

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 257



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. rugpjūčio 5 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 257/01	2020 m. rugpjūčio 4 d. Euro kursas	1
---------------	--	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2020/C 257/02	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9901 – GIG Solar / Siemens / JV), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	2
2020/C 257/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9870 – Total Direct Energie / Kernaman), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	4

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 257/04	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	5
---------------	---	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2020 m. rugpjūčio 4 d.**

(2020/C 257/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,1765	CAD Kanados doleris	1,5773
JPY Japonijos jena	124,78	HKD Honkongo doleris	9,1179
DKK Danijos krona	7,4462	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,7807
GBP Svaras sterlingas	0,90335	SGD Singapūro doleris	1,6195
SEK Švedijos krona	10,3025	KRW Pietų Korėjos vonas	1 406,49
CHF Šveicarijos frankas	1,0761	ZAR Pietų Afrikos randas	20,4879
ISK Islandijos krona	160,00	CNY Kinijos ženminbi juanis	8,2157
NOK Norvegijos krona	10,7568	HRK Kroatijos kuna	7,4683
BGN Bulgarijos levas	1,9558	IDR Indonezijos rupija	17 276,90
CZK Čekijos krona	26,221	MYR Malaizijos ringitas	4,9654
HUF Vengrijos forintas	344,73	PHP Filipinų pesas	57,774
PLN Lenkijos zlotas	4,4055	RUB Rusijos rublis	86,7275
RON Rumunijos lėja	4,8358	THB Tailando batas	36,608
TRY Turkijos lira	8,1990	BRL Brazilijos realas	6,2743
AUD Australijos doleris	1,6495	MXN Meksikos pesas	26,7401
		INR Indijos rupija	88,3805

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

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

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 257/02)

1. 2020 m. liepos 30 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „GIG Solar Holdco, LLC“ (toliau – „GIG Solar“, JAV), netiesiogiai visa priklausančia grupei „Macquarie Group Limited“ (toliau – kartu su jai priklausančiomis įmonėmis – „Macquarie“),
- „Siemens Aktiengesellschaft“ (toliau – „Siemens“, Vokietija),
- „MSS Energy Holdings, LLC“ (toliau – „JV“, JAV).

„GIG Solar“ ir „Siemens“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įsteigtos naujos bendrosios įmonės kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „GIG Solar“: „GIG Solar“ yra žaliosios infrastruktūros įmonė; „Macquarie“ visame pasaulyje teikia bankininkystės, finansines, konsultavimo, investavimo ir fondų valdymo paslaugas,
- „Siemens“: pagrindinės „Siemens“ verslo veiklos sritys – elektrifikavimas, automatizavimas ir skaitmeninimas,
- „JV“: projektų „energija kaip paslauga“ kūrimas, plėtojimas, įgyvendinimas ir finansavimas Jungtinėse Amerikos Valstijose.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Europos Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Europos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9901 – GIG Solar / Siemens / JV

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas:

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9870 – Total Direct Energie / Kernaman)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 257/03)

1. 2020 m. liepos 24 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Total Direct Energie S.A.“ (toliau – „Total Direct Energie“, Prancūzija), įmonės „TOTAL S.A.“ (toliau – „TOTAL“, Prancūzija) visapusiškai patirnuojamąją įmonę,
- „Kernaman SAS“ (toliau – „Kernaman“, Prancūzija).

Įmonė „Total Direct Energie“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Kernaman“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „TOTAL“ vykdo veiklą visuose naftos ir dujų pramonės sektoriuose, taip pat atsinaujinančiosios energijos, elektros energijos gamybos sektoriuose ir neutralizuoto anglies dioksido poveikio įmonėse,
- „Kernaman“ vykdo veiklą elektros energijos sektoriuje ir turi tokių turtą: i) dvi kombinuoto ciklo dujų turbinas – „Emile Huchet 7“ ir „Emile Huchet 8“ ir ii) optimizavimo ir paskirstymo centrą „Le Centre d’optimisation, de Dispatching et d’Ajustement de la Production“ ir susijusį turtą bei išipareigojimus.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9870 – Total Direct Energie / Kernaman

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas:

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

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 257/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO
PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą.

„FIGUE DE SOLLIÈS“

ES Nr. PDO-FR-00544-AM01–2018 10 23

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Faks. +33 494333173
El. paštas copsol@wanadoo.fr

Sudėtis: augintojai, pakuotojai ir užšaldymo įmonės

Teisinis statusas: grupė yra profesinė sąjunga, kuri veiklą vykdo vadovaudamasi Darbo kodeksu. Tai Prancūzijos valstybės pripažinta oficiali asociacija, tvarkanti saugomos kilmės vietos nuorodos „Figue de Solliès“ specifikaciją. Todėl ji turi teisę prašyti iš dalies pakeisti specifikaciją.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☒ Geografinė vietovė

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☒ Ryšys su geografinė vietovė
- ☒ Ženklinimas
- ☒ Kita: kontrolės įstaiga, nacionaliniai reikalavimai, geografinė vietovė

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Dalis „Produkto aprašymas“

Pradinis „Figue de Solliès“ aprašymo tekstas keičiamas siekiant įtraukti perdirbti skirtų vaisių ypatumus, taip pat valgyti ir perdirbti skirtiems vaisiams nustatytus nuokrypius.

Todėl specifikacijos ir bendrojo dokumento pradinis tekstas:

„Figue de Solliès“ yra violetinės 'Bourjassotte noire' veislės figos, parduodamos šviežios ir nepjaustytos; jų skersmuo yra 40 mm ar didesnis. Odelėje neturi matytis vabzdžių padarytų pradūrimų, ji neįplyšusi ir nesustorėjusi nuo lapo trynimosi į ją. „Figue de Solliès“ figoms būdinga saldaus ir rūgštoko skonio pusiausvyra, cukraus kiekis pakavimo metu lygus 14° pagal Brix ar didesnis. Šis violetinis su juodomis gyslėmis vaisius yra suploto vandens lašo formos, kompaktiškas, tvirtas ir lankstus. Žiedsostis plonas, blyškiai žalios spalvos, minkštimas mėsingas, žvilgus ir sultingas, su daug mažyčių gelsvų grūdelių, jo spalva primena braškių džemą. Kvapas subtilus, ne ypač intensyvus, su arbūzo, meliono, braškių ir kitų raudonųjų vaisių natomis. Skonis sodrus, jaučiama saldaus ir rūgštoko skonio pusiausvyra, valgant vaisius iš pradžių yra traškus, po to tirpsta burnoje, jaučiami intensyvūs augalų (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisių (raudonų uogų), gėlių aromatai. Vaisiai pakuojami ir parduodami sudėti viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.“

specifikacijoje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte keičiamas tokiu tekstu:

„Figue de Solliès“ yra 'Bourjassotte noire' veislės violetinės figos, parduodamos šviežios arba užšaldytos. Šviežios figos yra skirtos valgyti arba perdirbti, o užšaldytos figos – tik perdirbti.

Taikoma visoms figoms:

- Figa yra suploto vandens lašo formos, violetinės su juodomis gyslėmis spalvos.
- Vaisius yra tirštas, tvirtas ir švelnus.
- Žiedsostis – plonas, blyškiai žalias.
- Minkštimas – mėsingas, blizgus ir sultingas, braškių uogienės spalvos, su daug smulkių smėlio spalvos sėklyčių.
- Figos nepjaustomos, jų skersmuo yra ne mažesnis nei 40 mm (prieš galimą užšaldymą).
- Odelėje nėra vabzdžių dūrių.
- Aromatas – elegantiškas, ne itin intensyvus, dominuoja augalinės ir vaisinės arbūzų, geltonųjų melionų, braškių ir kitų raudonų uogų natos.
- Ragaujant juntama būdinga rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra.
- Minkštimas traškus ir sultingas, juntami intensyvūs augaliniai (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisiniai (raudonų uogų) aromatai ir gėlių natos.
- Pakavimo etape ar prieš užšaldant cukraus kiekis minkštyme yra ne mažesnis nei 14 Brikso laipsnių.

Taikoma valgyti skirtiems vaisiams:

Figų odelė neįtrūkusi, neįplyšusi, neįskilusi ir be lapų paliktų nuotrynų. Ant vaisiaus vis dėlto gali pasitaikyti lapų paliktų nuotrynų, tačiau jos negali apimti daugiau nei 5 % paviršiaus.

Taikoma perdirbti skirtiems vaisiams:

Odelė gali būti įtrūkusi, įplyšusi, įskilusi ar su lapų paliktomis nuotrynomis.

Tiek valgyti, tiek perdirbti skirtų vaisių vienoje partijoje gali būti ne daugiau kaip 10 % pirmiau išvardytų visų kriterijų, išskyrus veislės ir dydžio kriterijus, kuriems netaikomas joks nuokrypis, neatitinkančių vaisių.

Valgyti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami sudėti viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.

Perdirbti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami ne didesnės kaip 25 kg talpos taroje.“

Pakeitimas iš esmės susijęs su tuo, kad įtraukiami perdirbti skirti vaisiai ir užšaldymo etapas (taikomas tik perdirbti skirtiems vaisiams).

Produkto aprašyme nuo šiol išskiriamos bendros, nepriklausančios nuo vaisių paskirties „Figue de Solliès“ savybės (išskirtos į pastraipą „*Taikoma visiems vaisiams*“), kurios atitinka galiojančioje specifikacijoje pateiktą aprašymą (forma, spalva, tekstūra, sultingumas, nepjaustyto vaisių pateikimas, mažiausias dydis, juslinės savybės, mažiausias cukraus kiekis ir pan.), taip pat nuo vaisių paskirties priklausančios figų savybės (išskirtos į atitinkamas pastraipas „*Taikoma valgyti skirtiems vaisiams*“ arba „*Taikoma perdirbti skirtiems vaisiams*“). Be to, patikslinama, kad „skersmuo“ ir „cukraus kiekis“ nustatomi „prieš užšaldymą“, nes tai rūšiavimo kriterijai, kurių vertės po atšildymo šiek tiek skiriasi.

Taip pat įtraukiami leidžiamieji nuokrypiai (išskyrus dydį ir veislę): didžiausia reikalavimus neatitinkančių vaisių masės dalis partijoje ir didžiausias vaisiaus paviršiaus ploto, kuriame gali būti lapų paliktų nuotrynų, procentinis dydis.

Be to, toliau pateiktas bendrojo dokumento 3.5 punkto „Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės“ pradinis tekstas:

„Pardavimui pateikiamų partijų vaisiai yra vienodo dydžio ir spalvos.“

išbraukiamas, nes tai specifikacijos dalyje „Gamybos būdo aprašymas“ nurodytas rūšiavimo kriterijus.

Pakeitimo paraišką pateikusi grupė pageidauja, kad SKVN specifikacija būtų taikoma ir perdirbti skirtoms figoms (uogienės, čatniai, konditerijos gaminiai, vakuumuoti vaisiai ir pan.), nes galiojančioje specifikacijoje aptariamai tik iš karto valgyti skirti vaisiai. Perdirbti skirtų vaisių poreikis iš tiesų nemažas ir nuolat auga nuo XX a. 9-ojo dešimtmečio. Perdirbti skirtos figos sudaro daugiau kaip 20 % visų kilmės vietovėje užauginamų 'Bourjassotte noire' figų per metus, t. y. beveik 300 tonų 2016 m. (400 tonų 2015 m.) iš 1 400 tonų viso surinkto derliaus (1 600 tonų 2015 m.).

Perdirbti skirti vaisiai gali turėti tam tikrų išvaizdos trūkumų, pvz., odelės defektų, ir gali būti užšaldomi. Išvaizdos trūkumai, pvz., įplyšusi, įtrūkusi, įskilusi, su lapų paliktomis nuotrynomis odelė, kuriuos dažniausiai lemia vaisiaus pernokimas derliaus nuėmimo metu, nepriimtini kalbant apie valgyti skirtus vaisius – šie turi būti beveik nepriekaištingi (lengvos lapų nuotrynos ant vaisių odelės negali apimti daugiau kaip 5 % viso odelės paviršiaus). Beje, šiuo tikslu patikslinama, kad valgyti skirtos figos negali būti įskilusios. Vis dėlto šie išvaizdos trūkumai nekenkia juslinei vaisių kokybei, todėl vaisiai gali būti perdirbami.

Užšaldymas leidžia pailginti figų laikymo laiką (iki 1 metų), ypač labiausiai sunokusių figų, kurių dėl didelio cukraus kiekio labai pageidauja perdirbėjai. Pirkdami užšaldytas figas perdirbėjai gali tolygiai planuoti gamybą, kad užtikrintų produkto, kuris šviežias išsilaiko labai trumpai (tik kelias dienas), kokybę. Ne vienus metus grupės atliekami tyrimai leido įsitikinti, kad užšaldymas padeda išsaugoti juslines (spalvą, skonį, tekstūrą) ir analitines (cukraus kiekis) „Figue de Solliès“ savybes.

Pakavimas į dėžutes ar ant padėklų nėra pritaikytas ši produktą perkančių perdirbėjų poreikiams. Todėl perdirbti skirti vaisiai, kurie dažniausiai yra užšaldyti, pakuojami į ne didesnės kaip 25 kg talpos pritaikytą tarą (maišus ar kartonines dėžes), kad vaisiai nesusitraikytų. Be to, prieš parduodant ar perdirbant, jie dažniausiai užšaldomi.

5.2. Dalis „Kilmės įrodymas“

Be daugybės formaliųjų specifikacijos pakeitimų, reikia paminėti, kad ši dalis apskritai atnaujinama nurodant produktams su saugoma kilmės vietos nuoroda taikomus nacionalinius reikalavimus, be to, į specifikaciją įtraukiamos perdirbti skirtos figos (kurios gali būti užšaldytos) atskiriamos nuo „valgyti skirtų figų“.

Todėl įtraukiamas toks tekstas, kuriame aprašoma nacionaliniu mastu įgyvendinta sistema:

„Vykdoma dokumentų stebėsenos per visą „Figues de Solliès“ auginimo ir šaldymo procesą procedūra, susijusi su patikrinimais vietoje, taip pat produkto jutiminė kontrolė leidžia užtikrinti produkto priežiūrą nuo auginimo iki pakavimo etapo.

Veiklos vykdytojai, pageidaujantys prisijungti prie produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda „Figues de Solliès“ gamybos veiklos, privalo grupei pateikti toliau nurodytas deklaracijas, taip pat, atsižvelgdami į nustatytus pildymo būdus ir terminus, pildyti toliau nurodytus dokumentus ir registrus.

Deklaracijos ir lydimieji dokumentai pildomi grupės pateikiamose spausdintose formose, kurios atitinka INAO direktoriaus patvirtintus pavyzdžius. Visi auginimo žurnalai, registrai, lydimųjų dokumentų kopijos ir kiti dokumentai, leidžiantys stebėti ir patikrinti produktus ir jų kiekius, pateikiami už kontrolę atsakingiems tarnautojams.“

Išbraukiama išsami informacija, susijusi su veiklos vykdytojų identifikavimo deklaracija, tačiau įtraukiama nuostata, kad šią deklaraciją turi pildyti veiklos vykdytojai, užsiimančys produkto auginimo, gamybos, užšaldymo ar pakavimo veikla, ir kad deklaracija „pateikiama grupei, kuri ją registruoja“.

„Metinė ketinimo neskirti lėšų auginimui deklaracija“ (neprivaloma) pervadinama „Metine ketinimo neauginti produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda visame ar dalyje sklypo deklaracija“, be to, išbraukiama pateikta išsami informacija.

Iš pradžių nustatyta „Gamybos ir prekybos deklaracija“ keičiama „Metine derliaus deklaracija“, kurią pildo figų augintojai, ir „Metine gamybos deklaracija“, kurią pildo veiklos vykdytojai, parduodantys ir gabenantys figas su saugoma kilmės vietos nuoroda.

Į „Metinę gamybos deklaraciją“ įtraukiama nuostata, kad šioje deklaracijoje nurodomi „supakuotų ir su SKVN parduodamų figų kiekiai, atskiriant valgyti ir perdirbti skirtas figas, taip pat patikslinant galimai užšaldytų figų kieki“.

„Žaliavos apskaitos registrus, kuriuose nurodomas produktų judėjimas ir visi su produktais susiję veiksmų“ nuo šiol keičia dviejuose atskiruose dokumentuose pateikiama informacija: figų augintojų pildomas „Derliaus registras“, kuriame nurodoma: „kiekviename figmedžių sode (nurodant žemės registro numerį): surinktų figų kiekiai, nurodant derliaus nuėmimo datą, figų laikymo vietą, išvežamas kiekis, išvežimo data ir paskirties vieta. Registre nurodytus duomenis veiklos vykdytojai saugo metus, su kuriais susiję tie duomenys, ir dar dvejus ateinančius metus“, ir figų rūšiavimo, matavimo, pardavimo ir išsiuntimo veikla užsiimančių veiklos vykdytojų pildomas „Su figomis atliekamų veiksmų registras“, kuriame nurodoma: „atvežtų figų kiekiai ir kilmė, pateikiant važtaraštyje esančią nuorodą, įvairių veiksmų (sandėliavimo, rūšiavimo, matavimo, pakavimo, užšaldymo, išsiuntimo) atlikimo datos, surūšiuotų, išmatuotų, užšaldytų, supakuotų ir išsiunčiamų figų kiekiai, patikslinant kategoriją (valgyti ar perdirbti skirtos figos, šviežios ar užšaldytos figos). Registre nurodytus duomenis veiklos vykdytojai saugo metus, su kuriais susiję tie duomenys, ir dar dvejus ateinančius metus“.

Įtraukiama tokia nuostata dėl „pakuočių identifikavimo kortelės“: „Kiekviena pakuotė, kurioje parduodamas produktas su saugoma kilmės vietos nuoroda, identifikuojama pagal kortelę, kurioje nurodyta bent tokia informacija: partijos nuoroda, pakavimo data, šaldytų partijų – užšaldymo data, nuoroda „SKVN“, perdirbti skirtų vaisių – partijos kategorijos nuoroda („perdirbimas – šaldyti vaisiai“ arba „perdirbimas – švieži vaisiai“)“.

Taip pat įtraukiama tokia nuostata dėl „padėklo kortelės“: „Ant kiekvieno padėklo su pakuotėmis turi būti kortelė, kurioje pakartojama visa pakuotės identifikavimo kortelėje nurodyta informacija.“

Siekiant palengvinti sklypuose atliekamų veiksmų stebėseną, veiklos vykdytojams suteikiama galimybė visus šiuos veiksmus registruoti kituose dokumentuose nei pirmiau nurodytas auginimo žurnalas.

Be to, šioje dalyje įtraukiama nuoroda į analitinį ir juslinį tyrimą, skirtą produkto kokybei ir produkto bei jo aprašymo atitikčiai užtikrinti: „Siekiant užtikrinti produkto kokybę ir produkto bei II punkte nurodyto jo aprašymo atitiktį, ši procedūra papildoma jusliniais tyrimais tikrinant figų, paruoštų parduoti su SKVN, partijas.“

5.3. Dalis „Gamybos būdas“

Didžiausi pakeitimai susiję su tuo, kad įtraukiamos perdirbti skirtos figos, kurios gali būti užšaldytos. Įtraukus šio produkto gamybos sąlygas, kai kuriais atvejais reikia pertvarkyti tam tikras šios dalies pastraipas, kad būtų atsižvelgta į figų paskirtį, t. y. į tai, ar jos bus skirtos valgyti ar perdirbti, ar bus užšaldomos ar pateikiamos šviežios. Be pakeitimų, susijusių su perdirbti skirtų figų įtraukimu, padaryta ir kitų pakeitimų.

Ižanginis tekstas:

„*Figue de Solliès*“ būdingas savybes lėmė protėvių sukaupta patirtis. Gamybos būdai atitinka figmedžių ypatumus ir jų poreikius, taip pat užtikrina vietovės savybių ir šioje vietovėje užaugintų vaisių kokybės išsaugojimą. Ši patirtis akivaizdi kiekviename produkto cikle – nuo figmedžių sodo priežiūros iki derliaus nuėmimo ir pakavimo – išbraukiamas, nes ši informacija labiau tinka daliai „Ryšys su produkto geografine vietoje“ nei gamybos būdo aprašymui.

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Sodinimas. Kiekvienam medžiui skiriamas mažiausiai 25 m² plotas, kuris gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš atstumo tarp medžių. Mažiausias atstumas tarp medžių yra ne mažesnis kaip 5 m.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Sodinimo tankumas. Kiekvienam medžiui skiriamas mažiausiai 25 m² plotas, kuris gaunamas atstumą tarp eilių padauginus iš atstumo tarp medžių. Sodinant mažiausias atstumas tarp medžių, išmatuotas „nuo taško iki taško“, yra ne mažesnis kaip 5 m.“

Mažiausi sodinimo atstumai ir plotai nekeičiami, bet įtraukiama nuostata, kad mažiausias nustatytas atstumas tarp medžių matuojamas „sodinant, nuo taško iki taško“, taip siekiant išvengti skirtingo aiškinimo ir atsižvelgti į tai, kad bėgant metams kamienai plėtėja.

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Figos skinamos nuo rugpjūčio 15 d. iki lapkričio 15 d.“

keičiamas taip:

„Derliaus nuėmimo data. Derliaus nuėmimo pradžios ir pabaigos datos kiekvienais metais nustatomos INAO direktoriaus sprendimu, atsižvelgiant į grupės pasiūlymą.“

Nustatytos derliaus nuėmimo datos išbraukiamos ir pakeičiamos kasmetine derliaus nuėmimo pradžios ir pabaigos paskelbimo procedūra. Pradiniame tekste nurodytas derliaus nuėmimo laikotarpis iš tiesų yra orientacinio pobūdžio. Vis dėlto praktiškai jis kiekvienais metais gali šiek tiek keistis, nes svarbiausia yra atsižvelgti į realų vaisiaus sunokimo lygį ir kokybę, kurie priklauso nuo klimato sąlygų: dėl saulės šviesos trūkumo vaisiai sunoksta vėliau, dėl lietingos derliaus nuėmimo laikotarpio pabaigos sumažėja cukraus kiekis ir pablogėja vaisių juslinės savybės ir pan.

Grupės pasiūlymas turi būti argumentuotas ir pagrįstas visų pirma vaisių spalvos ir cukraus kiekio patikrinimais visuose sklypuose, atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytus kriterijus (80 % figų turi būti C2–C7 spalvos pagal spalvų kodą, o mažiausias cukraus kiekis –14 Brikso laipsnių).

Pradinis tekstas: „Figos skinamos ir iš figmedžių sodo į laikymo vietą vežamos perforuotose dėžėse, kurių talpa negali būti didesnė kaip 20 kg“keičiamas tokiu tekstu:

„Figos skinamos, gabenamos ir pristatomos perforuotose dėžėse, kurių talpa yra ne didesnė kaip 20 kg.“

Greta pareigos figas skinti ir gabenti ne didesnėse kaip 20 kg talpos perforuotose dėžėse taip pat įtraukiama pareiga figas pristatyti tokiose pat dėžėse, kad būtų galima išsaugoti šių trapių vaisių kokybę. Išbraukiama pradinė formuluotė „iš figmedžių sodo į laikymo vietą“, nes ji yra numanoma.

Be to, visoje šioje dalyje padaryta vien formos pakeitimų, visų pirma susijusių su tuo, kad visos draudžiamojo pobūdžio formuluotės, pvz., „negali būti didesnis kaip“, keičiamos teigiamo pobūdžio formuluotėmis, pvz., „yra ne didesnis kaip“.

Dėl perdirbti skirtų figų, kurios gali būti užšaldytos, įtraukimo padaryti pakeitimai išsamiau aprašomi toliau.

- Pradinis tekstas: „Laikotarpis nuo nuskynimo iki išsiuntimo ir pakavimo negali būti ilgesnis kaip penkios dienos. Per šį laikotarpį į kitą talpyklą neperpiltos figos laikomos ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje, kad šiluma joms nepadarytų neigiamo poveikio“keičiamas toliau pateiktu tekstu, kuriame, atsižvelgiant į figų paskirtį, išskiriamos valgyti ir perdirbti skirtos figos:

„Laikymas prieš paruošimą. Pristatytos figos, prieš rūšiuojant į valgyti ir perdirbti skirtus vaisius, neperpilamos į kitą talpyklą ir iš karto padedamos patalpose, kuriose palaikoma ne aukštesnė kaip 8 °C temperatūra.“

- Valgyti skirtos figos

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Išrūšiuotos ir supakuotos figos yra be vabzdžių dūrių žymių ir dėmių, neįskilusios, nesutrūkinėjusia odele, C2–C7 spalvos pagal pirmiau nurodytą CTIFL spalvų kodą. Cukraus kiekis figose yra ne mažesnis kaip 14 Brikso laipsnių.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Figos rūšiuojamos, matuojamos, pakuojamos ir išsiunčiamos daugiausia per 5 dienas nuo derliaus nuėmimo.

Rūšiavimas, matavimas ir pakavimas:

Figos yra ne mažesnės kaip 40 mm. Jos yra be vabzdžių dūrių žymių ir dėmių, neįplyšusios, neįtrūkusios, neįskilusios ir be lapų paliktų nuotrynų. Ant vaisiaus odėlės vis dėlto gali pasitaikyti lapų paliktų nuotrynų, tačiau jos negali apimti daugiau nei 5 % paviršiaus. Figos yra C2–C7 spalvos pagal pirmiau nurodytą CTIFL spalvų kodą, o cukraus kiekis vaisiuose yra ne mažesnis kaip 14 Brikso laipsnių.

Neatsižvelgiant į dydį ir veislę, partijoje gali būti ne daugiau kaip 10 % reikalavimų neatitinkančių vaisių.“

Pradinis daugiausia 5 dienų laikotarpis nuo derliaus nuėmimo iki pakavimo ir išsiuntimo nekeičiamas ir perkeliamas į naują tekstą.

Informacija, susijusi su rūšiavimo kriterijais, performuluota ir papildyta nuostata dėl leistino didžiausio reikalavimų neatitinkančių vaisių procentinio dydžio. Ne vienų metų produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda auginimo ir kontrolės patirtis parodė, kad pirmiau minėti nuokrypiai atitinka leistinus rūšiavimo nuokrypius, t. y. daugiausia 3 reikalavimų neatitinkančias figas 27 figų padėkle. Be to, primenama, kad mažiausias figų dydis yra 40 mm ir kad figos turi būti neįtrūkusios, neįskilusios ir be lapų nuotrynų.

Kalbant apie figų pakavimo būdus (ant padėklų arba dėžutėse), galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Vaisiai pakuojami ir parduodami sudėti viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Pakuojama iš karto po to, kai vaisiai išrūšiuojami ir išmatuojami. Figos parduodamos sudėtos viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.“

Siekiant tikslumo įtraukiama nuostata, kad, norint išsaugoti vaisių kokybę, jie turi būti pakuojami iš karto po rūšiavimo ir matavimo etapo.

Dėl bendro įvairių pastraipų pertvarkymo išskiriamas atskiras punktas „Laikymas prieš išsiuntimą“, kuriame nurodomos tokios sąlygos, kurios specifikacijoje jau nustatytos valgyti skirtoms figoms: „*Supakuotos partijos iki išsiuntimo laikomos vėsioje patalpoje ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje.*“

— Perdirbti skirtos figos

Specifikacija papildoma perdirbti skirtų figų paruošimo ir, jei reikia, užšaldymo sąlygomis. Įtraukiamas toks tekstas:

— „Figos rūšiuojamos, matuojamos, pakuojamos ir išsiunčiamos arba laikomos šaltai prieš užšaldymą ilgiausiai 5 dienas nuo derliaus nuėmimo.“

— „Rūšiavimas, matavimas“:

„Figos yra ne mažesnės kaip 40 mm ir C2–C7 spalvos pagal pirmiau nurodytą CTIFL spalvų kodą. Cukraus kiekis figose yra ne mažesnis kaip 14 Brikso laipsnių. Figose nėra vabzdžių dūrių žymių, bet jos gali būti įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios arba su lapų paliktomis nuotrynomis. Neatsižvelgiant į dydį ir veislę, partijoje gali būti ne daugiau kaip 10 % reikalavimų neatitinkančių vaisių.“

Taigi šios figos atitinka tokius pačius rūšiavimo reikalavimus kalbant apie dydį, spalvą, cukraus kiekį ir vabzdžių dūrių nebuvimą, kaip ir valgyti skirtos figos. Vis dėlto, priešingai nei valgyti skirtos figos, jos gali būti įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios arba su lapų paliktomis nuotrynomis.

— „Pakavimas, laikymas ir laikymo šaltai laikotarpis iki išsiuntimo“:

„Išrūšiuotos ir išmatuotos figos iš karto pakuojamos į tarą, kurios didžiausia talpa yra 25 kg. Tara turi būti su uždarymo sistema, kuri leidžia sandariai laikyti figas iki atidarymo. Jos iš karto padedamos vėsioje patalpoje ir iki išsiuntimo laikomos ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje.“

Dėl didelės talpos, kuri vis dėlto negali viršyti 25 kg, tokios pakuotės puikiai tinka prekybinei produkto paskirčiai (skirta perdirbti), nes padeda išsaugoti produkto kokybę. Be to, siekiant išvengti produkto pakeitimo figomis, kurioms netaikoma SKVN, nustatyta, kad naudojamos pakuotės turi būti su uždarymo sistema, kuri leidžia sandariai laikyti figas iki atidarymo.

— „Pakavimas, laikymas, užšaldymas ir užšaldytų figų laikymo laikotarpis iki išsiuntimo“:

— Laikymas šaltai prieš užšaldymą:

„Išrūšiuotos ir išmatuotos figos iš karto padedamos vėsioje patalpoje ir 12–24 val. laikomos ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje taroje, kurios talpa ne didesnė kaip 25 kg.“

Siekiant išsaugoti produkto kokybę, užšaldyti skirtos figos taip pat laikomos ne didesnės nei 25 kg talpos taroje. Po rūšiavimo etapo, kurio metu gali padidėti vaisių temperatūra, figos prieš užšaldymą 12–24 val. laikomos šaltose patalpose ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje, kad būtų išvengta per didelio terminio šoko, kuris gali pakenkti vaisių kokybei.

— Užšaldymas:

„Prieš užšaldymą palaikius šaltai, figos užšaldomos taip, kad per daugiausia 5 dienas nuo užšaldymo pradžios temperatūra vaisiaus centre būtų ne aukštesnė kaip –18 °C.“

Veiklos vykdytojai neturi įrangos, leidžiančios užšaldyti greitai. Vis dėlto patirtis parodė, kad daugiausia 5 dienų užšaldymo laikotarpis leidžia išsaugoti „Figue de Solliés“ savybes.

— Užšaldytų figų pakavimas:

„Figos pakuojamos į tarą, kurios didžiausia talpa yra 25 kg. Tara turi būti su uždarymo sistema, kuri leidžia sandariai laikyti figas iki atidarymo.“

Priešingai nei valgyti skirtos figos, perdirbti skirtos figos pakuojamos į dideles talpyklas. Vis dėlto siekiant išvengti per didelio vaisių susispaudimo, kuris gali turėti neigiamos įtakos, talpykla turi būti ne didesnė nei 25 kg. Be to, siekiant išvengti produkto pakeitimo figomis iš kitų geografinių vietovių reikalaujama, kad pakuotės būtų su uždarymo sistema, kuri leidžia patikrinti pakuočių sandarumą.

— Užšaldytų figų laikymo laikotarpis:

„Užšaldytoms figoms saugoma kilmės vietos nuoroda „Figue de Solliès“ taikoma ilgiausiai 1 metus nuo užšaldymo.“

Ilgiausios užšaldytų vaisių laikymo trukmės nustatymas, viena vertus, leidžia užtikrinti fizinių ir juslinių savybių išsaugojimą, kita vertus, padeda išvengti skirtingų derliaus metų vaisių vienalaikio patekimo į rinką.

Galiojančios specifikacijos ir bendrojo dokumento 3.5 punkto tekstas:

„Dėl produkto trapumo, taip pat siekiant išsaugoti šiai SKVN būdingą kokybę ir savybes, pakuoti privaloma geografinėje vietovėje. Figos apskritai yra sunkiai gabenimą ir galimus smūgius išstveriantys vaisiai. Todėl jas reikia kuo mažiau liesti ir labai greitai supakuoti į tarą, kad neižūtų (sudėlioti viena eile ant padėklo arba į ne didesnės kaip 1 kg talpos dėžutę). Dėl tokių suvaržymų figas reikia supakuoti iš karto po rūšiavimo, taigi – toje pačioje vietoje, kurioje buvo rūšiuojama. Todėl šis etapas reikalauja didelės geografinės vietovės augintojų patirties.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Pakavimas, o jei figos skirtos perdirbti – galimas užšaldymas turi būti atliekamas geografinėje vietovėje. Figos apskritai yra trapūs ir sunkiai gabenimą, daugybę veiksmų ir galimus fizinius smūgius ar terminį šoką išstveriantys vaisiai. Todėl siekiant užtikrinti originalių savybių išsaugojimą figos turi būti pakuojamos ar užšaldomos (prieš tai 12–24 val. palaikius šaltoje patalpoje, kad būtų išvengta per didelio terminio šoko) iš karto po to, kai buvo išrūšiuotos, į atitinkamą tarą, kad neižūtų (valgyti skirtos figos sudėliojamos viena eile ant padėklo arba į ne didesnės kaip 1 kg talpos dėžutę, o perdirbti skirtos figos – į ne didesnės kaip 25 kg talpos tarą). Dėl tokio suvaržymo figos turi būti pakuojamos ir užšaldomos geografinėje gamybos vietovėje, nes rūšiavimo etape labai svarbi Soljeso figų augintojų patirtis. Be to, pakavimas ir užšaldymas geografinėje vietovėje taip pat leidžia sumažinti produkto pakeitimo reikalavimų neatitinkančiu produktu pavojų, nes augintojai visų pirma naudoja pakuotes su apsaugos nuo pažeidimų sistema, todėl pakuotės po atidarymo tampa nesandarios.“

Įtraukti perdirbti skirtų figų pakavimą ir užšaldymą geografinėje vietovėje pagrindžiantys teiginiai, kurie papildo iš pradžių nurodytus valgyti skirtų figų pakavimą geografinėje vietovėje pagrindžiančius teiginius.

5.4. Dalis „Ryšys su geografinė vietovė“

Ši dalis papildyta informacija, susijusia su perdirbti skirtomis figomis, kurios gali būti užšaldytos. Šia proga grupė pageidavo apibendrinti visą šią dalį.

Į specifikacijos įžangą ir bendrojo dokumento 5 punktą įtraukiamas toks tekstas, kuriame patikslinamos konkrečios „Figue de Solliès“ savybės, iš esmės susijusios su geografinės vietovės gamtiniais ir žmogiškaisiais veiksniais:

„Figue de Solliès“ būdingas turtingas skonis, mėsingas ir sultingas minkštumas, didelis cukraus kiekis ir tinkamas dydis iš esmės yra susiję su geografinės aplinkos gamtiniais (dirvožemis, hidrografinis tinklas, klimatas) ir žmogiškaisiais (auginimo ir rūšiavimo metodai) veiksniais.“

Kalbant apie vietovės ypatumus, išbrauktos kelios istorinės detalės, o kita informacija apibendrinta. Be to, įtraukti duomenys apie perdirbti skirtų figų rinką, atkreipiant dėmesį į tai, kad kilmės vietovėje perdirbti skirtos figos sudaro daugiau kaip 20 % viso užauginamo 'Bourjassotte noire' veislės figų kiekio per metus, t. y. 300 tonų 2016 m.

Specifikacijoje, bet ne bendrajame dokumente pateikiamas toks apibendrintas tekstas:

„Jau nuo Antikos laikų augintos figos ilgainiui išplito visame Viduržemio jūros regione. Viduramžiais būtent Marselio regionas užtikrindavo didžiąją dalį Prancūzijos produkcijos, tačiau vėliau figas imta auginti ir Provanso rytinėje dalyje, visų pirma Soljeso baseine, kur susidarė idealios sąlygos figoms, ypač 'Bourjassotte noire' veislės figoms, kurios nuo 1560 m. dažniausiai vadinamos „Figue de Solliès“, auginti. Pačioje XIX a. pradžioje Varo prefektas M. Fošas nurodė, kad departamente dominuoja 'Bourjassotte noire' veislė ir šios veislės figų auginimas nuolat didėja. XX a. pradžioje Soljeso baseine būdavo užauginama maždaug 1 100 tonų figų. 1905–1910 m. dėl geležinkelio tinklo Soljeso figos labai išpopuliarėjo Paryžiuje – čia sezono metu kiekvieną dieną būdavo atvežama 18 tonų šviežių figų. XX a. 6-ajame dešimtmetyje išplito sodai, kuriuose buvo auginami vien figmedžiai. Figmedžiai būdavo genimi taip, kad figas būtų lengva skinti rankomis, nenaudojant kopėčių. XX a. 9-ajame dešimtmetyje figos tapo dominuojančia šios vietovės kultūra. 1996 m. augintojai susibūrė į Soljeso figų apsaugos profesinę sąjungą (pranc. „Syndicat de Défense de la Figue de Solliès“). Šios sąjungos pastangomis valgyti skirtoms šviežioms figoms su pavadinimu „Figue de Solliès“ 2006 m. buvo suteikta kontroliuojama kilmės vietos nuoroda, o 2010 m. – saugoma kilmės vietos nuoroda. Šiuo metu visa metinė įvairių veislių figų produkcija geografinėje vietovėje sudaro maždaug 2 000 tonų.“

Į specifikaciją įtraukiama tokia informacija, susijusi su perdirbti skirtomis figomis:

„Nuo XX a. 9-ojo dešimtmečio Soljeso baseine greta valgyti skirtų figų auginimo pradėta plėtoti perdirbti skirtų figų, kurios dažniausiai užšaldomos siekiant pailginti laikymo laikotarpį, rinkti. Tuo metu šių figų gamyba sudarė apie šešiasdešimt tonų, arba 13 % viso parduodamo 'Bourjassotte noire' veislės figų kiekio per metus. Dažniausiai perdirbti skiriamos labai sunokusios figos (C7 spalvos pagal CTIFL spalvų kodą), nes būtent jų dėl didelio cukraus kiekio pageidauja perdirbėjai. Šiems vaisiams būdingos puikios juslinės savybės, bet odelė dėl didelio sunokimo laipsnio gali būti įtrūkusi ar įplyšusi, todėl tokius vaisius draudžiama toli vežti ir sutrumpėja šviežio produkto tinkamumo vartoti laikas. Be to, perdirbti skirtų vaisių odelėje gali būti daugiau ar mažiau lapų paliktų nuotrynų, nes tai neturi įtakos skoninėms vaisiaus savybėms.

Aktualūs ekonominiai duomenys

2016 m. „Figue de Solliès“ auginimo veikla užsiėmė 120 augintojų, kuriems atstovauja kooperatyvas, ir apie dvidešimt augintojų-išsiuntėjų. Prancūzijoje užauginta 3 200 tonų įvairių veislių figų, iš jų daugiau kaip 1 800 tonų – „Figue de Solliès“ geografinėje auginimo vietovėje, kurioje 1 400 tonų užaugintų figų yra 'Bourjassotte noire' veislės. Perdirbti skirtos figos šiuo metu sudaro daugiau kaip 20 % viso geografinėje vietovėje užauginamo 'Bourjassotte noire' veislės figų kiekio, t. y. maždaug 300 tonų 2016 m.“

Į bendrojo dokumento 5 punktą atitinkamai įtraukiamas toks tekstas:

„Perdirbti (uogienėms, tyrėms, pyragams ir pan.) skiriamos dėl didelio sunokimo laipsnio įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios ar su lapų nuotrynomis ant odelės figos, kurios išsaugo puikias skonines savybes. Prieš perdirbimą figos gali būti užšaldomos, siekiant pailginti jų laikymo laikotarpį.“

Apibendrinamos geografinės vietovės geografinės, geologinės ir klimato savybės, taip pat atnaujinami su 'Bourjassotte noire' veisle susiję skaičiai.

Atnaujintas specifikacijos ir bendrojo dokumento 5 punkto tekstas suformuluotas taip (bendrajame dokumente pirma pastraipa nepateikiama):

„Visa geografinė „Figue de Solliès“ auginimo vietovė išsidėsčiusi pietvakariniame permo laikotarpio daubos pakraštyje. Vakaruose ir šiaurėje ji ribojasi su klintinėmis jūros periodo formacijomis, o rytuose – su Moro masyvo metamorfiniais skalūnais. Ši vietovė taip pat sutampa su Gapo-Real Marteno baseino hidrografiniu tinklu – tankus jo upelių raizginys drėkina auginimo vietovę. Be to, į drėkinimo kanalus, kurių tinklas apima visą auginimo vietovę, nukreipta Gapo upės tėkmė jau nuo viduramžių drėkina žemės ūkio sklypus.

Auginimo vietovė išeina prie Viduržemio jūros, be to, ją riboja tam tikras reljefas, todėl čia susidaro specifinis mezoklimatas. Visų pirma vietai būdingas Viduržemio jūros klimatas ir šilta temperatūra, ypač balandžio–spalio mėnesiais. Be to, geografinė vietai būdingas nedidelis skaičius dienų, kai pasitaiko šalnos, taip pat dažniausiai rudenį ir žiemą iškrentantys krituliai, nedidelis, bet pastovus drėgnis. Geologiniu požiūriu geografinė vietovė yra išsidėsčiusi tarp klintinio Provanso ir vakaruose esančio kristalinio Moro masyvo, todėl pasižymi įvairiu dirvožemiu. Auginimo vietai būdingi tokie šeši dirvožemio tipai: nesenų sąnašų rudžemiai, mažai išplauti senų sąnašų rudžemiai, išplauti senųjų sąnašų rudžemiai, jauni koliuvio ar griovų rudžemiai, jauni rudžemiai be klinčių atsargų, klinčių, magnio ir karbonatų turintys dirvožemiai.

Šioje auginimo vietovėje beveik išskirtinai dominuoja 'Bourjassotte noire' veislės figos, dažniausiai vadinamos „violetinėmis figomis“. 2016 m. vien Soljeso vietovėje buvo užauginta beveik 57 % visų Prancūzijoje užauginamų įvairių veislių figų, t. y. daugiau kaip 1 800 tonų, kita vertus, didžioji dalis Prancūzijos 'Bourjassotte noire' veislės produkcijos taip pat užauginama šioje vietovėje. Kiti figmedžių sodai išsibarstę įvairiuose Prancūzijos departamentuose, visų pirma Vokliūze.“

Apibendrinta informacija, susijusi su žmogiškaisiais veiksniais (genėjimas, laistymas ir pan.), be to, tekstas papildytas informacija, susijusia su perdirbti skirtų (visų pirma užšaldytų) figų įtraukimu.

Specifikacijoje ir bendrojo dokumento 5 punkte pateikiamas toks atnaujintas tekstas:

„Prie geografinės vietovės pritaikyta ir „Figue de Solliès“ augintojų ištobulinta praktinė patirtis visų pirma yra susijusi su sodinimo būdu (tam, kad figmedis tinkamai augtų, jam skiriami mažiausiai 25 m², tai sudaro 5 m tarp dviejų medžių ir 5 m tarp dviejų eilių), genėjimu (figmedžiai genimi taip, kad šakos būtų pasiekiamos ranka ir būtų lengviau skinti vaisius, be to, tinkamas genėjimo būdas leidžia pasiekti reikiamą vaisiaus dydį), drėkinimo valdymu vandens stygiaus laikotarpiu, taip siekiant, kad vaisiai neižtrūktų ir kad būtų užtikrinama tinkama vaisių kokybė, leidžianti figas parduoti geriausiomis sąlygomis.

Taip pat reikia paminėti derliaus nuėmimą, nes vaisiai skinami tik rankomis ir šį darbą dažniausiai atlieka tinkamai išmokyti ir kvalifikuoti vietiniai žmonės. Norėdami nustatyti optimalų derliaus nuėmimo laikotarpį, augintojai naudojami Tarpšakinio vaisių ir daržovių techninio centro (pranc. „Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes“ – CTIFL) parengtu spalvų kodu, pagal kurį tam tikra „Figue de Solliès“ spalva atitinka tam tikrą vaisiaus sunokimo lygį. Dažniausiai figos skinamos nuo rugpjūčio 15 d. iki lapkričio 15 d., atsižvelgiant į jų sunokimą.“

Be to, tik specifikacijoje patikslinama, kad:

„Kortelės sunumeruotos nuo C1 spalvos, kuri atitinka nesunokusias, neryškios spalvos figas (nepatenkančias į SKVN taikymo sritį), iki C7 spalvos, kuri atitinka labai sunokusius vaisius. Tradiciškai tam, kad figos įgautų siekiamų skoninių savybių, derlius turi būti nuimamas tuomet, kai figos pasiekia C2–C7 spalvos lygį. C1 etape figos nėra pakankamai saldžios ir sultingos. Be to, atsižvelgiant į šių vaisių trapumą, nuskintas derlius dėliojamas į ne didesnes kaip 20 kg talpos perforuotas dėžes.“

Specifikacijoje pateikiamas toks atnaujintas tekstas:

„Rūšiavimas, pakavimas ir užšaldymas

Rūšiavimas yra svarbus etapas, per kurį atrenkami kilmės vietos nuorodos ypatumus atitinkantys vaisiai. Neatsižvelgiant į paskirtį (valgyti ar perdirbti skirtos figos), vaisiai parduodami nepjaustyti, jie yra mažiausiai 40 mm dydžio, C2–C7 spalvos, o cukraus kiekis juose yra ne mažesnis kaip 14 Brikso laipsnių. Vaisiai taip pat rūšiuojami pagal odelės išvaizdą. Rinkai teikiamos valgyti skirtos figos yra puikios išvaizdos. Jos nėra įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios ar su lapų paliktomis nuotrynomis. Vis dėlto partijoje gali būti ne daugiau kaip 10 % reikalavimų neatitinkančių vaisių, be to, leidžiama, kad ne daugiau kaip 5 % vaisių odelės paviršiaus būtų su lapų paliktomis nuotrynomis. Parduodamų figų partijos yra vienodos dydžio, sunokimo ir išorės išvaizdos požiūriu. Siekiant užtikrinti figų saugumą ir geriausias laikymo sąlygas, figos ne daugiau kaip viena eile dėliojamos ant padėklų arba į ne didesnę kaip 1 kg talpos dėžutes.

Įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios ar su lapų nuotrynomis figos dėl didelio sunokimo lygio (C7 spalva pagal CTIFL spalvų kodą) ir puikių skoninių savybių skiriamos perdirbti (uogienėms, tyrėms, pyragams ir pan.). Tam, kad nesusitraisytų, šios figos pakuojamos į ne didesnę kaip 25 kg talpos tarą. Norint iki perdirbimo etapo pailginti šių figų tinkamumo vartoti laiką (iki 1 m.), jos gali būti užšaldomos. Po rūšiavimo etapo, kurio metu gali padidėti vaisių temperatūra, figos prieš užšaldymą 12–24 val. laikomos šaltose patalpose ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje, kad būtų išvengta per didelio terminio šoko, galinčio pakenkti vaisių kokybei.“

Bendrojo dokumento 5 punkte ši informacija apibendrinama taip:

„Rankomis atliekamas rūšiavimas taip pat yra svarbus etapas, per kurį atrenkami gražiausi vaisiai, atsižvelgiant į jų sveikumą, dydį ir cukraus kiekį. Rinkai teikiamos valgyti skirtos figos yra puikios išvaizdos. Perdirbti (uogienėms, tyrėms, pyragams ir pan.) skiriamos dėl didelio sunokimo laipsnio įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios, su lapų paliktomis nuotrynomis figos, kurios išsaugo puikias skonines savybes. Siekiant pailginti šių figų laikymo laikotarpį, prieš perdirbimą jos gali būti užšaldomos.“

Kalbant apie produkto ypatumus, galiojančios specifikacijos tekstas:

„Soljeso figos yra didesnės nei Europos figų rinkoje registruojamas vidutinis dydis. Pagal SKVN reikalavimus figos negali būti mažesnės nei 40 mm.

Pakavimo metu cukraus kiekis figose yra ne mažesnis nei 14 Brikso laipsnių.

Šios figos populiarios dar ir todėl, kad yra tvirtos, todėl išlieka geros išvaizdos (vaisiai nesuskyla) ir tinkamomis sąlygomis gali išsilaikyti kelias dienas.

Suploto vandens lašo formos, violetinis su juodomis gyslelėmis (bent 80 % odelės yra violetinės spalvos) vaisius yra tirštas, tvirtas ir švelnus. Žiedsotis – plonas, blyškiai žalias, minkštimas – mėsingas, braškių uogienės spalvos, su daug smulkių smėlio spalvos sėklyčių. Aromatas – elegantiškas, ne itin intensyvus, dominuoja augalinės ir vaisinės arbūzų, geltonųjų melionų, braškių ir kitų raudonų uogų natos. Ragaujant Soljeso figos yra traškos ir sultingos, juntami intensyvūs augaliniai (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisiniai (raudonų uogų) aromatai ir gėlių natos.

Šių figų originalų skonį lemia unikali Europoje puiki rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra. Kitose auginimo vietovėse užaugintos 'Bourjassotte noire' veislės figos iš tiesų išsiskiria tuo, kad jose labiau dominuoja rūgštus, o ne saldus skonis, be to, joms būdingas ne toks turtingas skonis, kurį dažniausiai lemia pernelyg ankstyvas derliaus nuėmimas. Rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra pasiekama dėl ne mažesnio kaip 14 Brikso laipsnių cukraus kiekio, kuris užtikrinamas pakavimo etape.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Iš kitų panašių produktų „Figue de Solliès“ išskiria tokie ypatumai:

- suploto vandens lašo forma;
- violetinė su juodomis gyslelėmis spalva;
- figa atrodo tiršta, tvirta ir švelni;
- mėsingas, blizgus ir sultingas, braškių uogienės spalvos, su daug smulkių smėlio spalvos sėklyčių minkštumas;
- elegantiškas, ne itin intensyvus aromatas, kuriame dominuoja augalinės ir vaisinės arbūzų, geltonųjų melionų, braškių ir kitų raudonų uogų natos;
- traški ir sultinga tekstūra, intensyvūs augaliniai (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisiniai (raudonų uogų) aromatai ir gėlių natos;
- didesnis nei Europos figų rinkoje registruojamas vidutinis dydis, t. y. ne mažesnis kaip 40 mm (prieš galimą užšaldymą);
- originalus skonis, kurį lemia unikali Europoje puiki rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra. Kitose auginimo vietovėse užaugintos 'Bourjassotte noire' veislės figos iš tiesų dažnai išsiskiria tuo, kad jose labiau dominuoja rūgštus, o ne saldus skonis, be to, joms būdingas ne toks turtingas skonis, kurį dažniausiai lemia pernelyg ankstyvas derliaus nuėmimas. Rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra visų pirma pasiekama dėl ne mažesnio kaip 14 Briksa laipsnių cukraus kiekio (neviršijant nustatytų leistinų ribų), kuris užtikrinamas pakavimo arba užšaldymo etape, neatsižvelgiant į vaisių paskirtį (valgyti ar perdirbti skirti vaisiai);
- valgyti skirti vaisiai yra tvirti, todėl gerai išsilaiko ir vartotojams pateikiami geros išvaizdos (neįplyšę, neįtrūkę, neįskilę ir be nuotrynų vaisiai, neviršijantys nustatytų leistinų ribų), be to, tinkamomis sąlygomis jie gali būti laikomi kelias dienas.“

Tekstas iš dalies pakeistas taip, kad didesnis dėmesys būtų atkreipiamas į produkto aprašymą atitinkančias svarbiausias Soljeso figų savybes, neatsižvelgiant į jų paskirtį.

Informacija apie gerą produkto vardą labiau apibendrinta ir perkelta į dalį „Priežastinis ryšys“, be to, specifikacijoje ir bendrojo dokumento 5 punkte ši informacija papildoma tokiomis su perdirbti skirtomis figomis susijusiomis detalėmis:

„Valgyti skirtos „Figue de Solliès“ figos dėl savo unikalių juslinių savybių labai populiarios garsiausiose vietose, šalies ir užsienio delikatesų parduotuvėse. Be to, jas labai vertina geriausi virtuvės šefai, kurie šių figų savybes giria kulinariniuose leidiniuose (Gui GEDDA, „La magie de la figue dans la cuisine provençale“ (Magiškosios figos Provanso virtuvėje), 2004 m. balandžio mėn., édition Edisud), ir perdirbėjai, iš šių figų gaminantys uogienes, konditerijos gaminius ir kitus ruošinius. Nuo XX a. 9-ojo dešimtmečio greta valgyti skirtų figų auginimo pradėta plėtoti perdirbti skirtų figų, kurios dažniausiai užšaldomos siekiant pailginti jų laikymo laikotarpį, rinką. Perdirbti skirtos 'Bourjassotte noire' veislės figos šiuo metu sudaro daugiau kaip 20 % viso geografinėje vietovėje užauginamo figų kiekio, t. y. maždaug 300 tonų 2016 m.“

Specifikacijoje ir bendrojo dokumento 5 punkte „Priežastinis ryšys“, be kelių formos pakeitimų, padaryti ir tokie pataisymai bei papildymai:

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Dėl palyginti nedidelio klinčių kiekio dirvožemyje vaisiai yra mėsingi ir vandeningi, o šios savybės atitinkamai lemia Soljeso figoms būdingą dydį, kuris yra ne mažesnis kaip 40 mm. Toks dydis taip pat pasiekiamas dėl augintojų patirties rūšiuojant (rankomis) ir pakuojant figas, nes šiame etape svarbiausia – suformuoti vienodos spalvos ir dydžio figų padėklus.“

papildomas ir keičiamas taip (taip pat bendrojo dokumento 5 punkte):

„Dėl palyginti nedidelio klinčių kiekio dirvožemyje (mažiau nei 20 %) vaisiai yra mėsingesni ir sultingesni, o jų dydis ne mažesnis kaip 40 mm. Šias savybes taip pat lemia tai, kad geografinėje vietovėje dienų skaičius, kai pasitaiko šalnų, yra mažas, figmedžių soduose registruojamas kritulių kiekis vidutinis, bet pastovus, be to, augintojai vasarą laisto figmedžius. Toks vaisių dydis taip pat pasiekiamas dėl augintojų patirties rūšiuojant ir pakuojant figas, nes šiame etape svarbiausia – suformuoti vienodos spalvos ir dydžio valgyti skirtų figų padėklus. Dėl šilto Viduržemio jūros klimato, vidutinio kritulių kiekio ir gausaus saulėtumo „Figue de Solliès“ lengvai pasiekia mažiausią derliaus nuėmimo metu registruojamą cukraus kiekį, t. y. 14 Briksa laipsnių. Tai, kad derlius nuimamas tik rankomis, tuomet iš karto greitai ir tiksliai rūšiuojamas pakavimo patalpose, leidžia užtikrinti geriausių fizinių ir juslinių savybių (vaisiaus išvaizda, galimybė jį laikyti, geriausias dydis ir sunokimo laipsnis) vaisių pateikimą.“

Pradiniame tekste nurodyta vaisiaus savybė „vandeningas“ išbraukiama ir pakeičiama žodžiu „sultingas“, kuris dalyje „Produkto aprašymas“ vartojamas „Figue de Solliès“ apibūdinti. Šis žodis yra tinkamesnis.

Išplėstas aprašymas, susijęs su tinkamu figų dydžiu. Įtraukiama nuostata, kad vienodos spalvos ir dydžio figų padėklų formavimas taikomas tik valgyti skirtoms figoms, ir nuostata, kad geriausias fizines ir juslines vaisių savybes lemia ne tik tai, kad vaisiai skinami rankomis, bet ir augintojų praktinė patirtis, visų pirma kalbant apie greitą ir tikslių vaisių rūšiavimą.

5.5. Dalis „Ženklinimas“

Galiojančios specifikacijos ir bendrojo dokumento 3.6 punkto pradinis tekstas:

„Ant kiekvienos pakuotės nurodoma:

- saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Figue de Solliès“, užrašytas raidėmis, ne mažesnėmis už didžiausias kitų etiketėje esančių įrašų raides;
- iki SKVN registracijos: nuoroda „Appellation d'origine contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) ir AOC (KKVN) simbolis arba logotipas, pateikiami tuoj pat prieš ar po kilmės vietos pavadinimo be tarpinių įrašų.

Ne tik etiketėse, bet ir lydimuosiuose dokumentuose bei sąskaitose faktūrose turi būti nurodomas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, o iki SKVN registracijos – įrašas „Appellation d'origine contrôlée“ (kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) arba AOC (KKVN);

- nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), pateikiama tuoj pat prieš ar po kilmės vietos pavadinimo be tarpinių įrašų.

Ne tik etiketėse, bet ir lydimuosiuose dokumentuose bei sąskaitose faktūrose turi būti nurodomas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ir nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda);

- iki SKVN registracijos: grupės pateiktas KKVN „Figue de Solliès“ logotipas;
- grupės pateiktas SKVN „Figue de Solliès“ logotipas.“

papildomas ir keičiamas taip:

„Be maisto produktų ženklinimą ir pateikimą reglamentuojančiose taisyklėse nustatytų privalomų įrašų, kiekviena figų su saugoma kilmės vietos nuoroda „Figue de Solliès“ vienetinė pakuotė ženklinama etikete, kurioje pateikiamos tokios nuorodos:

- saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Figue de Solliès“, užrašytas raidėmis, ne mažesnėmis už didžiausias kitų etiketėje esančių įrašų raides;
- nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), pateikiama tuoj pat prieš ar po kilmės vietos pavadinimo be tarpinių įrašų;
- jei tai perdirbti skirtos figos, atsižvelgiant į produkto kategoriją, papildomai nurodoma: „perdirbti skirti vaisiai – užšaldyti“ arba „perdirbti skirti vaisiai – švieži“.

Šie įrašai ir nuorodos turi būti pateikiami toje pačioje etiketėje ir tame pačiame regimajame lauke.

Ne tik etiketėse, bet ir lydimuosiuose dokumentuose bei sąskaitose faktūrose turi būti nurodomas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ir pateikiama nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), taip pat nuoroda į produkto kategoriją („perdirbti skirti vaisiai – užšaldyti“ arba „perdirbti skirti vaisiai – švieži“).

Padaryti tokie pakeitimai:

- atnaujinta informacija, nes SKVN buvo registruota jau pateikus pradinę specifikaciją, todėl išbrauktos visos nuorodos į „kontroliuojamą kilmės vietos nuorodą“;
- atsižvelgiant į tai, kad SKVN taikymo sritis išplėsta ir nuo šiol SKVN taip pat taikoma perdirbti skirtoms figoms, kurios gali būti užšaldytos, be to, siekiant pirkėjams pateikti kuo tikslesnę informaciją ir užtikrinti, kad perdirbti skirtos figos, ypač jei jos yra užšaldytos, nebūtų pateikiamos rinkai kaip valgyti skirtos figos, įtraukiami įrašai „perdirbti skirti vaisiai – užšaldyti“ arba „perdirbti skirti vaisiai – švieži“;
- panaikinama pareiga naudoti grupės pateiktą KKVN/SKVN logotipą. Ne visi veiklos vykdytojai pageidauja naudoti SKVN logotipą, nes, jų manymu, pakanka Europos SKVN logotipo.

5.6. Dalis „Kita“

Dalis „Pareiškėjų grupė“

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès,
345, chemin des Laugiers,
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Faks. +33 494333173
El. paštas copsol@wanadoo.fr

Sudėtis: augintojai ir (arba) perdirbėjai.

Teisinis statusas: grupė yra profesinė sąjunga, kuri veiklą vykdo vadovaudamasi Darbo kodekso 2111–1 ir paskesniais straipsniais.“

keičiamas taip:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès,
345, chemin des Laugiers,
83 210 Solliès-Pont
FRANCE.
Tel. +33 494289437
Faks. +33 494333173
El. paštas copsol@wanadoo.fr

Sudėtis: augintojai, pakuotojai ir užšaldymo įmonės.

Teisinis statusas: grupė yra profesinė sąjunga, kuri veiklą vykdo vadovaudamasi Darbo kodekso 2111–1 ir paskesniais straipsniais.“

Siekiant atsižvelgti į naują veiklos vykdytojų, vykdančių figų užšaldymo veiklą, kategoriją, įtraukiamos „užšaldymo įmonės“. Be to, žodis „perdirbėjai“ pakeičiamas labiau tinkančiu žodžiu „pakuotojai“. Terminas „perdirbėjai“ iš tiesų reiškia „Figue de Solliès“ vartotojus, kurie iš šių figų gamina uogienes ir kitus perdirbtus produktus, taigi jie nėra produkto su SKVN augintojai ar paruošėjai. O terminas „pakuotojai“ reiškia veiklos vykdytojus, kurie augina figas su SKVN, jas rūšiuoja ir pakuoja. Šiuo metu užšaldymo veikla taip pat užsiima pakuotojai. Išbraukiamas grupės tarybos aprašymas, nes tokios tarybos nebėra.

Specifikacijos dalis „Geografinė vietovė“

Galiojančios specifikacijos pradinis tekstas:

„Geografinė figų su saugoma kilmės vietos nuoroda „Figue de Solliès“ auginimo ir pakavimo vietovė yra Prancūzijos pietryčiuose, Varo departamente, Provanso-Alpių-Žydrojo Kranto regione“

papildomas ir keičiamas taip:

„Figų su saugoma kilmės vietos nuoroda „Figue de Solliès“ auginimo, pakavimo ir užšaldymo etapai vykdomi geografinėje vietovėje, kurią 2005 m. sausio 12 d. kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje patvirtino Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas (pranc. „Institut national de l'origine et de la qualité“ – INAO). Tuo metu, kai šią specifikaciją patvirtino kompetentingas nacionalinis komitetas, ta vietovė apėmė toliau nurodytų komunų, kaip jos apibrėžtos 2005 m. Prancūzijos oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją.“

Tokie pat pakeitimai padaryti bendrojo dokumento 4 punkte (vietovės ribų patvirtinimo data, formos pakeitimai) ir 3.4 punkte (geografinėje vietovėje vykdomi etapai).

Atsižvelgiant į tai, kad į specifikaciją įtraukiamos perdirbti skirtos užšaldytos figos, įtraukiama nuostata, jog užšaldymo etapas turi būti vykdomas SKVN geografinėje vietovėje. Pakavimo ir užšaldymo etapų vykdymo geografinėje vietovėje pagrindimas išsamiai išdėstytas specifikacijos dalyje „Gamybos metodas“ ir bendrojo dokumento 3.5 punkte.

Geografinės vietovės ribos nekeičiamos, tačiau siekiant tikslumo įtraukiama data, kurią vietovės ribas patvirtino nacionalinė kompetentinga valdžios institucija, ir Prancūzijos oficialiojo geografinių kodų registro, kuriuo remiantis apibūrinama nustatyta geografinė vietovė, paskelbimo metai.

Be to, įtraukiami pakeitimai, susiję su galiojančia nacionaline sklypų, kuriuose gali būti auginamos figos su SKVN, identifikavimo procedūra.

Pradinis tekstas: „Prašymus registruoja INAO tarnybos. Registracija reiškia sklypo identifikaciją tol, kol augintojas laikosi pareigų. Jeigu nustatoma, kad tam tikrame sklype nesilaikoma pirmiau nurodytų pareigų, gavus ekspertų komisijos nuomonę jis išbraukiamas iš INAO tarnybų identifikuotų sklypų sąrašo.“

keičiamas taip:

„Gavęs pirmiau minėtos ekspertų komisijos nuomonę, naujų identifikuotų sklypų sąrašą kiekvienais metais tvirtina kompetentingas INAO nacionalinis komitetas. Identifikavimo kriterijus ir identifikuotų sklypų sąrašą galima peržiūrėti INAO ir suinteresuotosios grupės tarnybose.“

Pagal papildytą procedūrą nuo šiol identifikuotų sklypų sąrašą tvirtina kompetentinga nacionalinė sprendimų priėmimo institucija (kompetentingas INAO nacionalinis komitetas), o šis sąrašas atnaujinamas kiekvienais metais.

Be to, įtraukiama nuostata, kad veiklos vykdytojo prašymas identifiкуoti sklypą pateikiamas „užpildant INAO direktoriaus patvirtinto pavyzdžio spausdintinę formą“.

Iš šios dalies išbraukiama toliau nurodyta informacija, susijusi su dirvožemio, klimato sąlygų ir žmogiškųjų veiksmių aprašymu, nes ji pakartoja dalyje „Duomenys, kuriais patvirtinamas produkto ir geografinės vietovės ryšys“ išsamiai pateiktą informaciją:

„Pirmiau minėtai geografinėi vietai būdingos tam tikros savybės, kurios pabrėžia auginimo vietovės originalumą. „Figure de Solliès“ geografinės vietovės ribos nustatytos atsižvelgiant į kelis kriterijus.

Visų pirma šios vietovės ribos nustatytos atsižvelgiant į tokius klimato veiksnius: 700–800 mm kritulių kiekis per metus, nedidelis drėgnis auginimo laikotarpiu, vietovės priskirtis IV klimato grupei pagal Vinklerio indeksą, didelių šalnų nebuvimas per visus metus.

Vietovės ribų nustatymas taip pat grindžiamas geologiniais veiksniais. Soljeso vietovė yra skirtingų tektoninių dangų susidūrimo zonoje, t. y. tarp metamorfinio Moro masyvo rytuose ir klintinio Provanso vakaruose. Visa vietovė yra išsidėsčiusi pirmiau minėtame pietvakariniame permo laikotarpio daubos pakraštyje, kuriam būdingi smiltainio sluoksniai ir daugiau ar mažiau transformavęsi raudonos ar raudonojo vyno spalvos pelitai. Šių permo periodo uolienų transformacijos produktai daugiausia (šiaurinis pakraštys ir centrinė dalis) susimaišę su smėlingo dumblo ir dumblingo smėlio priemaišomis, kuriose daug akmenukų ir klinčių. Rytinį šios vietovės pakraštį dengia smėlingo dumblo ir dumblingo smėlio sąnašos, kuriose yra daugiau ar mažiau akmenukų ir silicio turinčių medžiagų.

Be to, ribos nustatytos atsižvelgiant į dirvožemio kriterijus. Figmedžių sodams būdingas dumblingas ar dumblingo smėlio dirvožemis su daugiau ar mažiau akmenukų. Dirvožemis yra gilus, gerai drenuojamas, vidutiniškai klintinis, išsidėstęs ant aliuvinio ir koliuvinio pagrindo.

Įtakos vietovės ribų nustatymui taip pat turi vietos gyventojų patirtis ir taikomi auginimo būdai: figmedžių soduose auginamos 'Bourjassotte noire' veislės figos, figmedžiai genimi tradiciniu šios geografinės vietovės būdu.

Nustatant geografinės vietovės ribas, į geografinę vietovę nepateko itin miškingi Moro masyvo pakraščio plotai, taip pat netinkamų klimato sąlygų Real Marteno ir Real Kolobrijė slėniai.“

Bendrojo dokumento 4 punkte padaryti atitinkami redakcinio pobūdžio pakeitimai.

Galiojančio bendrojo dokumento tekstas: „Šios vietovės ribos nustatytos atsižvelgiant į geografinius (tarp metamorfinio Moro masyvo rytuose ir klintinio Provanso vakaruose), klimato (kritulių kiekis, drėgnis, Vinklerio indeksas), geologinius (smiltainio sluoksniai ir daugiau ar mažiau transformavęsi raudonos ar raudonojo vyno spalvos pelitai), dirvožemio (gilūs akmeningi rudžemiai) ir auginimo būdo (veislė ir praktinė patirtis) veiksnius.“

keičiamas taip: „Visa ši vietovė yra išsidėsčiusi pietvakariniame permo laikotarpio daubos pakraštyje, Moro masyvo ir Tulono kalnų šiaurinėje dalyje. Ji sutampa su vidurine ir žemutine Gapo ir Real Marteno baseino dalimi, todėl jai būdingas kalvotos lygumos reljefas.“

Iš pradžių galiojančioje specifikacijoje pateiktas nustatytos geografinės vietovės žemėlapis pakeistas nauju, pagal galiojančią nacionalinę chartiją parengtu žemėlapiu.

Be to, atnaujinta bendrojo dokumento 3.4 dalis, kurioje aprašomi specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje. Todėl bendrojo dokumento tekstas: „Auginimas ir pakavimas turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje“ papildomas ir keičiamas taip: „Auginimo, pakavimo ir užšaldymo etapai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje“.

Dalis „Kontrolės įstaiga“

Pradinis specifikacijos tekstas:

„Institut National de l'origine et de la qualité“ (INAO)

51, rue d'Anjou

75 008 Paryžius

PRANCŪZIJA

Tel. +33 153898000

Faks. +33 142255797

El. paštas info@inao.gouv.fr

Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas (INAO) yra viešoji administracinė įstaiga, turinti savo teises, priklausanti Žemės ūkio ministerijai ir pagal Reglamentą Nr. 882/2004 patvirtinta kaip kompetentinga institucija.

INAO atsako už kilmės nuoroda žymimų produktų gamybos sąlygų kontrolę.

Pavadinimas: Konkurencijos, vartotojų ir sukčiavimo prevencijos generalinis direktoratas (pranc. „Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes“ – DGCCRF)

Adresas: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks. +33 144973037

DGCCRF yra Ekonomikos, pramonės ir darbo ministerijos tarnyba.“

keičiamas taip:

„Institut National de l'origine et de la qualité“ (INAO)

Adresas:

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003–93555 Montreuil Cedex

FRANCE

Tel. +33 173303800

Faks. +33 173303804

El. paštas info@inao.gouv.fr

Konkurencijos, vartotojų ir sukčiavimo prevencijos generalinis direktoratas (pranc. „Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes“ – DGCCRF)

Adresas: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks. +33 144973037

DGCCRF – už ekonomiką atsakingos ministerijos direkcija.

Pagal Reglamento Nr. 1151/2012 37 straipsnio nuostatas atitikties produkto specifikacijai patikrinimą prieš produktą pateikiant rinkai atlieka produktų sertifikavimo įstaiga, kurios pavadinimas ir adresas nurodyti Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto (pranc. INAO) interneto svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.“

Padaryti pakeitimai susiję su kontrolės įstaigos, INAO ir DGCCRF kontaktinių duomenų atnaujinimu. Be to, įtraukiama tokia nuostata: „Pagal Reglamento Nr. 1151/2012 37 straipsnio nuostatas atitikties produkto specifikacijai patikrinimą prieš produktą pateikiant rinkai atlieka produktų sertifikavimo įstaiga, kurios pavadinimas ir adresas nurodyti Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto (pranc. INAO) interneto svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.“

Dalis „Nacionaliniai reikalavimai“

Padaryti pakeitimai – pagrindinių tikrintinų punktų lentelės ir tikrintinų punktų vertinimo metodo atnaujinimas, siekiant atsižvelgti į tai, kad į specifikaciją įtraukiamos perdirbti skirtos figos („šviežių figų išsiuntimas per daugiausia 5 dienas nuo derliaus nuėmimo“), todėl atitinkamai atsižvelgiama į galimą šių figų užšaldymą („figų laikymas, užšaldymas ir pakavimas nustatytoje geografinėje vietovėje“, „užšaldymas per daugiausia 5 dienas nuo derliaus nuėmimo“, „–18 °C temperatūra vaisiaus viduje pasiekama per daugiausia 5 dienų laikotarpį nuo užšaldymo pradžios“, „išsiuntimas vėliausiai po 1 metų“, „odelėje nėra vabzdžių dūrių“), figų pakavimo būdą („į ne didesnės kaip 25 kg talpos tarą“). Be to, pakeičiama derliaus nuėmimo data (nustatytas laikotarpis nuo rugpjūčio 15 d. iki lapkričio 15 d. panaikinamas ir pakeičiamas kasmet nustatomomis derliaus nuėmimo pradžios ir pabaigos datomis).

Po kelių SKVN taikymo metų grupė atliko analizę ir siūlo:

- iš pagrindinių tikrintinų punktų išbraukti punktą, susijusį su figmedžių sodų priežiūros kontrole, nes ši detalė nedaro didelės įtakos produkto su SKVN kokybei;
- įtraukti punktą, susijusį su veislės ('Bourjassotte noire') ir nuskintų figų spalvos, kuri rodo vaisių sunokimo laipsnį („80 % figų turi būti C2–C7 spalvos“), kontrole, bet išbraukti punktą, susijusį su surinktų vaisių dėžių kontrole, nes jis nėra labai svarbus;
- atnaujinti ir papildyti punktą, susijusį su išorine vaisių kokybe, įtraukiant nuostatą, kad valgyti skirtos figos yra „neįplyšusios, neįtrūkusios ir be lapų nuotrynų, atsižvelgiant į leistinus nuokrypius“, o perdirbti skirtose figose „nėra vabzdžių dūrių“;
- atsižvelgiant į produkto aprašymą, atnaujinti tikrinamas produkto savybes: išbraukti produkto „sultingumo“ tikrinimą, nes šis kriterijus nurodytas kartu su visa produktą apibūdinančia informacija. Šis punktas pakeičiamas atitikties visoms produkto aprašyme nustatytoms „juslinėms savybėms“ patikrinimu;
- priminti, kad tikrinant galutinį produktą taikomi leidžiamieji nuokrypiai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„FIGUE DE SOLLIÈS“

ES Nr. PDO-FR-00544-AM01–2018 10 23

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Figue de Solliès“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Figue de Solliès“ yra 'Bourjassotte noire' veislės violetinės figos, parduodamos šviežios arba užšaldytos. Šviežios figos yra skirtos valgyti arba perdirbti, o užšaldytos figos – tik perdirbti.

Taikoma visoms figoms:

- Figa yra suploto vandens lašo formos, violetinės su juodomis gyslelėmis spalvos.
- Vaisius yra tirštas, tvirtas ir švelnus.
- Žiedsostis – plonas, blyškiai žalias.
- Minkštumas – mėsingas, blizgus ir sultingas, braškių uogienės spalvos, su daug smulkių smėlio spalvos sėklyčių.
- Figos nepjaustomos, jų skersmuo yra ne mažesnis nei 40 mm (prieš galimą užšaldymą).
- Odelėje nėra vabzdžių dūrių.
- Aromatas – elegantiškas, ne itin intensyvus, dominuoja augalinės ir vaisinės arbūzų, geltonųjų melionų, braškių ir kitų raudonų uogų natos.
- Ragaujant juntama būdinga rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra.

- Minkštimas traškus ir sultingas, juntami intensyvūs augaliniai (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisiniai (raudonų uogų) aromatai ir gėlių natos.
- Pakavimo etape ar prieš užšaldant cukraus kiekis minkštyme yra ne mažesnis nei 14 Brikso laipsnių.

Taikoma valgyti skirtiems vaisiams:

- Figų odelė neįtrūkusi, neįplyšusi, neįskilusi ir be lapų paliktų nuotrynų. Ant vaisiaus vis dėlto gali pasitaikyti lapų paliktų nuotrynų, tačiau jos negali apimti daugiau nei 5 % paviršiaus.

Taikoma perdirbti skirtiems vaisiams:

- Odelė gali būti įtrūkusi, įplyšusi, įskilusi ar su lapų paliktomis nuotrynomis.

Taikoma tiek valgyti, tiek perdirbti skirtiems vaisiams:

- Vienoje partijoje gali būti ne daugiau kaip 10 % pirmiau išvardytų visų kriterijų, išskyrus veislės ir dydžio kriterijus, kuriems netaikomas joks nuokrypis, neatitinkančių vaisių.

Valgyti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami sudėti viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.

Perdirbti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami ne didesnės kaip 25 kg talpos taroje.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Auginimo, pakavimo ir užšaldymo etapai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Valgyti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami sudėti viena eile į padėklus arba dėžutėse, kurių talpa ne didesnė nei 1 kg.

Perdirbti skirti vaisiai pakuojami ir parduodami ne didesnės kaip 25 kg talpos taroje. Tara turi būti su uždarymo sistema, kuri leidžia sandariai laikyti figas iki atidarymo.

Pakavimas, o perdirbti skirtų figų – galimas užšaldymas turi būti atliekami geografinėje vietovėje. Figos apskritai yra trapus ir sunkiai gabenimą, įvairius veiksmus ir galimus fizinius smūgius ar terminį šoką išstveriantis vaisius. Todėl siekiant užtikrinti originalių savybių išsaugojimą figos turi būti pakuojamos ar užšaldomos (prieš tai 12–24 val. palaikius šaltoje patalpoje, kad būtų išvengta per didelio terminio šoko) iš karto po to, kai buvo išrūšiuotos, į atitinkamą tarą, kad neįtrūktų (valgyti skirtos figos sudėliojamos viena eile ant padėklo arba į ne didesnės kaip 1 kg talpos dėžutę, o perdirbti skirtos figos – į ne didesnės kaip 25 kg talpos tarą). Dėl tokio suvaržymo figos turi būti pakuojamos ir užšaldomos geografinėje gamybos vietovėje, nes rūšiavimo etape labai svarbi Soljeso figų augintojų patirtis. Be to, pakavimas ir užšaldymas geografinėje vietovėje taip pat leidžia sumažinti produkto pakeitimo reikalavimų neatitinkančiu produktu pavojų, nes augintojai visų pirma naudoja pakuotes su apsaugos nuo pažeidimų sistema, todėl pakuotės po atidarymo tampa nebesandarios.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Be maisto produktų ženklinimą ir pateikimą reglamentuojančiose taisyklėse nustatytų privalomų įrašų, kiekviena figų su saugoma kilmės vietos nuoroda „Figue de Solliès“ pakuotė ženklinama etikete, kurioje pateikiamos tokios nuorodos:

- saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Figue de Solliès“, užrašytas raidėmis, ne mažesnėmis už didžiausias kitų etiketėje esančių įrašų raides;
- nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), pateikiama tuoj pat prieš ar po kilmės vietos pavadinimo be tarpinių įrašų;
- jei figos skirtos perdirbti, atsižvelgiant į produkto kategoriją, papildomai nurodoma: „perdirbti skirti vaisiai – užšaldyti“ arba „perdirbti skirti vaisiai – švieži“.

Šie įrašai ir nuorodos turi būti pateikiami toje pačioje etiketėje ir tame pačiame regėjimo lauke.

Ne tik etiketėse, bet ir lydimuosiuose dokumentuose bei sąskaitose faktūrose turi būti nurodomas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ir pateikiama nuoroda „Appellation d'origine protégée“ (saugoma kilmės vietos nuoroda), taip pat nuoroda į produkto kategoriją („perdirbti skirti vaisiai – užšaldyti“ arba „perdirbti skirti vaisiai – švieži“).

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatyta geografinė „Figue de Solliès“ vietovė yra Prancūzijos pietryčiuose, Varo departamente, Provanso-Alpių-Žydrojo Kranto regione. Visa ši vietovė yra išsidėsčiusi pietvakariniame permo laikotarpio daubos pakraštyje, Moro masyvo ir Tulono kalnų šiaurinėje dalyje. Ji sutampa su vidurine ir žemutine Gapo ir Real Marteno baseino dalimi, todėl jai būdingas kalvotos lygumos reljefas. Nustatyta geografinė vietovė, kurią 2005 m. sausio 12 d. kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje patvirtino Nacionalinis kilmės ir kokybės institutas (pranc. *Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO), atsižvelgdamas į 2005 m. Prancūzijos oficialųjį geografinių kodų registrą, apima penkiolika komunų, iš kurių dvi į geografinę vietovę patinka tik iš dalies.

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, La Valette-du-Var.

Komunos, kurių tik dalis teritorijos priskiriama geografinei vietovei: Pierrefeu-du-Var (A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 ir E12 sklypai);

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

Merijai pateikti kartografiniai dokumentai tų komunų, kurių teritorija į geografinę vietovę patenka ne visa.

5. Ryšys su geografine vietove

„Figue de Solliès“ būdingas turtingas skonis, mėsingas ir sultingas minkštumas, didelis cukraus kiekis ir tinkamas dydis iš esmės yra susiję su geografinės aplinkos gamtiniais (dirvožemis, hidrografinis tinklas, klimatas) ir žmogiškaisiais (uginimo ir rūšiavimo metodai) veiksniais.

Kalbant apie gamtinius veiksnius, „Figue de Solliès“ auginimo vietovė išeina prie Viduržemio jūros, be to, ją riboja tam tikras reljefas, todėl čia susidaro specifinis mezoklimatas. Visų pirma vietovei būdingas Viduržemio jūros klimatas ir šilta temperatūra, ypač balandžio–spalio mėnesiais. Be to, geografinei vietovei būdingas nedidelis skaičius dienų, kai pasitaiko šalnos, taip pat dažniausiai rudenį ir žiemą iškrentantys krituliai, nedidelis, bet pastovus drėgnis. Geologiniu požiūriu vietovė yra išsidėsčiusi tarp klintinio Provanso ir vakaruose esančio kristalinio Moro masyvo, todėl dirvožemis joje įvairus. Auginimo vietovei būdingi tokie šeši dirvožemio tipai: nesenų sąnašų rudžemiai, mažai išplauti senų sąnašų rudžemiai, išplauti senųjų sąnašų rudžemiai, jauni koliuvio ar griovų rudžemiai, jauni rudžemiai be klinčių atsargų, klinčių, magnio ir karbonatų turintys dirvožemiai.

Šioje auginimo vietovėje beveik išimtinai auginamos 'Bourjassotte noire' veislės figos, dažniausiai vadinamos „violetinėmis figomis“. 2016 m. vien Soljeso vietovėje buvo užauginta beveik 57 % visų Prancūzijoje užauginamų įvairių veislių figų, t. y. daugiau kaip 1 800 tonų, kita vertus, didžioji dalis Prancūzijos 'Bourjassotte noire' veislės produkcijos taip pat užauginama šioje vietovėje.

Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, prie geografinės vietovės pritaikyta ir „Figue de Solliès“ augintojų ištobulinta praktinė patirtis visų pirma yra susijusi su sodinimo būdu (tam, kad figmedis tinkamai augtų, jam skiriami mažiausiai 25 m², tai sudaro 5 m tarp dviejų medžių ir 5 m tarp dviejų eilių); genėjimu (figmedžiai genimi taip, kad šakos būtų pasiekiamos ranka ir būtų lengviau skinti vaisius, be to, tinkamas genėjimo būdas leidžia pasiekti reikiamą vaisiaus dydį); drėkinimo valdymu vandens stygiaus laikotarpiu, taip siekiant, kad vaisiai neįtrūktų ir kad būtų užtikrinama tinkama vaisių kokybė, leidžianti figas parduoti geriausiomis sąlygomis; derliaus nuėmimu: vaisiai skinami tik rankomis ir šį darbą dažniausiai atlieka tinkamai išmokyti ir kvalifikuoti vietiniai žmonės. Norėdami nustatyti optimalų derliaus nuėmimo laikotarpį, augintojai naudoja Tarpšakinio vaisių ir daržovių techninio centro (pranc. *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* – CTIFL) parengtu spalvų kodu, pagal kurį skirtinga „Figue de Solliès“ spalva atitinka tam tikrą vaisiaus sunokimo lygį. Dažniausiai figos skinamos nuo rugpjūčio 15 d. iki lapkričio 15 d., atsižvelgiant į jų sunokimą. Rankomis atliekamas rūšiavimas taip pat yra svarbus etapas, kuriuo siekiama atrinkti gražiausius vaisius, atsižvelgiant į jų sveikumą, dydį ir cukraus kiekį. Rinkai teikiamos valgyti skirtos figos yra puikios išvaizdos. Perdirbti (uogienėms, tyrėms, pyragams ir pan.) skiriamos dėl didelio sunokimo laipsnio įplyšusios, įtrūkusios, įskilusios, su lapų nuotrynomis ant odelės figos, kurios išsaugo puikias skonines savybes. Prieš perdirbimą figos gali būti užšaldomos, siekiant pailginti jų laikymo laikotarpį.

„Figue de Solliès“ iš kitų panašių produktų išskiria tokie ypatumai:

- suploto vandens lašo forma;
- violetinė su juodomis gyslelėmis spalva;
- figa atrodo tiršta, tvirta ir švelni;
- mėsingas, blizgas ir sultingas, braškių uogienės spalvos, su daug smulkių smėlio spalvos sėklyčių minkštumas;
- elegantiškas, ne itin intensyvus aromatas, kuriame dominuoja augalinės ir vaisinės arbūzų, geltonųjų melionų, braškių ir kitų raudonų uogų natos;
- traški ir sultinga tekstūra, intensyvūs augaliniai (rabarbarų uogienės, arbūzų), vaisiniai (raudonų uogų) aromatai ir gėlių natos;
- didesnis nei Europos figų rinkoje registruojamas vidutinis dydis, t. y. ne mažesnis kaip 40 mm (prieš galimą užšaldymą);
- originalus skonis, kurį lemia unikali Europoje puiki rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra. Rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyra visų pirma pasiekama dėl ne mažesnio kaip 14 Brikso laipsnių cukraus kiekio (neviršijant nustatytų leistinių ribų), kuris užtikrinamas pakavimo arba užšaldymo etape, neatsižvelgiant į vaisių paskirtį (valgyti ar perdirbti skirti vaisiai);
- valgyti skirti vaisiai yra tvirti, todėl gerai išsilaiko ir vartotojams pateikiami geros išvaizdos (neįplyšę, neįtrūkę, neįskilę ir be nuotrynų vaisiai, neviršijantys nustatytų leistinių ribų), be to, tinkamomis sąlygomis jie gali būti laikomi kelias dienas.

Geografinė „Figue de Solliès“ vietovei būdinga didelė mineralų įvairovė, kurią lemė tankus hidrografinis tinklas. Šiuo tinklu tekantys požeminiai vandenys padėjo susimaišyti įvairių tipų dirvožemiams. Dėl tokio susimaišymo dirvožemyje susikaupia daugiau mineralų, kuriais maitinasi figmedžių šaknys. Taigi figmedžiai geriau auga, labiau veši jų lapija, o tai atitinkamai turi įtakos turtingam vaisių skoniu ir „Figue de Solliès“ būdingai rūgštaus ir saldaus skonio pusiausvyrai. Dėl palyginti nedidelio klinčių kiekio dirvožemyje (mažiau nei 20 %) vaisiai yra mėsingesni ir sultingesni, o jų dydis ne mažesnis kaip 40 mm. Šias savybes taip pat lemia tai, kad geografinėje vietovėje mažai dienų, kuriomis pasitaiko šalnų, figmedžių soduose registruojamas kritulių kiekis yra vidutinis, bet pastovus, be to, augintojai vasarą laisto figmedžius. Toks vaisių dydis taip pat pasiekiamas dėl augintojų patirties rūšiuojant ir pakuojuojant figas, nes šiame etape svarbiausia – suformuoti vienodos spalvos ir dydžio valgyti skirtų figų padėklus.

Dėl šilto Viduržemio jūros klimato, vidutinio kritulių kiekio ir gausaus saulėtumo, „Figue de Solliès“ lengvai pasiekia mažiausią derliaus nuėmimo metu registruojamą cukraus kiekį, t. y. 14 Brikso laipsnių. Tai, kad derlius nuimamas tik rankomis, tuomet iš karto greitai ir tiksliai rūšiuojamas pakavimo patalpose, leidžia užtikrinti geriausių fizinių ir juslinių savybių (vaisiaus išvaizda, galimybė jį laikyti, geriausias dydis ir sunokimo laipsnis) vaisių pateikimą.

Valgyti skirtos „Figue de Solliès“ figos dėl savo juslinių savybių labai populiarios garsiausiose vietose, šalies ir užsienio delikatesų parduotuvėse. Be to, šias figas labai vertina geriausi virtuvės šefai, jų savybes giriantys kulinarijuose leidiniuose (Gui GEDDA, *La magie de la figue dans la cuisine provençale* (Magiškosios figos Provanso virtuvėje), 2004 m. balandžio mėn., édition Edisud), ir perdirbėjai, kurie iš šių figų gamina uogienes, konditerijos gaminius ir kitus ruošinius. Nuo XX a. 9-ojo dešimtmečio greta valgyti skirtų figų auginimo pradėta plėtoti perdirbti skirtų figų, kurios dažniausiai užšaldomos siekiant pailginti jų laikymo laikotarpį, rinkta. Perdirbti skirtos 'Bourjassotte noire' veislės figos šiuo metu sudaro daugiau kaip 20 % viso geografinėje vietovėje užauginamo figų kiekio, t. y. maždaug 300 tonų 2016 m.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT