

Službeni list

Europske unije

C 257



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 63.

5. kolovoza 2020.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 257/01	Tečajna lista eura — 4. kolovoza 2020.	1
---------------	---	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2020/C 257/02	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV) Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	2
2020/C 257/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman) Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	4

DRUGI

Europska komisija

2020/C 257/04	Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	5
---------------	---	---

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

4. kolovoza 2020.

(2020/C 257/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj
USD američki dolar	1,1765	CAD kanadski dolar	1,5773
JPY japanski jen	124,78	HKD hongkonški dolar	9,1179
DKK danska kruna	7,4462	NZD novozelandski dolar	1,7807
GBP funta sterlinga	0,90335	SGD singapurski dolar	1,6195
SEK švedska kruna	10,3025	KRW južnokorejski von	1 406,49
CHF švicarski franak	1,0761	ZAR južnoafrički rand	20,4879
ISK islandska kruna	160,00	CNY kineski renminbi-juan	8,2157
NOK norveška kruna	10,7568	HRK hrvatska kuna	7,4683
BGN bugarski lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	17 276,90
CZK češka kruna	26,221	MYR malezijski ringit	4,9654
HUF mađarska forinta	344,73	PHP filipinski pezo	57,774
PLN poljski zlot	4,4055	RUB ruski rubalj	86,7275
RON rumunjski novi leu	4,8358	THB tajlandski baht	36,608
TRY turska lira	8,1990	BRL brazilski real	6,2743
AUD australski dolar	1,6495	MXN meksički pezo	26,7401
		INR indijska rupija	88,3805

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 257/02)

1. Komisija je 30. srpnja 2020. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- GIG Solar Holdco, LLC („GIG Solar”, SAD), društvo kći u neizravnom potpunom vlasništvu poduzetnika Macquarie Group Limited (zajedno s njegovim društvima kćerima, „Macquarie”),
- Siemens Aktiengesellschaft („Siemens”, Njemačka),
- MSS Energy Holdings, LLC (zajednički pothvat, „JV”, SAD).

GIG Solar i Siemens stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad novoosnovanim zajedničkim pothvatom.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela u novoosnovanom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- GIG Solar: GIG Solar je poduzeće specijalizirano za zelenu infrastrukturu. Macquarie posluje u području bankarskih i financijskih usluga, usluga savjetovanja te usluga u području ulaganja i upravljanja fondovima na globalnoj razini,
- Siemens: Siemens uglavnom posluje u područjima elektrifikacije, automatizacije i digitalizacije,
- zajednički pothvat: osmišljavanje, razvoj, izrada i financiranje projekata koji se odnose na energetske usluge u SAD-u.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 257/03)

1. Komisija je 24. srpnja 2020. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Total Direct Energie S.A. („Total Direct Energie”, Francuska), podružnica u 100% vlasništvu poduzetnika TOTAL S.A. („TOTAL”, Francuska),
- Kernaman SAS („Kernaman”, Francuska).

Poduzetnik Total Direct Energie stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Kernaman.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- TOTAL: posluje u svim sektorima naftne i plinske industrije te u sektorima obnovljivih izvora energije, proizvodnje energije i ugljične neutralnosti,
- Kernaman: posluje u sektoru električne energije i posjeduje sljedeću imovinu: i. Emile Huchet 7 i Emile Huchet 8, dvije plinske turbine s kombiniranim ciklusom i ii. optimizacijski i otpremni centar „Le Centre d’Optimisation, de Dispatching et d’Ajustement de la Production” te povezana imovina i obveze.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

E-adresa: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 257/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„FIGUE DE SOLLIÈS”

EU br.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCUSKA
Telefon: +33 494289437
Telefaks: +33 494333173
E-pošta: copsol@wanadoo.fr

Sastav: proizvođači, subjekti za pakiranje i postrojenja za zamrzavanje

Pravni status: skupina je strukovno udruženje koje podliježe Zakoniku o radu. Radi se o tijelu koje službeno priznaje francuska država za upravljanje specifikacijama proizvoda u vezi sa zaštićenom oznakom izvornosti „Figue de Solliès” zbog čega ta skupina ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu specifikacije.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Zemljopisno područje

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- ☒ Dokaz o podrijetlu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezanost
- ☒ Označivanje
- ☒ Ostalo: nadzorna tijela, nacionalni zahtjevi, zemljopisno područje.

4. Vrsta izmjene (izmjena)

- ☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena/izmjene

5.1. Rubrika „Opis proizvoda”

Prva verzija opisa smokve „Figue de Solliès” izmijenjena je tako da obuhvati posebnosti voća namijenjenog preradi te predviđena odstupanja za stolno voće i voće namijenjeno preradi

Tako je izvorni tekst specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta sljedeći:

„Smokva Solliès ljubičasta je smokva sorte *bourjassotte noire*, koja se prodaje svježa i cijela, promjera najmanje 40 milimetara. Na njezinoj kori nema uboda kukaca, nije ispucala i nema tragova trljanja lista o plod. Smokva Solliès, koja se odlikuje ravnotežom kiselkastih i slatkih okusa, ima zajamčeni udio šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu u fazi pakiranja. Taj zbijeni, čvrsti i podatni plod ima oblik spljoštene kapljice vode, ljubičaste do crne boje sa žilicama. Cvjetiste je tanko, blijedozelene boje, a pulpa mesnata, sjajna i sočna, boje džema od jagode s brojnim sitnim sjemenkama bez boje. Elegantnog je i blagog mirisa s biljnim i voćnim notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća. Punog je okusa, s karakterističnom ravnotežom kiselog i slatkog, na prvu hrskava, a zatim topiva, intenzivnih biljnih (džem od rabarbare, lubenica) i voćnih aroma (crveno voće) i cvjetnih nota. Pakiraju se i stavljaju na tržište na pladnju u jednom sloju ili u pliticama čiji sadržaj smije biti najviše 1 kilogram.”

U specifikaciji i jedinstvenom dokumentu (u točki [3.2.]) zamijenjen je sljedećim tekstom:

„Smokva Solliès ljubičasta je smokva sorte *bourjassotte noire*, koja se prodaje svježa ili zamrznuta. Svježe smokve namijenjene su za konzumaciju ili za preradu, dok su zamrznute smokve namijenjene isključivo za preradu.

Za sve voće:

- Smokva ima oblik spljoštene kapljice vode, ljubičaste je do crne boje sa žilicama.
- Zbijena je, čvrsta i podatna.
- Cvjetiste je tanko, blijedozelene boje.
- Pulpa je mesnata, sjajna i sočna, boje džema od jagode, s brojnim sitnim sjemenkama bez boje.
- Smokva je cijela i promjera najmanje 40 milimetara (prije mogućeg zamrzavanja).
- Na njezinoj kori nema uboda kukaca.
- Elegantnog je i blagog mirisa s biljnim i voćnim notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća.
- Okus joj se odlikuje karakterističnom ravnotežom kiselosti i slatkoće.
- Meso je na prvu hrskavo, a zatim topivo, intenzivnih biljnih (džem od rabarbare, lubenica) i voćnih aroma (crveno voće) i cvjetnih nota.
- U fazi pakiranja ili u fazi zamrzavanja ima udio šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu.

Za stolno voće:

Kora smokve nije raspuknuta, razderana, rascijepljena i nema tragova trljanja lista. Međutim, može biti laganih tragova trljanja lista o plod, ali najviše na 5 % površine.

Za voće namijenjeno preradi:

Kora može biti raspuknuta, razderana, rascijepljena ili imati tragove trljanja lista o plod.

U pogledu stolnog voća i voća namijenjenog preradi za sve navedene kriterije dopuštena je neusklađenost od najviše 10 % po pakiranju, osim za sortu i veličinu za koje nije predviđeno nikakvo odstupanje.

Stolno voće pakira se i stavlja na tržište na pladnju u jednom sloju ili u pliticama čiji sadržaj smije biti najviše 1 kilogram.

Voće namijenjeno preradi pakira se i stavlja na tržište u spremniku kapaciteta od najviše 25 kilograma.”

Izmjena se ponajprije odnosi na dodavanje voća namijenjenog preradi i dodavanje zamrzavanja (samo za voće namijenjeno preradi).

U opisu proizvoda odsad se razlikuju zajedničke značajke smokve „Figue de Solliès”, bez obzira na njezinu namjenu (okupljene pod stavkom naslova „za sve voće” =, jednake opisu u važećoj specifikaciji proizvoda (oblik, boja, tekstura, sočnost, cjelovitost, najmanja veličina, organoleptička svojstva, najmanji udio šećera...) i posebne značajke smokve, prema njezinoj namjeni (okupljene pod stavkom naslova „za stolno voće” ili „za voće namijenjeno preradi”). Nadalje, dodaje se da se „promjer” i „udio šećera” utvrđuju „prije zamrzavanja” jer je riječ o kriterijima koji se tek neznatno razlikuju pri odmrzavanju.

Dodana su i odstupanja (osim veličine i sorte): najveći postotak neusklađenih plodova po seriji i najveći postotak površine ploda na kojoj može biti neznatnih tragova trljanja lista o plod.

Uz to, izvorni tekst jedinstvenog dokumenta u točki [3.5] „posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje”:

„Serije koje se prodaju ujednačene su veličine i boje.”

briše se jer je riječ o kriteriju odvajanja, navedenom u rubrici „opis metode proizvodnje” specifikacije proizvoda.

Skupina koja podnosi zahtjev zapravo želi proširiti područje primjene specifikacije ZOI-ja na smokve namijenjene preradi (džemovi, chutney, slastice, voće kuhano u vakuumu...) jer se važeća specifikacija proizvoda odnosi samo na stolno voće. Potražnja za voćem za preradu zapravo je velika i od osamdesetih godina dvadesetog stoljeća bilježi rast. Smokva za preradu čini 20 % ukupne godišnje proizvedene količine sorte bourjassote noire na području oznake, odnosno gotovo 300 tona 2016. (400 tona 2015.) od 1 400 ukupno ubranih tona (1 600 tona 2015.).

Plodovi namijenjeni isključivo preradi smiju imati određene vizualne nedostatke na kori te smiju biti zamrznuti. Vizualni nedostaci, često povezani s visokim stupnjem zrelosti u trenutku berbe, kao što je razderana, napuknuta ili rascijepljena kora ili s tragovima od trljanja lista, nisu prihvatljivi za stolno voće, koje mora biti gotovo bez zamjerke (dopušten je lagani trag od trljanja lista na najviše 5 % površine kore). Svojstvo stolne smokve da „nije rascijepljena” tom je prilikom jasno navedeno. S druge strane, ti vizualni nedostaci ne dovode u pitanje kvalitetu organoleptičkih svojstava ploda, osobito za preradu.

Zamrzavanje omogućuje trajanje čuvanja smokve (do jedne godine), osobito najzrelijih plodova koje prerađivači najviše traže zbog njihova visokog udjela šećera. Kupnja zamrznutih smokava prerađivačima omogućuje da rasporede svoju proizvodnju osiguravajući kvalitetu proizvoda čiji je životni vijek u svježem stanju vrlo kratak (nekoliko dana). Ispitivanja koja je provela skupina tijekom više godina dokazala su da se zamrzavanjem zadržavaju organoleptička (boja, okus, tekstura) i analitička svojstva (udio šećera) smokve „Figue de Solliès”.

Pakiranje u plitice ili na pladanj ne odgovara potrebama prerađivača koji kupuju taj proizvod. Stoga se voće za preradu, najčešće zamrznuto, pakira u odgovarajuće spremnike (vreće ili kartone) do najviše 25 kg kako bi se spriječilo nagnječenje koje šteti plodovima. Osim toga, često se zamrzavaju prije stavljanja na tržište i prerade.

5.2. Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

Uz brojne formalne izmjene, izmjene provedene u specifikaciji proizvoda sastoje se istodobno od općenitog ažuriranja te rubrike s nacionalnim zahtjevima uvedenima za proizvode s oznakom izvornosti i od ažuriranja čija je svrha bila da se uzme u obzir uvođenje smokve namijenjene preradi, eventualno zamrznute, razlikujući je od „stolne smokve”.

Tako je dodan sljedeći tekst, kojim se opisuje sustav uveden na nacionalnoj razini:

„Uvođenje dokumentarnog praćenja tijekom cijelog postupka proizvodnje i zamrzavanja smokvi ‚Figues de Solliès’, povezanog s terenskim nadzorima i postupak organoleptičkog pregleda proizvoda osiguravaju praćenje proizvoda od proizvodnje do pakiranja.

Svaki gospodarski subjekt koji želi intervenirati u uvjete proizvodnje oznake izvornosti ‚Figue de Solliès’ dužan je skupini podnijeti sljedeće izjave i redovno ažurirati sljedeće dokumente i evidencije, u skladu s utvrđenim načinom i rokovima.

Izjave i robna isprava izrađuju se na tiskanicama koje osigurava skupina, a usklađene su s obrascima koje odobrava ravnatelj INAO-a. Sva dokumentacija o uzgoju, evidencije, kopije robne isprave i ostali dokumenti koji omogućuju provedbu praćenja i provjere količina i proizvoda stavlja se na raspolaganje službenicima zaduženima za nadzore.”

Pojedinosti o podacima koji čine „identifikacijsku izjavu” gospodarskih subjekata izbrisane su, ali dodaje se da se ta izjava odnosi na gospodarske subjekte koji sudjeluju u proizvodnji, dobivanju, zamrzavanju ili pakiranju i da je „prima i evidentira skupina”;

„Izjava o izostanku namjere dodjele sredstava za proizvodnju u određenoj godini” (neobvezna) preimenovana je u „izjavu o izostanku namjere potpune ili djelomične proizvodnje oznake izvornosti u određenoj godini”, a pojedinosti o iznesenim podacima izbrisane su.

Početno predviđena „izjava o proizvodnji i stavljanju na tržište” zamijenjena je „godišnjom izjavom o berbi” za proizvođače smokava i „godišnjom izjavom o proizvodnji” za gospodarske subjekte koji stavljaju na tržište i otpremaju smokve s oznakom izvornosti.

U „godišnjoj izjavi o proizvodnji” dodaje se da izjava obuhvaća „količine pakiranih smokava s oznakom izvornosti stavljenih na tržište s oznakom izvornosti, uz razlikovanje stolnih smokava i smokava za preradu te uz naznaku eventualno zamrznutih količina”.

„Evidencije materijalnog knjigovodstva koje bilježe sva kretanja proizvoda i tijekom rukovanja” zamijenjene su informacijama koje su od sada raspodijeljene u dva različita dokumenta: „evidencija berbe” za proizvođača smokava, u kojoj se navodi: „za svaki voćnjak koji nosi katastarske oznake: ubrane količine po datumu berbe, mjesto skladištenja, količinu koja je izašla iz skladišta, datum izlaska i njihovo odredište. Podatke koji se nalaze u evidenciji gospodarski subjekt pohranjuje tijekom godine na koju se odnose i dvije sljedeće godine” i „evidencija rukovanja” za gospodarski subjekt koji odvaja, razvrstava po veličini, stavlja na tržište i otprema smokve, a u kojoj se navodi sljedeće: „količine i podrijetlo smokava koje pristižu s oznakama otpremnica, datumima provedbe različitih radnji (skladištenje, odvajanje, razvrstavanje po veličini, pakiranje, zamrzavanje, otprema), količine odvojenih, razvrstanih plodova, zamrznutih, zapakiranih i otpremljenih plodova, uz naznaku kategorije (stolne smokve ili smokve za preradu, svježe ili zamrznute). Podatke navedene u evidenciji gospodarski subjekt pohranjuje tijekom godine na koju se odnose i dvije sljedeće godine”.

Dodaje se „identifikacijski list pakiranih jedinica” u kojem se navodi da „Svaka pakirana jedinica koja se stavlja na tržište s oznakom izvornosti ima list koji sadržava najmanje: oznaku serije, datum zamrzavanja za zamrznute serije, navod „ZOI” i, za voće namijenjeno preradi, navod o kategoriji serije („prerađeno – zamrznuto” ili „prerađeno – svježe”)”.

Osim toga, dodan je i „Paletni list” u kojem se navodi: „Svaka paleta koja sadržava više pakiranih jedinica ima list sa sažetkom informacija sadržanih u identifikacijskom listu pakiranih jedinica”.

Za praćenje postupaka uzgoja koji se provode na česticama, gospodarski subjekt ima mogućnost zabilježiti svoje zahvate u bilo kojem drugom dokumentu osim početno predviđenog dokumenta o uzgoju.

U toj je rubrici dodano i upućivanje na analitičko i organoleptičko ispitivanje predviđeno kako bi se zajamčile kvaliteta i usklađenost proizvoda s opisom: „Kako bi se osigurala kvaliteta i usklađenost s opisom proizvoda utvrđenog u prethodnoj točki II., cijeli je taj postupak nadopunjen nasumičnim organoleptičkim ispitivanjima provedenima na serijama smokava koje su spremne za stavljanje na tržište s oznakom izvornosti.”

5.3. Rubrika „Metoda dobivanja”:

Veće izvršene izmjene povezane su s uvođenjem smokava namijenjenih preradi i eventualno zamrznutih. Dodani su uvjeti proizvodnje tog proizvoda i ponekad su zbog toga reorganizirani različiti stavci ove rubrike kako bi se uzele u obzir različite namjene smokava ubranih kao stolno voće ili voće za preradu, zamrznuto ili nezamrznuto. Osim izmjena povezanih s uvođenjem smokava za preradu, uvedene su i druge izmjene.

Sljedeći uvodni stavak: „Specifičnost smokve *Figue de Solliès* temelji se na drevnom znanju i iskustvu. Te tehnike proizvodnje u skladu su s posebnostima smokava i njihovih potreba te su jamstvo posebnosti tog područja i kvalitete plodova koji se u njemu uzgajaju. Znanje i iskustvo prate cijeli ciklus proizvoda, od održavanja voćnjaka, preko berbe do pakiranja” briše se jer više potpada pod elemente „povezanosti proizvoda sa zemljopisnim područjem” nego pod opis „načina proizvodnje”.

Sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Sadnja: svako stablo ima površinu od najmanje 25 četvornih metara, a ta je površina umnožak udaljenosti između dvaju redova i razmaka između stabala. Najmanja udaljenost između stabala iznosi najmanje pet metara.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Gustoća sadnje: Svako stablo ima površinu od najmanje 25 četvornih metara, a ta je površina umnožak udaljenosti između dvaju redova i razmaka između stabala. Najmanja udaljenost između stabala, izmjerena „od osi do osi”, iznosi najmanje pet metara u trenutku sadnje.”

Najmanje udaljenosti i površine sadnje nisu promijenjene, ali dodaje se da se najmanja udaljenost između stabala utvrđuje „od osi do osi u trenutku sadnje” kako bi se spriječilo drugačije tumačenje i kako bi se uzeo u obzir rast debala tijekom godina.

Sljedeći tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Smokve se beru od 15. kolovoza do 15. studenoga.”

Zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Datum berbe: datumi početka i završetka berbe utvrđuju se svake godine odlukom ravnatelja INAO-a na prijedlog skupine”.

Fiksni datumi berbe brišu se i zamjenjuju početkom i završetkom berbe koji se utvrđuju svake godine. Naime, razdoblje berbe navedeno u početku indikativno je. U stvarnosti može se razlikovati svake godine jer je važno uzeti u obzir stvarnu zrelost i kvalitetu plodova ovisno o klimatskim uvjetima: kasnije dozrijevanje zbog nedostatka sunca, kraj kišnog razdoblja berbe, što dovodi do manjeg udjela šećera i utječe na organoleptička svojstva plodova... itd.

Skupina svoj prijedlog mora argumentirati, osobito u pogledu provjere boje plodova i udjela šećera u njima na mreži čestica, a u skladu s uvjetima utvrđenima u specifikaciji proizvoda (80 % smokava mora imati boju od C2 do C7 kada je riječ o „šifri boje” i udio šećera od najmanje 14 ° po Brixu).

Sljedeći izvorni tekst: „Smokve se beru i prevoze od voćnjaka do mjesta skladištenja u kutijama s rupicama od najviše 20 kilograma”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Smokve se beru, prevoze i dostavljaju kutijama s rupicama obujma od najviše 20 kilograma.”

Kada je riječ o načinima berbe, obvezi da se smokve beru i prevoze u kutijama s rupicama obujma od najviše 20 kg dodaje se obveza da se smokve i isporučuju u kutijama kako bi se sačuvala kvaliteta tog osjetljivog voća. Prvi tekst: „od voćnjaka do mjesta skladištenja” briše se jer nije precizan.

U cijeloj toj rubrici uvedene su i čisto formalne izmjene kojima se ponajprije zamjenjuju svi niječni izrazi poput „ne smije biti veći od” sljedećim pozitivnim izrazima: „manji ili jednak”.

Pojedinosti o uvedenim izmjenama u okviru uvođenja smokve za preradu, eventualno zamrznute, opisane su u nastavku:

- sljedeći izvorni tekst: „Razdoblje između berbe i otpreme nakon pakiranja nije dulje od pet dana. U tom razdoblju smokve se skladište, ali ne prebacuju se u posude, na temperaturi od najviše 8 °C, kako se ne bi izložile štetnim učincima topline”, zamjenjuje se, ovisno o namjeni smokve (stolna ili za preradu), sljedećim sadržajem, kako bi se uzela u obzir razlika između stolnih smokava i smokava za preradu:

„Skladištenje prije dobivanja: dok se čeka proizvodnja stolnih smokava ili smokava za preradu, dostavljene smokve odmah se skladište, bez prebacivanja u posude, na temperaturi od najviše 8 °C”.

- A za stolno voće:

Sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Nakon odvajanja pakirane smokve nemaju ni ubode kukaca ni mrlja, nisu raspuknute, kora im nije razderana, a boja je nijanse C2 do C7 prema navedenim šiframa boja CTIFL-a (Međustrukovni centar za voće povrće). Udio šećera iznosi najmanje 14 stupnjeva po Brixu.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Smokve se odvajaju, razvrstavaju prema veličini, pakiraju i otpremaju u roku od najviše pet dana nakon berbe.

Odvajanje, razvrstavanje prema veličini i pakiranje:

Veličine su najmanje 40 mm. Na njima nema ni uboda kukaca ni mrlja, nisu raspuknute, razderane, rascijepjene i nemaju tragova trljanja lista o plod. Međutim, na kori ploda može biti laganih tragova trljanja lista, ali najviše na 5 % površine. Boja im je nijanse C2 do C7 prema navedenim šiframa boja CTIFL-a, a udio šećera iznosi najmanje 14 stupnjeva po Brixu.

Osim veličine i sorte, dopušteno je najviše 10 % neusklađenih plodova.

Prvi rok za pakiranje i otpremu od najviše pet dana nakon berbe ne mijenja se i stoga se navodi i u tom tekstu.

Točka o kriterijima odvajanja preinačena je i nadopunjena uvođenjem pragova odstupanja izraženih u postocima neusklađenih plodova. Nakon brojnih godina proizvodnje i kontrole oznake izvornosti ta odstupanja odgovaraju prihvatljivim razlikama prilikom odvajanja, odnosno najviše tri neusklađene smokve na pladnju s 27 smokava. Ponovno se navode najmanja veličina smokava od 40 mm i činjenica da kora smokava nije razderana, rascijepjena i da nema tragova trljanja lista.

Kada je riječ o načinima pakiranja smokava (na pladnju ili u pliticama), sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda:

Pakiraju se i stavljaju na tržište na pladnju u jednom sloju ili u pliticama čiji sadržaj smije biti najviše 1 kilogram.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Pakiranje se provodi neposredno nakon odvajanja i razvrstavanja po veličini. Na tržište stavljaju se na pladnju u jednom sloju ili u plitici čiji obujam smije biti najviše 1 kilogram.”

Radi postizanja veće jasnoće dodaje se da se smokve moraju pakirati neposredno nakon faze odvajanja i razvrstavanja po veličini kako bi se sačuvala kvaliteta plodova.

Zbog općeg preustroja različitih stavaka nastala je posebna točka „skladištenje prije otpreme”, koja obuhvaća sljedeće uvjete koji su već predviđeni u specifikaciji proizvoda za stolne smokve: „*Pakirane serije skladište se do otpreme u skladište na hladnome, na temperaturi od najviše 8 °C*”

— A za voće za preradu:

Specifikacija proizvoda nadopunjuje se uvjetima proizvodnje, a po potrebi i zamrzavanja smokava namijenjenih preradi. Stoga je dodan sljedeći tekst:

— „*Smokve se odvajaju, razvrstaju prema veličini i otpremaju ili stavljaju na hlađenje radi zamrzavanja u roku od najviše pet dana nakon berbe.*”

— „*Odvajanje i razvrstavanje prema veličini:*

„Smokve su veličine najmanje 40 mm, a boja im je nijanse C2 do C7 prema navedenim šiframa boja CTIFL-a. Udio šećera iznosi najmanje 14 stupnjeva po Brixu. Na smokvama nema uboda kukaca, ali mogu biti raspuknute, razderane, rascijepljene ili imati tragove trljanja lista o plod. Osim veličine i sorte, dopušteno je najviše 10 % neusklađenih plodova.”

Stoga te smokve ispunjavaju iste zahtjeve odvajanja kao i stolne smokve u pogledu veličine, boje, udjela šećera i nepostojanja uboda kukaca. No, za razliku od stolnih smokava mogu biti raspuknute, razderane, rascijepljene ili imati tragove trljanja lista o plod.

— „*Pakiranje, skladištenje i rok prije otpreme svježih plodova:*

„Nakon što se smokve odvoje i razvrstaju po veličini, pakiraju se u spremnik kapaciteta od najviše 25 kilograma, koji se zatvara uz pomoć sustava koji se ne može oštetiti i koji se ne može više vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja. Odmah se do otpreme skladište na hladnome, na temperaturi od najviše 8 °C.”

Zahvaljujući velikoj zapremnini, navedena su pakiranja prikladna za komercijalnu namjenu proizvoda (prerada), uz očuvanje kvalitete proizvoda jer su ograničeni na 25 kg. Uz to, kako bi se smanjila opasnost od zamjene proizvoda smokvama koje nisu ZOI, predviđeno je da se za pakiranje primijeni sustav koji se ne može oštetiti i koji se više ne može vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja.

— „*Pakiranje, skladištenje, zamrzavanje i rok prije otpreme zamrznutih plodova:*

— *Skladištenje prije hlađenja:*

„Neposredno nakon odvajanja i razvrstavanja po veličini smokve se drže na hladnome na temperaturi od najviše 8 °C od 12 do 24 h u spremniku kapaciteta od najviše 25 kilograma.”

Smokve namijenjene za zamrzavanje skladište se i u spremnicima kapaciteta od najviše 25 kg kako bi se sačuvala kvaliteta proizvoda. Nakon faze odvajanja, uslijed koje se temperatura plodova može povećati, rashlađivanjem smokava prije zamrzavanja, od 12 do 24 sata u rashladnoj komori na temperaturi od najviše 8 °C, sprečava se veliki toplotni udar koji bi mogao narušiti kvalitetu proizvoda.

— *Zamrzavanje:*

„Nakon skladištenja prije hlađenja smokve se zamrzavaju tako da u sredini dosegnu temperaturu od najviše -18 °C u roku od najviše pet dana nakon datuma zamrzavanja.”

Gospodarski subjekti nemaju opremu koja bi im omogućila brzo zamrzavanje. Međutim, iskustvo je pokazalo da je rok od pet dana za zamrzavanje poželjan za očuvanje značajki smokve „Figue de Solliés”.

— *Pakiranje zamrznutih smokava:*

„Smokve se pakiraju u spremnik kapaciteta od najviše 25 kilograma, koji se zatvara uz pomoć sustava koji se ne može oštetiti i koji se više ne može vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja.”

Za razliku od stolnih smokava smokve namijenjene za preradu pakiraju se u velike spremnike. Međutim, kapacitet je ograničen na 25 kg kako bi se spriječilo prekomjerno slijeganje plodova koje bi moglo biti štetno. Uz to, kako bi se spriječila zamjena proizvoda smokvama drugih zemljopisnih podrijetla, zahtijeva se da pakiranja budu takva da se može provjeriti njihova neoštećenost.

— Trajanje čuvanja zamrznutih smokava:

„Zamrznute smokve imaju oznaku izvornosti ‚Figue de Solliès‘ najviše godinu dana nakon zamrzavanja.”

Najduljim trajanjem čuvanja zamrznutih proizvoda omogućuje se, s jedne strane, zadržavanje fizikalnih i organoleptičkih svojstava proizvoda, a s druge strane, onemogućuje se istodobno stavljanje na tržište različitih godina berbe.

Sljedeći tekst, koji se nalazi u specifikaciji proizvoda kao i u točki [3.5] važećeg jedinstvenog dokumenta:

„Zbog osjetljivosti proizvoda pakiranje se obvezno odvija na zemljopisnom području na način da se sačuvaju kvaliteta i značajke oznake. Naime, smokva je općenito voće koje loše podnosi prijevoz i moguće udarce. Stoga je njima potrebno rukovati što je manje moguće, a u spremnike moraju se pakirati vrlo brzo i uz sprečavanje drobljenja (pladanj s jednim redom ili plitica od najviše 1 kg). Uz to, zbog te obveze smokve se moraju pakirati neposredno nakon odvajanja, dakle na istom mjestu na kojem su odvojene, što je upravo faza koja podsjeća na znanje i iskustvo proizvođača zemljopisnog područja.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Pakiranje, a ako je riječ o smokvama namijenjenima preradi, i eventualno zamrzavanje, moraju se odvijati na zemljopisnom području. Naime, smokva je općenito krhko voće koje loše podnosi prijevoz, višestruko rukovanje i moguće fizičke ili toplotne udare. Upravo zato, kako bi se zajamčilo očuvanje njezinih izvornih svojstava, mora se pakirati ili zamrznuti (nakon hlađenja na temperaturi iznad ništice od 12 do 24 h kako bi se spriječio znatni toplotni udar) neposredno nakon odvajanja u spremnike koji onemogućuju njihovo drobljenje (pladanj s jednim redom ili plitica od najviše 1 kg za stolne smokve i spremnici od najviše 25 kg za smokve namijenjene preradi). Stoga ta obveza propisuje da se smokve pakiraju i zamrzavaju na zemljopisnom području proizvodnje jer faza odvajanja podsjeća upravo na znanje i iskustvo proizvođača zemljopisnog područja. Uz to, pakiranje i zamrzavanje na zemljopisnom području ujedno omogućuju ograničavanje opasnosti da se proizvod zamijeni neusklađenim proizvodom, osobito na način da proizvođači upotrebljavaju sustav koji se ne može oštetiti i više se ne može vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja.”

Zapravo, dodani su dokazi o pakiranju i zamrzavanju smokava namijenjenih preradi na zemljopisnom području kao nadopuna dokazima koji su izvorno navedeni za pakiranje stolnih smokava u zemljopisnom području.

5.4. Rubrika „Povezanost”

Ova je rubrika nadopunjena podacima o smokvama namijenjenima preradi i eventualno zamrzavanju. Skupina je to željela iskoristiti kako bi sažela cijelu ovu rubriku.

U uvodu specifikacije proizvoda kao i u točki [5] jedinstvenog dokumenta dodan je sljedeći tekst, koji pojašnjava posebna svojstva smokve „Figue de Solliès” koja se ponajprije temelje na prirodnim i ljudskim čimbenicima zemljopisnog okruženja:

„Smokva ‚Figue de Solliès‘ odlikuje se bogatim okusom, mesnatim, sočnim i velikim plodom i visokim udjelom šećera, što je u biti posljedica prirodnih čimbenika (tlo i vodena mreža, klima) i ljudskih čimbenika (berba i odvajanje) zemljopisnog područja.”

Kada je riječ o posebnostima područja, brojni navedeni povijesni podaci izbrisani su ili sažeti, a dodani su podaci o tržištu smokava namijenjenih preradi koji ukazuju na to da smokve namijenjene preradi čine više od 20 % ukupne godišnje količine proizvedenih smokava sorte *bourjassote noire* na zemljopisnom području, odnosno gotovo 300 tona 2016.

Sažetak iz specifikacije, koji se ne navodi u jedinstvenom dokumentu, glasi kako slijedi:

„Smokva, prisutna od antike, razvila se na cijelom Sredozemlju. Iako je u srednjem vijeku područje oko Marseillesa osiguravalo velik dio francuske proizvodnje, ona se zatim okrenula istoku Provanse, a osobito prema području Solliès, gdje je smokva naišla na idealne uvjete za svoj razvoj, osobito sorta *bourjassote noire*, koja se od 1560. uobičajeno naziva ‚Figue de Solliès‘. Na samom početku 19. stoljeća g. Fauche, prefekt departmana Var, navodi da sorta *bourjassote noire* prevladava u tom departmanu. Njezina proizvodnja u stalnom je porastu. Početkom 20. stoljeća na području Solliès proizvodi se približno 1 100 tona smokava. U razdoblju od 1905. do 1910. smokva Figue de Solliès, zahvaljujući željezničkoj mreži, postaje vrlo cijenjena u Parizu, kamo se u sezoni svakog dana šalje 18 tona. Pedesetih godina dvadesetog stoljeća razvijaju se voćnjaci koji se sastoje samo od smokava. Uzgajaju se na „pješački” način koji olakšava berbu. Osamdesetih godina dvadesetog stoljeća smokva konačno postaje glavna kultura u sektoru. Godine 1996. proizvođači se okupljaju u skupini ‚Syndicat de Défense de la Figue de Solliès‘, koja im omogućuje da od 2006. zaštite naziv ‚Figue de Solliès‘ kontroliranim oznakom izvornosti, a zatim 2010. zaštićenom oznakom izvornosti za svježe, takozvano ‚stolno‘ voće. Danas se na zemljopisnom području svake godine proizvede približno 2 000 tona smokava svih sorti zajedno.”

U specifikaciji proizvoda dodani su sljedeći podaci o smokvi za preradu:

„Uz proizvodnju stolnog voća, od 1980. u kotlini Solliès razvilo se tržište smokava namijenjenih preradi, koje se često zamrzavaju kako bi se produljilo njihovo trajanje čuvanja. Čini 13 % ukupne količine sorte bourjassotte noire koja se stavlja na tržište, odnosno šezdesetak tona. Uglavnom je riječ o vrlo zrelih smokvama (C7 prema navedenim šiframa boja CTIFL-a) koje su cijenjene zbog visokog udjela šećera. Ti plodovi, izvrsnih organoleptičkih svojstava, mogu imati razderanu ili raspuknutu koru zahvaljujući zrelosti zbog koje je zabranjen njihov prijevoz na daleke udaljenosti i smanjen životni vijek svježih plodova. Uz to, tragovi trenja lista o plod na kori nije smetnja za plod namijenjen preradi jer okusne značajke ploda nisu izmijenjene.

Najnoviji gospodarski podaci

Proizvodnjom smokve ‚Figue de Solliès‘ 2016. bavi se 120 proizvođača smokava koje zastupa zadruga i dvadesetak proizvođača – otpremnika. Francuska je proizvela 3 200 tona smokava svih sorti, od čega više od 1 800 tona iz zemljopisnog područja proizvodnje smokve ‚Figue de Solliès‘, od kojih 1 400 tona pripada sorti bourjassotte noire. Smokva namijenjena preradi danas čini više od 20 % ukupne količine sorte bourjassotte noire proizvedene u zemljopisnom području, odnosno približno 300 tona 2016.”

U točki [5] jedinstvenog dokumenta dodani su sljedeći odgovarajući podaci:

„Smokve koje su raspuknute, razderane, rascijepjene ili imaju tragove trljanja lista o plod, što je osobito posljedica visokog stupnja zrelosti, ali su iznimnih okusnih značajki, namijenjene su preradi (džemovi, pirei, kolači...) i mogu se zamrznuti kako bi se produljilo njihovo čuvanje prije prerade.”

Zemljopisne, geološke i klimatske značajke zemljopisnog područja dodatno su sažete, a brojčani podaci o prisutnosti sorte bourjassotte noire ažurirani su.

Postojeći tekst specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta u točki [5] glasi kako slijedi (prvi stavak ne nalazi se u jedinstvenom dokumentu):

„Zemljopisno područje proizvodnje smokve ‚Figue de Solliès‘ u cijelosti se nalazi na jugozapadnom kraju depresije iz razdoblja perma, od zapada prema sjeveru okružene vapnenačkim formacijama iz razdoblja jure, a na istoku metamorfnim stijenama masiva Maures. To se područje podudara i s riječnim slivom kotline Gapeau-Real-Martin, s gustim nizom malih potoka koji oplakuju područje proizvodnje. Uz to, od srednjeg vijeka kanali rijeke Gapeau osiguravaju navodnjavanje poljoprivredne zemlje, a njihova mreža obuhvaća cijelo područje proizvodnje.

Područje proizvodnje, okrenuto prema Sredozemnom moru, omeđeno je organiziranom topografijom i odlikuje se postojanjem posebne mezoklime. Riječ je o sredozemnoj klimi s visokim temperaturama, osobito od travnja do listopada. Zemljopisno područje ističe se i malim brojem dana s poledicom, padalina kojih najviše ima na jesen i zimi, prosječnim, ali stalnim postotkom vlage. S geološkog stajališta zemljopisno područje nalazi se u dijelu u kojem se susreću vapnenačka Provansa i masiva kristalnih stijena Maures na zapadu, što stvara raznolika tla. Tako na području proizvodnje postoji šest vrsta tla: smeđa novija aluvijalna tla, slabo isprani stari smeđi aluviji, isprani stari smeđi aluviji, mladi smeđi koluviji ili klizišta, mlada smeđa tla bez zaliha kalcija, vapnenačko-magnezijska karbonatna tla.

Gotovo isključivo uzgaja se određena sorta: sorta bourjassotte noire, koja se uobičajeno naziva ‚ljubičasta smokva‘ i gotovo se isključivo proizvodi na tom području proizvodnje. Iako 2016. bazen Solliès sam daje približno 57 % nacionalne proizvodnje smokava svih sorti, s više od 1 800 tona, većina francuske proizvodnje sorte bourjassotte noire odvija se u tom bazenu. Manji dio ostalih voćnjaka raspršen je u svim francuskim departmanima, osobito u departmanu Vaucluse.”

Podaci o ljudskim čimbenicima (veličina, navodnjavanje...) sažeti su i nadopunjeni podacima o uvođenju smokve namijenjene preradi, osobito zamrznute.

Ažurirani tekst specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta glasi kako slijedi (točka [5]):

„Znanje i iskustvo prilagođeni zemljopisnom okruženju koje su razvili proizvođači smokve ‚Figue de Solliès‘ osobito se odnose na način sadnje (u svrhu dobrog razvoja nasada smokava stabla imaju najmanje 25 četvornih metara, odnosno pet metara između dvaju stabala i pet metara između dvaju redova), način rezidbe (dobivanje ‚pješačkih‘ voćnjaka s granama dostupnima rukom kako bi se olakšale berba i rezidba u svrhu povećanja rodosti radi dobivanja velikih plodova), upravljanje navodnjavanjem u razdobljima nedostatka vode kako bi se spriječilo pucanje plodova i osigurala kvalitetna proizvodnja koja će omogućiti da se smokve stavljaju na tržište u najboljim uvjetima.

Berbom, koja se provodi isključivo ručno, upravljaju uglavnom lokalni, stručni i kvalificirani radnici. Kako bi se utvrdila najbolja faza za berbu, proizvođači se služe šifarnikom boja koji je izradio Tehnički međustrukovni centar za voće i povrće (CTIFL), a koji predstavlja različite razine obojenja smokve ‚Figue de Solliès‘ u vezi s fazom zrelosti. Stoga se smokve uglavnom beru od 15. kolovoza do 15. studenoga, ovisno o zrelosti.”

Samo se u specifikaciji proizvoda navodi sljedeće:

„Pločice nose oznaku C1 ako je riječ o lagano obojenoj, nezreloj smokvi (ne uzima se u obzir za oznaku izvornosti) do C7 ako je riječ o vrlo zreloj plodu. U skladu s tradicijom, da bi smokve imale cijenjene okusne odlike, berba se odvija kada boja ima vrijednost od C2 do C7. U fazi C1 smokve nisu ni dovoljno slatke ni sočne. Uz to, s obzirom na krhkost ploda ubrano voće stavlja se u kutije s rupicama obujma od najviše 20 kg.

U specifikaciji ažurirani tekst glasi kako slijedi:

Odvajanje, pakiranje i zamrzavanje:

odvajanje je važna faza čija je svrha odabrati plodove koji su usklađeni s posebnostima oznake izvornosti. Bez obzira na različite namjene (stolne smokve ili smokve namijenjene preradi) plodovi se na tržište stavljaju cijeli, veličine su najmanje 40 milimetara, boje od C2 do C7 i s udjelom šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu. Plodovi se odvajaju i prema izgledu kore. Smokve namijenjene za tržište stolnih smokava besprijeekorna su izgleda. Nisu raspuknute, razderane, rascijepjene i nemaju tragove trljanja lista o plod. Međutim, dopušten je udio od najviše 10 % neusklađenih plodova po seriji i najviše 5 % površine kore na kojoj ima malo tragova trenja lista o plod. Smokve se stavljaju na tržište u ujednačenim serijama u pogledu veličine, zrelosti i vizualnog izgleda. Pakiraju se na pladnjeve u najviše jednom redu ili u plitice od najviše 1 kg kako bi se osigurali njihova cjelovitost i optimalni uvjeti čuvanja.

Smokve koje su raspuknute, razderane, rascijepjene ili imaju tragove trljanja lista o plod, što je osobito posljedica visokog stupnja zrelosti (C7 prema šifarniku boja CTIFL-a), ali su iznimnih okusnih značajki, namijenjene su preradi (džemovi, pirei, kolači...). Mogu se pakirati u spremnike kapaciteta od najviše 25 kilograma kako bi se spriječilo njihovo nagnječenje. Kako bi se produljio njihov životni vijek (do jedne godine) prije prerade, mogu se zamrznuti. Nakon faze odvajanja, uslijed koje se temperatura plodova može povećati, smokve provode 12 do 24 sata u rashladnoj komori na temperaturi od najviše 8 °C prije nego što se zamrznu kako bi se spriječilo preveliki toplotni udar koji bi mogao narušiti kvalitetu proizvoda.”

U točki [5] jedinstvenog dokumenta sljedeći su posljednji elementi sažeti kako slijedi:

„Ručno odvajanje važna je faza čija je svrha odabrati najljepše plodove ovisno o njihovoj cjelovitosti, veličini i udjelu šećera. Smokve namijenjene za tržište stolnih smokava besprijeekorna su izgleda. „Smokve koje su raspuknute, razderane, rascijepjene ili imaju tragove trljanja lista o plod, što je osobito posljedica visokog stupnja zrelosti, ali su iznimnih okusnih značajki, namijenjene su preradi (džemovi, pirei, kolači...) i mogu se zamrznuti kako bi se produljilo njihovo čuvanje prije prerade.”

Kada je riječ o posebnostima proizvoda, sljedeći tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Smokva figue de Solliès odlikuje se veličinom koja je veća od prosječnih veličina smokava na europskom tržištu. Kontrolirana oznaka izvornosti zahtijeva veličinu od najmanje 40 milimetara.

Udio šećera iznosi najmanje 14 stupnjeva po Brixu u fazi pakiranja.

Također je na cijeni zbog svojeg dobrog stanja koje mu omogućuje da zadrži lijep izgled (nenapuknuti plod) i da bude sačuvan u dobrim uvjetima nekoliko dana.

Taj zbijeni, čvrsti i podatan plod ima oblik spljoštene kapljice vode, ljubičaste do crne boje sa žilicama (najmanje 80 % kore ljubičaste je boje). Cvjetiste je tanko, blijedozelene boje, a pulpa mesnata, boje džema od jagode s brojnim sitnim sjemenkama bez boje. Elegantanog je i blagog mirisa s biljnim i voćnim notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća. U ustima meso je prvo hrskavo, a zatim topivo, intenzivnih biljnih (džem od rabarbare, lubenica) i voćnih aroma (crveno voće) i cvjetnih nota.

Njezina okusna izvornost odražava se u izvrsnoj ravnoteži kiselih i slatkih okusa, jedinstvenoj u Europi. Zapravo, smokve sorte bourjassotte noire iz drugih područja proizvodnje odlikuju se kiselim okusima koji prevladavaju nad slatkima ili manjim bogatstvom okusa koje se često povezuje s preranom berbom. Ta ravnoteža kiselkastih i slatkih okusa postiže se zahvaljujući udjelu šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu, koji je zajamčen u fazi pakiranja.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Smokvu ‚Figue de Solliès‘ od drugih sličnih proizvoda razlikuju sljedeće posebnosti:

- oblik spljoštene kapljice vode;
- ljubičasta do crna boja sa žilicama;
- istodobno zbijen, čvrst i podatan izgled;
- mesnata, sjajna i sočna pulpa, boje ‚džema od jagode‘, s brojnim sitnim sjemenkama bež boje;
- elegantan i blag miris s ‚biljnim‘ i ‚voćnim‘ notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća;
- tekstura koja je prvo hrskava, a zatim topiva, intenzivnih ‚biljnih‘ (džem od rabarbare, lubenica) i voćnih aroma (crveno voće) i ‚cvjetnih nota‘;
- njezina veličina, veća od prosječnih veličina smokava na europskom tržištu, odnosno najmanje 40 milimetara (prije eventualnog zamrzavanja);
- njezina okusna izvornost odražava se u izvrsnoj ravnoteži kiselih i slatkih okusa, jedinstvenoj u Europi. Zapravo, smokve sorte bourjassotte noire iz drugih područja proizvodnje često se odlikuju kiselim okusima koji prevladavaju nad slatkima ili manjim bogatstvom okusa koje se često povezuje s preranom berbom. Ta ujednačenost kiselih i slatkih okusa postiže se osobito zahvaljujući najmanjem udjelu šećera od 14 stupnjeva po Brixu (u granicama predviđenih odstupanja), koji je zajamčen u fazi pakiranja ili zamrzavanja, bez obzira na namjenu voća (stolno voće ili voće namijenjeno za preradu);
- zbog svojeg dobrog stanja koje mu omogućuje za zadržati lijep izgled (plod nije raspuknut, razderan, rascijepjen i nema tragova trljanja lista u predviđenim granicama odstupanja) sve dok ne dođe do potrošača te se može čuvati u dobrim uvjetima nekoliko dana.”

Tekst je zapravo izmijenjen kako bi se više istaknule važne značajke smokve Solliès, bez obzira na njezinu namjenu, a u skladu s opisom proizvoda.

Podaci koji se odnose na ugled proizvoda sažeti su i premješteni u dio „Uzročna povezanost” i nadopunjeni podacima o smokvi namijenjenoj za preradu, u specifikaciji proizvoda i u točki 5. jedinstvenog dokumenta na sljedeći način:

„Smokva ‚Figue de Solliès‘ stoga je vrlo tražena zbog svojih jedinstvenih organoleptičkih svojstava kao stolno voće i na lokalnom i nacionalnom tržištu, u velikim trgovinama delikatesa i za izvoz, ali cijene je i veliki kuhari u restoranima, koji je bez oklijevanja hvale u kulinarskim djelima (Gui GEDDA, travanj 2004., ‚La magie de la figue dans la cuisine provençale‘ (Čarolija smokve u provansalskoj kuhinji, izdanje Edisud) te prerađivači za izradu džemova, slastica i ostalih pripravaka od smokava. Uz proizvodnju stolnog voća, od 1980. razvilo se tržište smokava namijenjenih preradi, koje se često zamrzavaju kako bi se produljilo njihovo trajanje čuvanja. Smokva namijenjena preradi danas čini više od 20 % ukupne količine proizvedene na zemljopisnom području, odnosno približno 300 tona 2016.”

Dio „Uzročna povezanost”, uz neke formalne izmjene, jednako je tako ispravljen ili nadopunjen sljedećim podacima u specifikaciji proizvoda i u točki [5] jedinstvenog dokumenta:

Sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Zahvaljujući relativno malom udjelu vapnenca mogu se dobiti mesnatiji i plodovi s više vode, što stvara karakteristične dimenzije smokve Solliès, to jest veći su od 40 milimetara. Ta je veličina ujedno rezultat znanja i iskustva proizvođača u pogledu odvajanja (ručno) i pakiranja proizvoda, gdje se pozornost posvećuje oblikovanju pladnjeva s plodovima ujednačene boje i veličine.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom (također i u točki [5] jedinstvenog dokumenta):

„Zahvaljujući relativno malom udjelu vapnenca u tlu (manje od 20 %) mogu se dobiti mesnatiji i sočniji plodovi, veličine iznad 40 milimetara, kojima jednako tako pogoduje mali broj dana s poledicom na zemljopisnom području, ljetno navodnjavanje koje provode proizvođači i prosječan, ali stalan postotak vlage u voćnjacima. Ta je veličina ujedno rezultat znanja i iskustva proizvođača u pogledu odvajanja i pakiranja proizvoda, gdje se pozornost posvećuje oblikovanju pladnjeva s plodovima ujednačene boje i veličine kada je riječ o stolnim smokvama. Topla sredozemna klima s prosječnim padalinama i velikom količinom sunca omogućuje smokvi ‚Figue de Solliès‘ da lako dosegne udio šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu tijekom berbe. Berba, koja se provodi isključivo ručno, uz brzo i strogo odvajanje u postrojenju za pakiranje, omogućuje dobivanje ploda optimalnih fizikalnih i organoleptičkih svojstava (stanje ploda, prikladnost za čuvanje, optimalna veličina i zrelost).”

Svojstvo plodova da imaju „više vode”, navedeno u početku, zapravo se briše i zamjenjuje pojmom „sočniji”, kojim je smokva „Figue de Solliès” već opisana u rubrici „Opis proizvoda”. Taj je pojam prikladniji.

Podaci o dobivanju velikih lijepih plodova zapravo su razrađeni. Dodaje se da se oblikovanje pladnjeva s plodovima ujednačene boje i veličine odnosi jedino na stolno voće i da je dobivanje plodova optimalnih fizikalnih i organoleptičkih svojstava povezano s ručnom berbom, ali i sa znanjem i iskustvom proizvođača, koje se osobito očituje brzim i strogim odvajanjem plodova.

5.5. Rubrika „Označivanje”

Sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda i točke [3.6] jedinstvenog dokumenta:

„Svako jedinično pakiranje sadržava:

- naziv zaštićene oznake izvornosti ‚Figue de Solliès’ ispisan slovima čija veličina ne smije biti manja od najveće veličine slova upotrijebljene na etiketi;
- do registracije ZOI-ja navod ‚kontrolirana oznaka izvornosti’, pokratu ili logotip kontrolirane oznake izvornosti prije ili nakon naziva, bez navoda između njih.

Osim etikete, popratni dokumenti i računi moraju sadržavati naziv oznake izvornosti, a do registracije ZOI-ja navod ‚kontrolirana oznaka izvornosti’ ili pokratu;

- navod ‚zaštićena oznaka izvornosti” neposredno prije ili nakon naziva, bez navoda između njih.

Osim etikete, popratni dokumenti i računi moraju sadržavati naziv oznake izvornosti i navod ‚zaštićena oznaka izvornosti’;

- do registracije ZOI-ja logotip kontrolirane oznake izvornosti ‚Figue de Solliès’ koji postavlja skupina;
- logotip ZOI-ja ‚Figue de Solliès’ koji postavlja skupina.”

Nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Uz obvezne navode predviđene propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, pri označivanju smokava koje imaju oznaku podrijetla ‚Figue de Solliès’ na svako se jedinično pakiranje stavlja sljedeći navod:

- naziv zaštićene oznake izvornosti ‚Figue de Solliès’ ispisan slovima čija veličina ne smije biti manja od najveće veličine slova upotrijebljene na etiketi;
- navod ‚zaštićena oznaka izvornosti’ neposredno prije ili nakon naziva, bez navoda između njih.
- Za smokve namijenjene preradi sljedeći dodatni navod: ‚prerađeno – zamrznuto’ ili ‚prerađeno – svježe’, ovisno o kategoriji proizvoda.

Ti navodi i oznake nalaze se u istom vidnom polju na istoj etiketi.

Osim etikete, popratni dokumenti i računi moraju sadržavati naziv oznake izvornosti i navod ‚zaštićena oznaka izvornosti’ te navod o kategoriji proizvoda (‚prerađeno – zamrznuto’ ili ‚prerađeno – svježe’).”

Izvršene izmjene sastoje se:

- od običnog ažuriranja povezanog s dobivanjem ZOI-ja nakon prve verzije specifikacije proizvoda: sva upućivanja na „kontroliranu oznaku izvornosti” uklonjena su;
- dodavanje navoda „prerađeno – zamrznuto” ili „prerađeno – svježe”, povezano s proširenjem ZOI-ja na smokve namijenjene preradi i eventualno zamrznute, kako bi se osiguralo potpuno informiranje kupaca i osiguralo da se smokve namijenjene preradi, osobito kada su bile zamrznute, ne nalaze na tržištu kao stolne smokve.
- Brisanje obveznog logotipa kontrolirane oznake izvornosti ili ZOI-ja koji stavlja skupina. Zapravo, svi gospodarski subjekti ne žele ga upotrebljavati i smatraju da je europski logotip ZOI-ja dovoljan.

5.6. „Ostalo”.

Rubrika „Skupina koja podnosi zahtjev”:

Sljedeći izvorni tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCUSKA
Telefon: +33 494289437
Telefaks: +33 494333173
E-pošta: copsol@wanadoo.fr

Sastav: proizvođači, prerađivači.

Pravni status: skupina je strukovno udruženje koje podliježe člancima 2111-1. i sljedećima Zakoniku o radu.”

Zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCUSKA
Telefon: +33 494289437
Telefaks: +33 494333173
E-pošta: copsol@wanadoo.fr

Sastav: proizvođači, subjekti za pakiranje i postrojenja za zamrzavanje.

Pravni status: skupina je strukovno udruženje koje podliježe člancima 2111-1. i sljedećima Zakoniku o radu.”

Uvedenim izmjenama u obzir se uzima nova kategorija gospodarskih subjekata koji zamrzavaju smokve, uz dodavanje pojma „postrojenja za zamrzavanje”. Uz to, pojam „prerađivač” zamijenjen je prikladnijim pojmom „subjekti za pakiranje”. Naime, „prerađivači” se odnose na korisnike smokve „Figue de Solliès” koji od nje proizvode džemove i ostale prerađene namirnice; oni nisu proizvođači ZOI-ja. No, pojam „subjekti za pakiranje” odnosi se na gospodarske subjekte ZOI-ja koji proizvode smokve, odvajaju ih i pakiraju. Danas su i postrojenja za zamrzavanje subjekti za pakiranje. Opis upravnog odbora skupine briše se jer je bespredmetan.

Rubrika specifikacije proizvoda „Zemljopisno područje”:

Sljedeći tekst važeće specifikacije proizvoda:

„Zemljopisno područje proizvodnje i pakiranja smokve naziva ‚Figue de Solliès’ nalazi se u departmanu Var, na jugoistoku Francuske, u regiji Provence-Alpes-Côte d’Azur”

nadopunjuje se i zamjenjuje sljedećim tekstom:

„Faze proizvodnje, pakiranja i zamrzavanja smokve oznake ‚Figue de Solliès’ odvijaju se na zemljopisnom području koje je odobrio Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću, u nastavku ‚INAO’, na sastanku nadležnog nacionalnog odbora od 12. siječnja 2005. Na datum kada je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, to područje obuhvaća sljedeće općine, na temelju službenog zemljopisnog šifarnika iz 2005.”

Iste su izmjene izvršene u točkama [4] (datum odobrenja razgraničenja, formalne izmjene) i [3.4] (faze koje se provode na zemljopisnom području) jedinstvenog dokumenta.

Naime, s obzirom na uvođenje zamrznute smokve namijenjene preradi dodaje se da se faza zamrzavanja mora provoditi na zemljopisnom području ZOI-ja. Obrazloženja o provedbi faza pakiranja i zamrzavanja na zemljopisnom području podrobno su navedena u rubrici „Metoda proizvodnje” specifikacije proizvoda o u točki 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Granice zemljopisnog područja nisu izmijenjene, ali su radi veće jasnoće dodani datum kada su nadležna nacionalna tijela odobrila razgraničenje te referentna godina službenog zemljopisnog šifarnika na kojem se temelji utvrđivanje određenog zemljopisnog područja.

Uz to, provedene su izmjene u pogledu važećeg nacionalnog postupka za identifikaciju čestica prikladnih za proizvodnju oznake izvornosti:

Sljedeći izvorni tekst: „Zahtjev evidentiraju službe INAO-a: Evidentiranje se smatra identifikacijom čestica ako nije utvrđeno da se proizvođač ne pridržava svojih obveza. Svaka čestica u pogledu koje se ne poštuje prethodno navedena obaveza službe INAO-a briše se s popisa identificiranih čestica nakon mišljenja stručnog odbora.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Popis novih identificiranih čestica svake godine odobrava nadležni nacionalni odbor INAO-a nakon mišljenja navedenog stručnog odbora. Kriteriji identifikacije i popis identificiranih čestica dostupni su na uvid u službama INAO-a i predmetne skupine.”

Tako je postupkom odsada predviđeno da nadležno nacionalno tijelo koje donosi odluke (nacionalni odbor INAO-a) potvrđuje popis identificiranih čestica, uz godišnje ažuriranje.

Uz to, dodaje se da se zahtjev gospodarskog subjekta za identifikaciju čestica koji podnosi uz pomoć tiskanice usklađene s obrascem koji odobrava ravnatelj INAO-a”.

Osim toga, sljedeći informativni podaci, koji se odnose na opis pedoklimatskih značajki i ljudskih čimbenika brišu se iz te rubrike jer su suvišni s obzirom na podatke navedene u rubrici „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”:

„Navedeno zemljopisno područje temelji se na kriterijima koji ističu izvornost područja proizvodnje. Zemljopisno razgraničenje smokve „Figue de Solliès” temelji se na više elemenata.

Razgraničenje se temelji i na klimatskim čimbenicima s godišnjim padalinama od 700 do 800 milimetara, niskom razinom vlage u vrijeme proizvodnje, činjenici da je sektor razvrstan u klimatsku skupinu IV. prema Winklerovom indeksu i na odsutnosti znatnije poledice tijekom cijele godine.

Razgraničenje se temelji i na geološkim elementima. Bazen Solliès smješten je na području dodira tektonskih ploča, između metamorfnog područja Maures na istoku i vapnenačke Provanse na zapadu. Glavni dio područja nalazi se na jugozapadnom kraju prethodno navedene depresije iz razdoblja perma, koja se odlikuje raznoliko alteriranim slojevima pješčenjaka i pelitima crvene boje i boje vinskog taloga. Tla nastala promjenama tih stijena iz razdoblja perma miješaju se uglavnom (sjeverna granica i središnji dio) sa znatnim nanosima pješčano-muljevitog do muljevito-pješčanog tla, s velikim udjelom šljunka i vapnenca. Zapadni rub tog bazena prekriven je nanosima pješčano-muljevitog do muljevito-pješčanog tla, s različitim udjelom silikatnog šljunka.

Razgraničenje je jednako tako posljedica pedoloških kriterija. Karakteristična tla voćnjaka smokava muljevita su i muljevito pješčana, s različitim udjelom šljunka, duboka, porozna, s prosječnim udjelom vapnenca, a razvila su se na aluvijalno-koluvijalnim nanosima.

Razgraničenje je povezano i s lokalnim praksama i znanjem i iskustvom ljudi: postojanjem voćnjaka smokava sorte bourjassotte noire, koji se uzgajaju prema tradicionalnim praksama zemljopisnog područja.

Oko tih granica razgraničenjem zemljopisnog područja isključena su izrazito šumovita područja ruba masiva Maures i nekarakteristične klimatske okolnosti dolina Réal-Martin ili Réal-Colobrier.”

Jednako tako, u točki [4] jedinstvenog dokumenta uvedena je urednička izmjena.

Tako se sljedeći tekst koji se nalazi u važećem jedinstvenom dokumentu: „Razgraničenje tog područja temelji se na kriterijima povezanim sa zemljopisom (između metamorfnog područja Maures na istoku i vapnenačke provansalske topografije na zapadu), s klimom (padaline, vlaga, Winklerov indeks), geologijom (slojevi pješčenjaka i raznoliko alterirani peliti crvene boje i boje vinskog taloga), pedologijom (smeđa, duboka, šljunkovita tla) te s praksama (sorta i znanje i iskustvo).”

zamjenjuje se sljedećim tekstom: „To područje u u cijelosti se nalazi na jugozapadnom kraju depresije iz razdoblja perma na sjeveru masiva Mauresa i Toulona. Podudara se sa srednjim i donjim kotlinama rijeka Gapeau i Réal-Martin, koje tvore brežuljkastu visoravan.

Ogledna karta određenog zemljopisnog područja koja se izvorno nalazila u važećoj specifikaciji proizvoda zamijenjena je novom kartom, izrađenom prema važećem nacionalnom propisu.

Ažurirana je i rubrika [3.4] jedinstvenog dokumenta u kojoj se opisuju posebne faze proizvodnje koje se moraju provoditi na određenom zemljopisnom području. Tako se sljedeći tekst jedinstvenog dokumenta: „Proizvodnja i pakiranje moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području” nađopunjuje i zamjenjuje sljedećim tekstom: „faze proizvodnje, pakiranja i zamrzavanja moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području”.

Rubrika „Nadzorno tijelo”

Izvorni tekst specifikacije:

„Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću (INAO)
51, rue d'Anjou
75 008 Pariz
FRANCUSKA
Telefon: +33 153898000
Telefaks: +33 142255797
E-pošta: info@inao.gouv.fr

Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću javna je upravna ustanova, pravna osoba pod zaštitom ministra poljoprivrede, prijavljena kao nadležno tijelo u smislu Uredbe br. 882-2004.

Nadležan je za kontrolu uvjeta proizvodnje za proizvode s oznakom izvornosti.

Naziv: Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF)
Adresa: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Pariz Cedex 13
FRANCUSKA
Telefon: +33 144871717
Telefaks: +33 144973037

Uprava DGCCRF služba je Ministarstva gospodarstva, industrije i zapošljavanja.”

Zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću (INAO)

Adresa:

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
FRANCUSKA
Telefon: +33 173303800
Telefaks: +33 173303804
E-pošta: info@inao.gouv.fr
Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF)
Adresa: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Pariz Cedex 13
FRANCUSKA
Telefon: +33 144871717
Telefaks: +33 144973037

Uprava DGCCRF uprava je u ministarstvu nadležnom za gospodarstvo

U skladu s odredbama članka 37. Uredbe (EU) br. 1151/2012 provjeru usklađenosti sa specifikacijama prije stavljanja proizvoda na tržište provodi certifikacijsko tijelo za proizvode čiji su naziv i podaci za kontakt dostupni na internetskoj stranici INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.”

Provedene izmjene odnose se na ažuriranje podataka nadzornih tijela, INAO-a i DGCCRF-a. Uz to, dodaje se sljedeće: „U skladu s odredbama članka 37. Uredbe br. 1151/2012 provjeru usklađenosti sa specifikacijama prije stavljanja proizvoda na tržište provodi certifikacijsko tijelo za proizvode čiji su naziv i podaci za kontakt dostupni na internetskoj stranici INAO-a i u bazi podataka Europske komisije”.

– Rubrika „Nacionalni zahtjevi”

Uvedene izmjene odnose se na ažuriranje tablice s glavnim točkama koje je potrebno kontrolirati i metodom njihova ocjenjivanja kako bi se u obzir uzelo uvođenje smokava namijenjenih za preradu („rok otpreme svježih plodova od najviše pet dana nakon berbe”), njihovo moguće zamrzavanje („skladištenje, zamrzavanje i pakiranje smokava na određenom zemljopisnom području”, „zamrzavanje tijekom najviše pet dana nakon berbe”, „temperatura u sredini od najviše 18 °C tijekom najviše pet dana nakon zamrzavanja”, „otprema najkasnije godinu dana nakon zamrzavanja”, „bez uboda kukaca”), način njihova pakiranja („u spremniku od najviše 25 kg”), ali i pojašnjenje u pogledu nadzora razmaka sadnje („od osi do osi u trenutku sadnje”) i izmjene uvedene u pogledu datuma berbe (brisanje fiksnog razmaka od 15. kolovoza do 15. studenoga, zamijenjeno datumima početka i kraja berbe koji se utvrđuju svake godine).

Uz to, nakon dugogodišnjeg promišljanja o funkcioniranju ZOI-ja skupina je odlučila iznijeti sljedeći prijedlog:

- iz „glavnih točaka koje je potrebno kontrolirati” izbrisati točku o nadzoru održavanja voćnjaka, za koju se ne smatra da ima znatan utjecaj na značajke proizvoda ZOI-ja;
- naprotiv, dodati točku o nadzoru sorte („*bourjassotte noire*”) i boji ubranih smokava, koja je pokazatelj stupnja zrelosti plodova („80 % smokava ima boju oznake od C2 do C7”), ali i izbrisati točku o nadzoru kutija za berbu, koja nije toliko važna;
- ažurirati i nadopuniti točku o nadzoru vanjske kvalitete plodova, uz dodatak kontrole kojom se provjerava da stolne smokve „nisu raspuknute, razderane, rascijepjene i da nemaju tragova trljanja lista u predviđenim granicama odstupanja” te da smokve za preradu „nemaju tragova uboda kukaca”;
- ažurirati značajke proizvoda koji se provjerava u vezi s opisom proizvoda: brisanje provjere kojom se utvrđuje je li proizvod „sočan” jer se taj kriterij nalazi u cjelokupnom opisu proizvoda. Zamjenjuje se nadzorom usklađenosti svih „organoleptičkih svojstava” utvrđenih u opisu proizvoda.
- podsjetnik na postojanje odstupanja za kontrolu gotovog proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„FIGUE DE SOLLIÈS”

EU br.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv (nazivi)**

„Figue de Solliès”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda:**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Smokva „Figue de Solliès” ljubičasta je smokva sorte *Bourjassotte Noire*, koja se prodaje svježa ili zamrznuta. Svježe smokve namijenjene su za konzumaciju ili za preradu, dok su zamrznute smokve namijenjene isključivo za preradu.

Za sve voće:

- Smokva ima oblik spljoštene kapljice vode, ljubičaste je do crne boje sa žilicama.
- Zbijena je, čvrsta i podatna.
- Cvjetiste je tanko, blijedozelene boje.
- Pulpa je mesnata, sjajna i sočna, boje džema od jagode, s brojnim sitnim sjemenkama bež boje.
- Smokva je cijela i promjera najmanje 40 milimetara (prije mogućeg zamrzavanja).
- Na njezinoj kori nema uboda kukaca.
- Elegantnog je i blagog mirisa s biljnim i voćnim notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća.
- Okus joj se odlikuje karakterističnom ravnotežom kiselosti i slatkoće.

- Meso je na prvu hrskavo, a zatim topivo, intenzivnih biljnih (džem od rabarbare, lubenica) i voćnih aroma (crveno voće) i cvjetnih nota.
- U fazi pakiranja ili u fazi zamrzavanja ima udio šećera od najmanje 14 stupnjeva po Brixu.

Za stolno voće:

- Kora smokve nije raspuknuta, razderana, rascijepljena i nema tragova trljanja lista. Međutim, može biti laganih tragova trljanja lista o plod, ali najviše na 5 % površine.

Za voće namijenjeno preradi:

- Kora može biti raspuknuta, razderana, rascijepljena ili imati tragove trljanja lista o plod.

Za stolno voće kao i za voće namijenjeno preradi:

- Za sve navedene kriterije dopuštena je neusklađenost od najviše 10 % po pakiranju, osim za sortu i veličinu za koje nije predviđeno nikakvo odstupanje.

Stolno voće pakira se i stavlja na tržište na pladnju u jednom sloju ili u pliticama čiji je sadržaj najviše 1 kilogram.

Voće namijenjeno preradi pakira se i stavlja na tržište u spremniku kapaciteta od najviše 25 kilograma.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koje valja poduzeti na određenom zemljopisnom području*

Faze proizvodnje, pakiranja i zamrzavanja moraju se odvijati na određenom zemljopisnom području

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kada je riječ o stolnom voću, pakira se i na tržište stavlja na pladnju u jednom sloju ili u plitici čiji obujam smije biti najviše 1 kilogram.

Plodovi namijenjeni preradi pakiraju se i stavljaju na tržište u spremniku kapaciteta od najviše 25 kilograma, koji se zatvara uz pomoć sustava koji se ne može oštetiti i koji se više ne može vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja.

Pakiranje, a ako je riječ o smokvama namijenjenima preradi, i eventualno zamrzavanje, moraju se odvijati na zemljopisnom području. Naime, smokva je općenito krhko voće koje loše podnosi prijevoz, rukovanje i moguće fizičke ili toplotne udare. Upravo zato, kako bi se zajamčilo očuvanje njezinih izvornih svojstava, mora se pakirati ili zamrznuti (nakon hlađenja na temperaturi iznad ništice od 12 do 24 h kako bi se spriječio znatni toplotni udar) neposredno nakon odvajanja u spremnike koji onemogućuju njihovo drobljenje (pladanj s jednim redom ili plitica od najviše 1 kg za stolne smokve i spremnici od najviše 25 kg za smokve namijenjene preradi). Stoga ta obveza propisuje da se smokve pakiraju i zamrzavaju na zemljopisnom području proizvodnje jer faza odvajanja podsjeća upravo na znanje i iskustvo proizvođača zemljopisnog područja. Uz to, pakiranje i zamrzavanje na zemljopisnom području ujedno omogućuju ograničavanje opasnosti da se proizvod zamijeni neusklađenim proizvodom, osobito na način da proizvođači upotrebljavaju sustav koji se ne može oštetiti i koji se više ne može vratiti u prvobitno stanje nakon otvaranja...

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz obvezne navode predviđene propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, pri označivanju smokava koje imaju oznaku podrijetla „Figue de Solliès” na svako se jedinično pakiranje stavljaju sljedeći navodi:

- naziv zaštićene oznake izvornosti „Figue de Solliès” ispisan slovima čija veličina ne smije biti manja od najveće veličine slova upotrijebljene na etiketi;
- navod „zaštićena oznaka izvornosti” neposredno prije ili nakon naziva, bez navoda između njih.
- za smokve namijenjene preradi, sljedeći dodatni navod: „prerađeno – zamrznuto” ili „prerađeno – svježe”, ovisno o kategoriji proizvoda.

Ti navodi i oznake nalaze se u istom vidnom polju na istoj etiketi.

Osim etikete, popratni dokumenti i računi moraju sadržavati naziv oznake izvornosti i navod „zaštićena oznaka izvornosti” te navod o kategoriji proizvoda („prerađeno – zamrznuto” ili „prerađeno – svježe”)

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Određeno zemljopisno područje smokve „Figue de Solliès” nalazi se u departmanu Var, na jugoistoku Francuske, u regiji Provence-Alpes-Côte Azur. To područje u cijelosti se nalazi na jugozapadnom kraju depresije iz razdoblja perma na sjeveru masiva Mauresa i Toulona. Podudara se sa srednjim i donjim kotlinama rijeka Gapeau i Réal-Martin koje tvore brežuljkastu visoravan. Određeno zemljopisno područje, koje je odobrio Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću na sastanku nadležnog nacionalnog odbora od 12. siječnja 2015. na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2005., čini petnaest općina, od kojih su dvije obuhvaćene djelomično.

Općine obuhvaćene u cijelosti: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville i La Valette-du-Var.

Djelomično obuhvaćene općine: Pierrefeu-du-Var (odjeljci A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 i E12);

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

Za djelomično prihvaćene općine u gradsku je upravu dostavljena karta koja definira granice zemljopisnog područja.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Smokva „Figue de Solliès” odlikuje se bogatim okusom, mesnatim, sočnim i velikim plodom i visokim udjelom šećera, što je u biti posljedica prirodnih čimbenika (tlo i vodena mreža, klima) i ljudskih čimbenika (berba i odvajanje) zemljopisnog područja.

U pogledu prirodnih čimbenika područje proizvodnje smokve „Figue de Solliès”, okrenuto prema Sredozemnom moru, omeđeno je organiziranom topografijom i odlikuje se postojanjem posebne mezonekline. Riječ je o sredozemnoj klimi s visokim temperaturama, osobito od travnja do listopada. Zemljopisno područje ističe se i malim brojem dana s poledicom, padalina kojih najviše ima na jesen i zimi, prosječnim, ali stalnim postotkom vlage. S geološkog stajališta područje se nalazi u dijelu u kojem se susreću vapnenačka Provansa i masiva kristalnih stijena Maures na zapadu, što stvara raznolika tla. Tako na području proizvodnje postoji šest vrsta tla: smeđa novija aluvijalna tla, slabo isprani stari smeđi aluviji, isprani stari smeđi aluviji, mladi smeđi koluviji ili klizišta, mlada smeđa tla bez zaliha kalcija, vapnenačko-magnezijska karbonatna tla.

Sorta smokve *bourjassotte noire*, koja se uobičajeno naziva „ljubičasta smokva” i gotovo se isključivo proizvodi u tom području proizvodnje. Iako 2016. bazen Solliès sam daje približno 57 % nacionalne proizvodnje smokava svih sorti, s više od 1 800 tona, većina francuske proizvodnje sorte *bourjassotte noire* odvija se u tom bazenu.

U pogledu ljudskih čimbenika znanje i iskustvo koje su razvili proizvođači smokve „Figue de Solliès” osobito se odnose na način sadnje (u svrhu dobrog razvoja nasada smokava stabla imaju najmanje 25 četvornih metara, odnosno pet metara između dvaju stabala i pet metara između dvaju redova), način rezidbe (dobivanje takozvanih „pješačkih” voćnjaka s granama dostupnima rukom kako bi se olakšala berba i rezidba u svrhu povećanja rodosti radi dobivanja velikih plodova), upravljanje navodnjavanjem u razdobljima nedostatka vode kako bi se spriječilo pucanje plodova i osigurala kvalitetna proizvodnja koja će omogućiti da se smokve stavljaju na tržište u najboljim uvjetima, na upravljanje berbom koja se provodi isključivo ručno, a provode je uglavnom lokalni, stručni i kvalificirani radnici. Kako bi se utvrdila najbolja faza za berbu, proizvođači se služe „šifarnikom boja” koji je izradio Tehnički međustrukovni centar za voće i povrće (CTIFL), a koji predstavlja različite razine obojenja smokve „Figue de Solliès” u vezi s fazom zrelosti. Smokve se uglavnom beru od 15. kolovoza do 15. studenoga, ovisno o zrelosti. Ručno odvajanje važna je faza čija je svrha odabrati najljepše plodove ovisno o njihovoj cjelovitosti, veličini i udjelu šećera. Smokve namijenjene za tržište stolnih smokava besprijeekorna su izgleda. Smokve koje su raspuknute, razderane, rascijepjene ili imaju tragove trljanja lista o plod, što je osobito posljedica visokog stupnja zrelosti, ali su iznimnih okusnih značajki, namijenjene su preradi (džemovi, pirei, kolači...) i mogu se zamrznuti kako bi se produljilo njihovo čuvanje prije prerade.

Smokvu „Figue de Solliès” od drugih sličnih proizvoda razlikuju sljedeće posebnosti:

- oblik spljoštene kapljice vode
- ljubičasta do crna boja sa žilicama
- istodobno zbijen, čvrst i podatan izgled
- mesnata, sjajna i sočna pulpa, boje „džema od jagode”, s brojnim sitnim sjemenkama bez boje
- elegantan i blag miris s „biljnim” i „voćnim” notama lubenice, bijele dinje, jagode i ostalog crvenog voća
- tekstura koja je prvo hrskava, a zatim topiva, intenzivnih „biljnih” (džem od rabarbare, lubenica) i „voćnih” aroma (crveno voće) i „cvjetnih nota”
- njezina veličina, veća od prosječnih veličina smokava na europskom tržištu, odnosno najmanje 40 milimetara (prije eventualnog zamrzavanja)
- njezina okusna izvornost koja se odražava u izvrsnoj ravnoteži kiselih i slatkih okusa, jedinstvenoj u Europi. Ta ujednačenost kiselih i slatkih okusa postiže se osobito zahvaljujući najmanjem udjelu šećera od 14 stupnjeva po Brixu (u granicama predviđenih odstupanja), koji je zajamčen u fazi pakiranja ili zamrzavanja, bez obzira na namjenu voća (stolno voće ili voće namijenjeno za preradu)
- zbog svojeg dobrog stanja koje mu omogućuje za zadrži lijep izgled (plod nije raspuknut, razderan, rascijepjen i nema tragova trljanja lista u predviđenim granicama odstupanja) sve dok me dođe do potrošača te se može čuvati u dobrim uvjetima nekoliko dana.

Zemljopisno područje smokve „Figue de Solliès” vrlo je raznoliko zahvaljujući miješanju različitih vrsta tla, kojem pogoduje gusta mreža rijeka zahvaljujući kojoj kruženjem podzemnih voda te različite vrste tla dolaze u dodir. Takvo miješanje pogoduje obogaćivanju tla mineralima, iz kojih crpi korijenje stabla smokve. Na taj se način pogoduje rastu stabla i razvoju njegova lišća, što potiče bogatstvo okusa plodova i ravnotežu kiselih i slatkih okusa tipičnih za smokvu „Figue de Solliès”. Zahvaljujući relativno malom udjelu vapnenca u tlu (manje od 20 %) mogu se dobiti mesnatiji i sočniji plodovi, veličine iznad 40 milimetara, kojima pogoduje i mali broj dana s poledicom na zemljopisnom području, ljetno navodnjavanje koje provode proizvođači i prosječan, ali stalan postotak vlage u voćnjacima. Ta je veličina ujedno rezultat znanja i iskustva proizvođača u pogledu odvajanja i pakiranja proizvoda, gdje se pozornost posvećuje oblikovanju pladnjeva s plodovima ujednačene boje i veličine kada je riječ o stolnim smokvama.

Topla sredozemna klima s prosječnim padalinama i velikom količinom sunca omogućuje smokvi „Figue de Solliès” da lako dosegne udio od najmanje 14 stupnjeva po Brixu tijekom berbe. Berba, koja se provodi isključivo ručno, uz brzo i strogo odvajanje u postrojenju za pakiranje, omogućuje dobivanje ploda optimalnih fizikalnih i organoleptičkih svojstava (stanje ploda, prikladnost za čuvanje, optimalna veličina i zrelost).

Smokva „Figue de Solliès” stoga je vrlo tražena zbog svojih organoleptičkih svojstava, kao stolno voće i na lokalnom i nacionalnom tržištu, u velikim trgovinama delicata i za izvoz, ali je cijene i veliki kuhari u restoranima, koji je bez oklijevanja hvale u kulinarским djelima (Gui GEDDA, travanj 2004., „La magie de la figue dans la cuisine provençale” („Čarolija smokve u provansalskoj kuhinji”, izdanje Edisud) kao i prerađivači za izradu džemova, slastica i ostalih pripravaka od smokava. Uz proizvodnju stolnog voća, od 1980. razvilo se tržište smokava namijenjenih preradi, koje se često zamrzavaju kako bi se produljilo njihovo trajanje čuvanja. Smokva namijenjena preradi danas čini više od 20 % ukupne količine proizvedene u zemljopisnom području, odnosno približno 300 tona 2016. godine.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR