

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 257/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N. UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat de défense de la figue de Solliès (Associazione per la tutela del fico di Solliès)
345, chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Composizione: produttori, confezionatori e centri di congelamento.

Status giuridico: il gruppo è un'associazione di categoria disciplinata dal codice del lavoro. È l'organismo ufficialmente riconosciuto dallo Stato francese per la gestione del disciplinare della denominazione di origine protetta «Figue de Solliès» e ha dunque un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: struttura di controllo, requisiti nazionali, zona geografica.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Sezione «Descrizione del prodotto»

La formulazione iniziale relativa alla descrizione del «Figue de Solliès» è modificata inserendo le caratteristiche specifiche dei frutti destinati alla trasformazione e le tolleranze previste per i frutti da tavola e per quelli destinati alla trasformazione.

Pertanto la seguente formulazione iniziale del disciplinare e della scheda sintetica:

«Figue de Solliès» (fico di Solliès) è il nome attribuito a un fico viola della varietà Brogiotto nero (Bourjassotte Noire), venduto fresco e intero, di diametro superiore o uguale a 40 mm. Presenta una buccia senza punture di insetti, non ammaccata e senza tracce di attrito della foglia sul frutto. Caratterizzato da un equilibrio di sapori aciduli e dolci, il fico di Solliès ha un tenore di zucchero superiore o uguale a 14 °Brix, garantito al confezionamento. Il frutto ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata, di colore viola con nervature nere, di consistenza densa, soda e duttile. Il ricettacolo è sottile, verde pallido; la polpa è carnosa, brillante e succosa, del colore della marmellata di fragole, con numerosi fini grani beige. L'olfatto è elegante, di poca intensità, con note vegetali e fruttate di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi. Il gusto è pieno, dal caratteristico equilibrio acidulo e dolce, prima croccante e poi fondente, con intensi aromi vegetali (marmellata di rabarbaro, anguria), fruttati (frutti rossi) e floreali. Il confezionamento e la commercializzazione avvengono in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità massima di 1 kg»

è sostituita sia nel disciplinare che nel documento unico (al punto 3.2) dalla seguente formulazione:

«Figue de Solliès» è il nome attribuito a un fico viola della varietà Bourjassotte Noire (Brogiotto nero), venduto fresco o congelato. I fichi freschi sono destinati sia alla tavola che all'industria, mentre i fichi congelati esclusivamente alla trasformazione.

Per tutti i frutti:

- il fico ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata, di colore viola con nervature nere;
- ha consistenza densa, soda e duttile;
- il ricettacolo è sottile, verde pallido;
- la polpa è carnosa, brillante e succosa, del colore della marmellata di fragole, con numerosi fini grani beige;
- il fico è intero e di diametro superiore o uguale a 40 mm (eventualmente prima del congelamento);
- presenta una buccia senza punture di insetti;
- l'olfatto è elegante, di poca intensità, con note vegetali e fruttate di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi;
- al gusto si distingue per un caratteristico equilibrio acidulo e dolce;
- la polpa è prima croccante e poi fondente, con intensi aromi vegetali (marmellata di rabarbaro, anguria), fruttati (frutti rossi) e floreali;
- in fase di confezionamento o di congelamento, il fico di Solliès ha un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 °Brix.

Per i frutti da tavola:

la buccia del fico non è ammaccata, né lacerata e non presenta fenditure e nemmeno tracce di attrito della foglia sul frutto, anche se leggere tracce di questo tipo possono essere presenti nel limite del 5 % della superficie del fico.

Per i frutti destinati alla trasformazione:

la buccia può essere ammaccata, lacerata o presentare fenditure e tracce di attrito della foglia sul frutto.

Per i frutti da tavola e per quelli destinati alla trasformazione è ammessa, per tutti i criteri summenzionati, una percentuale massima del 10 % di frutti non conformi per lotto, tranne per la varietà e il calibro per i quali non sono consentite tolleranze.

Il confezionamento e la commercializzazione dei frutti da tavola avvengono in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità inferiore o uguale a 1 kg,

mentre i frutti destinati alla trasformazione sono confezionati e commercializzati in contenitori della capacità massima di 25 kg».

La modifica riguarda principalmente l'aggiunta dei frutti destinati alla trasformazione e l'aggiunta del congelamento (solo per i fichi destinati alla trasformazione).

Nella descrizione del prodotto viene introdotta una distinzione tra le caratteristiche comuni del «Figue de Solliès», a prescindere dalla destinazione d'uso (raggruppate in un paragrafo intitolato «per tutti i frutti»), identiche alla descrizione contenuta nel disciplinare vigente (forma, colore, consistenza, succosità, interezza, calibro minimo, caratteristiche organolettiche, tenore zuccherino minimo ecc.), e le caratteristiche specifiche del fico, variabili a seconda della destinazione d'uso (raggruppate nei paragrafi intitolati «per i frutti da tavola» o «per i frutti destinati alla trasformazione»). Si aggiunge inoltre che «diametro» e «tenore zuccherino» sono definiti «prima del congelamento», trattandosi di criteri di cernita che variano solo leggermente durante lo scongelamento.

Vengono altresì aggiunte le tolleranze (tranne per la varietà e il calibro): quella della percentuale massima di frutti non conformi ammessi per lotto e quella della percentuale massima della superficie del frutto che può presentare leggere tracce di attrito della foglia sul frutto.

Inoltre la seguente formulazione iniziale del documento unico al punto [3.5] «Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento»:

«I lotti messi in vendita sono di calibro e colore omogenei»

è rimossa, perché si tratta di un criterio di cernita menzionato alla voce «Descrizione del metodo di produzione» del disciplinare.

Il gruppo richiedente intende infatti estendere il campo di applicazione del disciplinare della DOP ai fichi destinati alla trasformazione (marmellate, chutney, prodotti di pasticceria, frutta cotta sottovuoto ecc.) in quanto il disciplinare vigente fa esclusivamente riferimento ai frutti da tavola. Dagli anni 1980 si registra infatti una significativa e crescente domanda di frutti destinati alla trasformazione. I fichi destinati alla trasformazione costituiscono oltre il 20 % del tonnellaggio totale annuo prodotto nella zona di denominazione a varietà Brogiotto nero: ad esempio, nel 2016 rappresentavano quasi 300 tonnellate (400 tonnellate nel 2015) delle 1 400 tonnellate raccolte in totale (1 600 tonnellate nel 2015).

I frutti destinati esclusivamente alla trasformazione possono presentare una buccia con alcuni difetti visivi ed essere congelati. Difetti visivi come una buccia ammaccata, lacerata, fenditure e tracce di attrito della foglia sul frutto, spesso legati a un'elevata maturazione al momento della raccolta, non sono accettati nel caso dei frutti da tavola, che devono avere un aspetto quasi impeccabile (sono tollerate leggere tracce di attrito della foglia sul frutto nel limite del 5 % della superficie della buccia). È in tale contesto che viene precisato che il fico da tavola non deve presentare fenditure. Del resto, questi difetti visivi non influiscono sulla qualità organolettica del frutto, in particolare nel caso della trasformazione.

Il congelamento permette di allungare la durata di conservazione dei fichi (fino a 1 anno), soprattutto per i frutti più maturi che sono i più ricercati dai trasformatori per l'elevato tenore zuccherino. L'acquisto dei fichi congelati permette ai trasformatori di distribuire la produzione nel tempo, garantendo un prodotto di qualità che, fresco, avrebbe una durata di conservazione molto breve (pochi giorni). Test condotti dal gruppo nel corso di diversi anni hanno dimostrato che con il congelamento si conservano le caratteristiche organolettiche (colore, sapore, consistenza) e analitiche (tenore zuccherino) del «Figue de Solliès».

Il confezionamento in vaschette o in vassoi non è adatto alle esigenze dei trasformatori che acquistano questo prodotto. I frutti destinati alla trasformazione, il più delle volte congelati, sono pertanto confezionati in appositi contenitori (sacchi o scatoloni) di peso non superiore a 25 kg per evitare lo schiacciamento che potrebbe danneggiarli. Peraltro, prima di essere commercializzati e trasformati, questi frutti vengono spesso congelati.

5.2. Voce «Prova dell'origine»

Oltre a numerose modifiche formali, le modifiche apportate al disciplinare consistono sia in un aggiornamento generale di questa sezione con i requisiti nazionali introdotti per i prodotti a denominazione di origine, sia in un aggiornamento per tenere conto dell'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione, eventualmente congelati, distinguendoli dai «fichi da tavola».

Viene pertanto aggiunta la formulazione che descrive il sistema introdotto a livello nazionale nei seguenti termini:

«L'introduzione di un'analisi documentale durante l'intero processo di produzione e congelamento del "Figue de Solliès", legato ai controlli sul campo, e l'introduzione di una procedura di controllo sensoriale del prodotto permettono di garantire il monitoraggio dello stesso, dalla produzione al confezionamento.»

L'operatore che desidera agire nel rispetto delle condizioni di produzione della denominazione di origine "Figue de Solliès" è tenuto a presentare al gruppo le seguenti dichiarazioni e a tenere aggiornati i seguenti documenti e registri, secondo le modalità e i termini previsti.

Le dichiarazioni e le bolle di accompagnamento devono essere redatte sui moduli forniti dal gruppo e conformi ai modelli approvati dal direttore dell'INAO. Tutti i registri di coltivazione, i registri, i duplicati delle bolle di accompagnamento e altri documenti che consentono di effettuare il monitoraggio e i controlli dei quantitativi e dei prodotti sono tenuti a disposizione degli agenti addetti ai controlli.»

I dettagli delle informazioni contenute nella «dichiarazione di identificazione» degli operatori sono rimossi, ma si aggiunge che questa dichiarazione riguarda gli operatori impegnati nella produzione, nell'elaborazione, nel congelamento o nel confezionamento e che essa è «ricevuta e registrata dal gruppo».

La «dichiarazione annuale di non intenzione a destinare mezzi di produzione» (facoltativa) è rinominata «dichiarazione annuale di non intenzione a produrre in tutto o in parte per la denominazione di origine» e vengono eliminati i dettagli delle informazioni fornite.

La «dichiarazione di produzione e commercializzazione», inizialmente prevista, è sostituita da una «dichiarazione annuale di raccolta» per i produttori di fichi e da una «dichiarazione annuale di produzione» per gli operatori attivi nella commercializzazione e nella spedizione dei fichi a denominazione di origine.

Nella «dichiarazione annuale di produzione» si aggiunge che la dichiarazione comprende «i quantitativi dei fichi a denominazione di origine confezionati e commercializzati, con la distinzione tra fichi da tavola e fichi destinati alla trasformazione, specificando le eventuali quantità congelate».

I «registri della contabilità di magazzino che ripercorrono tutti i movimenti dei prodotti e le procedure di movimentazione» sono sostituiti da informazioni ora suddivise in due documenti distinti: un «registro di raccolta» per il produttore di fichi, secondo cui: «per ogni ficheto identificato con riferimenti catastali: i quantitativi raccolti per data, il luogo di stoccaggio, il quantitativo prelevato, la data di prelievo e la destinazione. I dati contenuti nel registro sono conservati dall'operatore per l'anno cui si riferiscono e per i due anni successivi», e un «registro di movimentazione» per l'operatore impegnato nella cernita, calibratura, commercializzazione e spedizione dei fichi, secondo cui: «le quantità e l'origine dei fichi conferiti, con i riferimenti delle bolle di consegna, le date delle varie operazioni (stoccaggio, cernita, calibratura, confezionamento, congelamento, spedizione), le quantità selezionate e calibrate, congelate, confezionate e spedite, specificando la categoria (fichi da tavola o fichi per la trasformazione, freschi o congelati). I dati contenuti nel registro sono conservati dall'operatore per l'anno cui si riferiscono e per i due anni successivi».

Viene aggiunta una «scheda di identificazione delle unità di confezionamento» secondo cui «Ogni unità di confezionamento destinata a essere commercializzata come denominazione di origine è identificata da una scheda indicante come minimo: il riferimento del lotto, la data di confezionamento, la data di congelamento per i lotti congelati, la dicitura «DOP» e, nel caso dei frutti destinati alla trasformazione, l'indicazione della categoria del lotto («trasformato congelato» o «trasformato fresco»).

È inoltre aggiunta una «scheda pallet» secondo la quale: «Ogni pallet composto da più unità di confezionamento è corredato da una scheda che sintetizza tutte le informazioni contenute nella scheda di identificazione delle unità di confezionamento».

Per il monitoraggio delle operazioni colturali effettuate sulle parcelle, all'operatore viene offerta la possibilità di annotare i propri interventi su un qualsiasi documento diverso dal registro di coltivazione inizialmente previsto.

Sotto questa voce è aggiunto anche il riferimento all'esame analitico e organolettico previsto per garantire la qualità e la conformità del prodotto alla sua descrizione: «Al fine di garantire la qualità e la conformità alla descrizione del prodotto di cui al precedente punto II, l'intera procedura è integrata da esami sensoriali condotti a campione su lotti di fichi destinati a essere commercializzati come denominazione di origine».

5.3. Voce «Metodo di produzione»

Le principali modifiche apportate sono legate all'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione ed eventualmente congelati. Vengono aggiunte le condizioni di produzione di questi frutti, determinando in alcuni casi una riorganizzazione dei vari paragrafi di questa voce per tenere conto delle diverse destinazioni dei fichi raccolti (da tavola o per la trasformazione, congelati o meno). Sono state apportate altre modifiche, in aggiunta a quelle relative all'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione.

Il seguente paragrafo introduttivo: «La tipicità del «Figue de Solliès» fa leva su un sapere ancestrale. Queste tecniche di produzione rispondono alle peculiarità del fico e alle sue esigenze e sono garanti delle specificità di questo terroir e della qualità dei frutti che vi si producono. Tali competenze si applicano all'intero ciclo del prodotto, dalla manutenzione del ficheto fino al confezionamento, passando per la raccolta» viene eliminato, dal momento che questi elementi sono più attinenti al «legame con l'origine geografica del prodotto» che non alla descrizione del «metodo di produzione».

La seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente:

«Impianto: ogni albero dispone di una superficie minima di 25 m², ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra un albero e l'altro. La distanza minima tra gli alberi è di almeno 5 metri»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Densità di impianto: ogni albero dispone di una superficie minima di 25 m², ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra un albero e l'altro. La distanza minima tra gli alberi, misurata «da asse ad asse», è di almeno 5 metri al momento dell'impianto».

Le distanze e le superfici minime di impianto non sono modificate, ma si aggiunge che la distanza minima tra gli alberi viene misurata «da asse ad asse [...] al momento dell'impianto» per evitare qualsiasi interpretazione e per tenere conto della crescita dei tronchi nel corso degli anni.

La seguente formulazione del disciplinare vigente:

«I fichi vengono raccolti dal 15 agosto al 15 novembre»

è sostituita dal seguente testo:

«Data di raccolta: le date di inizio e fine raccolta sono fissate annualmente con decisione del direttore dell'INAO, su proposta del gruppo».

Sono abolite le date fisse di raccolta e sostituite con una procedura annuale di inizio e fine raccolta. Il periodo di raccolta inizialmente riportato era infatti indicativo. Di fatto, questo periodo può variare leggermente da un anno all'altro, perché è importante tenere conto dell'effettivo stato di maturazione e della qualità dei frutti a seconda delle condizioni climatiche, come un ritardo nella maturazione per mancanza di sole, la conclusione del periodo di raccolta sotto la pioggia, con il conseguente decadimento del tenore zuccherino e delle qualità organolettiche dei frutti ecc.

La proposta del gruppo sarà motivata in particolare sulla base della verifica, su una rete di parcelle, del colore dei frutti e del loro tenore zuccherino, secondo i criteri stabiliti dal disciplinare (80 % di fichi di colorazione da C2 a C7 con riferimento al «codice colore», tenore zuccherino minimo di 14 °Brix).

La seguente formulazione iniziale:

«I fichi sono raccolti e trasportati dal ficheto al luogo di stoccaggio in casse forate la cui capacità massima di 20 kg» è sostituita dal seguente testo:

«I fichi vengono raccolti, trasportati e consegnati in casse forate della capacità massima di 20 kg».

Per quanto riguarda le modalità di raccolta, oltre all'obbligo di raccogliere e trasportare i fichi in casse forate della capacità massima di 20 kg, si aggiunge l'obbligo di consegnare i fichi nelle suddette casse per preservare la qualità di questi frutti fragili. L'espressione iniziale: «dal ficheto al luogo di stoccaggio» è stata eliminata perché implicita.

In tutta questa voce sono state apportate anche alcune modifiche formali consistenti in particolare nella sostituzione di tutte le formule redazionali del tipo «di/della capacità massima» con le seguenti formulazioni redazionali: «inferiore o uguale a».

I dettagli delle modifiche apportate in relazione all'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione, eventualmente congelati, sono riportati di seguito:

- la seguente formulazione iniziale: «Tra la raccolta e la spedizione dopo il confezionamento non devono passare più di cinque giorni. Durante questo lasso di tempo, i fichi vengono stoccati senza subire travasi a una temperatura non superiore a 8 °C per evitare gli effetti nefasti del calore» è sostituita, a seconda della destinazione del fico (da tavola o per la trasformazione), dal testo seguente tenendo conto della distinzione tra fichi da tavola e fichi da trasformazione:

«Stoccaggio prima dell'elaborazione: in attesa della loro elaborazione come fichi da tavola o per la trasformazione, i fichi consegnati vengono immediatamente stoccati senza aver subito travasi a una temperatura massima di 8 °C».

- E per i fichi da tavola:

La seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente:

«Dopo la cernita, i fichi confezionati si presentano senza punture di insetti, senza macchie, ammaccature, lacerazioni e con una colorazione da C2 a C7 in riferimento al suddetto codice colore CTIFL e hanno un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 ° Brix»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«I fichi vengono selezionati, calibrati, confezionati e spediti entro un massimo di 5 giorni dalla raccolta.

Cernita, calibratura e confezionamento:

Presentano un calibro superiore o uguale a 40 mm. Sono senza punture di insetti, senza macchie, fenditure, ammaccature, lacerazioni e tracce di attrito della foglia sul frutto, anche se leggere tracce di questo tipo possono essere presenti nel limite del 5 % della superficie del fico. Questi frutti presentano una colorazione da C2 a C7 in riferimento al suddetto codice colore CTIFL e hanno un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 ° Brix.

È ammessa una percentuale massima del 10 % di frutti non conformi per lotto, tranne per la varietà e il calibro.

Il periodo iniziale di confezionamento e spedizione entro un massimo di 5 giorni dalla raccolta è rimasto invariato ed è quindi ripreso in questa formulazione.

Il punto relativo ai criteri di cernita è riformulato e completato con l'introduzione dei limiti di tolleranza espressi in percentuale di frutti non conformi. Dopo diversi anni di produzione e controllo dei fichi a denominazione di origine, queste tolleranze corrispondono a differenze di cernita accettabili, pari a un massimo di 3 fichi non conformi in una cassetta di 27 fichi. Viene riportata la sezione dei fichi che devono presentare un calibro minimo di 40 mm ed è ribadito che la buccia deve essere senza ammaccature, fenditure e tracce di attrito della foglia sul frutto.

Per quanto riguarda le modalità di confezionamento dei fichi (in vaschette o vassoi), la seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente:

«Il confezionamento e la commercializzazione avvengono in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità massima di 1 kg»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Il confezionamento è effettuato immediatamente dopo la cernita e la calibratura. La commercializzazione avviene in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità inferiore o uguale a 1 kg».

Si aggiunge infatti, per maggiore precisione, che il confezionamento deve essere effettuato subito dopo la fase di cernita e calibratura per preservare la qualità dei frutti.

La riorganizzazione generale dei vari paragrafi porta alla creazione di un punto specifico «stoccaggio prima della spedizione» comprendente le seguenti condizioni, già previste nel disciplinare dei fichi da tavola: «I lotti confezionati vengono stoccati a freddo positivo a una temperatura massima di 8 °C fino al momento della spedizione».

— E per i fichi destinati alla trasformazione:

Il disciplinare di produzione è completato con le condizioni di elaborazione, ed eventualmente di congelamento, dei fichi destinati alla trasformazione. Sono pertanto aggiunte le seguenti formulazioni:

— «I fichi vengono selezionati, calibrati, confezionati e spediti, o conservati al freddo in vista del congelamento, entro un massimo di 5 giorni dalla raccolta».

— «Cernita, calibratura»:

«I fichi presentano un calibro superiore o uguale a 40 mm e una colorazione da C2 a C7 in riferimento al suddetto codice colore CTIFL e hanno un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 °Brix. I fichi sono senza punture di insetti ma possono essere ammaccati, lacerati, presentare fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto. È ammessa una percentuale massima del 10 % di frutti non conformi per lotto, tranne per la varietà e il calibro».

Questi fichi soddisfano pertanto gli stessi requisiti di cernita dei fichi da tavola, in termini di calibro, colore, tenore zuccherino e assenza di punture di insetti. A differenza dei fichi da tavola, possono invece presentare ammaccature, lacerazioni, fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto.

— «Confezionamento, stoccaggio e tempi prima della spedizione del prodotto fresco»:

«Appena selezionati e calibrati, i frutti sono confezionati in contenitori della capacità massima di 25 kg, chiusi con un sistema anti-manomissione che perde la sua integrità una volta aperto. I frutti vengono immediatamente stoccati a freddo positivo a una temperatura massima di 8 °C fino al momento della spedizione».

Grazie alla loro notevole capacità, queste confezioni sono idonee alla destinazione commerciale del prodotto (la trasformazione), pur preservando la qualità del prodotto con la loro capacità limitata a 25 kg. Inoltre, al fine di limitare i rischi di sostituzione del prodotto con fichi che non siano a denominazione di origine protetta, è previsto che il confezionamento utilizzato sia dotato di un sistema anti-manomissione che perde la propria integrità una volta aperto.

— «Confezionamento, stoccaggio, congelamento e tempi prima della spedizione del prodotto congelato»:

— Stoccaggio preliminare a freddo:

«Appena selezionati e calibrati, i fichi vengono stoccati a freddo positivo a una temperatura massima di 8 °C per 12-24 ore in un contenitore della capacità massima di 25 kg».

Anche i fichi da congelare sono stoccati in contenitori limitati a 25 kg destinati a preservare la qualità del prodotto. Dopo la fase di cernita, che può far risalire la loro temperatura, i fichi vengono posti in celle frigorifere per 12-24 ore a un massimo di 8 °C, prima del congelamento, per evitare uno shock termico eccessivo che rischierebbe di alterare la qualità dei frutti.

— Congelamento:

«Una volta ultimato lo stoccaggio preliminare a freddo, i fichi vengono congelati in modo da raggiungere al centro una temperatura inferiore o uguale a -18 °C entro un massimo di 5 giorni dal congelamento».

Gli operatori non sono dotati di sistemi a surgelamento rapido. L'esperienza ha tuttavia dimostrato che è auspicabile un periodo di congelamento di massimo 5 giorni per preservare le caratteristiche del «Figue de Solliès».

— Confezionamento dei fichi congelati:

«I frutti sono confezionati in contenitori della capacità massima di 25 kg, chiusi con un sistema anti-manomissione che perde la sua integrità una volta aperto».

Al contrario dei fichi da tavola, quelli destinati alla trasformazione sono confezionati in contenitori molto capienti, la cui capacità è comunque limitata a 25 kg per evitare una compressione eccessiva dei frutti che potrebbe danneggiarli. Inoltre per evitare la sostituzione del prodotto con fichi di altre origini geografiche, si richiede che le confezioni siano dotate di un sistema che permetta di controllare la loro integrità.

— Durata di conservazione dei fichi congelati:

«I fichi congelati beneficiano della denominazione di origine «Figue de Solliès» per massimo un anno dal congelamento.»

La durata massima di conservazione dei frutti congelati consente non solo di garantire il mantenimento delle caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto, ma anche di evitare di immettere contemporaneamente in commercio annate di raccolta diverse.

La formulazione di seguito riportata, contenuta sia nel disciplinare di produzione sia al punto [3.5] del documento unico attualmente in vigore:

«Il confezionamento avviene obbligatoriamente nella zona geografica di denominazione, a causa della fragilità del prodotto e per preservarne la qualità e le caratteristiche della denominazione. Infatti il fico è un frutto che in generale non sopporta bene i trasporti ed eventuali colpi. Per questi motivi deve essere maneggiato il meno possibile ed essere confezionato molto rapidamente in recipienti che evitino qualsiasi rischio di schiacciamento (cassetta a strato singolo o vassoio di 1 kg al massimo). D'altronde, questa restrizione obbliga a confezionare i fichi appena smistati, quindi nel luogo in cui è effettuato lo smistamento, per il quale sono necessarie le conoscenze specifiche dei produttori della zona geografica.»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Il confezionamento e, nel caso dei fichi destinati alla trasformazione, l'eventuale congelamento devono essere effettuati nella zona geografica. Il fico è infatti un frutto fragile che in generale non sopporta bene i trasporti, le molteplici manipolazioni ed eventuali shock fisici o termici. Di conseguenza, per garantire il mantenimento delle sue qualità originali, subito dopo la cernita il fico deve essere confezionato o congelato (una volta sottoposto a freddo positivo per 12-24 ore per evitare uno shock termico eccessivo) in contenitori che evitino ogni rischio di schiacciamento (in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità massima di 1 kg per i fichi da tavola e in contenitori di massimo 25 kg per i fichi destinati alla trasformazione). Questa restrizione impone pertanto di confezionare e congelare i fichi all'interno della zona geografica di produzione, in quanto per la fase di cernita sono necessarie le competenze dei produttori di fichi di Solliès. Il confezionamento e il congelamento nella zona geografica consentono inoltre di limitare i rischi di sostituzione del prodotto con un prodotto non conforme, grazie in particolare all'utilizzo, da parte dei produttori, di imballaggi dotati di un sistema anti-manomissione che perde la sua integrità dopo l'apertura.»

Vengono pertanto aggiunti i motivi del confezionamento e del congelamento nella zona geografica dei fichi destinati alla trasformazione, in aggiunta ai motivi inizialmente riportati per il confezionamento nella zona geografica dei fichi da tavola.

5.4. Voce «Legame»

Questa voce è stata completata con gli elementi relativi ai fichi destinati alla trasformazione, eventualmente congelati. Con l'occasione il gruppo ha sintetizzato l'intera voce.

Nel preambolo del disciplinare e al punto [5] del documento unico si aggiunge una formulazione che precisa le qualità specifiche del «Figue de Solliès», dovute essenzialmente ai fattori naturali e umani dell'ambiente geografico, in particolare:

«Il «Figue de Solliès» si distingue per la ricchezza gustativa, un frutto carnoso e succoso di buon calibro e con un elevato tenore zuccherino legato essenzialmente ai fattori naturali (suoli e reticolo idrografico, clima) e umani (pratiche di raccolta e cernita) dell'ambiente geografico.»

Per quanto riguarda le caratteristiche specifiche della zona geografica, sono stati eliminati o sintetizzati i numerosi elementi storici citati mentre sono stati aggiunti dati relativi al mercato dei fichi destinati alla trasformazione, da cui risulta che i fichi destinati alla trasformazione rappresentano oltre il 20 % del tonnellaggio totale annuo prodotto nella zona di denominazione a varietà Brogiotto nero, pari nel 2016 a quasi 300 tonnellate.

La sintesi contenuta nel disciplinare, ma non inclusa nel documento unico, è la seguente:

«Presente fin dall'antichità, il fico si è sviluppato in tutto il bacino del Mediterraneo. Se nel Medioevo era la regione di Marsiglia a fornire gran parte della produzione francese, quest'ultima si è poi concentrata nella parte orientale della Provenza e in particolare nel bacino di Solliès, dove ha trovato condizioni ideali per il suo sviluppo, in particolare la varietà Brogiotto nero, comunemente nota come «Figue de Solliès», a partire dal 1560. All'inizio del XIX secolo, il signor Fauche, prefetto del Var, notò che la varietà Brogiotto nero era la varietà prevalente del dipartimento, con una produzione in costante aumento. All'inizio del XX secolo il bacino di Solliès produceva circa 1 100 tonnellate di fichi. Negli anni 1905-1910, grazie alla rete ferroviaria, il «Figue de Solliès» divenne un prodotto molto richiesto a Parigi, dove ogni giorno durante la stagione venivano trasportate 18 tonnellate di fichi freschi. Negli anni 1950 furono impiantati frutteti di soli fichi. Questi ficheti erano mantenuti bassi per agevolare la raccolta. Negli anni 1980 i fichi divennero definitivamente la coltura prevalente della zona geografica. Nel 1996 i produttori si riunirono nel cosiddetto «Syndicat de Défense de la Figue de Solliès» che permise loro di tutelare la denominazione «Figue de Solliès», dal 2006 con una denominazione di origine controllata e, successivamente, nel 2010, con la denominazione di origine protetta per la frutta fresca da tavola. Oggi la produzione totale annua di fichi di tutte le varietà nella zona geografica è di circa 2 000 tonnellate.»

Nel disciplinare di produzione vengono aggiunti i seguenti elementi relativi ai fichi destinati alla trasformazione:

«A partire dal 1980, parallelamente alla produzione dei fichi da tavola, si è sviluppato nel bacino di Solliès il mercato dei fichi destinati alla trasformazione, spesso congelati per prolungare la loro durata di conservazione. È un mercato di circa 60 tonnellate, ovvero il 13 % del tonnellaggio totale di fichi a varietà Brogiotto nero commercializzati. Si tratta essenzialmente di fichi molto maturi (C7, in riferimento al codice colore CTIFL), ricercati dai trasformatori per il loro elevato tenore zuccherino. Questi frutti, dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, possono presentare una buccia lacerata o ammaccata dovuta al loro grado di maturazione che ne impedisce il trasporto su lunghe distanze e ne riduce la durata di conservazione come prodotto fresco. Analogamente, il fatto di presentare una buccia con più o meno tracce di attrito della foglia sul frutto non costituisce un problema per i frutti destinati alla trasformazione, in quanto le loro qualità gustative non vengono alterate.

Dati economici attuali

Nel 2016 i produttori di fichi attivi nella produzione del «Figue de Solliès» erano 120, rappresentati da una cooperativa e da una ventina di produttori-speditori. In Francia sono state prodotte 3 200 tonnellate di fichi di tutte le varietà, di cui oltre 1 800 tonnellate dalla zona geografica di produzione del «Figue de Solliès» e 1 400 tonnellate riferite alla varietà Brogiotto nero. I fichi di varietà Brogiotto nero destinati alla trasformazione rappresentano attualmente oltre il 20 % del tonnellaggio totale prodotto nella zona geografica (al 2016 pari a circa 300 tonnellate).

Al punto [5] del documento unico sono stati aggiunti i seguenti elementi:

«I fichi dall'aspetto ammaccato, lacerato, con fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto, a causa in particolare di un'elevata maturazione, ma eccellenti dal punto di vista organolettico, sono riservati alla trasformazione (marmellate, puree, torte ecc.) e possono essere congelati per prolungare la loro conservazione prima di essere trasformati.

Le caratteristiche geografiche, geologiche e climatiche della zona geografica sono ulteriormente sintetizzate, mentre sono stati aggiornati i dati numerici relativi alla presenza della varietà Brogiotto nero.

La formulazione aggiornata del disciplinare e del documento unico al punto [5] è la seguente (il primo paragrafo non è incluso nel documento unico):

«La zona geografica di produzione del «Figue de Solliès» è interamente compresa nell'estremità sud-occidentale della depressione permiana, delimitata a ovest e a nord dalle formazioni calcaree del Giurassico e, a est, dalle filladi metamorfiche del massiccio dei Maures. Questa zona corrisponde inoltre al reticolo idrografico del bacino del Gapeau-Réal-Martin con una fitta rete di piccoli torrenti che irrigano il bacino di produzione. Le derivazioni del Gapeau sono state utilizzate fin dal Medioevo per irrigare i terreni agricoli con canali che coprivano l'intero bacino di produzione.

Il bacino di produzione, affacciato sul mar Mediterraneo, è delimitato da un sistema di rilievi e caratterizzato da un mesoclima specifico. Il clima è mediterraneo con temperature calde, soprattutto da aprile a ottobre. La zona geografica è inoltre caratterizzata da un basso numero di giorni di gelate, da precipitazioni concentrate in autunno e inverno e da un'igrometria media ma costante. Geologicamente, la zona è situata in una regione di scontro tettonico tra la zona della Provenza calcarea e il massiccio cristallino dei Maures a ovest, generando una varietà di terreni. Il bacino di produzione presenta sei diversi tipi di suolo: suoli bruni alluvionali recenti, suoli bruni poco dilavati di alluvioni antiche, suoli bruni dilavati di alluvioni antiche, suoli bruni giovani di tipo detritico-colluviale, suoli bruni giovani senza riserva calcica, suoli carbonatici calcio-magnesiaci.

Una varietà prevalente quasi esclusiva: la varietà di fico Brogiotto nero, più comunemente nota come «fico viola», è quasi esclusivamente prodotta in questo bacino. Se il bacino di Solliès ha generato da solo nel 2016 circa il 57 % della produzione nazionale di fichi con oltre 1 800 tonnellate di fichi di tutte le varietà, in realtà la maggior parte della produzione francese della varietà Brogiotto nero proviene da questo bacino. Il resto dei ficheti è distribuito marginalmente tra tutti i dipartimenti francesi, in particolare nel Vaucluse.

Gli elementi relativi ai fattori umani sono stati sintetizzati (dimensioni, irrigazione ecc.) e integrati con elementi relativi all'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione, soprattutto congelati.

La formulazione aggiornata del disciplinare e del documento unico (punto [5]) è la seguente:

«Le competenze adattate all'ambiente geografico e sviluppate dai produttori di «Figue de Solliès» riguardano in particolare il metodo di impianto (per un corretto sviluppo della pianta, gli alberi dispongono di una superficie minima di 25 m², ossia 5 metri tra un albero e l'altro e 5 metri tra due filari), il metodo di conduzione (ficheti mantenuti bassi con rami accessibili a mano per agevolare la raccolta e la potatura di fruttificazione finalizzata a ottenere fichi di buono calibro), il controllo dell'irrigazione in periodi di stress idrico per evitare l'ammaccatura dei frutti e garantire una produzione di qualità la cui tenuta consentirà una commercializzazione dei fichi nelle migliori condizioni possibili,

e la gestione della raccolta, che è esclusivamente manuale ed effettuata da una manodopera generalmente locale, formata e qualificata. Per stabilire la fase ottimale di raccolta, i produttori fanno riferimento a un «codice colore» messo a punto dal Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL, il centro tecnico interprofessionale dei prodotti ortofrutticoli), che rappresenta i diversi livelli di colorazione del «Figue de Solliès» in relazione alla fase di maturazione. I fichi vengono generalmente raccolti tra il 15 agosto e il 15 novembre a seconda del grado di maturazione».

Nel solo disciplinare è altresì specificato che:

«I contrassegni sono numerati da C1 per un fico non maturo e di scarsa colorazione (non incluso nella denominazione) a C7 per un frutto molto maturo. Tradizionalmente, affinché i fichi abbiano le caratteristiche organolettiche desiderate, i fichi sono raccolti a un livello di colorazione compreso tra C2 e C7. Nella fase C1, i fichi non sono sufficientemente dolci e succosi. Inoltre, considerata la fragilità dei frutti, la raccolta viene effettuata in cassette forate di capacità inferiore o uguale a 20 kg.

Il testo del disciplinare è pertanto aggiornato nel seguente modo:

Cernita, confezionamento e congelamento:

la cernita è una fase importante per selezionare i frutti che rispettano le specificità della denominazione di origine. Indipendentemente dai diversi sbocchi commerciali (fichi da tavola o destinati alla trasformazione), i frutti sono venduti interi, hanno un calibro minimo di 40 mm, una colorazione compresa tra C2 e C7 e un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 ° Brix. I frutti vengono selezionati anche in base all'aspetto della buccia. I fichi destinati al mercato da tavola devono essere di ottimo aspetto. Non devono essere ammaccati, lacerati né presentare fenditure e neppure tracce di attrito della foglia sul frutto. È tuttavia ammessa una percentuale massima del 10 % di frutti per lotto non conformi e una percentuale massima del 5 % della superficie della buccia del frutto con leggere tracce di attrito della foglia sul frutto. I fichi sono commercializzati in lotti omogenei per calibro, maturazione e aspetto visivo. Sono confezionati in cassette a strato singolo o in vassoi di massimo 1 kg per garantire la loro integrità e condizioni ottimali di conservazione.

I fichi ammaccati, lacerati, che presentano fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto, a causa in particolare di un'elevata maturazione (C7 in riferimento al codice colore CTIFL), ma eccellenti dal punto di vista organolettico, sono riservati alla trasformazione (marmellate, puree, torte ecc.). Possono essere confezionati in contenitori della capacità massima di 25 kg per evitare il loro schiacciamento. Per prolungarne la durata di conservazione (fino a 1 anno) prima della trasformazione, possono essere congelati. Dopo la fase di cernita, che può far risalire la loro temperatura, i fichi vengono posti in celle frigorifere per 12-24 ore a un massimo di 8 °C, prima del congelamento, per evitare uno shock termico eccessivo che rischierebbe di alterare la qualità dei frutti».

Al punto [5] del documento unico, questi ultimi elementi sono riassunti nel seguente modo:

«Anche la cernita, manuale, costituisce una fase importante, proprio per selezionare i frutti migliori in base a integrità, calibro e tenore zuccherino. I fichi destinati al mercato da tavola devono essere di ottimo aspetto. I fichi ammaccati, lacerati, che presentano fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto, a causa in particolare di un'elevata maturazione, ma eccellenti dal punto di vista organolettico, sono riservati alla trasformazione (marmellate, puree, torte ecc.) e possono essere congelati per prolungare la loro conservazione prima di essere trasformati».

Relativamente alle caratteristiche specifiche del prodotto, la seguente formulazione del disciplinare vigente:

«Il fico di Solliès è caratterizzato da un calibro superiore alla media dei calibri osservati sul mercato europeo del fico. La DOC impone in tal senso un calibro di almeno 40 millimetri.

Il «figue de Solliès» presenta in fase di confezionamento un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 °Brix

ed è ricercato anche per la buona tenuta che gli consente di mantenere un buon aspetto (frutto senza ammaccature) e di conservarsi in buone condizioni per diversi giorni.

Il frutto ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata, di colore viola con nervature nere (almeno l'80 % della buccia è di colore viola), di consistenza densa, soda e duttile. Il ricettacolo è sottile, verde pallido; la polpa è carnosa, del colore della marmellata di fragole, con numerosi fini grani beige. L'olfatto è elegante, di poca intensità, con note vegetali e fruttate di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi. La polpa del «figue de Solliès» è prima croccante e poi fondente, con intensi aromi vegetali (marmellata di rabarbaro, anguria), fruttati (frutti rossi) e floreali.

La sua originalità organolettica si esprime attraverso un ottimo equilibrio fra sapori aciduli e dolci, unico in Europa. I fichi di varietà Brogiotto nero provenienti da altri bacini di produzione sono caratterizzati dal predominio dei sapori aciduli su quelli dolci, oppure da una minore ricchezza organolettica dovuta a un raccolto troppo precoce. Tale equilibrio fra sapori aciduli e dolci è ottenuto grazie a un tenore minimo di zucchero di 14 °Brix, al confezionamento»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Il «Figue de Solliès» si distingue da altri prodotti simili per le seguenti caratteristiche specifiche:

- il frutto ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata;
- ha colore viola con nervature nere;
- una consistenza densa, soda e duttile al tempo stesso;
- la polpa è carnosa, brillante e succosa, del colore della «marmellata di fragole», con numerosi fini grani beige;
- l'olfatto è elegante, di poca intensità, con note «vegetali» e «fruttate» di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi;
- la polpa è prima croccante e poi fondente, con intensi aromi «vegetali» (marmellata di rabarbaro, anguria), «fruttati» (frutti rossi) e «note floreali»;
- è caratterizzato da un calibro superiore alla media dei calibri osservati sul mercato europeo del fico, ossia non inferiore a 40 mm (prima dell'eventuale congelamento);
- la sua originalità organolettica si esprime attraverso un ottimo equilibrio fra sapori aciduli e dolci, unico in Europa. I fichi della varietà Brogiotto nero provenienti da altri bacini di produzione presentano infatti una predominanza di sapori aciduli rispetto a quelli dolci o una minore ricchezza organolettica, spesso legata a una raccolta troppo precoce. Tale equilibrio fra sapori aciduli e dolci è ottenuto grazie in particolare a un tenore zuccherino minimo di 14 °Brix (entro i limiti della tolleranza prevista), garantito in fase di confezionamento o di congelamento, a prescindere dalla destinazione dei frutti (da tavola o destinati alla trasformazione);
- la buona tenuta del fico da tavola, che gli consente di mantenere un buon aspetto (frutto senza ammaccature, lacerazioni, fenditure né tracce di attrito della foglia sul frutto, entro i limiti della tolleranza prevista) fino alla tavola del consumatore e di conservarsi in buone condizioni per diversi giorni.

La formulazione è modificata per dare maggiore risalto alle caratteristiche essenziali del «Figue de Solliès», a prescindere dalla destinazione d'uso, in linea con la descrizione del prodotto.

Gli elementi relativi alla notorietà del prodotto sono ulteriormente sintetizzati e spostati alla voce «legame causale», corredati degli elementi relativi ai fichi destinati alla trasformazione, nel disciplinare di produzione e al punto 5 del documento unico:

«Il «Figue de Solliès» è molto apprezzato come frutto da tavola per le sue qualità organolettiche uniche, nei mercati locali e nazionali, nelle grandi gastronomie e all'esportazione, oltre che nella ristorazione, non solo dai grandi chef che non esitano a lodarne le virtù in libri di cucina (Gui GEDDA, aprile 2004, «La magie de la figue dans la cuisine provençale» (La magia del fico nella cucina provençale), edizione Edisud)], ma anche dai trasformatori per il confezionamento di marmellate, prodotti di pasticceria e altre preparazioni a base di fico. A partire dal 1980, parallelamente alla produzione dei fichi da tavola, si è sviluppato il mercato dei fichi destinati alla trasformazione, spesso congelati per prolungare la loro durata di conservazione. I fichi di varietà Brogiotto nero destinati alla trasformazione rappresentano attualmente oltre il 20 % del tonnellaggio totale prodotto nella zona geografica (al 2016 pari a circa 300 tonnellate)».

Oltre alle modifiche formali, la voce «legame causale» è stata corretta o integrata con i seguenti elementi, sia nel disciplinare sia al punto [5] del documento unico:

La seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente:

«Il contenuto di calcare relativamente basso permette di ottenere frutti più carnosi e acquosi e di calibro caratteristico, ovvero superiore a 40 millimetri. Questo calibro è ottenuto anche grazie alle competenze dei produttori nello smistamento (manuale) e nel confezionamento, prestando attenzione alla formazione di cassette di colore e calibro omogenei»

è integrata e sostituita dalla seguente formulazione (anche al punto [5] del documento unico):

«I suoli presentano un basso tenore calcareo (meno del 20 %) che garantisce fichi più carnosi e succosi, con un calibro superiore a 40 mm che è altresì favorito dal basso numero di giorni di gelate nella zona geografica, dall'irrigazione estiva praticata dai produttori e dall'igrometria media ma costante riscontrata nei ficheti. Questo calibro è ottenuto anche grazie alle competenze dei produttori nella cernita e nel confezionamento prestando attenzione, nel caso dei fichi da tavola, alla formazione di cassette di colore e calibro omogenei. L'influenza di un clima mediterraneo caldo con un'igrometria media e un soleggiamento generoso permette al «Figue de Solliès» di raggiungere facilmente il tenore zuccherino minimo di 14 °Brix durante la raccolta. La raccolta, effettuata esclusivamente a mano e abbinata a una rapida e rigorosa cernita presso il centro di confezionamento, permette di ottenere fichi dalle caratteristiche fisiche e organolettiche ottimali (tenuta del frutto, idoneità alla conservazione, calibro e maturazione eccellente)».

Il carattere «acquoso» dei frutti, inizialmente menzionato, viene eliminato e sostituito con l'aggettivo «succoso», già utilizzato per descrivere il «Figue de Solliès» nella sezione «Descrizione del prodotto», perché più appropriato.

Sono infatti rafforzati gli elementi relativi all'ottenimento di fichi di buon calibro. Si aggiunge che la formazione di cassette di colore e calibro omogenei riguarda solo i frutti da tavola e che l'ottenimento di frutti con caratteristiche fisiche e organolettiche ottimali è legato alla raccolta manuale ma anche alle competenze dei produttori, che si riflette in particolare nella rapida e rigorosa cernita dei frutti.

5.5. Sezione «Etichettatura»

La seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente e del punto [3.6] documento unico:

«Ciascuna confezione unitaria reca:

- il nome della denominazione di origine protetta «Figue de Solliès» in caratteri di dimensioni non minori di quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichettatura;
- fino alla registrazione come DOP, la dicitura «denominazione di origine controllata», la sigla o il logo «DOC» subito prima o subito dopo il nome della denominazione, senza altre aggiunte.

Oltre all'etichettatura, i documenti di accompagnamento e le fatture devono anch'essi recare il nome della denominazione di origine, fino alla registrazione come DOP, e la dicitura «denominazione di origine controllata» o «DOC»;

- la dicitura «denominazione di origine protetta» subito prima o subito dopo il nome della denominazione, senza altre aggiunte.

Oltre all'etichettatura, i documenti di accompagnamento e le fatture devono anch'essi recare il nome della denominazione di origine e la dicitura «denominazione di origine protetta»;

- fino alla registrazione come DOP, il logo «DOC Figue de Solliès» depositato dal gruppo;
- il logo «DOP Figue de Solliès» depositato dal gruppo»

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura dei fichi a denominazione di origine «Figue de Solliès» reca, su ogni singola confezione, le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione di origine protetta «Figue de Solliès» in caratteri di dimensioni non minori di quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichettatura;
- la dicitura «denominazione di origine protetta» subito prima o subito dopo il nome della denominazione, senza altre aggiunte;
- Per i fichi destinati alla trasformazione, la seguente dicitura aggiuntiva: «trasformato congelato» o «trasformato fresco» a seconda della categoria di prodotto.

Queste diciture e indicazioni sono raggruppate nello stesso campo visivo e nella stessa etichetta.

Oltre all'etichettatura, i documenti di accompagnamento e le fatture devono anch'essi recare il nome della denominazione di origine e la dicitura «denominazione di origine protetta», oltre all'indicazione della categoria del prodotto («trasformato congelato» o «trasformato fresco»).

Le modifiche apportate sono:

- un semplice aggiornamento relativo all'ottenimento della DOP rispetto alla stesura iniziale del disciplinare: tutti i riferimenti alla «denominazione di origine controllata» sono rimossi;
- l'aggiunta delle diciture «trasformato congelato» o «trasformato fresco», legate all'estensione della DOP ai fichi destinati alla trasformazione, eventualmente congelati, e finalizzate a fornire agli acquirenti informazioni complete e a garantire che i fichi destinati alla trasformazione, in particolare congelati, non siano immessi sul mercato come fichi da tavola;
- la soppressione dell'apposizione obbligatoria del logo DOC/DOP depositato dal gruppo. Infatti non tutti gli operatori desiderano utilizzarlo e ritengono sufficiente il logo DOP europeo.

5.6. «Altro»

Voce «Gruppo richiedente»:

la seguente formulazione iniziale del disciplinare vigente:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Composizione: produttori, trasformatori.

Status giuridico: il gruppo è un'associazione di categoria disciplinata dagli articoli 2111-1 e seguenti del codice del lavoro»

è sostituita dal seguente testo:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Composizione: produttori, confezionatori e centri di congelamento.

Status giuridico: il gruppo è un'associazione di categoria disciplinata dagli articoli 2111-1 e seguenti del codice del lavoro».

Le modifiche apportate permettono di tenere conto della nuova categoria di operatori che congelano i fichi aggiungendo i «centri di congelamento». Il termine «trasformatore» è stato sostituito con quello più appropriato di «confezionatore». Per «trasformatori» si intendono infatti gli utilizzatori del «Figue de Solliès» per la produzione di marmellate e di altri prodotti alimentari trasformati; non fanno parte dei produttori della DOP. Per «confezionatori» si intendono invece gli operatori della DOP che producono, selezionano e confezionano i fichi. Oggi i centri di congelamento sono anche confezionatori. La descrizione del consiglio di amministrazione del gruppo è rimossa perché non più pertinente.

Voce «Zona geografica» del disciplinare:

La seguente formulazione del disciplinare vigente:

«La zona geografica di produzione e confezionamento del fico di denominazione «Figue de Solliès» è situata nel dipartimento del Var, nella Francia sudorientale, nella regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra

è completata e sostituita dal seguente testo:

«Le fasi di produzione, confezionamento e congelamento del fico a denominazione «Figue de Solliès» hanno luogo nella zona geografica approvata dall'Institut national de l'origine et de la qualité, di seguito «INAO», nella seduta del comitato nazionale competente del 12 gennaio 2005. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni secondo il codice geografico ufficiale del 2005».

Le stesse modifiche sono state apportate ai punti [4] (data di approvazione della delimitazione, modifiche formali) e [3.4] (fasi effettuate nella zona geografica) del documento unico.

Infatti, in considerazione dell'introduzione dei fichi congelati destinati alla trasformazione, si aggiunge che la fase di congelamento deve essere effettuata nella zona geografica della DOP. I motivi che giustificano lo svolgimento delle fasi di confezionamento e di congelamento nella zona geografica sono indicati alla voce «Metodo di produzione» del disciplinare e al punto 3.5 del documento unico.

I confini della zona geografica restano invariati, ma si aggiungono per maggiore precisione la data di approvazione della delimitazione da parte delle autorità nazionali competenti e l'anno di riferimento del codice geografico ufficiale su cui si basa la definizione della zona geografica delimitata.

Vengono altresì apportate modifiche alla procedura nazionale vigente di identificazione delle parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine.

La seguente formulazione iniziale: «La domanda è registrata dai servizi dell'INAO. La registrazione comporta l'identificazione delle parcelle, fin quando non viene rilevata una violazione dell'impegno del produttore. Ogni parcella per la quale non sia stato rispettato l'impegno di cui sopra sarà rimossa dall'elenco delle parcelle identificate dai servizi dell'INAO, previo parere della commissione di esperti»

è sostituita dal seguente testo:

«L'elenco delle nuove parcelle identificate è approvato ogni anno dal comitato nazionale competente dell'INAO, previo parere della summenzionata commissione di esperti. I criteri di identificazione e l'elenco delle parcelle identificate sono consultabili presso i servizi dell'INAO e il gruppo interessato».

La procedura prevede ora una convalida, da parte dell'organo decisionale nazionale competente (il comitato nazionale dell'INAO), dell'elenco delle parcelle identificate, con un aggiornamento annuale.

Si aggiunge inoltre che la domanda di identificazione delle parcelle presentata dall'operatore deve essere effettuata «utilizzando un modulo conforme al modello approvato dal direttore dell'INAO».

I seguenti elementi informativi, relativi alla descrizione delle caratteristiche pedoclimatiche e dei fattori umani, sono eliminati da questa voce in quanto ridondanti rispetto agli elementi contenuti alla voce «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico»:

«La suddetta zona geografica si basa su criteri che evidenziano l'originalità del bacino di produzione. La delimitazione geografica del «Figue de Solliès» si basa su diversi elementi.

La delimitazione si fonda anche su fattori climatici, con precipitazioni annue comprese tra 700 e 800 millimetri, una bassa igrometria nel periodo di produzione, una zona classificata nel gruppo climatico IV secondo l'indice di Winkler e l'assenza di forti gelate durante tutto l'anno.

La delimitazione si basa altresì su elementi geologici. Il bacino di Solliès è situato in una regione di scontro tettonico fra la zona metamorfica dei Maures a est e la zona della Provenza calcarea a ovest. Gran parte della zona è compresa nell'estremità sud-occidentale della depressione permiana citata in precedenza, caratterizzata da banchi di arenaria con le sue peliti più o meno alterate, di colore rosso e feccia di vino. I prodotti dell'alterazione di tali rocce permiane sono generalmente (nell'estremità settentrionale e nella parte centrale) frammisti a importanti apporti fra sabbio-limosi e limo-sabbiosi, con forte carica pietrosa calcarea. Il bordo orientale del bacino è ricoperto da apporti fra sabbio-limosi e limo-sabbiosi, pietrosi silicei in misura variabile.

La delimitazione è anche conseguenza di criteri pedologici. I suoli caratteristici delle piantagioni di fichi vanno da limosi a limo-sabbiosi, più o meno pietrosi, profondi, ben drenati, mediamente calcarei e sviluppati su apporti alluvionali e coalluvionali.

La delimitazione si basa anche sugli usi e sulle competenze umane locali: esistenza di ficheti di varietà Brogiotto nero, coltivati secondo gli usi tradizionali della zona geografica stessa.

Attorno a questi confini, la delimitazione della zona geografica ha escluso le zone fortemente boschive ai margini del massiccio dei Maures e le condizioni climatiche non caratteristiche delle valli del Réal-Martin o del Réal-Colobrier».

Analogamente, al punto [4] del documento unico è stata effettuata una riformulazione redazionale.

Pertanto la seguente formulazione contenuta nel documento unico vigente: «La delimitazione della zona si è fondata su criteri di ordine geografico (localizzazione fra la zona metamorfica dei Maures a est e i rilievi della Provenza calcarea a ovest), climatico (precipitazioni, igrometria, indice di Winkler), geologico (banchi di arenaria e peliti di colore rosso e feccia di vino più o meno alterati), pedologico (terre brune, profonde, pietrose) e attinenti agli usi (varietà e conoscenze tradizionali)»

è sostituita dal seguente testo: «Questa zona geografica è interamente compresa nell'estremità sud-occidentale della depressione permiana dei Maures settentrionali e del Tolonese. Essa corrisponde ai bacini medi e inferiori del Gapeau e del Réal Martin, che costituiscono una pianura solcata da piccole valli».

La mappa che illustra la zona geografica delimitata, inizialmente inclusa nel disciplinare vigente, è sostituita da una nuova mappa redatta secondo la carta nazionale in vigore.

È stato inoltre aggiornato il punto [3.4] del documento unico che descrive le fasi specifiche di produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata. Pertanto, la seguente formulazione del documento unico: «La produzione e il confezionamento devono avvenire nella zona geografica delimitata» è completata e sostituita dal seguente testo: «le fasi di produzione, confezionamento e congelamento devono essere effettuate nella zona geografica delimitata».

Voce «Struttura di controllo»

La seguente formulazione iniziale del disciplinare:

«*Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)*
51, rue d'Anjou
75 008 Parigi
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che fa capo al ministero dell'Agricoltura, dichiarato autorità competente ai sensi del regolamento n. 882-2004.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione di origine è di competenza dell'INAO.

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

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'industria e del lavoro»

è sostituita dal seguente testo:

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

Indirizzo:

*Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
FRANCE
Tel. +33 173303800
Fax +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Indirizzo: 59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037*

La DGCCRF è una direzione del ministero dell'Economia.

«*Conformemente alle disposizioni dell'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, da un organismo di certificazione dei prodotti il cui nome e recapiti sono pubblicati sul sito Internet dell'INAO e sulla banca dati della Commissione europea.*»

Le modifiche apportate consistono nell'aggiornamento dei recapiti delle strutture di controllo, INAO e DGCCRF. Si aggiunge inoltre che: «*Conformemente alle disposizioni dell'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, da un organismo di certificazione dei prodotti il cui nome e recapiti sono pubblicati sul sito Internet dell'INAO e sulla banca dati della Commissione europea.*»

Voce «Requisiti nazionali»

Le modifiche apportate consistono nell'aggiornamento della tabella contenente i principali punti da controllare e del relativo metodo di valutazione per tenere conto dell'introduzione dei fichi destinati alla trasformazione («spedizione del prodotto fresco entro non oltre 5 giorni dalla raccolta»), del loro eventuale congelamento («stoccaggio, congelamento e confezionamento dei fichi nella zona geografica delimitata», «congelamento entro massimo 5 giorni dalla raccolta», «temperatura al centro -18 °C entro massimo 5 giorni dal congelamento», «spedito entro massimo 1 anno dal congelamento», «senza punture di insetti»), del metodo di confezionamento («in contenitori della capacità massima di 25 kg»), nonché della precisazione apportata al controllo delle distanze di impianto («al momento dell'impianto, da asse ad asse») e della modifica alle date di raccolta (eliminazione del periodo fisso 15 agosto-15 novembre, sostituito da date di inizio e fine stabilite annualmente).

Inoltre la riflessione condotta dal gruppo dopo diversi anni di esistenza della DOP lo ha condotto a proporre di:

- eliminare dai «principali punti da controllare» il punto relativo al controllo della manutenzione dei ficheti, che non è considerato tale da avere un forte impatto sulle caratteristiche del prodotto DOP;
- aggiungere il punto relativo al controllo della varietà («Brogiotto nero») e del colore dei fichi raccolti, indicativo del livello di maturazione dei frutti («80 % dei fichi da C2 a C7»), ma sopprimere il punto riguardante il controllo delle cassette di raccolta, meno importante;
- aggiornare e completare il punto relativo al controllo della qualità esterna dei frutti aggiungendo il fatto di verificare che siano «senza [...] lacerazioni, fenditure né tracce di attrito della foglia sul frutto, entro i limiti della tolleranza prevista» per i fichi da tavola e «senza punture di insetti» per i fichi destinati alla trasformazione;
- aggiornare le caratteristiche del prodotto controllato in relazione alla descrizione del prodotto: eliminazione del controllo della «succosità» del prodotto, essendo questo criterio incluso in tutti gli elementi descrittivi del prodotto. È sostituito dal controllo della conformità di tutte le «caratteristiche organolettiche» definito nella descrizione del prodotto.
- Viene poi riportata l'esistenza di tolleranze per il controllo del prodotto finito.

DOCUMENTO UNICO

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N. UE: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Figue de Solliès»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«Figue de Solliès» è il nome attribuito a un fico viola della varietà Bourjassote Noire (Brogiotto nero), venduto fresco o congelato. I fichi freschi sono destinati sia alla tavola che all'industria, mentre i fichi congelati esclusivamente alla trasformazione.

Per tutti i frutti:

- il fico ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata, di colore viola con nervature nere;
- ha consistenza densa, soda e duttile;
- il ricettacolo è sottile, verde pallido;
- la polpa è carnosa, brillante e succosa, del colore della marmellata di fragole, con numerosi fini grani beige;
- il fico è intero e di diametro superiore o uguale a 40 mm (eventualmente prima del congelamento);
- presenta una buccia senza punture di insetti;
- l'olfatto è elegante, di poca intensità, con note vegetali e fruttate di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi;
- al gusto si distingue per un caratteristico equilibrio acidulo e dolce;

- la polpa è prima croccante e poi fondente, con intensi aromi vegetali (marmellata di rabarbaro, anguria), fruttati (frutti rossi) e floreali;
- in fase di confezionamento o di congelamento, il fico di Solliès ha un tenore zuccherino superiore o uguale a 14 ° Brix.

Per i frutti da tavola:

- la buccia del fico non è ammaccata, né lacerata e non presenta fenditure e nemmeno tracce di attrito della foglia sul frutto, anche se leggere tracce di questo tipo possono essere presenti nel limite del 5 % della superficie del fico.

Per i frutti destinati alla trasformazione:

- la buccia può essere ammaccata, lacerata o presentare fenditure e tracce di attrito della foglia sul frutto.

Per i frutti da tavola e per quelli destinati alla trasformazione:

- è ammessa, per tutti i criteri summenzionati, una percentuale massima del 10 % di frutti non conformi per lotto, tranne per la varietà e il calibro per i quali non sono consentite tolleranze.

Il confezionamento e la commercializzazione dei frutti da tavola avvengono in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità inferiore o uguale a 1 kg,

mentre i frutti destinati alla trasformazione sono confezionati e commercializzati in contenitori della capacità massima di 25 kg.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione, confezionamento e congelamento devono essere effettuate nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento e la commercializzazione dei frutti da tavola avvengono in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità inferiore o uguale a 1 kg,

mentre i frutti destinati alla trasformazione sono confezionati e commercializzati in contenitori della capacità massima di 25 kg, chiusi con un sistema anti-manomissione che perde la sua integrità una volta aperto.

Il condizionamento e, nel caso dei fichi destinati alla trasformazione, l'eventuale congelamento devono essere effettuati nella zona geografica. Il fico è infatti un frutto fragile che in generale non sopporta bene i trasporti, le manipolazioni ed eventuali shock fisici o termici. Di conseguenza, per garantire il mantenimento delle sue qualità originali, subito dopo la cernita il fico deve essere confezionato o congelato (una volta sottoposto a freddo positivo per 12-24 ore per evitare uno shock termico eccessivo) in contenitori che evitino ogni rischio di schiacciamento (in cassette a strato singolo o in vassoi di capacità massima di 1 kg per i fichi da tavola e in contenitori di massimo 25 kg per i fichi destinati alla trasformazione). Questa restrizione impone pertanto di confezionare e congelare i fichi all'interno della zona geografica di produzione, in quanto per la fase di cernita sono necessarie le competenze dei produttori di fichi di Solliès. Il confezionamento e il congelamento nella zona geografica consentono inoltre di limitare i rischi di sostituzione del prodotto con un prodotto non conforme, grazie in particolare all'utilizzo, da parte dei produttori, di imballaggi dotati di un sistema anti-manomissione che perde la sua integrità dopo l'apertura.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura dei fichi a denominazione di origine «Figue de Solliès» reca, su ogni singola confezione, le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione di origine «Figue de Solliès» in caratteri di dimensioni non minori di quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichettatura;
- la dicitura «denominazione di origine protetta» subito prima o subito dopo il nome della denominazione, senza altre aggiunte;
- per i fichi destinati alla trasformazione, la seguente dicitura aggiuntiva: «trasformato congelato» o «trasformato fresco» a seconda della categoria di prodotto.

Queste diciture e indicazioni sono raggruppate nello stesso campo visivo e nella stessa etichetta.

Oltre all'etichettatura, i documenti di accompagnamento e le fatture devono anch'essi recare il nome della denominazione di origine e la dicitura «denominazione di origine protetta», oltre all'indicazione della categoria del prodotto («trasformato congelato» o «trasformato fresco»).

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata del fico «Figue de Solliès» è situata nel dipartimento del Var, nella Francia sudorientale, nella regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra. Questa zona geografica è interamente compresa nell'estremità sud-occidentale della depressione permiana dei Maures settentrionali e del Tolonese. Essa corrisponde ai bacini medi e inferiori del Gapeau e del Réal Martin, che costituiscono una pianura solcata da piccole valli. La zona geografica delimitata, approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 12 gennaio 2005, sulla base del codice geografico ufficiale del 2005, comprende 15 comuni, di cui due solo in parte.

Comuni interamente compresi: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville e La Valette-du-Var.

Comuni parzialmente compresi: Pierrefeu-du-Var (sezioni A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 e E12);

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

Un documento cartografico con la definizione dei limiti della zona geografica è depositato in municipio per i comuni di cui la zona geografica comprende solo una parte del territorio.

5. Legame con la zona geografica

Il «Figue de Solliès» si distingue per la ricchezza gustativa, un frutto carnoso e succoso di buon calibro e con un elevato tenore zuccherino legato essenzialmente ai fattori naturali (suoli e reticolo idrografico, clima) e umani (pratiche di raccolta e cernita) dell'ambiente geografico.

Dal punto di vista dei fattori naturali, il bacino di produzione del «Figue de Solliès», affacciato sul mar Mediterraneo, è delimitato da un sistema di rilievi e caratterizzato da un mesoclima specifico. Il clima è mediterraneo con temperature calde, soprattutto da aprile a ottobre. La zona geografica è inoltre caratterizzata da un basso numero di giorni di gelate, da precipitazioni concentrate in autunno e inverno e da un'igrometria media ma costante. Geologicamente, la zona è situata in una regione di scontro tettonico tra la zona della Provenza calcarea e il massiccio cristallino dei Maures a ovest, generando una varietà di terreni. Il bacino di produzione presenta sei diversi tipi di suolo: suoli bruni alluvionali recenti, suoli bruni poco dilavati di alluvioni antiche, suoli bruni dilavati di alluvioni antiche, suoli bruni giovani di tipo detritico-colluviale, suoli bruni giovani senza riserva calcica, suoli carbonatici calcio-magnesiaci.

La varietà di fico Brogiotto nero, più comunemente nota come «fico viola», è quasi esclusivamente prodotta in questo bacino. Se il bacino di Solliès ha generato da solo nel 2016 circa il 57 % della produzione nazionale di fichi con oltre 1 800 tonnellate di fichi di tutte le varietà, in realtà la maggior parte della produzione francese della varietà Brogiotto nero proviene da questo bacino.

Per quanto riguarda i fattori umani, le competenze specifiche sviluppate dai produttori di «Figue de Solliès» riguardano in particolare il metodo di impianto (per un corretto sviluppo della pianta, gli alberi dispongono di una superficie minima di 25 m², ossia 5 metri tra un albero e l'altro e 5 metri tra due filari), il metodo di conduzione (ficheti mantenuti bassi con rami accessibili a mano per agevolare la raccolta e la potatura di fruttificazione finalizzata a ottenere fichi di buon calibro), il controllo dell'irrigazione in periodi di stress idrico per evitare l'ammaccatura dei frutti e garantire una produzione di qualità la cui tenuta consentirà una commercializzazione dei fichi nelle migliori condizioni possibili, e la gestione della raccolta, che è esclusivamente manuale ed effettuata da una manodopera generalmente locale, formata e qualificata. Per stabilire la fase ottimale di raccolta, i produttori fanno riferimento a un «codice colore» messo a punto dal *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL, il centro tecnico interprofessionale dei prodotti ortofrutticoli), che rappresenta i diversi livelli di colorazione del «Figue de Solliès» in relazione alla fase di maturazione. I fichi vengono generalmente raccolti tra il 15 agosto e il 15 novembre a seconda del grado di maturazione. Anche la cernita, manuale, costituisce una fase importante, proprio per selezionare i frutti migliori in base a integrità, calibro e tenore zuccherino. I fichi destinati al mercato da tavola devono essere di ottimo aspetto. I fichi dall'aspetto ammaccato, lacerato, con fenditure o tracce di attrito della foglia sul frutto, a causa in particolare di un'elevata maturazione, ma eccellenti dal punto di vista organolettico, sono riservati alla trasformazione (marmellate, puree, torte ecc.) e possono essere congelati per prolungare la loro conservazione prima di essere trasformati.

Il «Figue de Solliès» si distingue da altri prodotti simili per le seguenti caratteristiche specifiche:

- il frutto ha la forma di una goccia d'acqua schiacciata;
- ha colore viola con nervature nere;
- ha una consistenza densa, soda e duttile al tempo stesso;
- la polpa è carnosa, brillante e succosa, del colore della «marmellata di fragole», con numerosi fini grani beige;
- l'olfatto è elegante, di poca intensità, con note «vegetali» e «fruttate» di anguria, melone bianco, fragola e frutti rossi;
- la polpa è prima croccante e poi fondente, con intensi aromi «vegetali» (marmellata di rabarbaro, anguria), «fruttati» (frutti rossi) e «note floreali»;
- è caratterizzato da un calibro superiore alla media dei calibri osservati sul mercato europeo del fico, ossia non inferiore a 40 mm (prima dell'eventuale congelamento);
- la sua originalità organolettica si esprime attraverso un ottimo equilibrio fra sapori aciduli e dolci, unico in Europa. Tale equilibrio fra sapori aciduli e dolci è ottenuto grazie in particolare a un tenore zuccherino minimo di 14 °Brix (entro i limiti della tolleranza prevista), garantito in fase di confezionamento o di congelamento, a prescindere dalla destinazione dei frutti (da tavola o destinati alla trasformazione);
- la buona tenuta del fico da tavola, che gli consente di mantenere un buon aspetto (frutto senza ammaccature, lacerazioni, fenditure né tracce di attrito della foglia sul frutto, entro i limiti della tolleranza prevista) fino alla tavola del consumatore e di conservarsi in buone condizioni per diversi giorni.

La zona geografica del «Figue de Solliès» presenta una grande diversità minerale dovuta a un particolare amalgama pedologico favorito da un fitto reticolo idrografico che mette in contatto, attraverso la circolazione delle acque sotterranee, questi diversi tipi di suolo. Tale amalgama è propizio all'arricchimento minerale dei suoli, disponibile per le radici del fico, garantendo in tal modo la crescita e una ricca fogliazione del fico, favorendo altresì la ricchezza gustativa dei frutti e l'equilibrio fra sapori aciduli e dolci, tipici del «Figue de Solliès». I suoli presentano un basso tenore calcareo (meno del 20 %) che garantisce fichi più carnosi e succosi, con un calibro superiore a 40 mm che è altresì favorito dal basso numero di giorni di gelate nella zona geografica, dall'irrigazione estiva praticata dai produttori e dall'igrometria media ma costante riscontrata nei ficheti. Questo calibro è ottenuto anche grazie alle competenze dei produttori nella cernita e nel confezionamento prestando attenzione, nel caso dei fichi da tavola, alla formazione di cassette di colore e calibro omogenei.

L'influenza di un clima mediterraneo caldo con un'igrometria media e un soleggiamento generoso permette al «Figue de Solliès» di raggiungere facilmente il tenore zuccherino minimo di 14 °Brix durante la raccolta. La raccolta, effettuata esclusivamente a mano e abbinata a una rapida e rigorosa cernita presso il centro di confezionamento, permette di ottenere fichi dalle caratteristiche fisiche e organolettiche ottimali (tenuta del frutto, idoneità alla conservazione, calibro e maturazione eccellente).

Il «Figue de Solliès» è molto apprezzato come frutto da tavola per le sue qualità organolettiche, nei mercati locali e nazionali, nelle grandi gastronomie e all'esportazione, oltre che nella ristorazione, non solo dai grandi chef che non esitano a lodarne le virtù in libri di cucina (Gui GEDDA, aprile 2004, «*La magie de la figue dans la cuisine provençale*» (La magia del fico nella cucina provençale), edizione Edisud)], ma anche dai trasformatori per il confezionamento di marmellate, prodotti di pasticceria e altre preparazioni a base di fico. A partire dal 1980, parallelamente alla produzione dei fichi da tavola, si è sviluppato il mercato dei fichi destinati alla trasformazione, spesso congelati per prolungare la loro durata di conservazione. I fichi di varietà Brogiotto nero destinati alla trasformazione rappresentano attualmente oltre il 20 % del tonnellaggio totale prodotto nella zona geografica (pari a circa 300 tonnellate nel 2016).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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