr. De manière traditionnelle, pour que les figues bénéficient des caractéristiques gustatives recherchées, la récolte est réalisée à un niveau de coloration compris entre C2 et C7. Au stade C1, les figues ne sont pas suffisamment sucrées et juteuses. Par ailleurs, compte-tenu de la fragilité du fruit, la récolte est effectuée dans des caisses ajourées d'une contenance inférieure ou égale à 20 kg.

Dans le cahier des charges, la rédaction actualisée est la suivante:

Le tri, le conditionnement et la congélation:

Le tri est une étape importante destinée à sélectionner les fruits conformes aux spécificités de l'appellation d'origine. Quels que soient les différents débouchés (figue de bouche ou figue destinée à la transformation), les fruits sont commercialisés entiers, présentent un calibre minimal de 40 millimètres, une coloration comprise entre C2 et C7 et une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix. Les fruits sont également triés en fonction de l'aspect de leur épiderme. Les figues destinées au marché de la figue de bouche sont d'excellente présentation. Elles ne sont ni éclatées, ni déchirées, ni fendues, ni "boisées". Il est toutefois admis une proportion maximale de 10 % de fruits par lot non conformes ainsi qu'une proportion maximale de 5 % de la surface de l'épiderme du fruit présentant une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit. Les figues sont commercialisées en lots homogènes en termes de calibre, de maturité et d'aspect visuel. Elles sont conditionnées en plateaux de 1 rang maximum ou en barquette de 1 kg maximum afin de garantir leur intégrité ainsi que des conditions optimales de conservation.

Les figues éclatées, déchirées, fendues, boisées, ou présentant des traces de frottement de la feuille sur le fruit, en raison notamment de leur maturité élevée (C7 en référence au code-couleur CTIFL), gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes...). Elles peuvent être conditionnées dans des contenants d'une capacité maximale de 25 kilogrammes afin d'éviter leur écrasement. Afin de prolonger leur durée de vie (jusqu'à 1 an) avant transformation, elles peuvent être congelées. Après l'étape de tri qui peut faire remonter la température des fruits, les figues passent 12 à 24 heures en chambre froide à 8 ° Celsius maximum avant d'être congelées afin d'éviter un choc thermique trop important risquant d'altérer la qualité du fruit.»

Dans le point [5] du document unique, ces derniers éléments sont résumés ainsi:

«Le tri, manuel, est également une étape importante destinée à sélectionner les plus beaux fruits en fonction de leur intégrité, leur calibre et leur taux de sucre. Les figues destinées au marché de la figue de bouche sont d'excellente présentation. Les figues éclatées, déchirées, fendues ou boisées, en raison notamment d'une maturité élevée mais gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes...) et peuvent être congelées pour prolonger leur conservation avant transformation.»

Au niveau des spécificités du produit, la rédaction suivante du cahier des charges en vigueur:

«La figue de Solliès est caractérisée par un calibre supérieur à la moyenne des calibres observée sur le marché européen de la figue. L'AOC impose un calibre au moins égal à 40 millimètres.

Elle présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix au stade du conditionnement.

Elle est recherchée également pour sa bonne tenue qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté) et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.

En forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée (au moins 80 % de l'épiderme est de couleur violette), c'est un fruit dense, ferme et souple. Le réceptacle est fin, vert-pâle, la pulpe est charnue, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. En bouche, la figue de Solliès est craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales.

Son originalité gustative est traduite par un excellent équilibre des saveurs acidulées et sucrées, unique en Europe. En effet, les figues bourjassotte noire provenant d'autres bassins de production se distinguent par une prédominance des saveurs acidulées sur les saveurs sucrées, ou par une richesse gustative moindre souvent liée à une récolte trop précoce. Cet équilibre des saveurs acidulés et sucrés, est obtenu grâce à une teneur en sucre minimale de 14 degrés Brix, garantie au stade du conditionnement.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Ce qui distingue la “Figue de Solliès” des autres produits similaires, sont les spécificités suivantes:

- sa forme de goutte d'eau écrasée,
- sa couleur violette à noire nervurée,
- son aspect dense, ferme et souple à la fois,
- sa pulpe charnue, brillante et juteuse, de couleur “confiture de fraise”, à nombreuses graines fines et beiges,
- son nez élégant, peu intense, à notes “végétales” et “fruitées” de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges,
- sa texture craquante puis fondante, aux arômes intenses “végétaux” (confiture de rhubarbe, pastèque), “fruités” (fruits rouges) et à “notes florales”,
- son calibre supérieur à la moyenne des calibres observés sur le marché européen de la figue, soit 40 millimètres au minimum (avant congélation éventuelle),
- son originalité gustative traduite par un excellent équilibre des saveurs acidulées et sucrées, unique en Europe. En effet, les figues de variété Bourjassotte noire provenant d'autres bassins de production se distinguent souvent par une prédominance des saveurs acidulées sur les saveurs sucrées, ou par une richesse gustative moindre souvent liée à une récolte trop précoce. Cet équilibre des saveurs acidulés et sucrés est obtenu notamment grâce à une teneur en sucre minimale de 14 degrés Brix (dans les limites de la tolérance prévue), garantie au stade du conditionnement ou au stade de la mise en congélation, quelle que soit la destination des fruits (fruit de bouche ou fruit destiné à la transformation),
- sa bonne tenue en fruit de bouche, qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté, non déchiré, non fendu et non boisé dans les limites de la tolérance prévue) jusqu'au consommateur et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.»

La rédaction est en effet modifiée de manière à mettre davantage en évidence les caractéristiques essentielles de la figue de Solliès, quelle que soit sa destination, en cohérence avec la description du produit.

Les éléments relatifs à la notoriété du produit sont davantage synthétisés et déplacés dans la partie «lien causal», complétés des éléments relatifs à la figue destinée à la transformation, dans le cahier des charges et au point 5 du document unique, de la manière suivante:

«La “Figue de Solliès” est ainsi très prisée pour ces qualités organoleptiques uniques, en tant que fruit de bouche sur les marchés locaux et nationaux, dans les grandes épiceries fines et à l'export mais également en restauration par les grands chefs cuisiniers qui n'hésitent pas à vanter ses mérites dans des ouvrages culinaires (Gui GEDDA, avril 2004, “La magie de la figue dans la cuisine provençale”, édition Edisud) et par les transformateurs pour élaborer confitures, pâtisseries et autres préparations à base de figues. Parallèlement à la production de fruits de bouche, le marché de la figue destinée à la transformation, souvent congelée pour prolonger sa durée de conservation, s'est développé à partir de 1980. La figue bourjassotte noire destinée à la transformation représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.»

La partie «lien causal», outre quelques modifications de forme, est également corrigée ou complétée des éléments suivants, dans le cahier des charges et le point [5] du document unique:

La rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur:

«La relative faiblesse de la teneur en calcaire permet donc d'obtenir des fruits plus charnus et acqueux, ce qui génère les calibres caractéristiques de la figue de Solliès, c'est-à-dire supérieurs à 40 millimètres. Ce calibre est également obtenu par le savoir-faire des producteurs en matière de tri (manuel) et de conditionnement où l'attention est portée sur la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes.»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante (également au point [5] du document unique):

«La relative faiblesse de la teneur en calcaire des sols (inférieure à 20 %) permet d'obtenir des fruits plus charnus et juteux, avec des calibres supérieurs à 40 millimètres, également favorisés par le nombre de jours de gel peu important dans l'aire géographique, l'irrigation estivale pratiquée par les producteurs et par l'hygrométrie moyenne mais constante constatée dans les vergers. Ce calibre est également obtenu par le savoir-faire des producteurs en matière de tri et de conditionnement où l'attention est portée sur la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes en ce qui concerne la figue de bouche. La présence d'un climat méditerranéen chaud à l'hygrométrie moyenne et à l'ensoleillement généreux permet à la “Figue de Solliès” d'atteindre facilement un taux de sucre minimal de 14 degrés Brix au cours de la récolte. La récolte, réalisée exclusivement à la main et associée à un tri rapide et rigoureux en station de conditionnement, permet de garantir l'obtention d'un fruit aux caractéristiques physiques et organoleptiques optimales (tenue du fruit, aptitude à la conservation, calibre et maturité optimale).»

Le caractère «aqueux» des fruits initialement mentionné, est en effet supprimé et remplacé par le terme «juteux» qui servait déjà à décrire la «Figue de Solliès» dans la rubrique «description du produit». Il est plus approprié.

Les éléments relatifs à l'obtention de beaux calibres sont en effet développés. Il est ajouté que la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes ne concerne que les fruits de bouche et que l'obtention de fruits aux caractéristiques physiques et organoleptiques optimales est liée à la récolte manuelle mais aussi au savoir-faire des producteurs qui se traduit notamment par un tri rapide et rigoureux des fruits.

5.5. Rubrique «Étiquetage»

La rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur et du point [3.6] du document unique:

«Chaque conditionnement unitaire comporte:

- *le nom de l'appellation d'origine "Figue de Solliès" inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,*
- *jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention "appellation d'origine contrôlée", le sigle ou le logo "AOC" immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.*

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et, jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention "appellation d'origine contrôlée" ou "AOC".

- *la mention "appellation d'origine protégée" immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire.*

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et la mention "appellation d'origine protégée".

- *jusqu'à l'enregistrement en AOP, le logo "AOC 'Figue de Solliès'" déposé par le groupement,*
- *le logo "AOP 'Figue de Solliès'" déposé par le groupement.»*

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des figues bénéficiant de l'appellation d'origine "Figue de Solliès" comporte, sur chaque conditionnement unitaire, les indications suivantes:

- *le nom de l'appellation d'origine "Figue de Solliès" inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;*
- *la mention "appellation d'origine protégée" immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire;*
- *pour les figues destinées à la transformation, la mention complémentaire suivante: "transformation-congelé" ou "transformation-frais" selon la catégorie du produit.*

Ces mentions et indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et la mention "appellation d'origine protégée" ainsi que la mention relative à la catégorie du produit ("transformation-congelé" ou "transformation-frais").»

Les modifications apportées consistent en:

- une simple mise à jour liée à l'obtention de l'AOP depuis la rédaction initiale du cahier des charges: toutes les références à «l'appellation d'origine contrôlée» sont retirées,
- l'ajout des mentions «transformation-congelé» ou «transformation-frais», liées à l'extension de l'AOP à la figue destinée à la transformation éventuellement congelée, afin de permettre une parfaite information des acheteurs et s'assurer que les figues destinées à la transformation, notamment lorsqu'elles ont été congelées, ne se retrouvent pas sur le marché en tant que figue de bouche,
- la suppression de l'apposition obligatoire du logo AOC/AOP déposé par le groupement. En effet, les opérateurs ne souhaitent pas tous l'utiliser et estiment que le logo AOP européen est suffisant.

5.6. «Autres»

Rubrique «Groupement demandeur»

La rédaction initiale suivante du cahier des charges en vigueur:

*«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345 chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tél. +33 494289437
Fax +33 494333173
Courriel: copsol@wanadoo.fr*

Composition: producteurs, transformateurs.

Statut juridique: le groupement est un syndicat professionnel régi conformément aux articles 2111-1 et suivants du code du travail.»

est remplacée par la rédaction suivante:

*«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345 chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tél. +33 494289437
Fax +33 494333173
Courriel: copsol@wanadoo.fr*

Composition: producteurs, conditionneurs et stations de congélation.

Statut juridique: le groupement est un syndicat professionnel régi conformément aux articles 2111-1 et suivants du code du travail.»

Les modifications apportées consistent à tenir compte de la nouvelle catégorie d'opérateurs qui congèlent les figues en ajoutant les «stations de congélation». Par ailleurs, le terme «transformateur» a été remplacé par celui de «conditionneurs», plus approprié. En effet, les «transformateurs» désignent les utilisateurs de «Figue de Solliès» pour fabriquer des confitures et autres denrées transformées, ils ne font pas partie des producteurs de l'AOP. Alors que les «conditionneurs» désignent les opérateurs de l'AOP qui produisent les figues, les trient et les conditionnent. De nos jours, les stations de congélation sont également conditionneurs. La description du conseil d'administration du groupement est supprimée car sans objet.

Rubrique «Aire géographique» du cahier des charges

La rédaction suivante du cahier des charges en vigueur:

«L'aire géographique de production et de conditionnement de la figue d'appellation "Figue de Solliès" se situe dans le département du Var, dans le sud-est de la France, au sein de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur»

est complétée et remplacée par la rédaction suivante:

«Les étapes de la production, du conditionnement et de la congélation de la figue d'appellation "Figue de Solliès" ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé "INAO", lors de la séance du comité national compétent du 12 janvier 2005. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2005».

Les mêmes modifications ont été apportées aux points [4] (date d'approbation de la délimitation, modifications de forme) et [3.4] (étapes réalisées dans l'aire géographique) du document unique.

En effet, compte-tenu de l'introduction de la figue congelée destinée à la transformation, il est ajouté que l'étape de congélation doit être réalisée dans l'aire géographique de l'AOP. Les justifications de la réalisation des étapes de conditionnement et de congélation dans l'aire géographique sont détaillées dans la rubrique «Méthode d'obtention» du cahier des charges et en point 3.5 du document unique.

Les limites de l'aire géographique ne sont pas modifiées mais la date d'approbation de la délimitation par les autorités nationales compétentes, ainsi que l'année de référence du code officiel géographique sur lequel s'appuie la définition de l'aire géographique délimitée, sont ajoutées pour plus de précisions.

Par ailleurs, des modifications relatives à la procédure nationale en vigueur d'identification des parcelles aptes à produire l'appellation d'origine sont apportées:

La rédaction initiale suivante: «La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.»

est remplacée par la rédaction suivante:

«La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'INAO, après avis de la commission d'experts susvisée. Les critères d'identification et la liste des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.»

Ainsi, la procédure prévoit désormais une validation de la liste des parcelles identifiées par l'instance décisionnelle nationale compétente (le comité national de l'INAO) avec mise à jour annuelle.

De plus, il est ajouté que la demande d'identification des parcelles déposée par l'opérateur s'effectue «à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO».

Par ailleurs, les éléments d'information suivants, relatifs à la description des caractéristiques pédoclimatiques et de facteurs humains sont supprimés de cette rubrique car redondants avec les éléments développés dans la rubrique «Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique»:

«L'aire géographique susnommée repose sur des critères qui mettent en exergue l'originalité du bassin de production. La délimitation géographique de la «Figue de Solliès» repose sur plusieurs éléments.

La délimitation repose également sur des facteurs climatiques avec des précipitations annuelles comprises entre 700 et 800 millimètres, une hygrométrie peu élevée en période de production, un secteur classé dans le groupe climatique IV selon l'indice de Winkler, l'absence de gel important tout au long de l'année.

La délimitation s'appuie également sur des éléments géologiques. Le bassin de Solliès est situé dans un espace d'affrontement tectonique, entre la zone métamorphique des Maures à l'est et la zone de la Provence calcaire à l'ouest. L'essentiel du secteur est inclus dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne citée précédemment, caractérisée par ses bancs de grès et ses pélites plus ou moins altérés, de couleur rouge et lie-de-vin. Les produits d'altération de ces roches permienes sont mélangés pour l'essentiel (bordure nord et partie centrale) à d'importants apports sablo-limoneux à limono-sableux à forte charge caillouteuse calcaire. La bordure orientale de ce bassin est recouverte par des apports sablo-limoneux à limono-sableux plus ou moins caillouteux siliceux.

La délimitation est aussi la conséquence de critères pédologiques. Les sols caractéristiques des vergers de figuiers sont limoneux à limono-sableux plus ou moins caillouteux, profonds, bien drainés, moyennement calcaires, développés sur des apports alluvio-colluviaux.

La délimitation fait aussi appel aux usages et savoir-faire humains locaux: existence de vergers de figuiers de variété bourjassotte noire, conduits selon les usages traditionnels de l'aire géographique.

Autour de ces limites, la délimitation de l'aire géographique a exclu les zones fortement boisées de la bordure du massif des Maures et les situations climatiques non caractéristiques des vallées du Réal-Martin ou du Réal-Colobrier.»

De la même manière, au point [4] du document unique, une reprise rédactionnelle a été faite.

Ainsi, la rédaction suivante figurant dans le document unique en vigueur: «La délimitation de cette aire s'est appuyée sur des critères liés à la géographie (entre la zone métamorphique des Maures à l'Est et les reliefs de la Provence calcaire à l'Ouest), au climat (précipitations, hygrométrie, indice de Winkler), à la géologie (bancs de grès et pélites de couleur rouge et lie de vin plus ou moins altérés), à la pédologie (sols bruns, profonds, caillouteux) et aux usages (variété et savoir-faire).»

est remplacée par la rédaction suivante: «Cette aire est incluse en totalité dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne du nord des Maures et du Toulonnais. Elle s'identifie aux bassins moyens et inférieurs du Gapeau et du Réal-Martin, constituant une plaine vallonnée».

La carte illustrative de l'aire géographique délimitée figurant initialement dans le cahier des charges en vigueur est remplacée par une nouvelle carte, élaborée selon la charte nationale en vigueur.

La rubrique [3.4] du document unique décrivant les étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée a également été mise à jour. Ainsi, la rédaction suivante du document unique: «Production et conditionnement doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée», est complétée et remplacée par la rédaction suivante: «les étapes de la production, du conditionnement et de la congélation doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée».

Rubrique «Structure de contrôle»

La rédaction initiale suivante du cahier des charges:

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

51 rue d'Anjou

75008 Paris

FRANCE

Tél. +33 153898000

Fax +33 142255797

Courriel: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement n° 882-2004.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom: direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59 boulevard Vincent-Auriol

75703 Paris Cedex 13

FRANCE

Tél. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie de l'industrie et de l'emploi.»

est remplacée par la rédaction suivante:

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

Adresse:

Arborial — 12 rue Rol-Tanguy

TSA 30003 — 93555 Montreuil Cedex

FRANCE

Tél. +33 173303800

Fax +33 173303804

Courriel: info@inao.gouv.fr

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

Adresse: 59 boulevard Vincent-Auriol

75703 Paris Cedex 13

FRANCE

Tél. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF est une direction du ministère en charge de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.»

Les modifications apportées consistent en une mise à jour des coordonnées des structures de contrôle, INAO et DGCCRF. Il est en outre ajouté que: «Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne».

Rubrique «Exigences nationales»

Les modifications apportées consistent en la mise à jour du tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation pour tenir compte de l'introduction des figues destinées à la transformation (délai d'expédition en frais 5 jours maximum après récolte), de leur congélation éventuelle («stockage congélation et conditionnement des figues dans l'aire géographique délimitée», «mise à la congélation 5 jours maximum après récolte», «température à cœur — 18 °C dans un délai max de 5 jours après mise à la congélation», «expédition 1 an maximum après congélation», «exempts de piqûres d'insectes»), de leur mode de conditionnement («en contenant de 25 kg max»), mais aussi de la précision apportée sur le contrôle des distances de plantation («au moment de la plantation, d'axe à axe»), et de la modification apportée sur les dates de récolte (suppression de la plage fixe 15 août-15 novembre, remplacée par des dates d'ouverture et de fermeture fixées annuellement).

Par ailleurs, la réflexion menée par le groupement après plusieurs années de fonctionnement de l'AOP l'amène à proposer de:

- supprimer des «principaux points à contrôler», le point relatif au contrôle de l'entretien des vergers qui n'est pas considéré comme ayant un impact fort sur les caractéristiques du produit AOP,
- d'ajouter, en revanche, le point relatif au contrôle de la variété («bourjassotte noire») et de la couleur des figues récoltées, indicatrice du niveau de maturité des fruits («80 % de figues C2 à C7») mais de supprimer le point relatif au contrôle des caisses de récolte moins important,
- d'actualiser et de compléter le point relatif au contrôle de la qualité extérieure des fruits en ajoutant le contrôle du caractère «non déchiré, non fendu et non boisé dans les limites de la tolérance prévue» des figues de bouche et du caractère «exemptes de piqûres d'insectes» des figues de transformation,
- de mettre à jour les caractéristiques du produit contrôlé en lien avec la description du produit: suppression du contrôle du caractère «juteux» du produit car ce critère figure dans l'ensemble des éléments descriptifs du produit. Il est remplacé par le contrôle de la conformité de l'ensemble des «caractéristiques organoleptiques» défini dans la description du produit,
- rappel de l'existence de tolérances pour le contrôle du produit fini.

DOCUMENT UNIQUE

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N° UE: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Figue de Solliès»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Figue de Solliès» est une figue violette issue de la variété Bourjassote Noire, vendue fraîche ou congelée. Les figues fraîches sont destinées au fruit de bouche ou à la transformation, tandis que les figues congelées sont destinées uniquement à la transformation.

Pour tous les fruits:

- La figue présente une forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée.
- Elle est dense, ferme et souple.
- Le réceptacle est fin, vert pâle.
- La pulpe est charnue, brillante et juteuse, de couleur confiture de fraise avec de nombreuses graines fines et beiges.
- La figue est entière et d'un diamètre supérieur ou égal à 40 millimètres (avant congélation éventuelle).
- Son épiderme est exempt de piqûres d'insectes.
- Au nez, son parfum est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges.
- En bouche, elle présente un équilibre caractéristique, entre saveur acidulée et saveur sucrée.

- La chair est craquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux (confiture de rhubarbe, pastèque), fruités (fruits rouges) et à notes florales.
- Elle présente une teneur en sucre supérieure ou égale à 14 degrés Brix au stade du conditionnement ou au stade de la mise à la congélation.

Pour les fruits de bouche:

- L'épiderme de la figue est non éclaté, non déchiré, non fendu et non «boisé». Il peut toutefois présenter une légère trace de frottement de la feuille sur le fruit dans la limite de 5 % de sa surface.

Pour les fruits destinés à la transformation:

- L'épiderme peut être éclaté, déchiré, fendu, boisé ou présenter des traces de frottement de la feuille sur le fruit.

Pour les fruits de bouche comme pour les fruits destinés à la transformation:

- Une proportion maximale de 10 % de fruits non conformes par lot est admise pour l'ensemble des critères précités, hormis concernant la variété et le calibre pour lesquels aucune tolérance n'est prévue.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits de bouche s'effectuent en plateau d'un rang ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.

Le conditionnement et la commercialisation des fruits destinés à la transformation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production, du conditionnement et de la congélation doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Pour les fruits de bouche, le conditionnement et la commercialisation s'effectuent en plateau d'un rang ou en barquette dont la contenance est inférieure ou égale à 1 kilogramme.

Pour les fruits destinés à la transformation, le conditionnement et la commercialisation s'effectuent dans un contenant d'une capacité maximale de 25 kilogrammes, fermé à l'aide d'un système inviolable qui perd son intégrité après ouverture.

Le conditionnement et dans le cas des figues destinées à la transformation, la congélation éventuelle, doivent être réalisés dans l'aire géographique. En effet, la figue, d'une manière générale est un fruit fragile qui supporte mal les transports, les manipulations et les chocs physiques ou thermiques éventuels. C'est pourquoi, afin de garantir la préservation de ses qualités originales, elle doit être conditionnée ou congelée (après un passage au froid positif de 12 à 24 h pour éviter un choc thermique trop important) sitôt triées, dans des contenants évitant tout risque d'écrasement (plateau d'un rang ou barquette de 1 kilogramme maximum pour la figue de bouche et contenants de 25 kg maximum pour la figue destinée à la transformation). Cette contrainte impose donc de conditionner et de congeler les figues à l'intérieur de l'aire géographique de production puisque l'étape de tri fait justement appel au savoir-faire des producteurs de figues de Solliès. De plus, le conditionnement et la congélation dans l'aire géographique permettent également de limiter les risques de substitution du produit par un produit non conforme, à l'aide notamment de l'utilisation, par les producteurs, d'emballages bénéficiant d'un système d'invulnérabilité qui perd son intégrité après ouverture.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des figues bénéficiant de l'appellation d'origine «Figue de Solliès» comporte, sur chaque conditionnement utilitaire, les indications suivantes:

- le nom de l'appellation d'origine «Figue de Solliès» inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention «appellation d'origine protégée» immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mention intermédiaire,
- pour les figues destinées à la transformation, la mention complémentaire suivante: «transformation-congelée» ou «transformation-frais» selon la catégorie du produit.

Ces mentions et indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement, les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine et la mention «appellation d'origine protégée» ainsi que la mention relative à la catégorie du produit («transformation-congelé» ou «transformation-frais»).

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée de la «Figue de Solliès» se situe dans le département du Var, dans le sud-est de la France, au sein de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cette aire est incluse en totalité dans la terminaison sud-ouest de la dépression permienne du nord des Maures et du Toulonnais. Elle s'identifie aux bassins moyens et inférieurs du Gapeau et du Réal-Martin, constituant une plaine vallonnée. L'aire géographique délimitée, approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 janvier 2005, sur la base du code officiel géographique de l'année 2005, comporte quinze communes dont deux sont retenues en partie.

Communes retenues en totalité: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville et La Valette-du-Var.

Communes retenues en partie: Pierrefeu-du-Var (sections A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 et E12).

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

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

5. Lien avec l'aire géographique

La «Figue de Solliès» est caractérisée par une richesse gustative, un fruit charnu et juteux de beau calibre et un taux de sucre élevé liés essentiellement aux facteurs naturels (sols et réseau hydrographique, climat) et humains (pratiques de récolte et de tri) du milieu géographique.

En termes de facteurs naturels, le bassin de production de la «Figue de Solliès», ouvert sur la mer Méditerranée, est délimité par une organisation de reliefs et caractérisé par l'existence d'un mésoclimat spécifique. Il s'agit d'un climat méditerranéen aux températures chaudes, notamment d'avril à octobre. L'aire géographique est également marquée par un nombre de jours de gel peu important, des précipitations concentrées en automne et en hiver, une hygrométrie moyenne mais constante. Au niveau géologique, l'aire est située dans une zone de conflits entre la Provence calcaire et le Massif cristallin des Maures à l'ouest, générant une variété de sols. Six types de sols caractérisent ainsi le bassin de production: sols bruns d'alluvions récentes, sols bruns peu lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns lessivés d'alluvions anciennes, sols bruns jeunes de colluvions ou d'éboulis, sols bruns jeunes sans réserve calcique, sols calci-magnésiens carbonatés.

La variété de figue Bourjassotte noire, plus communément appelée «figue violette», est quasi exclusivement produite dans ce bassin de production. Si le bassin de Solliès génère à lui seul environ 57 % de la production nationale de figues en 2016 avec plus de 1 800 tonnes, toutes variétés confondues, la majorité de la production française de variété Bourjassotte Noire est issue de ce bassin.

En termes de facteurs humains, les savoir-faire spécifiques développés par les producteurs de «Figue de Solliès» concernent particulièrement le mode de plantation (pour un bon développement du figuier, les arbres disposent d'un minimum de 25 mètres carrés, soit 5 mètres entre les eux arbres et 5 mètres entre deux rangées), le mode de taille (obtention des vergers dit «piétons» avec des branches accessibles à la main pour faciliter la cueillette et taille de fructification visant à l'obtention de beaux calibres), la maîtrise de l'irrigation en période de stress hydrique de manière à éviter l'éclatement des fruits et à assurer une production de qualité dont la tenue permettra aux figues d'être commercialisées dans les meilleures conditions, la gestion de la récolte qui est exclusivement manuelle et effectuée par une main d'œuvre généralement locale, formée et qualifiée. Pour déterminer le stade optimal de récolte, les producteurs se réfèrent à un «code couleur» élaboré par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) représentant les différents niveaux de coloration de la «Figue de Solliès» en corrélation avec le stade de maturité. Les figues sont généralement cueillies entre le 15 août et le 15 novembre en fonction de leur maturité. Le tri, manuel, est également une étape importante destinée à sélectionner les plus beaux fruits en fonction de leur intégrité, leur calibre et leur taux de sucre. Les figues destinées au marché de la figue de bouche sont d'excellente présentation. Les figues éclatées, déchirées, fendues, boisées ou présentant des traces de frottement de la feuille sur le fruit, en raison notamment d'une maturité élevée mais gustativement excellentes, sont réservées à la transformation (confitures, purées, tartes...) et peuvent être congelées pour prolonger leur conservation avant transformation.

Ce qui distingue la «Figue de Solliès» des autres produits similaires, sont les spécificités suivantes:

- sa forme de goutte d'eau écrasée,
- sa couleur violette à noire nervurée,
- son aspect dense, ferme et souple à la fois,
- sa pulpe charnue, brillante et juteuse, de couleur «confiture de fraise», à nombreuses graines fines et beiges,
- son nez élégant, peu intense, à notes «végétales» et «fruitées» de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges,
- sa texture craquante puis fondante, aux arômes intenses «végétaux» (confiture de rhubarbe, pastèque), «fruités» (fruits rouges) et à «notes florales»,
- son calibre supérieur à la moyenne des calibres observés sur le marché européen de la figue, soit 40 millimètres au minimum (avant congélation éventuelle),
- son originalité gustative traduite par un excellent équilibre des saveurs acidulées et sucrées, unique en Europe. Cet équilibre des saveurs acidulées et sucrées est obtenu notamment grâce à une teneur en sucre minimale de 14 degrés Brix (dans les limites de la tolérance prévue), garantie au stade du conditionnement ou au stade de la mise en congélation, quelle que soit la destination des fruits (fruit de bouche ou fruit destiné à la transformation),
- sa bonne tenue en fruit de bouche, qui lui permet de rester présentable (fruit non éclaté, non déchiré, non fendu et non boisé dans les limites de la tolérance prévue) jusqu'au consommateur et d'être conservée dans de bonnes conditions plusieurs jours.

L'aire géographique de la «Figue de Solliès» présente une grande diversité minérale due au brassage favorisé par un réseau hydrographique dense qui met en contact, par la circulation des eaux souterraines, ces différents types de sols. Un tel brassage est favorable à l'enrichissement minéral des sols, disponible pour les racines du figuier. La croissance de l'arbre est favorisée ainsi que son développement foliaire, favorisant la richesse gustative des fruits et l'équilibre des saveurs acidulées et sucrées, typiques de la «Figue de Solliès». La relative faiblesse de la teneur en calcaire des sols (inférieure à 20 %) permet d'obtenir des fruits plus charnus et juteux, avec des calibres supérieurs à 40 millimètres également favorisés par le nombre de jours de gel peu important dans l'aire géographique, l'irrigation estivale pratiquée par les producteurs et par l'hygrométrie moyenne, mais constante, constatée dans les vergers. Ce calibre est également obtenu par le savoir-faire des producteurs en matière de tri et de conditionnement où l'attention est portée sur la formation des plateaux de couleur et de calibre homogènes en ce qui concerne la figue de bouche.

La présence d'un climat méditerranéen chaud à l'hygrométrie moyenne et à l'ensoleillement généreux permet à la «Figue de Solliès» d'atteindre facilement un taux minimal de 14 degrés Brix au cours de la récolte. La récolte, réalisée exclusivement à la main et associée à un tri rapide et rigoureux en station de conditionnement, permet de garantir l'obtention d'un fruit aux caractéristiques physiques et organoleptiques optimales (tenue du fruit, aptitude à la conservation, calibre et maturité optimale).

La «Figue de Solliès» est ainsi très prisée pour ces qualités organoleptiques, en tant que fruit de bouche sur les marchés locaux et nationaux, dans les grandes épiceries fines et à l'export mais également en restauration par les grands chefs cuisiniers qui n'hésitent pas à vanter ses mérites dans des ouvrages culinaires (Gui GEDDA, avril 2004, «La magie de la figue dans la cuisine provençale», édition Edisud) et par les transformateurs pour élaborer confitures, pâtisseries et autres préparations à base de figues. Parallèlement à la production de fruits de bouche, le marché de la figue destinée à la transformation, souvent congelée pour prolonger sa durée de conservation, s'est développé à partir de 1980. La figue bourjassote noire, destinée à la transformation, représente aujourd'hui plus de 20 % du tonnage global produit dans l'aire géographique, soit environ 300 tonnes en 2016.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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