

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 257/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«FIGUE DE SOLLIES»

N.º UE: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers,
83 210 Solliès-Pont
FRANÇA
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
Endereço eletrónico: copsol@wanadoo.fr

Composição: produtores, embaladores e postos de congelação

Estatuto jurídico: o agrupamento é uma associação profissional regulada pelo Código do Trabalho. É o organismo oficialmente reconhecido pelo Estado francês para atualizar o caderno de especificações da denominação de origem protegida «Figue de Solliès». A este título, possui legitimidade para requerer alterações do caderno de especificações.

2. Estado-membro ou país terceiro

França

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: estrutura de controlo, requisitos nacionais, área geográfica.

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

5.1. Rubrica «Descrição do produto»

O texto inicial relativo à descrição do «Figue de Solliès» é alterado de modo a incorporar as características específicas dos frutos para transformação e as tolerâncias estabelecidas para os frutos de consumo direto e para os frutos destinados à transformação.

O texto inicialmente constante do caderno de especificações e do documento único:

«Por «Figue de Solliès» entende-se o figo roxo proveniente da variedade «Bourjassote Noire», comercializado fresco e inteiro, de diâmetro igual ou superior a 40 mm. O figo apresenta epiderme isenta de picadas de insetos, intacta, sem vestígios de fricção da folha no fruto. Caracterizado pelo equilíbrio entre sabores acidulados e doces, o «Figue de Solliès» apresenta teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix, garantido na fase de acondicionamento. Possui forma de gota comprimida e cor variável entre roxo e preto com nervuras; é um fruto denso, firme e macio. Apresenta recetáculo fino, verde-pálido, polpa carnuda, brilhante e succulenta, cor de doce de morango e profusão de grãos finos de cor creme. Ao olfato, é elegante, pouco intenso, com notas vegetais e frutadas de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos. O paladar é encorpado, de equilíbrio característico acidulado e doce, primeiro estaladiço e depois fundente, de aromas intensos vegetais (doce de ruibarbo, melancia), frutados (frutos vermelhos) e com notas florais. A embalagem e comercialização efetuam-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.»

É, por conseguinte, substituído no caderno de especificações e no documento único [ponto (3.2)], pelo seguinte texto:

«O «Figue de Solliès» é um figo roxo proveniente da variedade Bourjassote Noire, comercializado fresco ou congelado. Os figos frescos destinam-se a consumo direto ou transformação, enquanto os figos congelados destinam-se exclusivamente à transformação.

Em relação a todos os frutos:

- O figo possui forma de gota comprimida e cor variável entre roxo e preto com nervuras.
- E um fruto denso, firme e macio.
- Apresenta recetáculo fino, verde-pálido.
- Polpa carnuda, brilhante e succulenta, cor de doce de morango e profusão de grãos finos de cor creme.
- O fruto é inteiro, de diâmetro igual ou superior a 40 mm (antes de eventual congelação).
- Apresenta epiderme isenta de picadas de insetos.
- Ao olfato, é elegante, pouco intenso, com notas vegetais e frutadas de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos.
- Ao paladar, apresenta um equilíbrio característico entre os sabores acidulados e doces.
- A polpa é estaladiça e depois fundente, de aromas intensos vegetais (doce de ruibarbo, melancia), frutados (frutos vermelhos) e de notas florais.
- Apresenta teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix, na fase de acondicionamento ou na fase de congelação.

Em relação aos frutos para consumo direto:

A epiderme do fruto deve estar intacta, isenta de rachas, rasgões, ou vestígios de folhas no fruto. Pode, no entanto, apresentar vestígios ligeiros de fricção da folha no fruto, até 5% da superfície do fruto.

Em relação aos frutos destinados à transformação:

A epiderme pode apresentar marcas de deterioração, rachas, rasgões ou vestígios de fricção da folha no fruto.

No caso dos frutos para consumo direto, tal como no caso dos frutos destinados à transformação, é permitida uma proporção máxima de 10% de frutos não conformes para todos critérios previamente mencionados, exceto para os critérios da variedade e do calibre para os quais não é estabelecida qualquer tolerância.

A embalagem e a comercialização dos frutos para consumo direto efetuam-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.

A embalagem e a comercialização dos frutos destinados à transformação efetuam-se em recipientes de capacidade não superior a 25 kg.»

A alteração diz principalmente respeito ao aditamento de frutos para transformação e à introdução do processo de congelação (exclusivamente para os frutos destinados a transformação).

A descrição do produto passa a distinguir as características comuns do «Figue de Solliès», independentemente da finalidade (enumeradas no parágrafo intitulado «*Em relação a todos os frutos*»), idênticas à descrição que consta do atual caderno de especificações (forma, cor, textura, suculência, caráter inteiro, calibre mínimo, características organoléticas, teor mínimo de açúcar, etc.), e as características específicas do figo, consoante a sua finalidade (enumeradas nos parágrafos intitulados «*Em relação aos frutos para consumo direto*» ou «*Em relação aos frutos destinados à transformação*»). Acrescenta-se também que o «diâmetro» e o «teor de açúcar» são definidos «antes da congelação», uma vez que são critérios de triagem que variam apenas ligeiramente durante o processo de descongelação.

Aditam-se também as tolerâncias (exceto o calibre e a variedade): percentagem máxima autorizada de frutos não conformes por lote e percentagem máxima da superfície do fruto que pode apresentar vestígios ligeiros de fricção da folha no fruto.

Além disso, o texto inicial do documento único, no ponto [3.5] «Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento»:

«Os lotes comercializados possuem calibre e intensidade de cor uniformes.»

é suprimido, uma vez que se trata de um critério de triagem, mencionado na rubrica «Descrição do método de obtenção» do caderno de especificações.

Com efeito, o agrupamento requerente procura alargar o âmbito do caderno de especificações da DOP aos figos para transformação (compotas, chutney, produtos de pastelaria, frutos cozidos no vácuo, etc.), já que o atual caderno de especificações abrange apenas os frutos para consumo direto. A procura de frutos para transformação é, de facto, grande e tem vindo a aumentar desde os anos 1980. O figo destinado à transformação representa mais de 20% da tonelagem anual total de figos da variedade Bourjassotte Noire produzida na área geográfica da denominação, ou seja, em 2016 próximo de 300 toneladas (400 toneladas em 2015), de um total de 1 400 toneladas colhidas (1 600 toneladas em 2015).

Os frutos destinados exclusivamente a transformação podem apresentar algumas imperfeições visuais, a nível da epiderme, e ser congelados. Frequentemente associadas a um elevado grau de maturidade aquando da colheita, não são autorizadas imperfeições visuais, nomeadamente epiderme com marcas de deterioração, rachas, rasgões ou vestígios de folhas no fruto, nos frutos destinados a consumo direto que devem ter uma apresentação quase perfeita (margem de tolerância para vestígios ligeiros de fricção da folha no fruto até 5% da superfície da epiderme). Especifica-se, ainda, o caráter «isento de rasgões» dos figos de consumo direto. Por outro lado, as imperfeições visuais referidas não prejudicam a qualidade organolética do fruto, nomeadamente para fins de transformação.

A congelação permite aumentar o tempo de conservação do figo (até um ano), em especial os frutos maduros, que são os mais procurados pelos transformadores pelo seu teor de açúcar. A compra de figos congelados permite aos transformadores escalonar o seu fabrico, assegurando a qualidade do produto durante um período de tempo muito curto (alguns dias). Os testes efetuados pelo agrupamento ao longo de vários anos permitiram verificar que a congelação preserva as características organoléticas (cor, sabor, textura) e as características analíticas (teor de açúcar) do «Figue de Solliès».

O acondicionamento em caixas ou tabuleiros não se adequa às necessidades dos transformadores que compram este produto. Os frutos para transformação são, na maior parte das vezes, congelados, embalados em recipientes adequados (sacos ou caixas de cartão) para quantidades iguais ou inferiores a 25 kg, a fim de evitar a esmagamento dos frutos. Os frutos também são frequentemente congelados antes de serem comercializados e transformados.

5.2. Rubrica «Prova de origem»

Para além de algumas alterações formais, as alterações introduzidas no caderno de especificações consistem numa atualização desta rubrica, em termos gerais, de acordo com as exigências nacionais estabelecidas para os produtos com denominações de origem, e numa atualização para ter em conta a introdução do figo para transformação, eventualmente congelado, que o distingue do «figo para consumo direto».

Assim, é aditado o texto seguinte, que descreve o sistema estabelecido a nível nacional:

«A introdução de um controlo documental ao longo de todo o processo de produção e congelação dos frutos com a menção «Figue de Solliès», relacionado com os controlos no local, bem como de um processo de controlo organolético do produto, permitem garantir o controlo do produto, desde a produção até ao acondicionamento.»

Qualquer operador que pretenda intervir nas condições de produção da denominação de origem «Figue de Solliès» deve apresentar as declarações seguintes ao agrupamento e manter atualizados os seguintes documentos e registos, em conformidade com os procedimentos e prazos previstos.

As declarações, notas de acompanhamento, são elaboradas no material impresso fornecido pelo agrupamento e segundo os modelos aprovados pelo diretor do INAO. Todos os dados relativos à produção, registos, duplicados das notas de acompanhamento e outros documentos necessários para o controlo e a verificação das quantidades e dos produtos serão mantidos à disposição dos agentes encarregados dos controlos.»

Suprimem-se dados pormenorizados da «declaração de identificação» do operador, mas acrescenta-se que essa declaração diz respeito aos operadores envolvidos na produção, preparação, congelação ou embalagem, e que a mesma é «recebida e registada pelo agrupamento»;

A «declaração anual de não intenção de utilizar os meios de produção» (opcional) passa a designar-se «declaração anual de não intenção de produção total ou parcial como denominação de origem» e suprimem-se os dados pormenorizados das informações fornecidas.

A «declaração de produção e de comercialização» inicialmente prevista é substituída por uma «declaração de colheita anual», no caso dos produtores de figos e por uma «declaração de produção anual» no caso dos operadores responsáveis pela comercialização e expedição de figos como denominação de origem.

Na «declaração de produção anual», acrescenta-se que a declaração inclui «as quantidades de figos que são acondicionados e comercializados como denominação de origem, estabelecendo a distinção entre figos para consumo direto e figos destinados à transformação, especificando as quantidades eventualmente congeladas».

Os «registos da contabilidade de existências que identificam todos os movimentos de produtos e o desenrolar das operações de manuseamento» são substituídos por informações agora divididas em dois documentos distintos: um «registo de colheita» no caso do produtor de figos indicando o seguinte: «para cada pomar identificado com as referências cadastrais: as quantidades colhidas na data da colheita, o local de armazenagem, a quantidade saída, a data de saída e o destino do produto. Os dados constantes do registo devem ser mantidos pelo operador no ano a que se referem e nos dois anos seguintes», e um «registo de manipulação» no caso do operador que procede à triagem, calibragem, comercialização e expedição dos figos, indicando o seguinte: «As quantidades e a origem dos figos adicionados às referências das guias de remessa, as datas de conclusão das diversas operações (armazenagem, triagem, calibragem, embalagem, congelação, expedição), as quantidades classificadas e calibradas, congeladas, embaladas e expedidas, especificando a categoria (figos para consumo direto ou para transformação, frescos ou congelados). Os dados que constam do registo devem ser mantidos pelo operador no ano a que se referem e nos dois anos seguintes».

Acrescenta-se uma «ficha de identificação das embalagens individuais», que estabelece que «Cada embalagem individual destinada à comercialização como denominação de origem deve ser identificada por meio de uma ficha que indique, pelo menos, o seguinte: a referência do lote, a data de embalagem, a data de congelação dos lotes congelados, a menção «DOP» e, no caso dos frutos destinados a transformação, a menção relativa à categoria da remessa («transformação-congelado» ou «transformação-fresco»).

Além disso, acrescenta-se uma «ficha de palete», que dispõe o seguinte: «Cada palete com mais do que uma embalagem individual deve conter uma declaração que resuma todas as informações constantes da ficha de identificação das embalagens individuais».

Para efeitos de controlo das operações de cultivo efetuadas nas parcelas, é concedida ao operador a oportunidade de registar as suas intervenções em qualquer outro documento que não o caderno de cultura (de campo) original.

Nesta rubrica, acrescenta-se ainda uma referência ao exame analítico e organolético destinado a assegurar a qualidade e a conformidade do produto, com a seguinte descrição: «A fim de assegurar a qualidade e a conformidade com a descrição do produto referido no ponto II supra, todo este procedimento será complementado por exames organoléticos, realizados por amostragem, relativamente a remessas de figos prontos para comercialização como denominação de origem».

5.3. Rubrica «Método de obtenção»

As principais alterações introduzidas referem-se à adição da categoria do figo para fins de transformação e eventualmente congelado. Adicionam-se as condições de produção deste produto que, por vezes, implicam a necessidade de reorganização dos diferentes parágrafos da presente rubrica, a fim de ter em conta as diferentes orientações dos figos colhidos, ou seja, figo para consumo direto ou para fins de transformação, congelado ou não congelado. Além das alterações relacionadas com a introdução do figo para fins de transformação, introduziram-se outras alterações.

O texto introdutório: «O caráter distintivo do “Figue de Solliès” assenta no saber ancestral. Estas técnicas de produção correspondem às características específicas da figueira e das suas necessidades, e são garantes das especificidades desta região e da qualidade dos frutos aí produzidos. O saber desenvolve-se ao longo de todo o ciclo do produto, desde a manutenção do pomar até à embalagem, passando pela colheita» é suprimido, pelo facto de estar mais relacionado com elementos de «ligação à origem geográfica do produto» do que com a descrição do «método de obtenção».

O texto inicialmente constante do atual caderno de especificações:

«Plantação: as figueiras dispõem de uma superfície mínima de 25 metros quadrados, obtida multiplicando a distância “entre linhas” pela distância “espaçamento” entre figueiras. Por outro lado, a distância mínima entre figueiras deve ser, no mínimo, de 5 metros.»

É completado e substituído pelo seguinte:

«Densidade de plantação: as figueiras dispõem de uma superfície mínima de 25 metros quadrados, obtida multiplicando a distância “entre linhas” pela distância “espaçamento” entre figueiras. A distância mínima entre as figueiras, medida entre eixos, é de 5 metros, no mínimo, na fase de plantação.»

As distâncias e as superfícies mínimas de plantação não são alteradas, mas acrescenta-se que a distância mínima estabelecida entre as figueiras é medida «entre eixos na fase de plantação», a fim de evitar qualquer interpretação e de ter em conta o crescimento dos troncos ao longo dos anos.

O texto seguinte do atual caderno de especificações:

«Os figos são colhidos entre 15 de agosto e 15 de novembro.»

É substituído pelo texto seguinte:

«Data de colheita: as datas de início e termo da fase de colheita são fixadas anualmente por decisão do diretor do INAO, com base numa proposta fundamentada do agrupamento.»

Suprimem-se as datas fixas de colheita, que são substituídas por um procedimento anual de início e termo da colheita. Com efeito, o período de colheita inicialmente referido é indicativo. Na prática, pode variar ligeiramente consoante os anos, uma vez que é importante ter em conta o estado de maturação efetivo e a qualidade dos frutos de acordo com as condições climáticas: atraso no processo de maturação devido à ausência de luz solar, fim da época da colheita devido à estação das chuvas, conducentes a uma redução do teor de açúcar e das qualidades organoléticas dos frutos, etc.

A proposta do agrupamento será apoiada em especial pela verificação, numa rede de parcelas, da cor dos frutos e do seu teor de açúcar, em conformidade com os critérios estabelecidos no caderno de especificações (80% de figos nível de intensidade de cor entre C2 e C7, tomando como referência o «código cromático», teor mínimo de açúcar de 14 °Brix).

O texto inicial: «Os figos são colhidos e transportados do pomar para o local de armazenagem em caixas perfuradas de capacidade igual ou inferior a 20 kg»

é substituído pelo seguinte texto:

«Os figos são colhidos, transportados e entregues em caixas perfuradas de capacidade igual ou inferior a 20 kg.»

No que se refere às regras aplicáveis à colheita, à obrigação de proceder à colheita e ao transporte dos figos em caixas perfuradas que podem ir até 20 kg, acrescenta-se que os figos devem igualmente ser fornecidos nestas caixas, a fim de preservar a qualidade destes frutos frágeis. A expressão inicial: «do pomar até ao local de armazenagem» foi suprimida devido à sua natureza implícita.

Nesta rubrica, também foram feitas alterações de carácter puramente formal, incluindo a substituição de todas as formulações negativas do tipo «não deve ser superior» pela seguinte redação positiva: «inferior ou igual a».

Os pormenores das alterações efetuadas no contexto da introdução do figo para transformação, que pode ser congelado, são descritos a seguir:

- o texto inicial: «O período entre a colheita e a expedição, após acondicionamento, não deve exceder cinco dias. Durante esse período, os figos devem ser armazenados, sem terem sido submetidos a transferências, a uma temperatura não superior a 8 °C, para não sofrerem os efeitos adversos do calor», é substituído, consoante o destino dos figos (consumo direto ou transformação), pelo seguinte texto, a fim de ter em conta a distinção entre figo para consumo direto e figos para transformação:

«Armazenagem antes da preparação: enquanto aguardam a preparação como figo para consumo direto ou figo para transformação, os figos entregues devem ser armazenados de imediato, sem terem sido submetidos a transferências, a uma temperatura não superior a 8 °C.»

- Relativamente aos figos para consumo direto:

O texto inicialmente constante do atual caderno de especificações:

«Após a triagem, os figos embalados devem apresentar uma epiderme isenta de picadas de insetos e manchas, intacta, sem rasgões e uma intensidade de cor entre C2 e C7, tomando como referência o código cromático CTIFL acima referido. Têm um teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix.»

É completado e substituído pelo texto seguinte:

«Os figos são submetidos a triagem, calibragem, embalados e expedidos no prazo máximo de cinco dias após a colheita.

Triagem, calibragem e acondicionamento:

Têm calibre igual ou superior a 40 mm. São isentos de picadas de insetos, manchas, rachas, rasgões, ou vestígios de folhas no fruto. A epiderme pode, no entanto, apresentar vestígios ligeiros de fricção da folha no fruto até 5% da superfície do fruto. Os frutos possuem um nível de intensidade de cor entre C2 e C7, tomando como referência o código cromático CTIFL acima referido, e têm um teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix.

Excetuando os critérios de variedade e calibre, é permitida uma proporção máxima de 10% de frutos não conformes por lote.

O prazo máximo inicial para o acondicionamento e a expedição, cinco dias após a colheita, sem alteração, é, por conseguinte, incluído nesta formulação.

O ponto relativo aos critérios de triagem é reformulado e completado com a introdução de limites de tolerância expressos em percentagem de frutos não conformes. Estas tolerâncias correspondem, após alguns anos de produção e controlo como denominação de origem, a desvios aceitáveis na triagem, ou seja, no máximo, três figos não conformes num tabuleiro de 27 figos. Lembra-se a seleção de figos com calibre mínimo de 40 mm, bem como o carácter da epiderme intacta, isenta de rasgões ou de vestígios de folhas.

No que se refere às modalidades de acondicionamento dos figos (em tabuleiros ou em caixas), o texto inicial seguinte que consta do atual caderno de especificações:

«O acondicionamento e a comercialização efetuam-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.»

É completado e substituído pelo texto seguinte:

«O acondicionamento é efetuado imediatamente após a triagem e a calibragem. A comercialização efetua-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.»

Para esclarecimento, acrescenta-se que a fase de acondicionamento deve ter lugar imediatamente após a fase de triagem e calibragem, a fim de preservar a qualidade do fruto.

A reorganização geral dos diferentes parágrafos leva à criação de um ponto específico, «armazenagem antes da expedição», que estabelece as seguintes condições, já previstas no caderno de especificações em relação aos figos para consumo direto: «Os lotes embalados são armazenados em câmaras frigoríficas a uma temperatura igual ou inferior a 8 °C até à expedição»

— Relativamente aos figos para transformação:

Completa-se o caderno de especificações com as condições de preparação e, se for caso disso, de congelação dos figos para fins de transformação. Assim, adita-se o seguinte texto:

— «Os figos são submetidos a triagem, calibragem, e são embalados e expedidos, ou refrigerados, para efeitos de congelação, no prazo máximo de cinco dias após a colheita.»

— «Triagem, calibragem):

«Os figos possuem calibre igual ou superior a 40 mm e nível de intensidade de cor entre C2 e C7, tomando como referência o código cromático CTIFL acima mencionado. Têm um teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix. Os figos são isentos de picadas de insetos, mas podem apresentar-se deteriorados com rachas, rasgões, ou vestígios de fricção da folha no fruto. Excetuando os critérios de variedade e calibre, é permitida uma proporção máxima de 10% de frutos não conformes por lote.»

Estes figos cumprem, portanto, os mesmos requisitos de triagem que o figo para consumo direto em termos de calibre, cor, teor de açúcar e ausência de picadas de insetos. Por outro lado, ao contrário do que acontece com o figo para consumo direto, podem apresentar-se deteriorados com rachas, rasgões, ou vestígios de folhas no fruto.

— «Acondicionamento, armazenagem e tempo de espera antes da expedição no estado fresco):

«Imediatamente após a triagem e calibragem, os figos são embalados em recipientes de capacidade não superior a 25 kg, selados com um sistema inviolável que perca a sua integridade após abertura. São armazenados de imediato, em câmaras frigoríficas, a uma temperatura não superior a 8 °C até à expedição.»

Estas embalagens, pelo facto de terem maior capacidade, são adequadas ao destino comercial do produto (transformação) ao mesmo tempo que preservam a qualidade do produto por estarem limitadas a 25 kg. Além disso, a fim de reduzir o risco de substituição do produto por figos não conformes à DOP, estabelece-se que as embalagens utilizadas devem dispor de um sistema inviolável que perca a sua integridade após abertura.

— «Acondicionamento, armazenagem, congelação e tempo de espera antes da expedição no estado congelado):

— Armazenagem antes da refrigeração:

«Imediatamente após a triagem e calibragem, os figos são armazenados em câmaras frigoríficas, a uma temperatura não superior a 8 °C por um período de 12 a 24 horas, em recipientes de capacidade não superior a 25 kg.»

Os figos destinados à congelação são igualmente armazenados em recipientes de capacidade limitada a 25 kg, a fim de preservar a qualidade do produto. Após a fase de triagem, que pode provocar a subida da temperatura dos frutos, a refrigeração dos figos antes da congelação, durante 12 a 24 horas, em câmaras frigoríficas até 8 °C no máximo, permite evitar um choque térmico demasiado grande suscetível de afetar negativamente a qualidade do fruto.

— Congelação:

«No final da armazenagem prévia em câmara frigorífica, os figos são congelados por forma a atingir uma temperatura mínima igual ou inferior a -18 °C num período máximo de cinco dias após a data de congelação.»

Os operadores não estão equipados com instalações de ultracongelação. No entanto, a experiência demonstrou que é desejável um tempo de congelação até cinco dias, a fim de preservar as características do figo com a menção «Figue de Solliès».

— Acondicionamento dos figos congelados:

«Os figos são embalados em recipientes de capacidade não superior a 25 kg, selados com um sistema inviolável que perca a sua integridade após abertura.»

Os figos destinados a transformação são embalados em grandes recipientes, ao invés dos figos para consumo direto. No entanto, a capacidade é limitada a 25 kg, para evitar uma compactação excessiva que poderia causar algum dano. Além disso, para evitar uma eventual substituição do produto por figos provenientes de outras áreas geográficas, exige-se que as embalagens sejam equipadas com um sistema que permita controlar a sua integridade.

— Prazo de validade dos figos congelados:

«Os figos congelados beneficiam da denominação de origem “Figue de Solliès” por um período máximo de um ano após a congelação».

O prazo máximo de conservação dos frutos congelados permite, por um lado, manter as características físicas e organoléticas do produto e, por outro, evitar a comercialização simultânea de frutos provenientes de colheitas de anos diferentes.

O texto seguinte, constante do caderno de especificações, bem como do ponto [3.5] do documento único em vigor:

«A embalagem ocorre obrigatoriamente na área geográfica identificada, devido à fragilidade do produto, para preservar a qualidade e as características da denominação. Efetivamente, em geral, o figo é um fruto que suporta mal o transporte e os embates. Por este motivo, tem de ser manuseado o menos possível e ser embalado muito rapidamente em recipientes que evitem qualquer risco de esmagamento (tabuleiros de camada única ou caixas de 1 kg, no máximo). Além disso e por este mesmo motivo, a embalagem impõe-se imediatamente após a triagem, no próprio local onde esta ocorre, já que esta fase recorre especificamente ao saber dos produtores da área geográfica.»

É completado e substituído pelo texto seguinte:

«A embalagem e, no caso da transformação de figos destinados à transformação, a eventual congelação devem ocorrer na área geográfica. Efetivamente, em geral, o figo é um fruto frágil que suporta mal o transporte e os embates físicos ou choques térmicos. Por conseguinte, a fim de assegurar a preservação das suas qualidades originais, os figos devem ser embalados ou congelados (após transitar por uma câmara frigorífica por um período de 12 a 24 horas, a fim de evitar um choque térmico demasiado grande), imediatamente após a triagem, em recipientes que evitem qualquer risco de esmagamento (tabuleiro de uma camada ou caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg para os figos destinados a consumo direto e recipientes de capacidade igual ou superior a 25 kg para figos destinados à transformação). Esta restrição exige, por conseguinte, o acondicionamento e o congelamento dos figos abrangidos pela área geográfica de produção, já que a fase de triagem recorre especificamente ao saber dos produtores de figos de Solliès. Além disso, a embalagem e a congelação na área geográfica também permitem reduzir o risco de substituição do produto por produtos não conformes, nomeadamente através da utilização, pelos produtores, de embalagens com um sistema inviolável que perca a sua integridade após abertura.»

Com efeito, acrescentam-se os motivos para que a embalagem e a congelação dos figos para transformação ocorram na área geográfica, de modo a completar as razões inicialmente referidas no caso da embalagem, na área geográfica, de figos para consumo direto.

5.4. Rubrica «Relação»

Esta rubrica foi completada com elementos relativos ao figo para transformação, que pode ser congelado. O agrupamento aproveitou esta oportunidade para resumir toda esta rubrica.

A título de preâmbulo, no caderno de especificações, bem como no ponto [5] do documento único, aditou-se o texto seguinte, que estabelece as características distintivas do «Figue de Solliès», principalmente decorrentes dos fatores naturais e humanos do meio geográfico:

«O “Figue de Solliès” caracteriza-se por um sabor rico, polpa carnuda e suculenta, de bom calibre e elevado teor de açúcar, decorrentes sobretudo dos fatores naturais (solos e rede hidrografia, clima) e humanos (práticas de colheita e de triagem) do meio geográfico.»

A nível das características específicas da zona, suprimiram-se ou resumiram-se numerosos elementos históricos mencionados e acrescentaram-se dados relativos ao mercado do figo para transformação, salientando que o figo para esse efeito representa mais de 20% da quantidade total anual da variedade Bourjassote Noire produzida na área geográfica da denominação, ou seja, 300 toneladas em 2016.

O resumo, efetuado no caderno de especificações, mas não incluído no documento único, refere o seguinte

«Disponível desde tempos antigos, o figo desenvolveu-se em toda a região mediterrânica. Embora, na Idade Média, a região de Marselha fosse responsável por grande parte da produção francesa, posteriormente a produção foi sendo encaminhada para o leste da Provença e, em especial, para o Bassin de Solliès, onde encontrou condições ideais para se expandir, nomeadamente através da variedade Bourjassote Noire, geralmente conhecida por “Figue de Solliès”, desde 1560. No início do século XIX, M. Fauche, prefeito de Var, afirmou que a variedade Bourjassote Noire predominava no seu departamento. A produção desta variedade continua a aumentar. No início do século XX, o Bassin de Solliès produziu cerca de 1 100 toneladas de figo. No período entre 1905 e 1910, o “Figue de Solliès”, aproveitando a rede ferroviária, ganha grande popularidade em Paris, onde, na época, são transportadas diariamente 18 toneladas de figos frescos. Na década de 1950, proliferam os pomares compostos apenas por figueiras. Os pomares são cultivados segundo um método “pedonal”, que facilita a colheita. Na década de 1980, o figo passou a ser definitivamente a cultura dominante do setor. Em 1996, os produtores criam o agrupamento no âmbito “Syndicat de Défense de la faue de Solliès”, que lhes permite proteger a denominação “Figue de Solliès”, através de denominação de origem controlada, a partir de 2006, e, posteriormente, de denominação de origem protegida, em 2010, para o figo fresco designado por figo para consumo direto, “de boca”. Atualmente, a produção anual total de figos de todas as variedades em toda a área geográfica é de cerca de 2 000 toneladas.»

Os elementos relativos ao figo para transformação incluídos no caderno de especificações, são os seguintes:

«A par da produção de frutos para consumo direto, o mercado do figo para transformação, frequentemente congelado para prolongar o prazo de validade, cresceu a partir de 1980 no Bassin de Solliès. Assim, representa cerca de 60 toneladas, ou seja, 13% da quantidade total de figos da variedade Bourjassotte Noire comercializados. São, essencialmente, figos muito maduros (C7 tomando como referência o código cromático CTIFL), procurados pelos transformadores pelo seu elevado teor de açúcar. Estes frutos, que possuem excelentes características organolépticas, podem apresentar uma epiderme rasgada ou deteriorada devido ao seu estado de maturação, que impede o seu transporte a longa distância e reduz o seu tempo de vida útil como produto fresco. Do mesmo modo, o facto de a superfície da epiderme apresentar mais ou menos vestígios de folhas não prejudica um fruto destinado a transformação, uma vez que as qualidades gustativas do fruto não se alteram.»

Dados económicos atuais

Em 2016, a produção do “Figue de Solliès” envolvia 120 produtores de figos, representados por uma cooperativa, e cerca de 20 produtores/expedidores. A França produziu 3 200 toneladas de figos de todas as variedades, das quais mais de 1 800 toneladas provêm da área geográfica de produção do “Figue de Solliès”. Nesta área, 1 400 toneladas pertencem à variedade Bourjassotte Noire. O figo destinado à transformação representa atualmente mais de 20% da quantidade total da variedade Bourjassotte Noire produzida na área geográfica da denominação, ou seja, 300 toneladas em 2016.»

No ponto [5] do documento único, aditam-se os seguintes dados:

«Os figos deteriorados, que apresentem rasgões, rachas ou vestígios de fricção da folha no fruto, devido a um elevado grau de maturação, mas excelentes em termos de sabor, destinam-se à transformação (doces, purés, tartes, etc.), podendo ser congelados a fim de prolongar o tempo de conservação antes da transformação.»

Resumem-se mais as características geográficas, geológicas e climáticas da área geográfica e atualizam-se os dados quantificados relativos à presença da variedade Bourjassotte Noire.

O texto atualizado do caderno de especificações e do documento único no ponto [5] é o seguinte (o primeiro parágrafo não está incluído no documento único):

«A área geográfica de produção do “Figue de Solliès” está totalmente inserida no termo sudoeste da depressão permiana, delimitada, a oeste e a norte, pelos maciços calcários do Jura oriental e, a leste, pelas rochas metamórficas do maciço de Maures. Esta área corresponde também à rede hidrográfica da bacia de Gapeau e Real-Martin, com uma densa rede de pequenos riachos, que irrigam a área de produção. Além disso, desde a Idade Média, os afluentes do Gapeau garantem a irrigação das terras agrícolas através de canais de rega cuja rede se estende a toda a zona de produção.»

A zona de produção, aberta no mar Mediterrâneo, é delimitada por uma estrutura de relevos e caracterizada pela existência de um mesoclima específico. Trata-se de um clima mediterrânico de temperaturas quentes, em especial no período entre abril e outubro. A área geográfica caracteriza-se igualmente pelo número reduzido de dias de geada, por chuvas torrenciais no outono e no inverno e humidade média, mas constante. A nível geológico, a área geográfica situa-se numa zona de confronto entre a Provença calcária e o maciço cristalino de Maures, a oeste, o que origina uma grande variedade de solos. Assim, a zona de produção caracteriza-se por seis tipos de solos: solos pardos com depósitos de aluviões recentes, solos pardos pouco lixiviados de aluviões antigos, solos pardos lixiviados com depósitos de aluviões antigos, solos pardos jovens de depósitos de vertente ou amontoados rochosos, solos pardos jovens sem reservas de cálcio, solos carbonosos de cálcio e magnésio.»

Uma variedade predominante quase exclusiva: a variedade Bourjassotte Noire, geralmente mais conhecida por “figo roxo”, é produzida quase exclusivamente nesta zona de produção. Embora o Bassin de Solliès, por si só, tenha contribuído para cerca de 57% da produção nacional de figos em 2016, com mais de 1 800 toneladas de todas as variedades, a maior parte da produção francesa da variedade Bourjassotte Noire provém desta zona. Os restantes pomares estão dispersos, de forma marginal, por todos os departamentos de França, nomeadamente Vaucluse.»

Resumiram-se os elementos relativos aos fatores humanos (dimensão, irrigação, etc.) e foram completados os elementos relativos à introdução do figo para transformação, nomeadamente congelado.

O texto atualizado do caderno de especificações e do documento único (ponto [5]) é o seguinte:

«O saber adaptado ao meio geográfico e desenvolvido pelos produtores de “Figue de Solliès” diz respeito, em especial, ao método de plantação (para um bom desenvolvimento da figueira, as árvores dispõem de, pelo menos, 25 m², ou seja, 5 m de distância entre duas árvores e 5 m entre duas linhas), o método de poda (obtenção de pomares «pedonais» com ramos ao alcance da mão, com o objetivo de facilitar a colheita e poda de frutificação para obtenção de frutos de bom tamanho), o controlo da irrigação em períodos de stresse hídrico, de modo a evitar o rompimento do fruto e garantir uma produção de qualidade que permita a comercialização dos figos nas melhores condições.»

A gestão da colheita, exclusivamente manual, e efetuada por mão-de-obra geralmente local, qualificada e formada para o efeito. Para determinar a fase ideal de colheita, os produtores recorrem ao “código cromático” estabelecido pelo Centre Technique Interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) que representa os diferentes níveis de intensidade de cor do “Figue de Solliès” em relação ao estado de maturação. Os figos são geralmente colhidos entre 15 de agosto e 15 de novembro, consoante o seu estado de maturação.»

No caderno de especificações, apenas, especifica-se ainda que:

«As placas são numeradas de C1, no caso de um figo descorado não amadurecido (não utilizado na denominação) a C7 para um fruto muito maduro. Segundo o método tradicional, para que os figos beneficiem das características gustativas pretendidas, a colheita é efetuada quando o fruto atinge um nível de intensidade de cor entre C2 e C7. No estado C1, os figos não estão suficientemente doces e suculentos. Além disso, tendo em conta a fragilidade dos frutos, a colheita é efetuada em caixas perfuradas de capacidade igual ou inferior a 20 kg.

No caderno de especificações, o texto atualizado é o seguinte:

Triagem, embalagem e congelação:

A triagem é uma fase importante para selecionar os frutos de acordo com as características específicas da denominação de origem. Independentemente dos diversos mercados (figo para consumo direto ou figo para transformação), o fruto é comercializado inteiro, com um calibre mínimo de 40 mm, cor compreendida entre C2 e C7 e teor de açúcar não inferior a 14 °Brix. O processo de triagem dos frutos depende também do aspeto da epiderme do fruto. Os frutos destinados ao mercado do figo para consumo direto devem ter excelente apresentação. Devem apresentar-se intactos, isentos de rachas ou rasgões ou de vestígios de folhas. No entanto, é permitido até um máximo de 10% de frutos não conformes por lote, bem como até um máximo de 5% da superfície da epiderme do fruto com ligeiros vestígios de fricção da folha no fruto. Os figos são comercializados em lotes homogêneos em termos de calibre, estado de maturação e aspeto visual. Os frutos são acondicionados em tabuleiros de uma camada, no máximo, ou em caixas de 1 kg, no máximo, a fim de garantir a sua integridade e as condições ideais de conservação.

Os figos deteriorados, com rachas ou rasgões ou vestígios de fricção da folha no fruto, em especial devido ao seu elevado grau de maturação (C7, tomando como referência o código cromático CTIFL), estão reservados para transformação (doces, purés, tartes, etc.). Podem ser embalados em recipientes com capacidade máxima de 25 kg, para evitar o esmagamento dos frutos. A fim de prolongar o seu tempo de vida útil (até um ano) antes da transformação, os figos podem ser congelados. Após a fase de triagem, que pode provocar a subida da temperatura dos frutos, os figos, antes da congelação, passam 12 a 24 horas numa câmara frigorífica a uma temperatura até 8 °C no máximo, a fim de evitar um choque térmico demasiado grande suscetível de alterar a qualidade do fruto.»

No ponto [5] do documento único, estes últimos elementos encontram-se resumidos da seguinte forma:

«A triagem, manual, é também uma fase importante para a seleção dos melhores frutos, em função da sua integridade, calibre e teor de açúcar. Os frutos destinados ao mercado do figo para consumo direto devem ter excelente apresentação. Os figos deteriorados, que apresentem rasgões, rachas ou vestígios de folhas no fruto, em especial devido a um elevado grau de maturação, mas excelentes em termos de sabor, destinam-se à transformação (doces, purés, tartes, etc.), podendo ser congelados a fim de prolongar o tempo de conservação antes da transformação.»

No que respeita à natureza específica do produto, o texto seguinte do atual caderno de especificações:

O figo de Solliès caracteriza-se por ter um calibre superior à média dos calibres observados no mercado europeu do figo. A DOC exige um calibre igual ou superior a 40 mm.

O figo tem um teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix na fase de acondicionamento.

A procura baseia-se também na sua boa capacidade de manutenção, que permite conservá-lo em boas condições durante vários dias (fruto intacto).

Possui forma de gota comprimida e cor variável entre roxo e preto com nervuras (pelo menos 80% da epiderme é de cor roxa); é um fruto denso, firme e macio. Apresenta recetáculo fino, verde-pálido, polpa carnuda, cor de doce de morango, e profusão de grãos finos de cor creme. Ao olfato, é elegante, pouco intenso, com notas vegetais e frutadas de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos. Ao paladar, o figo de Solliès é estaladiço e depois fundente, de aromas intensos vegetais (doce de ruibarbo, melancia) e frutados (frutos vermelhos) e com notas florais.

A sua originalidade gustativa resultante do excelente equilíbrio entre sabores acidulados e doces, único na Europa. Com efeito, os figos da variedade Bourjassotte Noire, provenientes de outras zonas de produção, distinguem-se pela predominância dos sabores acidulados em relação aos doces, ou pela menor riqueza gustativa geralmente ligada a colheitas demasiado temporãs. Este equilíbrio entre os sabores acidulados e doces obtém-se a partir do teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix, garantido na fase de acondicionamento.»

É completado e substituído pelo texto seguinte:

«O figo com a denominação «Figue de Solliès» distingue-se de outros produtos semelhantes pelas seguintes características:

- a forma de gota comprimida;
- a cor variável entre roxo e preto com nervuras;
- a densidade, firmeza e macieza;
- a polpa carnuda, brilhante e suculenta, cor de doce de morango, e profusão de grãos finos de cor creme;
- ao olfato, é elegante, pouco intenso, com notas “vegetais” e “frutadas” de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos;
- a textura, primeiro estaladiça e depois fundente, de aromas intensos “vegetais” (doce de ruibarbo, melancia) e “frutados” (frutos vermelhos) e com “notas florais”;
- o calibre superior à média dos calibres observados no mercado europeu do figo, ou seja, igual ou superior a 40 mm (antes de eventual congelação);
- a sua originalidade gustativa resultante do excelente equilíbrio dos sabores acidulados e doces, único na Europa. Com efeito, os figos da variedade Bourjassotte Noire, provenientes de outras zonas de produção, distinguem-se, muitas vezes, pela predominância dos sabores acidulados em relação aos doces, ou pela menor riqueza gustativa geralmente ligada a colheitas demasiado temporãs. Este equilíbrio entre sabores acidulados e doces obtém-se, nomeadamente, a partir do teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix (dentro dos limites de tolerância estabelecidos), garantido na fase de acondicionamento ou na fase de congelação, independentemente da finalidade dos frutos (figo para consumo direto ou figo para fins de transformação);
- sua boa capacidade de manutenção como fruto para consumo direto, que permite manter a boa apresentação (fruto intacto, isento de rasgões, rachas e vestígios de folhas no frutodentro dos limites da tolerância estabelecidos) até ao consumidor e conservá-lo vários dias em boas condições.»

O texto é efetivamente alterado de modo a indicar de forma mais clara as características essenciais do figo de Solliès, qualquer que seja a sua finalidade, em conformidade com a descrição do produto.

Os elementos relativos à reputação do produto são mais resumidos e transferidos para a secção «Relação causal», completados pelos elementos relativos ao figo para transformação, no caderno de especificações e no ponto 5 do documento único, do seguinte modo:

«O figo com a denominação “Figue de Solliès” é, por conseguinte, muito apreciado pelas suas qualidades organoléticas incomparáveis, como figo de consumo direto, nos mercados locais e nacionais, nas grandes mercearias finas, e para exportação, mas também no setor da restauração pelos grandes chefes que não hesitam em elogiar os seus méritos em obras dedicadas à gastronomia [Gui GEDDA, abril de 2004, “La magie de la figue dans la cuisine provençale” (a magia do figo na cozinha provençal), ed. Edisud] e pelos transformadores para preparar doces, produtos de pastelaria e outras preparações à base de figo. A par da produção de frutos para consumo direto, o mercado do figo para transformação, frequentemente congelado para prolongar a validade, cresceu a partir de 1980. O figo da variedade Bourjassotte Noire, destinado à transformação, representa atualmente mais de 20% da quantidade total produzida na área geográfica da denominação, ou seja, 300 toneladas em 2016.»

A secção «Relação causal», além de algumas alterações formais, é igualmente corrigida ou completada, no caderno de especificações e no ponto [5] do documento único, pelos seguintes elementos:

O texto inicialmente constante do atual caderno de especificações:

«O teor de calcário relativamente baixo permite, portanto, obter frutos mais carnudos e aquosos, produzindo as dimensões características do figo de Solliès, ou seja, não inferiores a 40 mm. Esta dimensão obtém-se também através do saber dos produtores em matéria de triagem (manual) e de embalagem, onde é dedicada toda a atenção à formação da intensidade de cor e de calibre uniformes.»

É completado e substituído pelo seguinte texto (também no ponto [5] do documento único):

«O teor de calcário relativamente baixo dos solos (inferior a 20%) permite obter frutos mais carnudos e aquosos, com calibres não inferiores a 40 mm, igualmente favorecidos pelo número reduzido de dias de geada na área geográfica, pela irrigação estival praticada pelos produtores e pela humidade média, mas constante, nos pomares. Esta dimensão obtém-se também através do saber dos produtores em matéria de triagem e de embalagem, onde é dedicada toda a atenção à formação da intensidade de cor e de calibre uniformes no que diz respeito aos figos para consumo direto. A influência do clima mediterrânico quente, com humidade média e exposição solar generosa, contribui para que o “Figue de Solliès” atinja um teor mínimo de açúcar de 14.º Brix durante a colheita. A colheita, exclusivamente manual, aliada a uma triagem rápida e rigorosa no posto de acondicionamento, permite assegurar que o fruto apresenta as melhores características físicas e organoléticas (manutenção, capacidade de conservação, calibragem e maturação ideal do fruto).»

Suprime-se o caráter «aquoso» do fruto mencionado inicialmente, substituindo-se pelo termo «suculento», já utilizado para descrever o «Figue de Solliès» na secção «Descrição do produto», pelo facto de ser mais adequado.

Os elementos relativos à obtenção de bons calibres são efetivamente desenvolvidos. Acrescenta-se que a formação da intensidade de coloração e de calibre uniformes diz apenas respeito aos frutos para consumo direto e que a produção de frutos com as melhores características físicas e organoléticas decorre da colheita manual, mas também do saber dos produtores, o que se reflete, nomeadamente, na triagem rápida e rigorosa dos frutos.

5.5. Rubrica «Rotulagem»

O texto inicialmente constante do atual caderno de especificações e do ponto [3.6] do documento único:

«As embalagens unitárias ostentam:

- o nome da denominação de origem “Figue de Solliès” inscrito em caracteres de dimensões pelo menos iguais às dos caracteres de maiores dimensões que figurem no rótulo;
- até ao registo como DOP, a menção “appellation d’origine contrôlée” (Denominação de Origem Controlada), a sigla ou o logótipo “DOC”, inscrita imediatamente antes ou após o nome da denominação, sem menções intermédias.

Além do rótulo, os documentos de acompanhamento e as faturas devem conter o nome da denominação de origem e, até ao registo como DOP, a menção “appellation d’origine contrôlée” (Denominação de Origem Controlada) ou “AOC”.

- a menção “appellation d’origine protégée” (Denominação de Origem Protegida), inscrita imediatamente antes ou após o nome da denominação, sem menções intermédias.

Além do rótulo, os documentos de acompanhamento e as faturas devem conter o nome da denominação de origem e a menção “appellation d’origine protégée” (Denominação de Origem Protegida);

- até ao registo como DOP, o logótipo “AOC “Figue de Solliès” registado pelo agrupamento.
- o logótipo “AOP “Figue de Solliès” registado pelo agrupamento.»

É completado e substituído pelo texto seguinte:

«Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos dos figos que beneficiam da denominação de origem “Figue de Solliès” devem ostentar, nas embalagens unitárias, as seguintes indicações:

- o nome da denominação de origem “Figue de Solliès”, inscrito em caracteres de dimensões pelo menos iguais às dos caracteres de maiores dimensões que figurem no rótulo;
- a menção “appellation d’origine protégée” (Denominação de Origem Protegida), inscrita imediatamente antes ou após o nome da denominação, sem menções intermédias;
- no caso dos figos para transformação, a seguinte menção adicional: “transformação-congelado” ou “transformação-fresco”, consoante a categoria do produto.

Estas menções e indicações devem figurar no mesmo rótulo e no mesmo campo visual.

Além do rótulo, os documentos de acompanhamento e as faturas devem conter o nome da denominação de origem e a menção “appellation d’origine protégée” (Denominação de Origem Protegida), bem como a menção relativa à categoria do produto (“transformação-congelado” ou “transformação-fresco”).»

As alterações introduzidas consistem no seguinte:

- uma simples atualização da obtenção da DOP segundo a formulação inicial do caderno de especificações: suprimem-se todas as referências à «appellation d’origine contrôlée» (Denominação de Origem Controlada);
- a adição dos termos «transformação-congelado» ou «transformação-fresco», resultante da extensão da DOP ao figo para transformação eventualmente congelado, a fim de fornecer informações completas aos compradores e assegurar que os figos destinados à transformação, nomeadamente quando são congelados, não são comercializados como figos para consumo direto.
- A supressão da aposição obrigatória do logótipo DOC/DOP registado pelo agrupamento. Com efeito, nem todos os operadores pretendem utilizá-la e consideram que o logótipo europeu DOP é suficiente.

5.6. Outras:

Rubrica «Agrupamento requerente»:

O texto inicialmente constante do atual caderno de especificações:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANÇA
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
Endereço eletrónico: copsol@wanadoo.fr

Composição: produtores, transformadores.

Statuto jurídico: o agrupamento é uma associação profissional regida nos termos dos artigos 2111-1 e seguintes do Código de Trabalho.»

É substituído pelo texto seguinte:

«Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANÇA
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
Endereço eletrónico: copsol@wanadoo.fr

Composição: produtores, embaladores e postos de congelação.

Statuto jurídico: o agrupamento é uma associação profissional regida nos termos dos artigos 2111-1 e seguintes do Código de Trabalho.»

As alterações introduzidas têm em conta a nova categoria de operadores que congelam os figos acrescentando os «postos de congelação». Além disso, o termo «transformador» foi substituído pelo termo «embalador», mais apropriado. Com efeito, por «transformadores» entende-se os utilizadores do «Figue de Solliès» para o fabrico de doces e outros géneros alimentícios transformados, que não figuram entre os produtores da DOP. Enquanto os «embaladores» são os operadores da DOP que produzem os figos e procedem à sua triagem e embalagem. Hoje em dia, os postos de congelação também são embaladores. Suprime-se a descrição do Conselho de Administração do agrupamento pelo facto de carecer de objeto.

Rubrica «Área geográfica» do caderno de especificações:

O texto seguinte do atual caderno de especificações:

«A área geográfica de produção e acondicionamento do figo com a denominação “Figue de Solliès” situa-se no departamento de Var, no sudeste de França, na região de Provença-Alpes-Côte d’Azur»

é completado e substituído pelo texto seguinte:

«Todas as fases da produção, embalagem e congelação do figo com a denominação “Figue de Solliès” ocorrem na área geográfica aprovada pelo Institut national de l’origine et de la qualité (Instituto nacional da origem e da qualidade), a seguir denominado “INAO”, durante a sessão da comissão nacional competente de 12 de janeiro de 2005. O perímetro desta área, à data de aprovação do presente caderno de especificações pela comissão nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios, com base no código geográfico oficial de 2005».

Introduziram-se as mesmas alterações nos pontos [4] (data de aprovação da delimitação, alterações formais) e [3.4] (fases realizadas na área geográfica) do documento único.

Com efeito, tendo em conta a introdução do figo congelado para fins de transformação, acrescenta-se que a fase de congelação deve ocorrer na área geográfica da DOP. Os motivos para a conclusão das fases de embalagem e congelação na área geográfica são especificados na rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações e no ponto 3.5 do documento único.

Os limites da área geográfica não são alterados, mas, para maior precisão, acrescenta-se a data de aprovação da delimitação pelas autoridades nacionais competentes, bem como o ano de referência do código geográfico oficial em que se baseia a definição da área geográfica identificada.

Além disso, introduzem-se alterações no atual procedimento nacional de identificação das parcelas adequadas para a produção da denominação de origem:

O texto inicial seguinte: «O pedido é registado pelos serviços do INAO. O registo é aplicável à identificação das parcelas enquanto não se verificar qualquer incumprimento do compromisso do produtor. As parcelas cujo compromisso acima referido não seja cumprido serão retiradas da lista de parcelas identificadas pelos serviços do INAO, após consulta da comissão de peritos.»

é substituído pelo: texto seguinte:

«A lista das novas parcelas identificadas é aprovada anualmente pelo comité nacional competente do INAO, após parecer da comissão de peritos supracitada. Os critérios de identificação e a lista das parcelas identificadas podem ser consultados junto dos serviços do INAO e do agrupamento em causa.»

Assim, o procedimento prevê agora a validação da lista das parcelas identificadas pelo organismo nacional competente com poder de decisão (a comissão nacional do INAO), incluindo atualização anual.

Acrescenta-se, ainda, que o pedido de identificação das parcelas apresentado pelo operador é efetuado «utilizando um formulário conforme com o modelo aprovado pelo diretor do INAO».

Além disso, as seguintes informações, relativas à descrição das características climáticas e pedológicas e dos fatores humanos são suprimidas desta rubrica, por serem redundantes com os elementos desenvolvidos na rubrica «Relação com a área geográfica»:

«A área geográfica referida assenta em critérios que realçam a originalidade da zona de produção. A delimitação geográfica do “Figue de Solliès” baseia-se numa série de elementos.

A delimitação baseia-se também em fatores climáticos caracterizados por precipitações anuais entre 700 e 800 mm, baixo teor de humidade no período de produção, classificação do setor no grupo climático IV segundo o índice de Winkler, geada praticamente inexistente ao longo do ano.

A delimitação também se baseia em elementos geológicos. O Bassin de Solliès situa-se numa área de confronto entre placas tectónicas, entre a zona metamórfica de Maures, a leste, e a zona de calcário da Provença, a oeste. A maior parte do setor está inserida no termo sudoeste da depressão permiana anteriormente referida, caracterizada por bancos de grés e respetivas pelites mais ou menos alteradas, de cor vermelha e de borra-de-vinho. Os produtos da alteração destas rochas permianas estão misturados, essencialmente, (perímetro norte e parte central) com importantes depósitos areno-limosos a limo-arenosos de forte carga pedregosa calcária. O perímetro oriental da bacia está coberto por depósitos areno-limosos a limo-arenosos mais ou menos pedregosos siliciosos.

A delimitação também resulta de critérios pedológicos. Os solos característicos dos pomares de figueira são limosos a limo-arenosos, mais ou menos pedregosos, profundos, bem drenados, mediantemente calcários, desenvolvidos sobre depósitos aluviais-coluviais.

A delimitação recorre também às tradições e ao saber humano locais: existência de pomares de oliveira da variedade Bourjassotte Noire, conduzidos segundo usos tradicionais da área geográfica.

Em torno destes limites, a delimitação da área geográfica excluiu as zonas densamente arborizadas dos extremos do maciço de Maures e as condições climáticas que não caracterizam os vales do Réal-Martin ou do Réal-Colobrier.»

De igual modo, no ponto [4] do documento único, o texto foi reformulado.

Assim, o texto seguinte que consta do atual documento único: «A delimitação da área baseia-se em critérios geográficos [entre a zona metamórfica de Maures, a leste, e os relevos da Provença calcária, a oeste], climatológicos (precipitação, higrometria, índice de Winkler), geológicos (bancos de grés e pelites de cor vermelha e de borra-de-vinho, mais ou menos alterados), pedológicos (solos pardos, profundos, pedregosos) e tradicionais (variedade e saber)].»

é substituído pelo texto seguinte: «Esta área está totalmente inserida no termo sudoeste da depressão permiana do norte de Maures e de Toulon Identifica-se com as bacias médias e inferiores de Gapeau e de Réal Martin, que constituem uma planície de suave relevo».

O mapa ilustrativo da área geográfica identificada, inicialmente constante do atual caderno de especificações, é substituído por um novo mapa, estabelecido em conformidade com a Carta Nacional em vigor.

Atualizou-se também o ponto [3.4] do documento único, que descreve as fases específicas da produção que devem ocorrer na área geográfica identificada. Assim, o texto seguinte do documento único: «A produção e a embalagem têm de ocorrer na área geográfica identificada», é completada e substituída pelo seguinte texto: «As fases de produção, embalagem e congelação têm de ocorrer na área geográfica identificada».

Rubrica «Estrutura de controlo»

O texto inicialmente constante do caderno de especificações:

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

51, rue d'Anjou

75 008 Paris

FRANÇA

Tel. +33 153898000

Fax +33 142255797

Endereço eletrónico: info@inao.gouv.fr

O Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) é um estabelecimento público administrativo, com personalidade jurídica, sob tutela do Ministério da Agricultura, declarado autoridade competente na aceção do Regulamento n.º 882/2004.

O controlo das condições de produção dos produtos que beneficiam de uma denominação de origem é da responsabilidade do INAO.

Nome: *Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)*

Endereço: *59 boulevard Vincent Auriol*

75703 Paris Cedex 13

FRANÇA

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF é um serviço do Ministério da Economia, da Indústria e do Emprego.»

É substituído pelo texto seguinte:

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

Endereço:

Arboreal — 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 — 93555 Montreuil Cedex

FRANÇA

Tel. +33 173303800

Fax +33 173303804

Endereço eletrónico: info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Endereço: 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

FRANÇA

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF é uma Direção do Ministério da Economia.

Em conformidade com o disposto no artigo 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações, antes da colocação no mercado, é assegurada por um organismo de certificação de produtos cujo nome e dados de contacto estão disponíveis no sítio Internet do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.»

As alterações introduzidas consistem na atualização dos dados de contacto das estruturas de controlo, INAO e DGCCRF. É também aditado o seguinte: «*Em conformidade com o disposto no artigo 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações, antes da colocação no mercado, é assegurada por um organismo de certificação de produtos cujo nome e dados de contacto estão disponíveis no sítio Internet do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.*»

Rubrica «Requisitos nacionais»

As alterações introduzidas consistem na atualização do quadro dos principais elementos a controlar e do respetivo método de avaliação, a fim de ter em conta a introdução de figos destinados à transformação («prazo de expedição no estado fresco cinco dias após a colheita»), a sua congelação, se for caso disso («armazenagem para congelação e acondicionamento dos figos na área geográfica delimitada», «congelação até cinco dias, no máximo, após a colheita», «temperatura mínima inferior a 18 °C no prazo máximo de cinco dias após congelação», «expedição, no máximo, um ano após a congelação», «isentos de picadas de insetos»), a sua embalagem («em recipientes de capacidade igual ou inferior 2 kg»), e também o rigor introduzido no controlo das distâncias entre árvores («no momento da plantação, entre eixos») e a alteração introduzida nas datas de colheita (supressão do período fixo de 15 de agosto a 15 de novembro, substituído por datas de início e termo das colheitas estabelecidas anualmente).

Além disso, a reflexão conduzida pelo agrupamento, alguns anos após o funcionamento da DOP, levou a propor o seguinte:

- upressão, dos «principais elementos a controlar», do ponto relativo ao controlo da manutenção dos pomares, que se considera não ter um forte impacto nas características do produto DOP;
- adição, por outro lado, do ponto relativo ao controlo da variedade («Bourjassotte Noire») e da cor dos figos colhidos, indicador do grau de maturação do fruto («80% dos figos com nível de intensidade da cor entre C2 a C7»), mas supressão do ponto relativo ao controlo das caixas de colheita, por ser menos importante;
- atualização e integração do ponto relativo ao controlo da qualidade exterior dos frutos, mediante a introdução do controlo do caráter «intacto, isento de rasgões, rachas e vestígios de folhas no fruto, dentro dos limites de tolerância estabelecidos» do figo para consumo direto e do caráter «isento de picadas de insetos» do figo para transformação;
- atualização das características do produto controlado no que respeita à descrição do produto: supressão do controlo do caráter «suculento» do produto, já que o mesmo está incluído em todos os elementos descritivos do produto. É substituído pela verificação da conformidade de todas as «características organoléticas» definida na descrição do produto;
- aviso da existência de tolerâncias para o controlo do produto acabado.

DOCUMENTO ÚNICO

«FIGUE DE SOLLIÈS»

N.º UE: PDO-FR-00544-AM01 — 23.10.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Figue de Solliès»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Por «Figue de Solliès» entende-se o figo roxo proveniente da variedade Bourjassote Noire, comercializado fresco ou congelado. Os figos frescos destinam-se a consumo direto ou transformação, enquanto os figos congelados destinam-se exclusivamente à transformação.

Em relação a todos os frutos:

- O figo possui forma de gota comprimida e cor variável entre roxo e preto com nervuras.
- É um fruto denso, firme e macio.
- Apresenta recetáculo fino, verde-pálido,
- polpa carnuda, brilhante e suculenta, cor de doce de morango e profusão de grãos finos de cor creme.
- O fruto é inteiro, de diâmetro igual ou superior a 40 mm (antes de eventual congelação).
- Apresenta epiderme isenta de picadas de insetos.
- Ao olfato, é elegante, pouco intenso, com notas vegetais e frutadas de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos.
- Ao paladar, apresenta um equilíbrio característico entre os sabores acidulados e doces.

— A polpa é estaladiça e depois fundente, de aromas intensos vegetais (doce de ruibarbo, melancia), frutados (frutos vermelhos) e de notas florais.

— Apresenta teor de açúcar igual ou superior a 14 °Brix, na fase de acondicionamento ou na fase de congelamento.

Em relação aos frutos para consumo direto:

— A epiderme do fruto deve estar intacta, isenta de rachas, rasgões, ou vestígios de folhas no fruto. Pode, no entanto, apresentar vestígios ligeiros de fricção da folha no fruto, até 5% da superfície do fruto.

Em relação aos frutos destinados à transformação:

— A epiderme pode apresentar-se deteriorada com rachas, rasgões, ou com vestígios de fricção da folha no fruto.

No caso dos frutos para consumo direto, tal como no caso dos frutos destinados à transformação:

— É permitida uma proporção máxima de 10% de frutos não conformes para todos critérios previamente mencionados, exceto para os critérios de variedade e calibre para os quais não é estabelecida qualquer tolerância.

A embalagem e comercialização dos frutos para consumo direto efetuam-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.

A embalagem e a comercialização dos frutos destinados à transformação efetuam-se em recipientes de capacidade igual ou inferior a 25 kg.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

As fases de produção, embalagem e congelação têm de ocorrer na área geográfica identificada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere

Relativamente aos frutos para consumo direto, a embalagem e comercialização efetuam-se em tabuleiros de uma só camada ou em caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg.

Relativamente aos frutos para transformação, a embalagem e a comercialização efetuam-se em recipientes de capacidade igual ou inferior a 25 kg, selados com um sistema inviolável que perca a sua integridade após abertura.

A embalagem e, no caso da transformação de figos destinados à transformação, a eventual congelação devem ocorrer na área geográfica. Efetivamente, em geral, o figo é um fruto frágil que suporta mal o transporte e os embates físicos ou choques térmicos. Por conseguinte, a fim de assegurar a preservação das suas qualidades originais, os figos devem ser embalados ou congelados (após transitar por uma câmara frigorífica por um período de 12 a 24 horas, a fim de evitar um choque térmico demasiado grande), imediatamente após a triagem, em recipientes que evitem qualquer risco de esmagamento (tabuleiro de uma camada ou caixas de capacidade igual ou inferior a 1 kg para os figos para consumo direto e recipientes de 25 kg no máximo para os figos destinados à transformação). Esta restrição torna, por conseguinte, necessário o acondicionamento e a congelação dos figos na área geográfica de produção, já que a fase de triagem recorre especificamente ao saber dos produtores de figos de Solliès. Além disso, a embalagem e a congelação na área geográfica também permitem reduzir o risco de substituição do produto por produtos não conformes, nomeadamente através da utilização, pelos produtores, de embalagens com um sistema inviolável que perca a sua integridade após a abertura.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos dos figos que beneficiam da denominação de origem «Figue de Solliès» incluem, em cada embalagem comercial, as seguintes indicações:

— o nome da denominação de origem «Figue de Solliès» inscrito em caracteres de dimensões iguais, no mínimo, às dos caracteres de maiores dimensões que figurem no rótulo;

— a menção «appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida), inscrita imediatamente antes ou após o nome da denominação, sem menções intermédias.

— no caso dos figos para transformação, a seguinte menção adicional: «transformação-congelado» ou «transformação-fresco», consoante a categoria do produto.

Estas menções e indicações devem figurar no mesmo rótulo e no mesmo campo visual.

Além do rótulo, os documentos de acompanhamento e as faturas devem conter o nome da denominação de origem e a menção «*appellation d'origine protégée*» (Denominação de Origem Protegida), bem como a menção relativa à categoria do produto («*transformação-congelado*» ou «*transformação-fresco*»).

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica identificada do figo com a denominação «*Figue de Solliès*» situa-se no departamento de Var, no sudeste de França, na região de Provença-Alpes-Côte d'Azur. Esta área está totalmente inserida no termo sudoeste da depressão permiana do norte de Maures e de Toulon. Identifica-se com as bacias médias e inferiores de Gapeau e de Réal Martin, que constituem uma planície de suave relevo. A área geográfica identificada, aprovada pelo Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto nacional da origem e da qualidade), na sessão da comissão nacional competente, de 12 de janeiro de 2005, com base no código oficial geográfico para 2005, contém 15 municípios, dois dos quais abrangidos apenas parcialmente.

Todo o território dos seguintes municípios: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville e La Valette-du-Var.

Parte do território dos seguintes municípios: Pierrefeu-du-Var (secções A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 et E12);

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

O documento cartográfico que define os limites da área geográfica é entregue nos serviços camarários para determinação dos municípios apenas parcialmente abrangidos.

5. Relação com a área geográfica

O «*Figue de Solliès*» caracteriza-se por um sabor rico, polpa carnuda e succulenta, de bom calibre e elevado teor de açúcar, relacionados sobretudo com os fatores naturais (solos e rede hidrografia, clima) e humanos (práticas de colheita e de triagem) do meio geográfico.

Em termos de fatores naturais, a zona de produção do «*Figue de Solliès*», aberta no mar Mediterrâneo, é delimitada por uma estrutura de relevos e caracterizada pela existência de um mesoclima específico. Trata-se de um clima mediterrânico de temperaturas quentes, em especial no período entre abril e outubro. A área geográfica caracteriza-se igualmente pelo número reduzido de dias de geada, por chuvas torrenciais no outono e no inverno e humidade média, mas constante. A nível geológico, a área geográfica situa-se numa zona de confronto entre a Provença calcária e o maciço cristalino de Maures, a oeste, o que origina uma grande variedade de solos. Assim, a zona de produção caracteriza-se por seis tipos de solos: solos pardos com depósitos de aluviões recentes, solos pardos pouco lixiviados de aluviões antigos, solos lixiviados com depósitos de aluviões antigos, solos pardos jovens de depósitos de vertente ou amontoados rochosos, solos pardos jovens sem reservas de cálcio, solos carbonosos de cálcio e magnésio.

A variedade Bourjassote Noire, geralmente mais conhecida por «*figo roxo*», é produzida quase exclusivamente nesta zona de produção. Embora a bacia de Solliès, por si só, tenha contribuído para cerca de 57% da produção nacional de figos em 2016, com mais de 1 800 toneladas de todas as variedades, a maior parte da produção francesa da variedade Bourjassote Noire provém desta zona.

Em termos de fatores humanos, o saber específico desenvolvido pelos produtores do «*Figue de Solliès*» prende-se, em especial, com o método de plantação (para um bom desenvolvimento da figueira, as árvores dispõem de, pelo menos, 25 m², ou seja, 5 m de distância entre duas árvores e 5 m entre duas linhas), o método de poda (obtenção de pomares «pedonais» com ramos ao alcance da mão, com o objetivo de facilitar a colheita e poda de frutificação para obtenção de frutos de bom tamanho), o controlo da irrigação em períodos de stresse hídrico, de modo a evitar o rompimento do fruto e a garantir uma produção de qualidade que permita a comercialização dos figos nas melhores condições, a gestão da colheita, exclusivamente manual, e efetuada por mão-de-obra geralmente local, qualificada e formada para o efeito. Para determinar a fase ideal de colheita, os produtores recorrem ao «código cromático» estabelecido pelo Centre Technique Interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) que representa os diferentes níveis de intensidade de cor do «*Figue de Solliès*», em relação ao estado de maturação. Os figos são geralmente colhidos entre 15 de agosto e 15 de novembro, consoante o seu estado de maturação. A triagem, manual, é também uma fase importante para a seleção dos melhores frutos, em função da sua integridade, calibre e teor de açúcar. Os frutos destinados ao mercado do figo para consumo direto devem ter excelente apresentação. Os figos deteriorados, que apresentem rasgões, rachas ou vestígios de fricção da folha no fruto, devido a um elevado grau de maturação, mas excelentes em termos de sabor, destinam-se à transformação (doces, purés, tartes, etc.), podendo ser congelados a fim de prolongar o tempo de conservação antes da transformação.

O figo com a denominação de origem «Figue de Solliès» distingue-se de outros produtos semelhantes pelas seguintes características:

- a forma de gota comprimida;
- a cor variável entre roxo e preto com nervuras;
- a densidade, firmeza e macieza;
- a polpa carnuda, brilhante e succulenta, cor de doce de morango e profusão de grãos finos de cor creme;
- o olfato elegante, pouco intenso, com notas «vegetais» e «frutadas» de melancia, melão branco, morango e outros frutos vermelhos;
- a textura primeiro estaladiça e depois fundente, de aromas intensos «vegetais» (doce de ruibarbo, melancia) e «frutados» (frutos vermelhos) com «notas florais»;
- o calibre superior à média dos calibres observados no mercado europeu do figo, ou seja, igual ou superior a 40 mm (antes de eventual congelação);
- a originalidade gustativa resultante do excelente equilíbrio entre sabores acidulados e doces, único na Europa. Este equilíbrio entre sabores acidulados e doces obtém-se, nomeadamente, a partir do teor mínimo de açúcar de 14 °Brix (dentro dos limites de tolerância estabelecidos), garantido na fase de acondicionamento ou na fase de congelação, independentemente da finalidade dos frutos (fruto para consumo direto ou fruto para transformação);
- a boa capacidade de manutenção como fruto para consumo direto, que permite manter a boa apresentação (fruto intacto, isento de rasgões, rachas e vestígios de folhas no fruto dentro dos limites da tolerância estabelecidos) até ao consumidor e conservá-lo vários dias em boas condições.

A área geográfica do «Figue de Solliès» caracteriza-se por uma grande diversidade mineral, graças à circulação facilitada pela rede hidrográfica densa que, através do fluxo de águas subterrâneas, permite a ligação entre estes diferentes tipos de solo. Tal circulação propicia o enriquecimento mineral dos solos à disposição das raízes da figueira. Estas condições favorecem o crescimento das árvores e o desenvolvimento das folhas, contribuindo para a riqueza gustativa dos frutos, bem como para os sabores acidulados e doces, característicos do «Figue de Solliès». O teor de calcário relativamente baixo dos solos (inferior a 20%) permite obter frutos mais carnudos e succulentos, com calibres não inferiores a 40 mm, igualmente favorecidos pelo número reduzido de dias de geada na área geográfica, pela irrigação estival praticada pelos produtores e pela humidade média, mas constante, nos pomares. Este calibre obtém-se também através do saber dos produtores em matéria de triagem e de embalagem, onde é dedicada toda a atenção à formação da intensidade de cor e de calibre uniformes no que diz respeito aos figos para consumo direto.

A influência do clima mediterrânico quente, com humidade média e exposição solar generosa, contribui para que o «Figue de Solliès» atinja um teor mínimo de açúcar de 14 °Brix durante a colheita. A colheita, exclusivamente manual, aliada a uma triagem rápida e rigorosa no posto de acondicionamento, permite assegurar que o fruto apresenta as melhores características físicas e organoléticas (manutenção, capacidade de conservação, calibragem e maturação ideal do fruto).

O figo com a denominação «Figue de Solliès» é, por conseguinte, muito apreciado por estas qualidades organoléticas, como figo de consumo direto, nos mercados locais e nacionais, nas grandes mercearias finas, e para exportação, mas também no setor da restauração pelos grandes chefes que não hesitam em elogiar os seus méritos em obras dedicadas à gastronomia [Gui GEDDA, abril de 2004, «La magie de la figue dans la cuisine provençale», (a magia do figo na cozinha provençal) ed. Edisud] e pelos transformadores para preparar doces, produtos de pastelaria e outras preparações à base de figo. A par da produção de frutos para consumo direto, o mercado do figo para transformação, frequentemente congelado para prolongar a validade, cresceu a partir de 1980. O figo da variedade Bourjassotte Noire, destinado à transformação, representa atualmente mais de 20% da quantidade total produzida na área geográfica da denominação, ou seja, 300 toneladas em 2016.

Referência à publicação do caderno de encargos

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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