

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specififikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 257/04)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret grozījumu pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“FIGUE DE SOLLIÈS”

ES Nr.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Soljēzas vīģu aizsardzības apvienība (*Syndicat de défense de la figue de Solliès*)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tālr. +33 494289437
Fakss +33 494333173
E-pasts: copsol@wanadoo.fr

Sastāvs: ražotāji, iepakotāji un saldētavas

Juridiskais statuss: grupa ir profesionāla apvienība, kuras darbību regulē Darba kodekss. Tā ir Francijas valsts oficiāli atzīta organizācija, kas pārvalda aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Figue de Solliès” specififikāciju. Šādā statusā tā ir likumīgi tiesīga pieprasīt izdarīt grozījumus specififikācijā.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specififikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☒ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☒ Cits: kontroles struktūra, valsts prasības un ģeogrāfiskais apgabals

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

5.1. Punkts "Produkta apraksts"

"Figue de Solliès" apraksta sākotnējā redakcija tiek grozīta, lai iekļautu tajā pārstrādei paredzēto augļu specifiku, kā arī pielaižu, kas attiecas uz tiešam patēriņam paredzētajiem augļiem un pārstrādei paredzētajiem augļiem.

Tādējādi specifikācijas un vienotā dokumenta sākotnējā redakcija

"Figue de Solliès" ir violetas krāsas vīģes, kas pieder pie 'Bourjassotte noire' šķirnes, un tās tirgo svaigā veidā un veselā, diametrā, kas vienāds vai lielāks par 40 mm. To epidermā nav kukaiņu iekodumu, tās nav iesprāgušas un nav "kokainas" (koka lapu ieberzumi uz augļa). "Figue de Solliès" raksturīga līdzsvarota skābena un saldena garša, to cukura saturs ir vienāds vai pārsniedz 14° pēc Briksa skalas – un tā ir garantija, ka ir iestājies sagatavošanas pārdošanai posms. Saplacinātas ūdens lāses formā, violetā krāsā ar melnu dzīslējumu – tas ir blīvs, stingrs un vingrs auglis. Ziedgultne ir smalka, zaļgani bāla, mīkstums ir ražens, spožs un sulīgs, zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudziem smalkiem smilškrāsas graudiņiem. Smarža ir izsmalcināta, ne pārāk spēcīga, tajā jūtamas augu un arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano augļu garšas nianšes. Garša ir pilnīga, līdzsvarojot raksturīgo skābeno un saldeno piegaršu, kraukšķīgu un reizē sulīgu, ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano augļu) aromātu un ziedu pieskaņu. Sagatavošana pārdošanai un tirdzniecība notiek, izkārtējot vīģes uz noteikta lieluma paplātēm vai trauciņos, kuru ietilpība nedrīkst pārsniegt vienu kilogramu."

tiek aizstāta ar tekstu šādā redakcijā gan specifikācijā, gan vienotajā dokumentā ([3.2.] punktā):

"Figue de Solliès" ir violetas krāsas vīģes, kas pieder pie 'Bourjassotte noire' šķirnes un ko tirgo svaigas vai saldētas. Svaigas vīģes ir paredzētas tiešam patēriņam vai pārstrādei, bet saldētās vīģes izmanto tikai pārstrādei.

Attiecībā uz visiem augļiem:

- vīģei ir saplacinātas ūdens lāses forma, violeta līdz melna krāsa ar dzīslējumu,
- tā ir blīva, stingra un elastīga,
- kausiņš ir smalks, zaļgani bāls,
- mīkstums ir gaļīgs, spožs un sulīgs, zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudzām smalkām smilškrāsas sēkliņām,
- vīģe ir vesela, un tās diametrs nav mazāks par 40 milimetriem (pirms iespējamās sasaldēšanas),
- tās epidermai jābūt bez kukaiņu dzēlumiem,
- smaržojot aromāts ir izsmalcināts, ne pārāk spēcīgs, tajā jūtamas augu un augļu (arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano ogu) nianšes,
- pagāršojot jūtams šai vīģei raksturīgais līdzsvars starp skābeno un saldeno garšu,
- mīkstums ir kraukšķīgs un reizē kūstošs, ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano augļu) aromātu un ziedu nianšēm,
- iepakojšanas posmā vai sākot sasaldēšanas posmu, cukuru saturs vīģē ir vienāds ar vai lielāks par 14° pēc Briksa skalas.

Attiecībā uz tiešam patēriņam paredzētiem augļiem:

vīģes epiderma nav iesprāgusi, nav plīsusi, nav sašķelta un nav “koksnaina”. Tomēr tajā var būt vieglas pēdas, kas liecina par lapas berzēšanos gar augli, ja tās nepārsniedz 5 % augļa virsmas.

Attiecībā uz pārstrādei paredzētiem augļiem:

Epiderma var būt iesprāgusi, plīsusi, sašķelta, koksnaina vai ar pēdām, ko rada lapas berzēšanās gar augli.

Gan tiešam patēriņam, gan pārstrādei paredzētiem augļiem attiecībā uz visiem iepriekš minētajiem kritērijiem ir atļauti ne vairāk kā 10 % neatbilstīgu augļu vienā partijā, izņemot prasības par piederību pie šķirnes un augļa izmēru, attiecībā uz ko nav paredzēta nekāda pielaide.

Tiešam patēriņam paredzētus augļus iepako un laiž tirdzniecībā uz paplātēm vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība nedrīkst pārsniegt vienu kilogramu.

Pārstrādei paredzētus augļus iepako un laiž tirdzniecībā traukā, kura maksimālā ietilpība ir 25 kilogrami.”

Ar šo grozījumu galvenokārt tiek pievienoti noteikumi par pārstrādei paredzētiem augļiem un par sasaldēšanu (tikai attiecībā uz pārstrādei paredzētiem augļiem).

Produkta aprakstā tagad tiek nošķirtas “Figue de Solliès” kopīgās īpašības, kas nav atkarīgas no patēriņa veida (iekļautas daļā “Attiecībā uz visiem augļiem”) un ir identiskas tām, kuras iekļautas spēkā esošajā specifikācijā sniegtajā aprakstā (forma, krāsa, konsistence, sulīgums, veselums, minimālais lielums, organoleptiskās īpašības, minimālais cukuru saturs utt.), un šīs vīģes specifiskās īpašības, kas ir atkarīgas no patēriņa veida (iekļautas daļās “Attiecībā uz tiešam patēriņam paredzētiem augļiem” vai “Attiecībā uz pārstrādei paredzētiem augļiem”). Tiek arī piebilsts, ka “diametrs” un “cukuru saturs” tiek noteikts “pirms sasaldēšanas”, jo tie ir šķirošanas kritēriji, kas atkausējo izmaiņas tikai nedaudz.

Tiek pievienotas arī pielaižu (izņemot attiecībā uz lielumu un šķirni) – maksimālais pieļaujamais neatbilstīgo augļu īpatsvars vienā partijā un maksimālā augļa virsmas platība (procentos), uz kuras var būt vieglas pēdas, kas liecina par lapas berzēšanos gar augli.

Turklāt sākotnējā redakcija vienotā dokumenta [3.5.] punktā “Griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi”, proti,

“Tirdzniecībā piedāvātās partijas veido vienāda lieluma un nokrāsas vīģes.”,

tiek svītrotas, jo tas ir šķirošanas kritērijs, kas minēts specifikācijas punktā “Iegūšanas metodes apraksts”.

Pieteikuma iesniedzēja grupa būtībā vēlas paplašināt ACVN specifikācijas piemērošanas jomu, iekļaujot tajā pārstrādei paredzētās vīģes (ievārījumus, čatniju, konditorejas izstrādājumus, vakuumā termiski apstrādātus augļus utt.). Spēkā esošā specifikācija attiecas tikai uz tiešam patēriņam paredzētiem augļiem. Pieprasījums pēc pārstrādei paredzētiem augļiem patiešām ir liels, un kopš 20. gadsimta 80. gadiem tas arvien palielinās. Pārstrādei paredzētās vīģes veido vairāk nekā 20 % kopējās ikgadējās tonnāžas, kas saražota ar ACVN apzīmētajā apgabalā no šķirnes ‘Bourjassotte noire’, t. i., 2016. gadā gandrīz 300 tonnas (2015. gadā – 400 tonnas) no kopumā novāktajām 1 400 tonnām (2015. gadā – 1 600 tonnām).

Augļiem, kas paredzēti vienīgi pārstrādei, var būt noteikti vizuāli defekti epidermā, un tos drīkst sasaldēt. Šie vizuālie defekti, proti, plīsumi, iesprāgumi, šķelumi augļu epidermā vai tās koksnainība, bieži vien ir saistīti ar pārgatavību ražas novākšanas laikā, un to dēļ augļus nepieņem kā tiešam patēriņam paredzētus augļus, jo tiem nepieciešams gandrīz nevainojams izskats (vieglas pēdas, ko rada lapas berzēšanās gar augli, ir pieļaujamās ne vairāk kā uz 5 % epidermas virsmas). Tāpat tiek paskaidrots arī, ka tiešam patēriņam paredzētām vīģēm jābūt “nesašķeltām”. Toties šie vizuālie defekti nekaitē augļu, īpaši pārstrādei paredzēto augļu, organoleptiskajai kvalitātei.

Sasaldēšana palielina vīģu uzglabāšanas laiku (līdz vienam gadam), jo īpaši visgatavākajiem augļiem, kurus pārstrādātāji visvairāk vēlas saņemt augstā cukuru satura dēļ. Saldētu vīģu iegāde ļauj pārstrādātājiem pagarināt ražošanas periodu, nodrošinot kvalitāti produktam, kura uzglabāšanas laiks svaigā veidā ir ļoti īss (dažas dienas). Grupas vairāku gadu laikā veiktie testi ir ļāvuši pārliecināties, ka sasaldēšana ļauj saglabāt “Figue de Solliès” organoleptiskās (krāsa, garša, konsistence) un analītiskās (cukuru saturs) īpašības.

Iepakošana traucē vai uz paplātēm nav piemērota to pārstrādātāju vajadzībām, kuri iegādājas šo produktu. Tāpēc pārstrādei paredzētie augļi, kas visbiežāk ir sasaldēti, tiek iepakoti piemērotos traukos (maisos vai kartona kārbās), nepārsniedzot 25 kg svaru, lai nepieļautu augļiem kaitīgu saspiešanu. Turklāt bieži vien tos sasaldē pirms laišanas tirdzniecībā un pārstrādes.

5.2. Punkts "Izcelsmes apliecinājums"

Papildus daudzajām redakcionālajām izmaiņām ar specifikācijas grozījumiem šis punkts tiek gan vispārīgi atjaunināts, iekļaujot valsts prasības, kas noteiktas produktiem ar cilmes vietas nosaukumu, gan precizēts, lai ņemtu vērā, ka specifikācijā ir iekļautas arī pārstrādei paredzētas, iespējams, sasaldētas vīģes, atšķirot tās no "tiešam patēriņam paredzētām vīģēm".

Tādējādi tiek pievienots teksts šādā redakcijā, kurā ir aprakstīta sistēma, kas ieviesta valsts līmenī:

"Dokumentu uzraudzības ieviešana visā "Figue de Solliès" ražošanas un sasaldēšanas procesā, paredzot arī pārbaudes uz vietas, kā arī produkta sensorās kontroles procedūras ieviešana nodrošina produkta uzraudzību no saražošanas līdz iepakšanai.

Ikvienam operatoram, kurš vēlas iesaistīties produkta ar cilmes vietas nosaukumu "Figue de Solliès" ražošanā, jāiesniedz grupai turpmāk minētās deklarācijas un regulāri jāatjaunina turpmāk minētie dokumenti un reģistri, ievērojot noteikto kārtību un termiņus.

Deklarācijas un pavadzīmes sagatavo uz grupas nodrošinātām veidlapām atbilstoši INAO direktora apstiprinātiem paraugiem. Par kontroli atbildīgajiem darbiniekiem dara pieejamus visus audzēšanas žurnālus, reģistrus, pavadzīmju kopijas un citus dokumentus, kas ļauj uzraudzīt un pārbaudīt apjomus un produktus."

Operatoru "Identifikācijas deklarācijā" iekļaujamās informācijas izklāsts tiek svītrots, bet tiek piebilsts, ka šī deklarācija attiecas uz operatoriem, kuri iesaistīti ražošanā, sagatavošanā, sasaldēšanā vai iepakšanā, un ka to "pieņem un reģistrē grupa".

"Gada deklarācija par nodomu neizmantot ražošanas līdzekļus" (neobligātā deklarācija) tiek pārdēvēta par "Gada deklarāciju par nodomu pilnībā vai daļēji neveikt tādu produktu ražošanu, uz kuriem attiecas cilmes vietas nosaukums", un prasības par iesniedzamo informāciju tiek svītrotas.

Sākotnēji paredzētā "Ražošanas un tirdzniecības deklarācija" tiek aizstāta ar "Gada ražas deklarāciju" vīģu ražotājiem un "Gada ražošanas deklarāciju" operatoriem, kuri tirgo un piegādā vīģes ar cilmes vietas nosaukumu.

Attiecībā uz "Gada ražošanas deklarāciju" tiek pievienota prasība tajā iekļaut "vīģu apjomus, kas iepakoti un pārdoti ar cilmes vietas nosaukumu, nodalot tiešam patēriņam paredzētās vīģes no pārstrādei paredzētajām vīģēm un norādot sasaldēto vīģu apjomus, ja tādas ir".

"Materiālu uzskaites reģistri, kas izseko visām produktu kustībām un veiktajām procedūrām" tiek aizstāti ar informāciju, kas tagad ir sadalīta divos atsevišķos dokumentos – vīģu ražotāja "Ražas reģistrā", kurā iekļauj šādu informāciju: "katram augļudārzam, kas identificēts ar kadastra atsaucēm – novāktie daudzumi, norādot ražas novākšanas datumu, uzglabāšanas vietu, izvestos apjomus, izvešanas datumu un galamērķi. Reģistrā iekļautos datus operators uzglabā tajā gadā, uz kuru tie attiecas, un nākamajos divus gadus," – un operatora, kurš vīģes šķiro, kalibrē, laiž tirdzniecībā un nosūta, "Apstrādes reģistrā", kurā iekļauj šādu informāciju: "piegādāto vīģu daudzumi un izcelsme ar atsaucēm uz piegādes pavadzīmēm, dažādu darbību (uzglabāšanas, šķirošanas, kalibrēšanas, iepakšanas, ievietošanas saldētavā un nosūtīšanas) veikšanas datumu, sašķirotie, kalibrētie, sasaldētie, iepakotie un nosūtītie daudzumi, norādot kategoriju (tiešam patēriņam paredzētas vīģes vai pārstrādes vīģes, svaigas vai saldētas). Reģistrā iekļautos datus operators uzglabā tajā gadā, uz kuru tie attiecas, un nākamajos divus gadus."

Tiek pievienota "Iepakojuma vienību identifikācijas lapa", kurā teikts: "Katru iepakojuma vienību, kuru paredzēts pārdot ar cilmes vietas nosaukumu, identificē ar lapu, kurā iekļauj vismaz šādu informāciju: atsaucē uz partiju, iepakšanas datumu, saldētām partijām – to sasaldēšanas datumu un norāde "ACVN", bet pārstrādei paredzētiem augļiem – norāde uz partijas kategoriju ("pārstrādei saldētas" vai "pārstrādei svaigas")."

Tiek pievienota arī "Paletes lapa", kurā iekļauj šādu informāciju: "Katrai paletai, kas satur vairākas iepakojuma vienības, pievieno lapu, kurā apkopota visa informācija, kas iekļauta iepakojuma vienību identifikācijas lapā."

Lai uzraudzītu zemesgabalos veiktās audzēšanas darbības, operatoram tiek piedāvāta iespēja ierakstīt veiktos pasākumus jebkurā citā dokumentā, kas nav sākotnēji paredzētais audzēšanas žurnāls.

Šajā punktā tiek pievienota arī atsauce uz analītisko un organoleptisko pārbaudi, kas paredzēta, lai pārlicinātos par produkta kvalitāti un atbilstību produkta aprakstam: "Lai pārlicinātos par produkta kvalitāti un atbilstību aprakstam, kas iepriekš minēts II punktā, visu šo procedūru papildina ar sensorām pārbaudēm, ko veic, ņemot paraugus tajās vīgu partijās, kuras ir gatavas laišanai tirdzniecībā ar cilmes vietas nosaukumu."

5.3. Punkts "Iegūšanas metode"

Lielākie izdarītie grozījumi ir saistīti ar to, ka tiek ieviestas vīģes, kas paredzētas pārstrādei un, iespējams, sasaldēšanai. Tiek pievienoti šā produkta ražošanas apstākļi, kā dēļ dažviet ir jāpārkārt dažādas šā punkta daļas, lai ņemtu vērā atšķirīgās novākto vīģu iedalījuma kategorijas: tiešam patēriņam paredzētas vīģes un sasaldētas vai nesasaldētas pārstrādei paredzētas vīģes. Papildus grozījumiem, kas saistīti ar pārstrādei paredzētu vīģu iekļaušanu, tiek izdarīti arī citi grozījumi.

Ievaddaļa "Figue de Solliès" tipiskumu nosaka no paaudzes paaudzē nodotā zinātība. Minētās ražošanas metodes atbilst vīģeskoka īpatnībām un vajadzībām, un tās ir šīs teritorijas specifiskas un tajā saražoto augļu kvalitātes garantē. Zinātība ir saistīta ar visu produkta ciklu, sākot no augludārza uzturēšanas un ražas novākšanas un beidzot ar iepakojumu. tiek svītrotā, jo tā vairāk attiecas uz informāciju punktā "Saikne ar produkta ģeogrāfisko izcelsmi", nevis "Iegūšanas metodes" aprakstā.

Spēkā esošās specifikācijas sākotnējā redakcija

"Stādīšana – katram kokam ir atvēlēta vismaz 25 kvadrātmetrus liela platība, kas noteikta, sareizinot divus rindstarpu platumus ar attālumu starp kokiem. Minimālais attālums starp kokiem ir vismaz pieci metri."

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

"Stādījumu blīvums – katram kokam ir atvēlēta vismaz 25 kvadrātmetrus liela platība, kas noteikta, sareizinot divus rindstarpu platumus ar attālumu starp kokiem. Minimālais attālums starp kokiem, mērot "no ass līdz asij", stādīšanas laikā ir vismaz pieci metri."

Minimālie stādīšanas attālumi un platības netiek mainītas, bet tiek piebilsts, ka minimālo attālumu starp kokiem mēra "no ass līdz asij stādīšanas laikā", lai nepieļautu nekādu interpretāciju un ņemtu vērā stumbru pieaugumu gadu gaitā.

Spēkā esošās specifikācijas redakcija

"Vīģes novāc laikā no 15. augusta līdz 15. novembrim."

tiek aizstāta ar šādu redakciju:

"Novākšanas datums – ražas novākšanas sezonas atklāšanas un slēgšanas datumus katru gadu nosaka ar INAO direktora lēmumu pēc grupas priekšlikuma."

Ražas novākšanas fiksētie datumi tiek svītroti un aizstāti ar ikgadēju ražas novākšanas sezonas atklāšanas un slēgšanas procedūru. Sākotnēji minētais ražas novākšanas periods būtībā ir orientējošs. Faktiski tas var nedaudz atšķirties atkarībā no gada, jo ir svarīgi ņemt vērā augļu patieso gatavības pakāpi un kvalitāti atkarībā no klimatiskajiem apstākļiem – vēlā nogatavošanās saules gaismas nepietiekamības dēļ, ražas novākšanas perioda lietainas beigas, kas izraisa cukuru līmeņa pazemināšanos un augļu organoleptisko īpašību pasliktināšanos, utt.

Grupas priekšlikums būs pamatots, jo īpaši ar rezultātiem, kas gūti, zemesgabalu tīklā pārbaudot augļu krāsu un cukuru līmeni saskaņā ar specifikācijā noteiktajiem kritērijiem (80 % vīģu ar krāsu no C2 līdz C7 pēc "krāsu koda", un minimālais cukuru saturs ir 14° pēc Briksa skalas).

Sākotnējā redakcija "Vīģes novāc un no augludārza nogādā uzglabāšanas vietā redeļu kastēs, kuru ietilpība nedrīkst pārsniegt 20 kilogramus."

tiek aizstāta ar šādu redakciju:

“Vīģes novāc, pārvadā un piegādā redeļu kastēs, kuru ietilpība nedrīkst pārsniegt 20 kilogramus.”

Attiecībā uz ražas novākšanas metodēm pienākumam novākt un pārvadāt vīģes redeļu kastēs ar ietilpību ne vairāk kā 20 kg tiek pievienots pienākums arī piegādāt vīģes šajās kastēs, lai saglabātu šo vārīgo augļu kvalitāti. Sākotnējais formulējums “no augļudārza (..) uzglabāšanas vieta” tiek svītrots, jo tas jau izriet no teksta.

Visā šajā punktā tiek izdarīti arī tīri redakcionāli grozījumi, konkrētāk, aizstāti visi negatīvie formulējumi, piemēram, “nevar būt lielāks par”, ar šādiem pozitīviem formulējumiem: “ir mazāks par vai vienāds ar”.

Sīkāka informācija par grozījumiem, kas izdarīti saistībā ar pārstrādei paredzētu un, iespējams, saldētu vīģu iekļaušanu, ir sniegta turpmāk.

- Sākotnējā redakcija “Laiks starp vīģu novākšanu un nosūtīšanu pēc iepakojšanas nepārsniedz piecas dienas. Šajā laikposmā vīģes bez pārcilāšanas uzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 8 grādus pēc Celsija, lai tās neciestu no siltuma kaitīgās ietekmes.” tiek aizstāta – atkarībā no paredzētā vīģu lietojuma (tiešam patēriņam vai pārstrādei) – ar šādiem formulējumiem, lai ņemtu vērā atšķirības starp tiešam patēriņam paredzētām vīģēm un pārstrādājamām vīģēm:

“Uzglabāšana pirms sagatavošanas –piegādātās vīģes bez pārcilāšanas tūlīt novieto uzglabāšanai maksimums 8 grādu temperatūrā pēc Celsija, kur tās atrodas līdz sagatavošanai par tiešam patēriņam vai pārstrādei paredzētām vīģēm.”

- Attiecībā uz tiešam patēriņam paredzētām vīģēm

Spēkā esošās specifikācijas sākotnējā redakcija

“Pēc sašķirošanas iepakotajām vīģēm nav kukaiņu kodumu un plankumu, tās nav iesprāgušas, epiderma nav plīsumi, un krāsa ir no C2 līdz C7 pēc iepriekš minētā CTIFL krāsu koda. To cukuru saturs ir lielāks par vai vienāds ar 14 grādiem pēc Briksa skalas.”

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

“Vīģes sašķiro, kalibrē, iepako un nosūta maksimums piecu dienu laikā pēc ražas novākšanas.

Šķirošana, kalibrēšana un iepakojšana

Vīģu izmērs ir lielāks par vai vienāds ar 40 mm. Tām nav kukaiņu kodumu un plankumu, tās nav iesprāgušas, nav plīsumi, nav sašķeltas un nav koksainas. Tomēr augļa epidermā var būt vieglas pēdas, kas liecina par lapas berzēšanos gar augli, ja tās nepārsniedz 5 % augļa virsmas. Vīģu krāsa ir no C2 līdz C7 pēc iepriekš minētā CTIFL krāsu koda, un to cukuru saturs ir lielāks par vai vienāds ar 14 grādiem pēc Briksa skalas.

Vienā partijā drīkst būt maksimums 10 % neatbilstīgu augļu (ši pielaide neattiecas uz izmēru un šķirni).”

Tātad sākotnējais iepakojšanas un nosūtīšanas laiks, kas nav ilgāks par piecām dienām pēc ražas novākšanas, tiek pārņemts šajā redakcijā bez izmaiņām.

Punkts, kas attiecas uz šķirošanas kritērijiem, tiek pārformulēts un papildināts ar pielāgēto robežām, kas izteiktas ar neatbilstīgu augļu procentuālo rādītāju. Šīs pielāgē, kas izriet no produktu ar cilmes vietas nosaukumu vairāku gadu ilgas ražošanas un kontroles, atbilst pieļaujamām šķirošanas novirzēm, t. i., ne vairāk kā 3 neatbilstīgas vīģes uz paplātes ar 27 vīģēm. Tiek atgādināts, ka jāatlasa vīģes ar izmēru vismaz 40 mm, kā arī epidermu, kas nav plīsumi, nav sašķelta un nav koksaina.

Attiecībā uz vīģu iepakojšanas metodēm (uz paplātēm vai trauciņos) spēkā esošās specifikācijas sākotnējā redakcija

“Produktus iepako un laiž tirdzniecībā uz paplātēm vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība nedrīkst pārsniegt vienu kilogramu.”

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

“Iepakojšanu veic uzreiz pēc šķirošanas un kalibrēšanas. Produktus laiž tirdzniecībā uz paplātēm vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība ir mazāka par vai vienāda ar vienu kilogramu.”

Būtībā skaidrības labad tiek pievienots noteikums, ka augļu kvalitātes saglabāšanas nolūkā iepakošana jāveic uzreiz pēc šķirošanas un kalibrēšanas.

Dažādu teksta daļu vispārējās pārkārtošanas ietvaros tiek izveidots īpašs punkts "Uzglabāšana pirms nosūtīšanas", kurā tiek iekļauti šādi nosacījumi, kas jau bija izklāstīti tiešam patēriņam paredzētu vīgu specifikācijā: *"Iepakotās partijās līdz nosūtīšanai uzglabā pozitīvā aukstumā ar maksimālo temperatūru 8 grādi pēc Celsija."*

— Attiecībā uz pārstrādei paredzētām vīgēm

Specifikācija tiek papildināta ar sagatavošanas un attiecīgā gadījumā – sasaldēšanas noteikumiem vīgēm, kas paredzētas pārstrādei. Tādēļ tiek pievienoti turpmāk norādītie teksti.

— "Vīges sašķiro, kalibrē, iepako un nosūta vai ievieto aukstumā, lai sasaldētu, maksimums piecu dienu laikā pēc ražas novākšanas."

— Šķirošana un kalibrēšana

"Vīgu izmērs ir lielāks par vai vienāds ar 40 mm, un to krāsa ir no C2 līdz C7 pēc iepriekš minētā CTIFL krāsu koda. To cukuru saturs ir lielāks par vai vienāds ar 14 grādiem pēc Briksa skalas. Vīgēm nav kukaiņu kodumu, bet tās var būt iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas, koksnainas vai ar pēdām, ko rada lapu berzēšanās gar augļiem. Vienā partijā drīkst būt maksimums 10 % neatbilstīgu augļu (ši pielaide neattiecas uz izmēru un šķirni)."

Tātad šīs vīges pēc izmēra, krāsas, cukuru satura un kukaiņu kodumu neesības atbilst tādām pašām šķirošanas prasībām kā tiešam patēriņam paredzētās vīges. Toties, atšķirībā no tiešam patēriņam paredzētām vīgēm, tās var būt iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas vai koksnainas.

— Iepakošana, uzglabāšana un laiks pirms nosūtīšanas svaigā veidā

"Kolidz vīges ir sašķirotas un kalibrētas, tās iepako traukā ar maksimālo ietilpību 25 kilogrami, kas tiek noslēgts ar pretviltrošanas sistēmu, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt. Tās uzreiz ievieto uzglabāšanai pozitīvā aukstumā ar maksimālo temperatūru 8 grādi pēc Celsija, kur tās glabā līdz nosūtīšanai."

Lielās ietilpības dēļ šie iepakojumi ir piemēroti produkta komerciālajam mērķim (pārstrādei), bet vienlaikus saglabā produkta kvalitāti, jo iepakojumu ietilpība ir ierobežota līdz 25 kg. Turklāt, lai mazinātu risku, ka produkti tiek aizstāti ar vīgēm, uz kurām neattiecas ACVN, tiek paredzēts, ka izmantotajam iepakojumam būs pretviltrošanas sistēma, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt.

— Iepakošana, uzglabāšana, sasaldēšana un laiks pirms nosūtīšanas saldētā veidā

— Iepriekšēja uzglabāšana aukstumā

"Kad vīges ir sašķirotas un kalibrētas, tās uzglabā pozitīvā aukstumā ar maksimālo temperatūru 8 grādi pēc Celsija 12–24 stundas traukā ar maksimālo ietilpību 25 kilogrami."

Vīges, kuras paredzēts sasaldēt, arī uzglabā traukos, kuru ietilpība nepārsniedz 25 kg, lai saglabātu produkta kvalitāti. Pēc šķirošanas posma, kurā var paaugstināties augļu temperatūra, vīgu ievietošana aukstumā pirms sasaldēšanas – aukstumkamerā ar maksimālo temperatūru 8 °C uz 12–24 stundām – ļauj novērst pārmērīgu termisko triecienu, kas varētu radīt risku, ka mainīsies augļu kvalitāte.

— Sasaldēšana

"Pēc iepriekšējas uzglabāšanas aukstumā vīges sasaldē tā, lai maksimums piecu dienu laikā pēc ievietošanas saldētavā temperatūra vīges vidū sasniegtu -18 °C vai zemāku lielumu."

Operatoriem nav iekārtu, kas dotu iespēju veikt ātro sasaldēšanu. Tomēr pieredze rāda: lai saglabātu "Figue de Solliés" īpašības, ir vēlams ne vairāk kā piecu dienu ilgs sasaldēšanas laiks.

— Saldēto vīgu iepakošana

"Vīges iepako traukā ar maksimālo ietilpību 25 kilogrami, kas tiek noslēgts ar pretviltrošanas sistēmu, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt."

Pārstrādei paredzētās vīges atšķirībā no tiešam patēriņam paredzētām vīgēm iepako lielos traukos. Tomēr to ietilpība ir ierobežota līdz 25 kg, lai novērstu pārmērīgu augļu sablīvēšanos, kas var tiem kaitēt. Turklāt, lai nepieļautu nekādu produkta aizstāšanu ar citas ģeogrāfiskas izcelsmes vīgēm, tiek prasīts, lai iepakojums būtu nodrošināts ar sistēmu, kas ļauj pārbaudīt, vai tas ir neskarts.

— Saldētu vīgu uzglabāšanas termiņš

“Uz saldētām vīgēm cilmes vietas nosaukums “Figue de Solliès” attiecas maksimums vienu gadu pēc sasaldēšanas.”

Nosakot maksimālo saldētu augļu uzglabāšanas termiņu, var, no vienas puses, nodrošināt produkta fizikālo un organoleptisko īpašību saglabāšanu un, no otras puses, novērst dažādu ražas gadu produkcijas vienlaicīgu tirdzniecību.

Spēkā esošajā specifikācijā, kā arī vienotā dokumenta [3.5.] punktā iekļautā redakcija

“Tā kā ar šo nosaukumu apzīmētais produkts ir vārīgs un tā kā jāsaglabā tā kvalitāte un raksturīgās īpašības, iesaistošana obligāti jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Kopumā vīges uzskatāmas par augļiem, kas slikti iztur transportēšanu un iespējamus triecienus. Tāpēc tās iespējami mazāk jāpārcilā un jāiesaiņo ļoti drīz, ievietojot tarā, lai novērstu jebkādu saspiešanas risku (izkārtojot uz noteikta izmēra paplātēm vai trauciņos, kuros neietilpst vairāk par vienu kilogramu). Turklāt šīs grūtības iesaīnot vīges uzreiz pēc to sašķirošanas, turpat uz vietas, kur notiek šķirošana, un šis posms patiesi prasa lielu lietpratību no ražotājiem noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.”

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

“Iepakojšana un, ja vīges ir paredzētas pārstrādei, arī iespējamā sasaldēšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā. Kopumā vīges uzskatāmas par vārīgiem augļiem, kas slikti iztur transportēšanu, daudzkārtēju pārcilāšanu un iespējamus fiziskos vai termiskos triecienus. Tādēļ, lai nodrošinātu to sākotnējo īpašību saglabāšanu, vīges jāiepako vai jāsasaldē (pēc turēšanas 12–24 stundas aukstumā, kad temperatūra ir virs nulles, lai nepieļautu pārmērīgu termisko triecienu) traukos uzreiz pēc sašķirošanas, novēršot jebkādu saspiešanas risku (uz paplātes vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība ir maksimums 1 kg (tiešam patēriņam paredzētām vīgēm), vai traukos, kuru ietilpība ir maksimums 25 kg (pārstrādei paredzētām vīgēm)). Tātad šis ierobežojums paredz vīgu iepakojšanu un sasaldēšanu ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, jo šķirošanas posmā tiešam ir nepieciešama Soljēzas vīgu ražotāju zinātība. Turklāt iepakojšana un sasaldēšana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj arī ierobežot risku, ka produkts tiek aizstāts ar neatbilstīgu produktu, jo īpaši, pateicoties tam, ka ražotāji izmanto iepakojumu, kas aprīkots ar pretviltošanas sistēmu, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt.”

Būtībā tiek pievienots pamatojums, kādēļ pārstrādei paredzētās vīges jāiepako un jāsasaldē ģeogrāfiskajā apgabalā, papildinot pamatojumu, kas sākotnēji bija norādīts attiecībā uz nepieciešamību iepakot ģeogrāfiskajā apgabalā tiešam patēriņam paredzētās vīges.

5.4. Punkts “Saikne”

Šis punkts tiek papildināts ar informāciju, kas attiecas uz pārstrādei paredzētām un, iespējams, sasaldētām vīgēm. Grupa vēlas izmantot iespēju integrēt visu šo punktu.

Specifikācijas preambulā, kā arī vienotā dokumenta [5.] punktā tiek pievienots šāds teksts, precizējot “Figue de Solliès” īpatnības, ko nodrošina galvenokārt ģeogrāfiskās vides dabas apstākļi un cilvēkfaktori:

““Figue de Solliès” ir raksturīga bagātīga garša, mīksti un sulīgi augļi piemērotā izmērā un ar augstu cukuru līmeni, ko galvenokārt nosaka ģeogrāfiskās vides dabas apstākļi (augšne, ūdensteču tīkls un klimats) un cilvēkfaktori (ražas novākšanas un šķirošanas paņēmieni).”

Attiecībā uz apgabala specifiku tiek svītroti vai rezumēti daudzie minētie vēsturiskie elementi un tiek pievienoti dati par pārstrādei paredzēto vīgu tirgu, uzsverot, ka pārstrādei paredzētās vīges veido vairāk nekā 20 % kopējās gada tonnāžas, kas cilmes vietas nosaukuma apgabalā tiek saražota no ‘Bourjassotte noire’ šķirnes vīgēm, t. i., gandrīz 300 tonnas 2016. gadā.

Rezumētais teksts, kas iekļauts specifikācijā, bet nav integrēts vienotajā dokumentā, ir šāds:

“Jau antīkajā laikmetā vīges tika audzētas visā Vidusjūras reģionā. Viduslaikos lielu daļu Francijas produkcijas nodrošināja Marseļas reģions, pēc tam vīgu audzēšana izplatījās Provansas austrumdaļā, jo īpaši Soljēzas apgabalā, kur bija ideāli apstākļi vīgu audzēšanas attīstībai, jo īpaši ‘Bourjassotte noire’ šķirnei, kas kopš 1560. gada ir pazīstama ar vispārpieņemto nosaukumu “Figue de Solliès”. 19. gadsimta sākumā Vāras [Var] prefekts Foša kungs [Fauche] norādīja, ka šajā departamentā dominējošā šķirne ir ‘Bourjassotte noire’, un tās izmantojums ražošanā arī turpmāk palielinājās. 20. gadsimta sākumā Soljēzas apgabalā tika saražotas aptuveni 1 100 tonnas vīgu. Laikā no 1905. līdz 1910. gadam Soljēzas vīges, pateicoties dzelzceļa tīkla priekšrocībām, kļuva ļoti populāras Parīzē, kur sezonas laikā katru dienu tika ievestas 18 tonnas svaigu vīgu. 20. gadsimta piecdesmitajos gados attīstījās specializēti augludārzi, kuros audzēja tikai vīgeskokus. Lai atvieglotu ražas novākšanu, tie tika veidoti tā, lai zari būtu zemi un augļi būtu pieejami, stāvēt uz zemes (“gājēju” augludārzi). 20. gadsimta astoņdesmitajos gados vīges galīgi kļuva par nozares dominējošo kultūru. 1996. gadā ražotāji apvienojās Soljēzas vīgu aizsardzības apvienībā [Syndicat de défense de la figue de Solliès], un tā viņiem ir devusi iespēju kopš 2006. gada aizsargāt nosaukumu “Figue de Solliès” kā kontrolētu cilmes vietas nosaukumu, bet pēc tam, kopš 2010. gada, kā aizsargātu cilmes vietas nosaukumu attiecībā uz svaigiem jeb tiešam patēriņam paredzētiem augļiem. Mūsdienās ģeogrāfiskajā apgabalā gada laikā saražoto visu šķirņu vīgu kopapjoms ir aptuveni 2 000 tonnas.”

Specifikācijā tiek pievienota šāda informācija attiecībā uz pārstrādei paredzētām vīgēm:

“Līdztekus tiešam patēriņam paredzētu augļu ražošanai kopš 1980. gada Soljēzas apgabalā attīstās tirdzniecība ar pārstrādei paredzētām vīgēm, kas bieži vien tiek sasaldētas, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu. Šis tirgus aptver aptuveni 60 tonnas vīgu jeb 13 % no ‘Bourjassotte noire’ kopējās pārdotās tonnāžas. Lielākoties tās ir ļoti nogatavojušās vīges (C7 pēc CTIFL krāsu koda), kuras pārstrādātāji izvēlas augstā cukuru satura dēļ. Šiem augļiem ar lieliskām organoleptiskajām īpašībām to gatavības dēļ var būt plīsuši vai iesprāgusi epiderma, tāpēc tos nevar pārvadāt lielā attālumā un svaigiem produktiem ir īsāks uzglabāšanas termiņš. Arī lielāka vai mazāka epidermas koksainība nekaitē augļiem, kas paredzēti pārstrādei, jo šo augļu garšas īpašības nemainās.

Pašreizējie ekonomiskie dati

2016. gadā “Figue de Solliès” produkciju ražoja 120 vīgu audzētāji, kurus pārstāvēja kooperatīvs, un aptuveni 20 ražotāji nosūtītāji. Francijā saražoja 3 200 tonnas visu šķirņu vīgu, no kurām vairāk nekā 1 800 tonnas “Figue de Solliès” ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, un no tām 1 400 tonnas piederēja pie ‘Bourjassotte noire’ šķirnes. Pārstrādei paredzētās vīges mūsdienās veido vairāk nekā 20 % no ģeogrāfiskajā apgabalā saražoto ‘Bourjassotte noire’ vīgu kopējās tonnāžas, t. i., aptuveni 300 tonnas 2016. gadā.”

Vienotā dokumenta [5.] punktā tiek pievienota šāda attiecīga informācija:

“Vīges, kas jo īpaši to augstās gatavības dēļ ir iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas, koksainas vai ar pēdām, ko rada lapu berzēšanās gar augļiem, bet kam ir izcilas garšas īpašības, ir paredzētas pārstrādei (ievārījumos, biezeņos, pīrāgos utt.), un tās var sasaldēt, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu pirms pārstrādes.”

Tiek arī vairāk rezumētas ģeogrāfiskā apgabala ģeogrāfiskās, ģeoloģiskās un klimatiskās īpašības, un tiek atjaunināti skaitliskie dati par ‘Bourjassotte noire’ šķirnes apjomu.

Specifikācijas un vienotā dokumenta [5.] punkta atjauninātā redakcija ir šāda (pirmā daļa netiek iekļauta vienotajā dokumentā):

“‘Figue de Solliès’ ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir pilnībā iekļauts Perma perioda ieplakas dienvidrietumu galā, ko rietumos un ziemeļos norobežo Juras laikmeta kaļķakmens formācijas, bet austrumos – Moru (Maures) kalnu masīva metamorfie filīti. Šis apgabals atbilst arī Gapo un Realmartēnas [Gapeau-Real-Martin] upju baseina ūdensteču tīklam, kas veido mazu strautiņu blīvu tīklojumu, apūdeņojot ražošanas apgabalu. Turklāt Gapo (Gapeau) upes attekas jau viduslaikos nodrošināja lauksaimniecības zemes apūdeņošanu ar irigācijas kanāliem, kuru tīkls klāj visu ražošanas apgabalu.

Ražošanas apgabalu, kas ir vērsts pret Vidusjūru, norobežo pauguru grēda, un tam ir raksturīgs īpašs mezoklimats. Tas ir Vidusjūras klimats ar siltu laiku, it īpaši no aprīļa līdz oktobrim. Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgs arī neliels sala dienu skaits, liels nokrišņu daudzums rudenī un ziemā un vidēji augsts, bet pastāvīgs mitruma līmenis. Ģeoloģiskā aspektā ģeogrāfiskais apgabals atrodas vietā, kur saskaras Provansas kaļķakmens zona un Moru (Maures) kristāliskais kalnu masīvs rietumos, veidojot daudzveidīgas augsnes. Tāpēc ražošanas apgabalam ir raksturīgi seši augsnes tipi: brūnzemes augsnes no nesenām sanesām, mazizskalotas brūnzemes augsnes no senām sanesām, izskalotas brūnzemes augsnes no senām sanesām, izskalotas augsnes no senām sanesām, jaunas brūnzemes augsnes no kolūvijiem vai nobīrām, jaunas brūnzemes augsnes bez kalcija nosēdumiem, kā arī kalcija un magnija karbonāta augsnes.

Gandrīz pilnībā dominē šķirne ‘Bourjassotte noire’, biežāk saukta par “violeto vīgi”, un to audzē gandrīz vienīgi šajā ražošanas apgabalā. Tikai Soljēzas apgabalā vien 2016. gadā saražoja aptuveni 57 % visā valstī saražotā vīgu apjoma, vairāk nekā 1800 tonnas visu šķirņu vīgu, un lielākā daļa ‘Bourjassotte noire’ šķirnes vīgu Francijā tiek saražota šajā apgabalā. Pārējie augludārzi nelielā skaitā ir izkliedēti pa visiem Francijas departamentiem, it īpaši Voklīzas [Vaucluse] departamentā.”

Informācija par cilvēkfaktoriem tiek rezumēta (attiecībā uz vīgu lielumu, apūdeņošanu utt.) un papildināta ar informāciju, kas saistīta ar pārstrādei paredzēto, jo īpaši saldēto, vīgu iekļaušanu.

Specifikācijas un vienotā dokumenta ([5.] punkta) atjauninātā redakcija ir šāda:

“Zinātība, kas pielāgota ģeogrāfiskajai videi un ko attīstījuši “Figue de Solliès” ražotāji, jo īpaši attiecas uz stādīšanas metodi (lai vīgskoks pareizi attīstītos, katram kokam vajadzīgi vismaz 25 kvadrātmetri platības jeb 5 metru attālums starp diviem kokiem un 5 metru attālums starp divām rindām), atzarošanas metodi (“gājēju” augludārzu ierīkošana, lai zari būtu aizsniedzami ar rokām, tādējādi atvieglojot ražas novākšanu, un augļu koku atzarošana, kas nepieciešama pareiza augļu izmēra nodrošināšanai), apūdeņošanas kontroli ūdens trūkuma periodos, lai novērstu augļu iesprāgšanu un nodrošinātu kvalitatīvu produkciju, kuras noturīgums ļauj šīs vīges laist tirgū vislabākajā stāvoklī.

Ražu novāc tikai ar rokām, un to parasti veic vietējais darbaspēks, kas ir apmācīts un kvalificēts. Lai noteiktu optimālo ražas novākšanas brīdi, ražotāji izmanto "krāsu kodu", ko izstrādājis Starpprofesionālais augļu un dārzeņu tehniskais centrs (CTIFL) un kas atveido dažādas "Figue de Solliès" krāsas nianse saistībā ar vīgu gatavības pakāpi. Tādējādi vīges parasti novāc laikā no 15. augusta līdz 15. novembrim atkarībā no gatavības pakāpes."

Tikai specifikācijā tiek arī norādīts:

"Plāksnītes numurē – no C1, ja vīge ir negatava un vāji iekrāsota (uz to neattiecinā cilmes vietas nosaukumu), līdz C7, ja auglis ir ļoti nogatavojies. Tradicionāli, lai vīgēm būtu vēlamās garšas īpašības, ražu novāc tad, kad krāsojums ir starp C2 un C7. C1 posmā vīges nav pietiekami cukurotas un sulīgas. Turklāt, ņemot vērā augļu vārīgumu, ražu novāc redeļu kastēs ar ietilpību, kas mazāka par vai vienāda ar 20 kg."

Atjauninātā redakcija specifikācijā ir šāda:

"Šķirošana, iepakšana un sasaldēšana

Šķirošana ir svarīgs posms, kurā atlasa augļus, kas atbilst cilmes vietas nosaukuma īpatnībām. Neatkarīgi no lietojuma atšķirībām (tiešam patēriņam paredzētas vīges vai pārstrādei paredzētās vīges) augļus tirgo veselus, ar minimālo izmēru 40 milimetri, krāsojumu no C2 līdz C7 un cukuru saturu, kas ir lielāks par vai vienāds ar 14 grādiem pēc Briksa skalas. Augļus šķiro arī pēc to epidermas izskata. Tiešam patēriņam paredzētu vīgu tirgū pārdodamās vīges izskatās nevainojami. Tās nav ne iesprāgušas, ne plīsušas, ne sašķeltas, ne "koksainas". Tomēr ir pieļaujams, ka katrā partijā ir maksimums 10 % neatbilstīgu augļu, kā arī maksimums 5 % augļa epidermas virsmas var klāt vieglas pēdas, ko rada lapas berzēšanās gar augli. Vīges tirgo pēc izmēra, gatavības pakāpes un izskata viendabīgās partijās. Lai nodrošinātu vīgu veselumu, kā arī optimālus uzglabāšanas apstākļus, tās iepako uz paplātēm maksimums vienā kārtā vai trauciņos ar maksimālo svaru 1 kg.

Vīges, kuras jo īpaši to augstās gatavības pakāpes dēļ (C7 pēc CTIFL krāsu koda) ir iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas, koksainas vai ar pēdām, ko rada lapu berzēšanās gar augļiem, bet kurām ir izcila garša īpašības, ir paredzētas pārstrādei (ievārījumos, bieženos, pīrāgos utt.). Lai nepieļautu saspiešanu, tās var iepakot traukos, kuru maksimālā ietilpība ir 25 kilogrami. Lai pagarinātu vīgu uzglabāšanas termiņu (līdz vienam gadam), pirms pārstrādes tās var sasaldēt. Pēc šķirošanas posma, kurā var paaugstināt augļu temperatūra, vīges pirms sasaldēšanas uz 12–24 stundām ievieto aukstumkamerā ar maksimālo temperatūru 8 °C, lai novērstu pārmērīgu termisko triecienu, kas var radīt risku, ka mainīsies augļu kvalitāte."

Vienotā dokumenta [5.] punktā šie pēdējie elementi tiek rezumēti šādi:

"Manuālā šķirošana arī ir svarīgs posms, kas paredzēts skaistāko augļu atlasīšanai pēc to veseluma, izmēra un cukuru līmeņa. Tiešam patēriņam paredzētu vīgu tirgū pārdodamās vīges izskatās nevainojami. Vīges, kas jo īpaši to augstās gatavības dēļ ir iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas vai koksainas, bet kam ir izcila garša īpašības, ir paredzētas pārstrādei (ievārījumos, bieženos, pīrāgos utt.), un tās var sasaldēt, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu pirms pārstrādes."

Attiecībā uz produkta specifiku spēkā esošās specifikācijas redakcija

"Soljēzas vīgēm ir raksturīgs izmērs, kas pārsniedz vidējo izmēru, kāds konstatēts Eiropas vīgu tirgū. ACVN attiecas uz izmēru, kas ir vienāds ar vismaz 40 milimetriem.

Šo vīgu cukuru saturs iepakšanas posmā ir augstāks par vai vienāds ar 14 grādiem pēc Briksa skalas.

Tās ir pieprasītas arī labā noturīguma dēļ, kas tām ļauj nezaudēt pievilcību (augļi nav iesprāguši) un saglabāties labā stāvoklī vairākas dienas.

Tas ir blīvs, stingrs un elastīgs auglis saplacinātas ūdens lāses formā, violetā līdz melnā krāsā ar dzīslrojumu (vismaz 80 % epidermas ir violetā krāsā). Kausiņš ir smalks, zaļgani bāls, mīkstums ir gaļīgs, zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudzām smalkām smilškrāsas sēkliņām. Smarža ir izsmalcināta, ne pārāk spēcīga, tajā jūtamas augu un arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano ogu garšas nianse. Pagaršojot Soljēzas vīges ir kraukšķīgas un reizē kūstošas, ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano augļu) aromātu un ziedu niansēm.

To garša īpatnumu veido lielisks skābenu un saldenu garšu līdzsvars, kas ir unikāls Eiropā. 'Bourjassotte noire' šķirnes vīgēm no citām ražošanas teritorijām patiešām ir raksturīgs skābenas garša pārsvars pār saldo garšu vai mazāka garša bagātība, kas bieži vien ir saistīta ar pārāk agru ražas novākšanu. Šis skābenās un saldenās garša līdzsvars rodas, pateicoties iepakšanas posmā nodrošinātajam cukuru saturam, kas nav mazāks par 14 grādiem pēc Briksa skalas."

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

“‘Figue de Solliès’ no citiem līdzīgiem produktiem atšķir šādas īpatnības:

- *saplacinātas ūdens lāses forma,*
- *violeta līdz melna krāsa ar dzīslojumu,*
- *konsistence, kas vienlaikus ir blīva, stingra un elastīga,*
- *gaļīgs, spožs un sulīgs mīkstsums zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudzām smalkām smilškrāsas sēkliņām,*
- *izsmalcināta, ne pārāk spēcīga smarža ar augu un augļu (arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano ogu) niansēm,*
- *kraukšķīga un reizē kūstoša konsistence ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano augļu) aromātu un ziedu niansēm,*
- *izmērs, kas ir lielāks par vidējo izmēru, kāds novērots Eiropas vīgu tirgū, t. i., vismaz 40 milimetri (pirms iespējamās sasaldēšanas),*
- *īpatna garša, kurai raksturīgs lielisks skābenu un saldeno garšu līdzsvars, kas ir unikāls Eiropā. ‘Bourjassotte noire’ šķirnes vīgēm no citām ražošanas teritorijām patiešām bieži vien ir raksturīgs skābenas garšas pārsvars pār saldeno garšu vai mazāka garšas bagātība, kas bieži vien ir saistīta ar pārāk agru ražas novākšanu. Šīs skābenās un saldēnās garšas līdzsvars tiek panākts, jo īpaši, pateicoties minimālajam cukuru saturam 14 grādi pēc Briksa skalas (paredzētās pielaišanas robežās), ko nodrošina iepakojšanas posmā vai posmā, kad vīges ievieto sasaldēšanai, neatkarīgi no augļu lietojuma (tiešam patēriņam paredzēti augļi vai pārstrādei paredzēti augļi),*
- *tiešam patēriņam paredzēto augļu labais noturīgums, kas ļauj nezaudēt pievilcību līdz nonākšanai pie patērētāja (pieļaujāmās pielaišanas robežās augļi nav iesprāguši, nav plīsuši, nav sašķelti un nav koksaini) un vairākas dienas saglabāties labā stāvoklī.”*

Redakcija būtībā tiek grozīta, lai saskaņā ar produkta aprakstu skaidrāk izceltu Soljēzas vīgu būtiskās īpašības neatkarīgi no to lietojuma.

Informācija, kas saistīta ar produkta reputāciju, tiek vairāk rezumēta, papildināta ar ziņām par pārstrādei paredzētām vīgēm un pārcelta uz daļu “Cēloņsakarība” specifikācijā un vienotā dokumenta 5. punktā:

“Vīges ‘Figue de Solliès’ tādēļ ir ļoti izslavētas savu unikālo organoleptisko īpašību dēļ kā tiešam patēriņam paredzēti augļi vietējā un visas valsts tirgū, lielajos delikatesu veikalos un eksporta galamērķos, kā arī restorānos, kuru izcilie šefpavāri nebeidz vien lielīt šo vīgu labās īpašības kulinārijas literatūrā (Gui GEDDA, “La magie de la figue dans la cuisine provençale” (“Vīges maģija Provansas virtuvē”), Edisud, 2004. gada aprīlis), un pārstrādātāji tās iecienījuši ievārījumu, kulinārijas un citu vīgu izstrādājumu gatavošanai. Līdztekus tiešam patēriņam paredzētu augļu ražošanai kopš 1980. gada attīstās tirdzniecība ar pārstrādei paredzētām vīgēm, kas bieži vien tiek sasaldētas, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu. Pārstrādei paredzētās vīges mūsdienās veido vairāk nekā 20 % no ģeogrāfiskajā apgabalā saražoto ‘Bourjassotte noire’ vīgu kopējās tonnāžas, t. i., aptuveni 300 tonnas 2016. gadā.”

Arī daļa “Cēloņsakarība” papildus vairākām redakcionālām izmaiņām tiek korigēta vai papildināta ar turpmāk minēto informāciju specifikācijā un vienotā dokumenta [5.] punktā.

Spēkā esošās specifikācijas sākotnējā redakcija

“Tādējādi relatīvi zemais kaļķakmens saturs ļauj ražot mīkstākus un ūdeņainākus augļus, nodrošinot Soljēzas vīgēm raksturīgo izmēru, kas pārsniedz 40 milimetrus. Šo izmēru nodrošina arī ražotāju zinātība (manuālās) šķirošanas un iepakojšanas jomā, kur tiek pievērsta uzmanība tam, lai uz paplātēm atrastos vīges ar viendabīgu krāsojumu un izmēru.”

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju (arī vienotā dokumenta [5.] punktā):

“Relatīvi zemais kaļķakmens saturs augsnēs (mazāks par 20 %) ļauj ražot mīkstākus un sulīgākus augļus, kuru izmērs pārsniedz 40 milimetrus, un to veicina arī neliels dienu skaits, kad šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir sals, apūdeņošana, kuru vasarās veic ražotāji, un pastāvīgais vidēja līmeņa mitrums augludārzos. Šo izmēru nodrošina arī ražotāju zinātība šķirošanas un iepakojšanas jomā, kur tiek pievērsta uzmanība tam, lai uz tiešam patēriņam paredzētu vīgu paplātēm atrastos vīges ar viendabīgu krāsojumu un izmēru. Siltais Vidusjūras klimats ar vidēja līmeņa mitrumu un bagātīgu saules gaismu ļauj ‘Figue de Solliès’ ražas novākšanas laikā viegli sasniegt minimālo cukuru saturu 14 grādi pēc Briksa skalas. Ražas novākšana, ko veic tikai ar rokām un kas ir saistīta ar ātru un precīzu sašķirošanu iepakojšanas stacijā, nodrošina, ka tiek iegūti augļi ar optimālām fizikālām un organoleptiskām īpašībām (augļu izskats, piemērotība uzglabāšanai, optimāls izmērs un gatavības pakāpe).”

Sākotnēji minētais augļu apzīmējums “ūdeņains” tiek svītrots un aizstāts ar terminu “sulīgs”, kas jau tika izmantots, raksturojot “Figue de Solliès” punktā “Produkta apraksts”. Šis termins ir piemērotāks.

Informācija par piemērota izmēra nodrošināšanu tiek izvērsta plašāk. Tiek piebilsts, ka paplātes ar viendabīga krāsojuma un izmēra vīgēm tiek veidotas tikai tiešam patēriņam paredzētiem augļiem un tādu augļu iegūšana, kuriem ir optimālas fizikālās un organoleptiskās īpašības, ir saistīta ar manuālu novākšanu, kā arī ar ražotāju zinātību, kas jo īpaši izpaužas ātrā un precīzā augļu šķirošanā.

5.5. Punkts “Marķējums”

Spēkā esošās specifikācijas un vienotā dokumenta [3.6.] punkta sākotnējā redakcija

“Vienotajā marķējumā, ko pieliek, gatavojot pārdošanai, ietilpst šādi elementi:

- *cilmes vietas nosaukums “Figue de Solliès”, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz vienāds ar vislielāko marķējumā iekļauto rakstzīmju izmēru,*
- *līdz reģistrācijai par ACVN – norāde “kontrolēts cilmes vietas nosaukums”, saīsinājums vai logotips “KCVN” uzreiz pirms nosaukuma vai aiz tā, bez jebkādas papildu norādes starp tiem.*

Ne tikai marķējumā, bet arī pavaddokumentos un rēķinos ir jāiekļauj cilmes vietas nosaukums un – līdz reģistrācijai par ACVN – norāde “kontrolēts cilmes vietas nosaukums” vai “KCVN”,

- *norāde “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” uzreiz pirms vai pēc šā nosaukuma, bez jebkādas papildu norādes [starp tiem].*

Marķējumā, pievienotajos dokumentos un rēķinos ir jāiekļauj arī cilmes vietas nosaukums un norāde “appellation d'origine protégée” (“aizsargāts cilmes vietas nosaukums”),

- *līdz reģistrācijai par ACVN – logotips “KCVN “Figue de Solliès””, ko iesniegusi grupa,*
- *logotips “AOP “Figue de Solliès”” (“ACVN “Figue de Solliès””), ko iesniegusi grupa.”*

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

“Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, ar cilmes vietas nosaukumu “Figue de Solliès” apzīmēto vīgu marķējums uz katra atsevišķā iepakojuma ietver šādas norādes:

- *cilmes vietas nosaukums “Figue de Solliès”, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz vienāds ar vislielāko marķējumā iekļauto rakstzīmju izmēru,*
- *norāde “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” uzreiz pirms nosaukuma vai aiz tā, bez jebkādas papildu norādes starp tiem,*
- *vīgēm, kas paredzētas pārstrādei, šāda papildu norāde: “pārstrādei saldētas” vai “pārstrādei svaigas” atkarībā no produkta kategorijas.*

Šīs norādes un apzīmējumus izvieto tajā pašā redzamības laukā un uz tās pašas etiķetes.

Ne tikai marķējumā, bet arī pavaddokumentos un rēķinos ir jāiekļauj cilmes vietas nosaukums un norāde “aizsargāts cilmes vietas nosaukums”, kā arī norāde par produkta kategoriju (“pārstrādei saldētas” vai “pārstrādei svaigas”).”

Izdarītie grozījumi ietver:

- *vienkāršu atjaunināšanu, kas saistīta ar ACVN iegūšanu laikā pēc specifikācijas sākotnējās redakcijas izstrādes – visas atsauces uz “kontrolētu cilmes vietas nosaukumu” tiek svītrotas,*
- *tādu norāžu pievienošanu kā “pārstrādei saldētas” vai “pārstrādei svaigas” saistībā ar ACVN attiecināšanu uz pārstrādei paredzētām, iespējams, saldētām vīgēm, lai pircējiem būtu pieejama pilnīga informācija un lai nodrošinātu, ka pārstrādei paredzētās vīges, jo īpaši sasaldētās, netiek tirgotas kā tiešam patēriņam paredzētās vīges,*
- *prasības atcelšanu par grupas iesniegtā logotipa KCVN/ACVN obligāto iekļaušanu marķējumā. Patiesībā ir operatori, kas nevēlas to izmantot un uzskata, ka pietiek ar Eiropas ACVN logotipu.*

5.6. Punkts "Cits"

Punkts "Pieteikuma iesniedzēja grupa"

Spēkā esošās specifikācijas sākotnējā redakcija

"Soljēzas vīgu aizsardzības apvienība (Syndicat de défense de la figue de Solliès)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tālrunis: +33 494289437
Fakss: +33 494333173
E-pasts: copsol@wanadoo.fr

Sastāvs: ražotāji un pārstrādātāji.

Juridiskais statuss: grupa ir profesionāla apvienība, kuras darbību regulē Darba kodeksa 2111-1. un turpmākie panti."

tiek aizstāta ar šādu redakciju:

"Soljēzas vīgu aizsardzības apvienība (Syndicat de défense de la figue de Solliès)
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tālrunis: +33 494289437
Fakss: +33 494333173
E-pasts: copsol@wanadoo.fr

Sastāvs: ražotāji, iepakotāji un saldētavas.

Juridiskais statuss: grupa ir profesionāla apvienība, kuras darbību regulē Darba kodeksa 2111-1. un turpmākie panti."

Ar izdarītajiem grozījumiem tiek ņemta vērā jaunā operatoru kategorija – vīgu sasaldētāji –, pievienojot "saldētavas". Turklāt termins "pārstrādātāji" tiek aizstāts ar piemērotāku terminu "iepakotāji". Būtībā "pārstrādātāji" ir tie, kas izmanto "Figue de Solliès" vīģes ievārijumu un citu pārstrādātu pārtikas produktu ražošanai, viņi nepieder pie ACVN ražotājiem. Toties termins "iepakotāji" apzīmē ACVN operatorus, kuri ražo vīģes, šķiro un iepako tās. Mūsdienās saldētavas arī ir iepakotāji. Grupas valdes apraksts tiek svītrots, jo ir lieks.

Specifikācijas punkts "Ģeogrāfiskais apgabals"

Spēkā esošās specifikācijas redakcija

"Vīģu ar nosaukumu "Figue de Solliès" ražošanas un iepakojšanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Vāras (Var) departamentā Francijas dienvidaustrumos, Provansas-Alpu-Azūra Krasta (Provence-Alpes-Côte d'Azur) reģionā."

tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju:

"Ražošanas, iepakojšanas un sasaldēšanas posmi vīģēm ar nosaukumu "Figue de Solliès" notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas apstiprināts Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (turpmāk "INAO") kompetentās valsts komitejas sanāksmē 2005. gada 12. janvārī. Dienā, kad kompetentā valsts komiteja apstiprināja šo specifikāciju, minētais apgabals aptvēra šādu pašvaldību teritoriju, pamatojoties uz 2005. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru."

Tādi paši grozījumi tiek izdarīti vienotā dokumenta [4.] punktā (apgabala robežu apstiprināšanas datums, redakcionālas izmaiņas) un [3.4.] punktā (ģeogrāfiskajā apgabalā īstenotie posmi).

Būtībā, ņemot vērā pārstrādei paredzētu saldētu vīģu iekļaušanu, tiek piebilsts, ka sasaldēšanas posms jāveic ACVN ģeogrāfiskajā apgabalā. Pamatojumi iepakojšanas un sasaldēšanas posmu īstenošanai ģeogrāfiskajā apgabalā tiek iekļauti specifikācijas punktā "Iegūšanas metode" un vienotā dokumenta 3.5. punktā.

Ģeogrāfiskā apgabala robežas netiek grozītas, bet tiek izmainīts datums, kad kompetentās valsts iestādes apstiprinājušas šīs robežas, kā arī precizitātes labad oficiālajam administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoram tiek pievienots atsauces gads, kas ir pamatā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala definīcijai.

Turklāt tiek izdarīti grozījumi, kas saistīti ar spēkā esošo valsts procedūru, saskaņā ar ko identificē ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu ražošanai piemērotos zemesgabalus.

Sākotnējā redakcijā "Pieteikumus reģistrē INAO dienesti. Reģistrācija nozīmē zemesgabalu identificēšanu, ja vien netiek konstatēts, ka netiek ievērotas ražotāja saistības. Visus zemesgabalus, attiecībā uz kuriem nav ievērotas iepriekš minētās saistības, svīturo no INAO dienestu identificēto zemesgabalu saraksta pēc ekspertu komisijas atzinuma."

tiek aizstāta ar šādu redakciju:

"Jauno identificēto zemesgabalu sarakstu katru gadu apstiprina INAO kompetentā valsts komiteja, pirms tam saņemot atzinumu no iepriekš minētās ekspertu komisijas. Ar identifikācijas kritērijiem un identificēto zemesgabalu sarakstu var iepazīties, vērojoties INAO dienestos un ieinteresētajā grupā."

Tādējādi tagad šī procedūra paredz apstiprināt to zemesgabalu sarakstu, ko identificējusi kompetentā valsts lēmēj institūcija (INAO valsts komiteja), katru gadu to atjauninot.

Turklāt tiek piebilsts, ka operators iesniedz zemesgabala identifikācijas pieteikumu, "izmantojot veidlapu, kas atbilst INAO direktora apstiprinātam paraugam".

Turklāt no šā punkta tiek svītrotā šāda informācija, kas saistīta ar augsnes un klimata īpašību un cilvēkfaktoru aprakstu, jo tā kļūst lieka, ņemot vērā informāciju, kas tiek iekļauta punktā "Informācija, kas pamato saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi":

"Iepriekš minēto ģeogrāfisko apgabalu nosaka, pamatojoties uz kritērijiem, kas izceļ ražošanas apgabala īpatnības. "Figue de Solliès" ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanas pamatā ir vairāki elementi.

Šīs robežas nosaka, pamatojoties arī uz klimatiskajiem apstākļiem – nokrišņu daudzumu 700–800 milimetri gadā, zemu mitruma līmeni ražošanas periodā, teritorijas piederību pie IV klimata grupas saskaņā ar Vinklera indeksu un to, ka visu gadu nav vērojams būtisks sals.

Robežu noteikšanas pamatā ir arī ģeoloģiskās īpatnības. Soljēzas apgabals atrodas tektonisko plākšņu sadurses vietā starp Moru [Maures] metamorfozonu austrumos un Provansas kaļķakmens apgabalu rietumos. Lielākā teritorijas daļa ietilpst iepriekš minētās Perma perioda ieplakas dienvidrietumu galā, un to raksturo smilšakmens slāņi un vairāk vai mazāk pārveidoti pelīti sarkanā un vīnsarkanā krāsā. Šo Perma perioda iežu pārveidojumu produkti lielākoties ir sajaukušies (pie ziemeļu robežas un centrālajā daļā) ar lielām smilšmāla līdž mālsmilts sanesām, kam ir biezs akmeņains kaļķakmens slānis. Šā apgabala austrumu malu klāj smilšmāla līdž mālsmilts sanesas ar vairāk vai mazāk akmeņainiem silīciem.

Apgabala robežas nosaka arī pēc augsnes kritērijiem. Vīģeskoku dārzos ir raksturīgas māla līdž mālsmilts augsnes, kas ir vairāk vai mazāk akmeņainas, dziļas, labi drenētas, mēreni kaļķainas un veidojušās uz aluviālām sanesām.

Apgabala robežas ietekmē arī vietējo iedzīvotāju ieražas un zinātība – augļudārzos tiek audzēti 'Bourjassotte noire' šķirnes vīģeskoki, kurus kopj atbilstoši ģeogrāfiskā apgabala tradīcijām.

Nosakot ģeogrāfisko apgabalu, tika izslēgtas šo robežu tuvumā esošās bieziem mežiem klātās teritorijas pie Moru (Maures) kalnu masīva un klimatiskās zonas, kas nav raksturīgas Realmartēnas (Réal-Martin) vai Realkolobrjē (Réal-Colobrier) ielejai."

Tādā pašā veidā vienotā dokumenta [4.] punktā tiek izdarīts redakcionāls labojums.

Tādējādi spēkā esošā vienotā dokumenta redakcija: "Šā apgabala robežu noteikšana ir balstīta uz kritērijiem, kas saistīti ar ģeogrāfiju (atrašanās starp Moras (Maures) metamorfozonu austrumos un Provansas kaļķakmens pauguriem rietumos), klimatu (nokrišņi, gaisa mitrums, Vinklera indekss), ģeoloģiju (smilšakmens un māla iegulu slāņi sarkanā un vīnsarkanā krāsā dažādos izkārtojumos), augsnes zinātni (brūnas, dziļas un akmeņainas augsnes) un lietošanas veidiem (daudzveidība un lietpratība)."

tiek aizstāta ar šādu redakciju: "Šis apgabals ir pilnībā iekļauts Perma perioda ieplakas dienvidrietumu galā, Moru un Tulonas reģiona ziemeļdaļā. Tas sakrīt ar Gapo (Gapeau) un Realmartēnas (Réal-Martin) baseina vidusdaļu un apakšdaļu, kur plešas paugurains līdzenums."

Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala ilustratīvā karte, kas sākotnēji bija iekļauta spēkā esošajā specifikācijā, tiek aizstāta ar jaunu karti, kas sastādīta saskaņā ar spēkā esošo valsts hartu.

Tiek atjaunināts arī vienotā dokumenta [3.4.] punkts, kurā aprakstīti konkrētie ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tādējādi vienotā dokumenta redakcija "Ražošanas un sagatavošanas pārdošanai jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā." tiek papildināta un aizstāta ar šādu redakciju: "Ražošanas, iepakojšanas un sasaldēšanas posms jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā."

Punkts "Kontroles struktūra"

Specifikācijas sākotnējā redakcija

"Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (INAO)

51, rue d'Anjou

75 008, Parīze

FRANCIJA

Tālr. +33 153898000

Fakss +33 142255797

E-pasts: info@inao.gouv.fr

Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts ir valsts pārvaldes iestāde, kura ir civiltiesību subjekts, to pārrauga Lauksaimniecības ministrija, un tā ir atzīta par kompetento iestādi Regulas (EK) Nr. 882/2004 nozīmē.

INAO ir atbildīgs par to produktu ražošanas apstākļu kontroli, kuriem ir piešķirts cilmes vietas nosaukums.

Nosaukums: Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF)

Adrese: 59, boulevard Vincent Auriol

75703, Paris Cedex 13

FRANCE

Tālr. +33 144871717

Fakss +33 144973037

DGCCRF ir par rūpniecību, ekonomiku un nodarbinātību atbildīgās ministrijas dienests."

tiek aizstāta ar šādu redakciju:

"Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (INAO)

Adrese:

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555, Montreuil Cedex

FRANCE

Tālr. +33 173303800

Fakss +33 173303804

E-pasts: info@inao.gouv.fr

Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF)

Adrese: 59, boulevard Vincent Auriol

75703, Paris Cedex 13

FRANCE

Tālr. +33 144871717

Fakss +33 144973037

DGCCRF ir par ekonomiku atbildīgās ministrijas direkcija.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 37. panta noteikumiem pārbaudi par atbilstību specifikācijai pirms produkta laišanas tirgū nodrošina produktu sertifikācijas struktūra, kuras nosaukums un kontaktinformācija ir pieejami INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē."

Ar grozījumiem tiek atjaunināta kontroles struktūra, INAO un DGCCRF, kontaktinformācija. Tiek pievienota arī šāda prasība: "Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 37. panta noteikumiem pārbaudi par atbilstību specifikācijai pirms produkta laišanas tirgū nodrošina produktu sertifikācijas struktūra, kuras nosaukums un kontaktinformācija ir pieejami INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē."

Punkts "Valsts prasības"

Ar izdarītajiem grozījumiem tiek atjaunināta tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem un to izvērtēšanas metodi, lai ņemtu vērā pārstrādei paredzēto vīgu iekļaušanu ("nosūtīšanas termiņš svaigā veidā – maksimums piecas dienas pēc ražas novākšanas"), to iespējamo sasaldēšanu ("vīgu uzglabāšana, sasaldēšana un iepakojšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā", "ievietošana saldētavā maksimums piecas dienas pēc ražas novākšanas", "temperatūra vīges viducī –18 °C maksimums piecu dienu laikā pēc ievietošanas saldētavā", "nosūtīšana maksimums vienu gadu pēc sasaldēšanas", "bez kukaiņu dzēlumiem"), vīgu iepakojšanas metodi ("traukā, kura maksimālā ietilpība ir 25 kg"), kā arī precizitāti, kas nepieciešama, kontrolējot attālumus stādīšanas laikā ("no ass līdz asij stādīšanas laikā"), un grozījumu attiecībā uz ražas novākšanas datumiem (to, ka fiksētais intervāls no 15. augusta līdz 15. novembrim ir svītrots un aizstāts ar katru gadu noteiktiem sākuma un beigu datumiem).

Turklāt grupas pārdomas pēc vairākiem ACVN piemērošanas gadiem liek tai ierosināt:

- svītrot no “galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem” punktu, kas attiecas uz augļudārzu uzturēšanas kontroli, jo nav uzskatāms, ka tai būtu liela ietekme uz ACVN produkta īpašībām,
- toties pievienot punktu, kas attiecas uz šķirnes (‘Bourjassotte noire’) un novāktu vīgu krāsas, kas liecina par augļu gatavības pakāpi (“80 % vīgu no C2 līdz C7”), kontroli, vienlaikus svītrojot punktu par ražas novākšanas kastu kontroli, kas nav tik svarīga,
- atjaunināt un papildināt punktu par augļu ārējās kvalitātes kontroli, pievienojot prasību kontrolēt, lai tiešam patēriņam paredzētās vīges “paredzētās pielaišanas robežās nebūtu plīsušas, sašķeltas un koksnainas” un pārstrādei paredzētās vīges būtu “bez kukaiņu dzēlumiem”,
- atjaunināt kontrolējamā produkta īpašības saistībā ar produkta aprakstu – atcelt kontroli attiecībā uz produkta “sulīgumu”, jo šis kritērijs parādās visos produkta aprakstošajos elementos. Tā tiek aizstāta ar atbilstības pārbaudi attiecībā uz visām produkta aprakstā definētajām “organoleptiskajām īpašībām”,
- atgādināt, ka, kontrolējot galaproduktu, ir paredzēta pielaišana.

VIENOTS DOKUMENTS

“FIGUE DE SOLLIÈS”

ES Nr.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Figue de Solliès”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība.

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Figue de Solliès” ir violetas krāsas vīges, kas pieder pie ‘Bourjassotte noire’ šķirnes un ko tirgo svaigas vai saldētas. Svaigas vīges ir paredzētas tiešam patēriņam vai pārstrādei, bet saldētās vīges izmanto tikai pārstrādei.

Attiecībā uz visiem augļiem:

- vīgei ir saplacinātas ūdens lāses forma, violeta līdz melna krāsa ar dzīslējumu,
- tā ir blīva, stingra un elastīga,
- kausināms ir smalks, zaļgani bāls,
- mīkstums ir gaļīgs, spožs un sulīgs, zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudzām smalkām smilškrāsas sēkliņām,
- vīge ir vesela, un tās diametrs nav mazāks par 40 milimetriem (pirms iespējamās sasaldēšanas),
- tās epidermai jābūt bez kukaiņu dzēlumiem,
- smaržojot aromāts ir izsmalcināts, ne pārāk spēcīgs, tajā jūtamas augu un augļu (arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano ogu) nianšes,
- pagaršojot jūtams šai vīgei raksturīgais līdzsvars starp skābeni un saldeni garšu,

- mīkstums ir kraukšķīgs un reizē kūstošs, ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano ogu) aromātu un ziedu niansēm,
- iepakojšanas posmā vai sākot sasaldēšanas posmu, cukuru saturs vīgē ir vienāds ar vai lielāks par 14° pēc Briksa skalas.

Attiecībā uz tiešam patēriņam paredzētiem augļiem:

- vīģes epiderma nav iesprāgusi, nav plīsusi, nav sašķelta un nav "koksnaina". Tomēr tajā var būt vieglas pēdas, kas liecina par lapas berzēšanos gar augli, ja tās nepārsniedz 5 % augļa virsmas.

Attiecībā uz pārstrādei paredzētiem augļiem:

- epiderma var būt iesprāgusi, plīsusi, sašķelta, koksnaina vai ar pēdām, ko rada lapas berzēšanās gar augli.

Gan tiešam patēriņam, gan pārstrādei paredzētiem augļiem:

- attiecībā uz visiem iepriekš minētajiem kritērijiem ir atļauti ne vairāk kā 10 % neatbilstīgu augļu vienā partijā, izņemot prasības par piederību pie šķirnes un augļa izmēru, attiecībā uz ko nav paredzēta nekāda pielāide.

Tiešam patēriņam paredzētus augļus iepakoj un laiž tirdzniecībā uz paplātēm vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība ir mazāka par vai vienāda ar vienu kilogramu.

Pārstrādei paredzētus augļus iepakoj un laiž tirdzniecībā traukā, kura maksimālā ietilpība ir 25 kilogrami.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas, iepakojšanas un sasaldēšanas posmi jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Tiešam patēriņam paredzētus augļus iepakoj un laiž tirdzniecībā uz paplātēm vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība ir mazāka par vai vienāda ar vienu kilogramu.

Pārstrādei paredzētus augļus iepakoj un laiž tirdzniecībā traukā ar maksimālo ietilpību 25 kilogrami, kas tiek noslēgts ar pretviltības sistēmu, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt.

Iepakojšana un, ja vīģes ir paredzētas pārstrādei, arī iespējamā sasaldēšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā. Kopumā vīģes uzskatāmas par vārīgiem augļiem, kas slikti iztur transportēšanu, pārcilāšanu un iespējamus fiziskos vai termiskos triecienus. Tādēļ, lai nodrošinātu sākotnējo īpašību saglabāšanu, vīģes jāiepako vai jāsasaldē (pēc turēšanas 12–24 stundas aukstumā, kad temperatūra ir virs nulles, lai nepieļautu pārmērīgu termisko triecienu) traukos uzreiz pēc sašķirošanas, novēršot jebkādu saspiešanas risku (uz paplātes vienā kārtā vai trauciņos, kuru ietilpība nepārsniedz 1 kg, – tiešam patēriņam paredzētām vīģēm, un traukos, kuru ietilpība nepārsniedz 25 kg, – pārstrādei paredzētām vīģēm). Tātad šis ierobežojums paredz vīģu iepakojšanu un sasaldēšanu ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, jo šķirošanas posmā tiešām ir nepieciešama Soljēzas vīģu ražotāju zinātība. Turklāt iepakojšana un sasaldēšana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj arī ierobežot risku, ka produkts tiek aizstāts ar neatbilstīgu produktu, jo īpaši, pateicoties tam, ka ražotāji izmanto iepakojumu, kas aprīkots ar pretviltības sistēmu, kura pēc atvēršanas vairs neļauj trauku aizvērt.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, ar cilmes vietas nosaukumu "Figue de Solliès" apzīmēto vīģu marķējums uz katra atsevišķā iepakojuma ietver šādas norādes:

- cilmes vietas nosaukums "Figue de Solliès", kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz vienāds ar vislielāko marķējumā iekļauto rakstzīmju izmēru,
- norāde "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" uzreiz pirms nosaukuma vai aiz tā, bez jebkādas papildu norādes starp tiem,
- vīģēm, kas paredzētas pārstrādei, šāda papildu norāde: "pārstrādei saldētas" vai "pārstrādei svaigas" atkarībā no produkta kategorijas.

Šīs norādes un apzīmējumus izvieto tajā pašā redzamības laukā un uz tās pašas etiķetes.

Ne tikai marķējumā, bet arī pavaddokumentos un rēķinos ir jāiekļauj cilmes vietas nosaukums un norāde “aizsargāts cilmes vietas nosaukums”, kā arī norāde par produkta kategoriju (“pārstrādei saldētas” vai “pārstrādei svaigas”).

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Figue de Solliès” noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Vāras (*Var*) departamentā Francijas dienvidaustrumos, Provansas-Alpu-Azūra Krasta (*Provence-Alpes-Côte d'Azur*) reģionā. Šis apgabals ir pilnībā iekļauts Perma perioda ieplakas dienvidrietumu galā, Moru un Tulonas reģiona ziemeļdaļā. Tas sakrīt ar Gapo (*Gapeau*) un Realmartēnas (*Réal-Martin*) baseina vidusdaļu un apakšdaļu, kur plešas paugurains līdzenums. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kuru, pamatojoties uz 2005. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts apstiprināja kompetentās valsts komitejas sanāksmē 2005. gada 12. janvārī, ietilpst 15 pašvaldību teritorijas, no kurām 2 tikai daļēji.

Pilnībā iekļautās pašvaldību teritorijas: *Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville* un *La Valette-du-Var*.

Daļēji iekļautās pašvaldību teritorijas: *Pierrefeu-du-Var* (nodalījumi A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 un E12);

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

Visās pašvaldībās, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā iekļauta daļēji, nodota glabāšanā karte, kurā skaidri norādītas ražošanas apgabala robežas.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Figue de Solliès” ir raksturīga bagātīga garša, mīksti un sulīgi augļi piemērotā izmērā un ar augstu cukuru līmeni, ko galvenokārt nosaka ģeogrāfiskās vides dabas apstākļi (augšne, ūdensteču tīkls un klimats) un cilvēkfaktori (ražas novākšanas un šķirošanas paņēmieni).

Attiecībā uz dabas faktoriem – “Figue de Solliès” ražošanas apgabalu, kas ir vērsts pret Vidusjūru, norobežo pauguru grēda, un tam ir raksturīgs īpašs mezoklimats. Tas ir Vidusjūras klimats, kuram no aprīļa līdz oktobrim piemīt augstās temperatūras. Ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgs arī neliels sala dienu skaits, liels nokrišņu daudzums rudenī un ziemā un vidēji augsts, bet pastāvīgs mitruma līmenis. Ģeoloģiskā aspektā apgabals atrodas vietā, kur saskaras Provansas kalnakmens zona un Moru (*Maures*) kristāliskais kalnu masīvs rietumos, veidojot daudzveidīgas augsnes. Tāpēc ražošanas apgabalam ir raksturīgi seši augsnes tipi: brūnzemes augsnes no nesenām sanesām, mazizskalotas brūnzemes augsnes no senām sanesām, izskalotas brūnzemes augsnes no senām sanesām, jaunas brūnzemes augsnes no kolūvjiem vai nobirām, jaunas brūnzemes augsnes bez kalcija nosēdumiem, kā arī kalcija un magnija karbonāta augsnes.

Vīgu šķirni ‘Bourjassotte noire’, biežāk sauktu par “violeto vīgu”, audzē gandrīz vienīgi šajā ražošanas apgabalā. Tikai Soljēzas apgabalā vien 2016. gadā saražoja aptuveni 57 % visā valstī saražotā vīgu apjoma, vairāk nekā 1 800 tonnas visu šķirņu vīgu, un lielākā daļa ‘Bourjassotte noire’ šķirnes vīgu Francijā tiek saražota šajā apgabalā.

Attiecībā uz cilvēkfaktoriem – īpašā zinātība, ko attīstījuši “Figue de Solliès” ražotāji, jo īpaši attiecas uz stādīšanas metodi (lai vīgskoks pareizi attīstītos, katram kokam vajadzīgi vismaz 25 kvadrātmetri platības jeb 5 metru attālums starp kokiem un 5 metru attālums starp divām rindām), atzarošanas metodi (tā saukto gājēju augludārzu ierīkošana, lai zari būtu aizsniedzami ar rokām, tādējādi atvieglojot ražas novākšanu, un augļu koku atzarošana, kas nepieciešama pareiza izmēra nodrošināšanai), apūdeņošanas kontroli ūdens trūkuma periodos, lai novērstu augļu iesprāgšanu un nodrošinātu kvalitatīvu produkciju, kuras noturīgums ļauj šīs vīges laist tirgū vislabākajā stāvoklī, un ražas novākšanu, kura ir tikai manuāla un kuru parasti veic vietējais darbaspēks, kas ir apmācīts un kvalificēts. Lai noteiktu optimālo ražas novākšanas brīdi, ražotāji izmanto “krāsu kodu”, ko izstrādājis Starpprofesionālais augļu un dārzeņu tehniskais centrs (*CTIFL*) un kas atveido dažādas “Figue de Solliès” krāsas nianšes saistībā ar vīgu gatavības pakāpi. Vīges parasti novāc laikā no 15. augusta līdz 15. novembrim atkarībā no gatavības pakāpes. Manuālā šķirošana arī ir svarīgs posms, kas paredzēts skaistāko augļu atlasīšanai pēc to veseluma, izmēra un cukuru līmeņa. Tiešam patēriņam paredzētu vīgu tirgū pārdodamās vīges izskatās nevainojami. Vīges, kas jo īpaši to augstās gatavības dēļ ir iesprāgušas, plīsušas, sašķeltas, koksainas vai ar pēdām, ko rada lapu berzēšanās gar augļiem, bet kam ir izcilas garšas īpašības, ir paredzētas pārstrādei (ievārījumos, biezeņos, pīrāgos utt.), un tās var sasaldēt, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu pirms pārstrādes.

“Figue de Solliès” no citiem līdzīgiem produktiem atšķir šādas īpatnības:

- saplacinātas ūdens lāses forma,
- violeta līdz melna krāsa ar dzīslojumu,
- konsistence, kas vienlaikus ir blīva, stingra un elastīga,
- gaļīgs, spožs un sulīgs mīkstums zemeņu ievārījuma krāsā, ar daudzām smalkām smilškrāsas sēkliņām,
- izsmalcināta, ne pārāk spēcīga smarža ar augu un augļu (arbūzu, balto meloņu, zemeņu un citu sarkano ogu) niansēm,
- kraukšķīga un reizē kūstoša konsistence ar spēcīgu augu (rabarberu ievārījuma un arbūza) un augļu (sarkano augļu) aromātu un ziedu niansēm,
- izmērs, kas ir lielāks par vidējo izmēru, kāds novērots Eiropas vīgu tirgū, t. i., vismaz 40 milimetri (pirms iespējamās sasaldēšanas),
- īpatna garša, kurai raksturīgs lielisks skābenu un saldenu garšu līdzsvars, kas ir unikāls Eiropā. Šis skābenās un saldēnās garšas līdzsvars tiek panākts, jo īpaši, pateicoties minimālajam cukuru saturam 14 grādi pēc Briksa skalas (paredzētās pielāides robežās), ko nodrošina iepakojšanas posmā vai posmā, kad vīges ievieto sasaldēšanai, neatkarīgi no augļu lietojuma (tiešam patēriņam paredzēti augļi vai pārstrādei paredzēti augļi),
- tiešam patēriņam paredzēto augļu labais noturīgums, kas ļauj nezaudēt pievilcību līdz nonākšanai pie patērētāja (pieļaujamās pielāides robežās augļi nav iesprāguši, nav plīsuši, nav sašķelti un nav koksaini) un vairākas dienas saglabāties labā stāvoklī.

“Figue de Solliès” ģeogrāfiskajā apgabalā ir liela minerālvielu daudzveidība, jo tajā notiek vielu sajaukšanās, kuru sekmē blīvais ūdensteču tīkls, pazemes ūdeņu aprites rezultātā nodrošinot šo dažādo tipu augšņu saskari. Šāda sajaukšanās sekmē augšņu bagātināšanos ar minerālvielām, kas kļūst pieejamas vīgeskoka saknēm. Tiek veicināta koka augšana, kā arī lapotnes attīstība, sekmējot augļu garšas bagātību un “Figue de Solliès” raksturīgo skābeno un saldo garšu līdzsvaru. Relatīvi zemais kaļķakmens saturs augsnēs (mazāks par 20 %) ļauj ražot mīkstākus un sulīgākus augļus, kuru izmērs pārsniedz 40 milimetrus, un to veicina arī nelielais dienu skaits, kad šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir sals, apūdeņošana, kuru vasarās veic ražotāji, un pastāvīgais vidēja līmeņa mitrums augludārzos. Šo izmēru nodrošina arī ražotāju zinātība šķirošanas un iepakojšanas jomā, kur tiek pievērsta uzmanība tam, lai uz tiešam patēriņam paredzētu vīgu paplātēm atrastos vīges ar viendabīgu krāsojumu un izmēru.

Siltais Vidusjūras klimats ar vidēja līmeņa mitrumu un bagātīgu saules gaismu ļauj “Figue de Solliès” ražas novākšanas laikā viegli sasniegt minimālo cukuru saturu 14 grādi pēc Briksa skalas. Ražas novākšana, ko veic tikai ar rokām un kas ir saistīta ar ātru un precīzu sašķirošanu iepakojšanas stacijā, nodrošina, ka tiek iegūti augļi ar optimālām fizikālām un organoleptiskām īpašībām (augļu izskats, piemērotība uzglabāšanai, optimāls izmērs un gatavības pakāpe).

Vīges “Figue de Solliès” tādēļ ir ļoti izslavētas savu organoleptisko īpašību dēļ kā tiešam patēriņam paredzēti augļi vietējā un visas valsts tirgū, lielajos delikatesu veikalos un eksporta galamērķos, kā arī restorānos, kuru izcilie šefpavāri nebeidz vien lietot šo vīgu labās īpašības kulinārijas literatūrā (*Gui GEDDA*, “La magie de la figue dans la cuisine provençale” (“Vīges maģija Provansas virtuvē”), *Edisud*, 2004. gada aprīlis), un pārstrādātāji tās iecienījuši ievārījumu, kulinārijas un citu vīgu izstrādājumu gatavošanai. Līdztekus tiešam patēriņam paredzētu augļu ražošanai kopš 1980. gada attīstās tirdzniecība ar pārstrādei paredzētām vīgēm, kas bieži vien tiek sasaldētas, lai pagarinātu uzglabāšanas termiņu. Pārstrādei paredzētās vīges mūsdienās veido vairāk nekā 20 % no ģeogrāfiskajā apgabalā saražoto ‘Bourjassotte noire’ vīgu kopējās tonnāžas, t. i., aptuveni 300 tonnas 2016. gadā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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