

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 257/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„FIGUE DE SOLLIES”

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

DOP (X)IGP ()

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

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

Componență: producători, ambalatori și unități de congelare

Statutul juridic: grupul este un sindicat profesional reglementat de Codul Muncii. El este un organism recunoscut oficial de statul francez pentru gestionarea caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Figue de Solliès”. În această calitate, grupul are dreptul să solicite modificări ale caietului de sarcini.

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: structura de control, cerințe naționale, aria geografică.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

5.1. Rubrica „Descrierea produsului”

Formularea inițială referitoare la descrierea „Figue de Solliès” se modifică astfel încât să integreze specificitățile fructelor destinate prelucrării, precum și toleranțele prevăzute pentru fructele de masă și pentru fructele destinate prelucrării.

Astfel, următoarea formulare inițială din caietul de sarcini și din documentul unic:

„Figue de Solliès” este o smochină de culoare violetă, provenind din soiul Bourjassote Noire, comercializată în stare proaspătă și întreagă, având un diametru mai mare sau egal cu 40 mm. Coaja acesteia nu prezintă înțepături de insecte, crăpături sau zone dure (ca urmare a frecării frunzei de fruct). Caracterizată printr-un echilibru al savorilor acidulate și dulci, «Figue de Solliès» are un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix, garantat în etapa de ambalare. Având forma unei picături de apă aplatizate, culoarea violet spre negru cu nervuri, «Figue de Solliès» este un fruct dens, tare și elastic. Receptaculul este subțire, verde-deschis, pulpa este cărnosă, strălucitoare și succulentă, de culoarea dulceței de căpșuni, cu numeroase semințe mici, de culoare bej. Parfumul este elegant, puțin intens, cu note vegetale și fructate de pepene roșu, pepene alb, de căpșuni și alte fructe roșii. La degustare fructul se caracterizează prin echilibrul caracteristic acidulat și dulce, fiind crocant, apoi topindu-se în gură, cu intense arome vegetale, fructate și cu note florale. Ambalarea și comercializarea se efectuează în tăvițe cu un singur strat de fructe sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.”,

se înlocuiește cu formularea următoare în caietul de sarcini și în documentul unic (la punctul 3.2):

„Figue de Solliès” este o smochină de culoare violetă, provenind din soiul Bourjassote Noire, comercializată în stare proaspătă sau congelată. Smochinele proaspete sunt destinate consumului ca fructe de masă sau prelucrării, în timp ce smochinele congelate sunt destinate doar prelucrării.

Pentru toate fructele:

- Smochina are forma unei picături de apă aplatizate și culoarea violet spre negru cu nervuri.
- Aceasta este densă, tare și elastică.
- Receptaculul este subțire, de culoare verde-deschis.
- Pulpa este cărnosă, strălucitoare și succulentă, de culoarea dulceții de căpșuni, cu numeroase semințe mici, de culoare bej.
- Smochina este întreagă, cu un diametru mai mare sau egal cu 40 de milimetri (înainte de congelarea eventuală).
- Coaja acesteia nu prezintă înțepături de insecte.
- Parfumul său este elegant, puțin intens, cu note vegetale și fructate de pepene roșu, pepene galben, căpșuni și alte fructe roșii.
- Le degustare smochina prezintă un echilibru caracteristic între savoarea acidulată și savoarea dulce.
- Pulpa sa este crocantă, apoi fondantă, prezentând arome vegetale intense (dulceață de rubarbă, pepene roșu) și arome fructate (fructe roșii), precum și note florale.
- Pulpa prezintă un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix în etapa de ambalare sau de congelare.

Pentru fructele de masă:

Coaja smochinei nu prezintă crăpături, tăieturi, fisuri sau zone dure. Totuși, pe maximum 5 % din suprafața sa, poate prezenta o urmă ușoară de frecare a frunzei de fruct.

Pentru fructele destinate prelucrării:

Coaja poate prezenta crăpături, tăieturi, fisuri, zone dure sau urme de frecare a frunzei de fruct.

Atât în ceea ce privește fructele de masă, cât și în ceea ce privește fructele destinate prelucrării, se acceptă o proporție maximă de fructe neconforme de 10 % per lot pentru ansamblul criteriilor menționate mai sus, cu excepția criteriilor referitoare la soi și la dimensiune, pentru care nu este prevăzută nicio toleranță.

Fructele de masă sunt ambalate și comercializate în tăvițe cu un singur strat de fructe sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.

Fructele destinate prelucrării sunt ambalate și comercializate în recipiente cu o capacitate maximă de 25 de kilograme.

Modificarea vizează în principal adăugarea fructelor destinate prelucrării și adăugarea congelării (doar pentru fructele destinate prelucrării).

De acum înainte, descrierea produsului face distincția între caracteristicile comune ale „Figue de Solliès”, indiferent de destinația sa (grupate într-un paragraf intitulat „pentru toate fructele”), care sunt identice cu cele din descrierea din caietul de sarcini în vigoare (formă, culoare, textură, suculență, caracter întreg, dimensiune minimă, caracteristici organoleptice, conținut minim de zahăr ...), respectiv caracteristicile specifice ale smochinei în funcție de destinația sa (grupate în paragrafe intitulate „pentru fructele de masă” sau „pentru fructele destinate prelucrării”). De asemenea, se adaugă faptul că „diametrul” și „conținutul de zahăr” sunt definite „înainte de congelare”, deoarece sunt criteriile de sortare care nu variază decât în mică măsură la decongelare.

De asemenea, se adaugă toleranțele următoare (cu excepția celor pentru dimensiune și soi): procentajul maxim permis de fructe neconforme per lot și procentajul maxim al suprafeței fructului care poate prezenta o urmă ușoară de frecare a frunzei de fruct.

În plus, următoarea formulare inițială de la punctul 3.5, „Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea”, din documentul unic:

„Loturile puse în vânzare au dimensiuni și colorație omogene.”,

se elimină deoarece este vorba de un criteriu de sortare, menționat în rubrica „descrierea metodei de obținere” din caietul de sarcini.

De fapt, grupul solicitant dorește să extindă domeniul de aplicare al caietului de sarcini al DOP, astfel încât să se includă și smochinele destinate prelucrării (dulcețuri, chutney, produse de patiserie, fructe fierte sub vid...), întrucât caietul de sarcini în vigoare nu vizează decât fructele de masă. Într-adevăr, cererea de fructe destinate prelucrării este mare și în continuă creștere din anii 1980. Smochinele destinate prelucrării reprezintă peste 20 % din tonajul anual global produs din soiul Bourjassotte Noire în aria aferentă denumirii, și anume aproape 300 de tone în 2016 (400 de tone în 2015) din cele 1 400 de tone recoltate în total (1 600 de tone în 2015).

Fructele destinate exclusiv prelucrării vor putea prezenta unele defecte vizuale la nivelul cojii și vor putea fi congelate. Adesea legate de o supramaturare în momentul recoltării, defectele vizuale cum ar fi o coajă tăiată, crăpată, fisurată sau care prezintă zone dure nu sunt acceptate în cazul fructelor de masă a căror prezentare trebuie să fie aproape ireproșabilă (urmele ușoare de frecare a frunzei de fruct fiind tolerate în limita a 5 % din suprafața cojii). În plus, cu această ocazie, se precizează caracterul „fără fisuri” al smochinelor de masă. În schimb, aceste defecte vizuale nu afectează calitatea organoleptică a fructului, în special în contextul prelucrării.

Congelarea permite creșterea duratei de conservare a smochinelor (până la un an), în special a celor mai coapte fructe, care sunt cele mai căutate de prelucrători datorită conținutului lor bogat de zahăr. Achiziționarea de smochine congelate le permite prelucrătorilor să își eșaloneze producția, asigurând calitatea unui produs care, în stare proaspătă, are o durată de viață foarte scurtă (câteva zile). Unele teste efectuate de către grup pe parcursul mai multor ani au permis confirmarea faptului că, în urma congelării, „Figue de Solliès” își păstrează caracteristicile organoleptice (culoare, gust, textură) și analitice (conținut de zahăr).

Ambalarea în caserole sau în tăvițe nu este adaptată nevoilor prelucrătorilor care achiziționează acest produs. Fructele destinate prelucrării, care sunt cel mai adesea congelate, sunt ambalate, prin urmare, în recipiente adaptate (pungi sau cutii de carton) care nu depășesc 25 kg, pentru a se evita vătămarea fructelor prin strivire. De altfel, acestea sunt adesea congelate înainte de comercializare și de prelucrare.

5.2. Rubrica „Dovada originii”

Pe lângă numeroase modificări la nivelul formei, modificările caietului de sarcini constau atât într-o actualizare generală a acestei rubrici în conformitate cu cerințele naționale puse în aplicare pentru produsele cu denumire de origine, cât și într-o actualizare ca urmare a introducerii smochinei destinate prelucrării, eventual congelată, făcând diferența dintre aceasta și „smochina de masă”.

Astfel, se adaugă următoarea formulare care descrie sistemul pus în aplicare la nivel național:

„Punerea în aplicare a unei monitorizări a documentației de-a lungul procesului de producție și de congelare a smochinelor „Figs de Solliès”, legate de un control pe teren, precum și a unei proceduri de control senzorial al produsului permite garantarea monitorizării produsului, a producției și a ambalării sale.

Orice operator care dorește să modifice condițiile de producție a denumirii de origine «Figue de Solliès» trebuie să transmită grupului declarațiile următoare și să actualizeze documentele și registrele următoare, în conformitate cu modalitățile și termenele stabilite.

Declarațiile și avizele de însoțire se redactează pe materialele tipărite furnizate de grup, care sunt conforme cu modelele aprobate de directorul INAO. Toate caietele de înregistrare a culturilor, registrele, copiile avizelor de însoțire și alte documente care permit efectuarea unei monitorizări și a unor verificări ale volumelor și ale produselor sunt puse la dispoziția agenților responsabili pentru controale.”

Se elimină detaliile referitoare la informațiile care fac parte din „declarația de identificare” a operatorilor, dar se adaugă faptul că această declarație vizează operatorii care intervin în producție, preparare, congelare sau ambalare și că aceasta este „recepționată și înregistrată de grup”;

„Declarația anuală privind lipsa intenției de a dedica mijloace de producție” (facultativă) este redenumită „Declarația anuală privind lipsa intenției de a produce, integral sau parțial, denumirea de origine”, iar detaliile privind informațiile furnizate sunt eliminate.

„Declarația de producție și de comercializare”, care era prevăzută inițial, este înlocuită cu o „declarație anuală de recoltă” pentru producătorii de smochine și o „declarație anuală de producție” pentru operatorii care comercializează și expediază smochine care poartă denumirea de origine.

În „declarația anuală de producție”, se adaugă faptul că declarația cuprinde „cantitățile de smochine ambalate și comercializate cu denumirea de origine, făcându-se distincția între smochinele de masă și smochinele destinate prelucrării și precizându-se cantitățile care au fost, eventual, congelate”.

„Registrele de contabilitate a stocurilor, care înregistrează totalitatea mișcărilor produselor și desfășurarea manipulărilor”, sunt înlocuite cu informații împărțite acum în două documente distincte: un „registru privind recolta” pentru producătorul de smochine, care indică: „pentru fiecare livadă identificată prin referințele cadastrale: cantitățile recoltate defalcate în funcție de data recoltării, locul de depozitare a acestora, cantitatea ieșită, data de ieșire și destinația acestora. Informațiile care figurează în registru sunt păstrate de operator pe durata anului la care se referă acestea, precum și în următorii doi ani” și „un registru privind manipularea” pentru operatorul care sortează, calibrează, comercializează și expediază smochinele, care precizează: „cantitățile și originea smochinelor aduse, cu referințele bonurilor de livrare, datele de realizare a diferitelor operațiuni (depozitare, sortare, calibrare, ambalare, congelare, expediere), cantitățile sortate și calibrate, congelate, ambalate și expediate, cu precizarea categoriei (smochine de masă sau destinate prelucrării, proaspete sau congelate). Informațiile care figurează în registru sunt păstrate de operator pe durata anului la care se referă acestea, precum și în următorii doi ani”.

Se adaugă o „fișă de identificare a unităților de ambalare” care menționează că „Fiecare unitate de ambalare destinată comercializării cu denumirea de origine este identificată printr-o fișă care menționează cel puțin: referința lotului, data ambalării, data congelării pentru loturile congelate, mențiunea „DOP” și, pentru fructele destinate prelucrării, mențiunea referitoare la categoria lotului («prelucrare-congelat» sau «prelucrare-proaspăt»”.

De asemenea, se adaugă o „Fișă a paletului” care menționează că: „Fiecare palet care conține mai multe unități de ambalare include o fișă care recapitulează toate informațiile incluse în fișa de identificare a unităților de ambalare”.

Pentru monitorizarea operațiunilor de cultivare efectuate pe parcele, se oferă operatorului posibilitatea de a-și nota intervențiile în orice alt document decât caietul de înregistrare a culturii, care era prevăzut inițial.

De asemenea, tot în această rubrică, se adaugă trimiterea la verificarea analitică și organoleptică prevăzută în vederea asigurării calității și a conformității produsului cu descrierea sa: „Pentru a garanta calitatea și conformitatea cu descrierea produsului definită la punctul II de mai sus, toată această procedură este completată cu analize senzoriale realizate prin sondaj, pe loturi de smochine pregătite de comercializare cu denumirea de origine”.

5.3. Rubrica „Metoda de obținere”

Modificările majore efectuate sunt legate de introducerea smochinelor destinate prelucrării și, eventual, congelate. Se adaugă condițiile de producție a acestui produs, care conduc uneori la o restructurare a diferitelor paragrafe din această rubrică pentru a se lua în considerare diferitele destinații ale smochinelor recoltate, respectiv smochine de masă sau destinate prelucrării, congelate sau nu. Pe lângă modificările legate de introducerea smochinelor destinate prelucrării, se efectuează și alte modificări.

Următorul paragraf introductiv: „Caracterul tipic al smochinei «Figue de Solliès» se datorează unor tehnologii ancestrale. Aceste tehnici de producție sunt adaptate particularităților smochinului și nevoilor acestuia, garantând astfel specificitățile acestei regiuni și calitatea fructelor produse în regiune. Întregul ciclu al produsului, de la îngrijirea livezii, până la ambalare după recoltare beneficiază de priceperea cultivatorilor” se elimină deoarece are legătură mai degrabă cu elementele referitoare la „legătura cu originea geografică a produsului” decât cu descrierea „metodei de obținere”.

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini în vigoare:

„Plantare: fiecare arbore dispune de o suprafață minimă de 25 de metri pătrați, această suprafață fiind obținută prin înmulțirea celor două distanțe dintre rânduri cu spațiul dintre arbori. Distanța minimă dintre arbori este de cel puțin 5 metri.”,

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Densitatea de plantare: fiecare arbore dispune de o suprafață minimă de 25 de metri pătrați, această suprafață fiind obținută prin înmulțirea celor două distanțe dintre rânduri cu spațiul dintre arbori. Distanța minimă dintre arbori, măsurată «de la axă la axă», este de cel puțin 5 metri în momentul plantării.”

Distanțele și suprafețele minime de plantare nu se modifică, dar se adaugă faptul că măsurarea distanței minime stabilite dintre arbori se efectuează „de la axă la axă în momentul plantării”, pentru a se evita orice interpretare și pentru a se ține seama de dezvoltarea trunchiurilor de-a lungul anilor.

Următoarea formulare din caietul de sarcini în vigoare:

„Recoltarea smochinelor se efectuează între 15 august și 15 noiembrie.”,

se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Data recoltării: datele de începere și de încheiere a recoltării sunt stabilite anual prin decizia directorului INAO, la propunerea grupului”.

Datele fixe de recoltare se elimină și se înlocuiesc cu o procedură anuală de începere și de încheiere a recoltării. De fapt, perioada de recoltare menționată inițial era orientativă. În realitate, aceasta poate varia ușor în fiecare an deoarece este important să se țină seama de starea reală a maturității și a calității fructelor în funcție de condițiile climatice: întârzierea coacerii din cauza unei expuneri la soare insuficiente, sfârșitul ploios al perioadei de recoltare, care conduce la o scădere a conținutului de zahăr și la o diminuare a calităților organoleptice ale fructelor, etc.

Având în vedere verificările, propunerea grupului va fi justificată, pe o rețea de parcele, pe baza culorii fructelor și a conținutului lor de zahăr în conformitate cu criteriile definite în caietul de sarcini (80 % dintre smochine trebuie să aibă culoarea C2-C7 din „codul culorilor” și un conținut minim de zahăr de 14 ° Brix).

Următoarea formulare inițială: „Smochinele sunt recoltate și transportate din livadă la locul de depozitare în lăzi perforate, al căror conținut nu trebuie să depășească 20 de kilograme”,

se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Smochinele sunt recoltate, transportate și livrate în lăzi perforate al căror conținut nu poate depăși 20 kg.”

În ceea ce privește modalitățile de recoltare, pe lângă obligația de recoltare și de transportare a smochinelor în lăzi perforate cu un conținut maxim de 20 kg, se adaugă și obligația de livrare a smochinelor în aceleași lăzi pentru a se păstra calitatea acestor fructe fragile. Exprimarea inițială: „din livadă la locul de depozitare” se elimină din cauza caracterului său implicit.

În toată această rubrică au fost efectuate și modificări strict legate de formă, care constau în special în înlocuirea tuturor formulărilor negative de tipul „nu trebuie să depășească” cu formulările pozitive următoare: „este mai mic sau egal cu”.

Detaliile modificărilor efectuate în ceea ce privește introducerea smochinelor destinate prelucrării, eventual congelate, sunt descrise în continuare:

- Următoarea formulare inițială: „Perioada de timp dintre cules și expedierea după ambalare nu depășește cinci zile. În această perioadă de timp, smochinele sunt depozitate fără să facă obiectul transvazării, la o temperatură care nu depășește 8 grade Celsius, pentru a nu fi afectate de efectele nefaste ale căldurii” se înlocuiește, în funcție de destinația smochinelor (de masă sau destinate prelucrării), cu formulările următoare, pentru a se face distincția între smochinele de masă și smochinele destinate prelucrării:

„Depozitare înainte de preparare: în așteptarea preparării lor ca smochine de masă sau ca smochine destinate prelucrării, smochinele livrate sunt depozitate imediat, fără să facă obiectul transvazării, la o temperatură maximă de 8 grade Celsius”.

- Și, pentru smochinele de masă:

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini în vigoare:

„După sortare, smochinele ambalate nu prezintă înțepături de insecte sau pete, coaja nu este tăiată sau crăpată și prezintă culorile C2 până la C7 în conformitate cu codul de culori CTIFL menționat mai sus. Conținutul lor de zahăr este mai mare sau egal cu 14° Brix.”

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Smochinele sunt sortate, calibrate, ambalate și expediate în maximum cinci zile după recoltare.

Sortare, calibrare și ambalare:

dimensiunea acestora este mai mare sau egală cu 40 mm. Nu prezintă înțepături de insecte sau pete, crăpături, tăieturi, fisuri sau zone dure. Coaja fructului poate totuși să prezinte o urmă ușoară de frecare a frunzei de fruct în limita a 5 % din suprafața sa. Smochinele au culoarea C2-C7 din codul de culori CTIFL menționat mai sus și prezintă un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix.

Cu excepția neconformităților de dimensiune și de soi, se acceptă o proporție maximă de fructe neconforme de 10 % per lot.”

Prin urmare, termenul inițial de ambalare și de expediere de maximum cinci zile după recoltare, care rămâne neschimbat, este reluat în această formulare.

Punctul referitor la criteriile de sortare este reformulat și completat prin introducerea unor praguri de toleranță exprimate în procentaj de fructe neconforme. Aceste toleranțe corespund, după mai mulți ani de producție și de control al denumirii de origine, unor diferențe de sortare acceptabile, și anume maximum trei smochine neconforme într-o tăviță cu 27 de smochine. Se păstrează informațiile referitoare la selecția smochinelor cu o dimensiune minimă de 40 mm, precum și la caracterul lipsit de tăieturi, fisuri și zone dure al cojii.

În ceea ce privește modalitățile de ambalare a smochinelor (în tăviță sau în caserole), următoarea formulare inițială din caietul de sarcini în vigoare:

„Ambalarea și comercializarea se efectuează în tăvițe cu un singur strat sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.”

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Ambalarea se efectuează imediat după sortare și calibrare. Comercializarea se efectuează în tăvițe cu un singur strat sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.”

De fapt, pentru mai multă precizie, se adaugă informația potrivit căreia ambalarea trebuie să se efectueze imediat după etapa de sortare și de calibrare, pentru a se păstra calitatea fructelor.

Restructurarea generală a diferitelor paragrafe a dus la crearea unui punct specific, „depozitare înainte de expediere”, care reia condițiile următoare, deja prevăzute în caietul de sarcini pentru smochinele de masă: „Până la expedierea acestora, loturile ambalate sunt depozitate la rece la temperaturi pozitive de maximum 8 grade Celsius.”

— Și pentru smochinele destinate prelucrării:

Caietul de sarcini este completat cu condiții de preparare și, după caz, de congelare a smochinelor destinate prelucrării. Astfel, se adaugă formulările următoare:

— „Smochinele sunt sortate, calibrate, ambalate și expediate sau depozitate la rece în vederea congelării în maximum cinci zile după recoltare”.

— „Sortare, calibrare”:

„Smochinele au o dimensiune mai mare sau egală cu 40 mm și au culoarea C2-C7 din codul de culori al CTIFL menționat mai sus. Acestea prezintă un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix. Smochinele nu prezintă înțepături de insecte, dar pot fi crăpate, tăiate, fisurate, cu zone dure sau pot prezenta urme de frecare a frunzei pe fruct. Cu excepția neconformităților de dimensiune și de soi, se acceptă o proporție maximă de fructe neconforme de 10 % per lot.”

Prin urmare, aceste smochine răspund aceluiași cerințe de sortare ca și smochinele de masă în ceea ce privește dimensiunea, culoarea, conținutul de zahăr și absența înțepăturilor de insecte. În schimb, spre deosebire de smochinele de masă, acestea pot fi crăpate, tăiate, fisurate sau cu zone dure.

— „Ambalare, depozitare și perioada de timp înaintea expedierii în stare proaspătă”:

„Imediat după sortare și calibrare, smochinele sunt ambalate într-un recipient cu o capacitate maximă de 25 de kilograme, închis cu ajutorul unui sistem inviolabil, care își pierde integritatea după deschidere. Ele sunt depozitate imediat la rece la temperaturi pozitive de maximum 8 grade Celsius, până la expedierea lor.”

Prin capacitatea lor mare, aceste unități de ambalare sunt adaptate destinației comerciale a produsului (prelucrare), păstrând în același timp calitatea acestuia, dat fiind că sunt limitate la 25 kg. În plus, pentru limitarea riscurilor de înlocuire a produsului cu smochine care nu poartă DOP, se prevede ca ambalajul utilizat să fie dotat cu un sistem inviolabil, care își pierde integritatea după deschidere.

— „Ambalare, depozitare, congelare și perioada de timp înaintea expedierii în stare congelată”:

— Depozitare prealabilă la rece:

„Imediat după sortare și calibrare, smochinele sunt depozitate la rece, la temperaturi pozitive de maximum 8 grade Celsius, timp de 12 până la 24 de ore, într-un recipient cu o capacitate maximă de 25 de kilograme.”

De asemenea, smochinele destinate congelării sunt depozitate în recipiente cu o greutate maximă de 25 kg pentru a se păstra calitatea produsului. După etapa de sortare, care poate crește temperatura fructelor, păstrarea smochinelor la rece înainte de congelare, timp de 12 până la 24 de ore în cameră frigorifică la o temperatură de maximum 8° Celsius, permite evitarea unui șoc termic prea mare, care ar putea să altereze calitatea fructului.

— Congelare:

„După depozitarea prealabilă la rece, smochinele sunt congelate pentru a atinge o temperatură internă mai mică sau egală cu - 18° Celsius în maximum cinci zile de la data congelării.”

Operatorii nu dispun de instalații care să le permită să efectueze o congelare rapidă. Cu toate acestea, experiența a arătat că perioadă de timp de maximum cinci zile înainte de congelare ar fi preferabilă pentru păstrarea caracteristicilor smochinelor „Figue de Solliès”.

— Ambalarea smochinelor congelate:

„Smochinele sunt ambalate într-un recipient cu o capacitate maximă de 25 de kilograme, închis cu un sistem inviolabil care își pierde integritatea după deschidere.”

Fiind destinate prelucrării, smochinele sunt ambalate în recipiente mari, spre deosebire de smochinele de masă. Totuși, conținutul este limitat la 25 kg pentru a se evita presarea într-o măsură prea mare a fructelor, care le-ar putea vătăma. În plus, pentru a se evita orice înlocuire a produsului cu smochine cu alte origini geografice, se impune ca ambalajele să fie însoțite de un sistem care să permită să se verifice dacă au fost deschise.

— Durata de conservare a smochinelor congelate:

„Smochinele congelate beneficiază de denumirea de origine protejată «Figue de Solliès» timp de cel mult un an după congelare”.

Durata maximă de conservare a fructelor congelate permite, pe de o parte, asigurarea păstrării caracteristicilor fizice și organoleptice ale produsului și, pe de altă parte, evitarea unei comercializări simultane a producțiilor din diferiți ani de recoltă.

Formularea următoare care figurează în caietul de sarcini, precum și la punctul 3.5 din documentul unic în vigoare:

„Ambalarea are loc obligatoriu în aria geografică, deoarece produsul este fragil, și astfel încât să se conserve calitatea și caracteristicile specifice denumirii de origine. În general, smochinele nu suportă bine transportul și eventualele șocuri. Prin urmare, ele trebuie manipulate cât mai puțin posibil și ambalate foarte rapid în recipiente care să evite orice risc de strivire (tăviță cu un singur strat de fructe sau caserolă de maximum 1 kg). Pe de altă parte, această constrângere impune ambalarea smochinelor imediat ce au fost sortate, deci chiar în locul unde se realizează sortarea, etapă care face apel la priceperea producătorilor din aria geografică.”.

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Ambalarea și, în cazul smochinelor destinate prelucrării, congelarea eventuală trebuie să se realizeze în aria geografică. În general, smochina este un fruct fragil, care nu suportă bine transportul, manipulările multiple și eventualele șocuri fizice sau termice. Prin urmare, pentru a se asigura păstrarea calităților lor originare, smochinele trebuie să fie ambalate sau congelate (după o depozitare la rece la temperaturi pozitive timp de 12 până la 24 de ore pentru evitarea unui șoc termic prea mare), imediat ce au fost sortate, în recipiente fără niciun risc de strivire (tăviță cu un singur strat de fructe sau caserolă având un conținut de maximum 1 kg pentru smochinele de masă, respectiv recipiente de maximum 25 kg pentru smochinele destinate prelucrării). Astfel, această restricție impune ambalarea și congelarea smochinelor pe teritoriul ariei geografice de producție, deoarece pentru etapa de sortare este necesară priceperea producătorilor de smochine din Solliès. În plus, ambalarea și congelarea în aria geografică permit și limitarea riscurilor de înlocuire a produsului cu un produs neconform, în special prin intermediul utilizării de către producători a unor ambalaje cu un sistem inviolabil, care își pierde integritatea după deschidere”.

Într-adevăr, se adaugă justificările în ceea ce privește ambalarea și congelarea în aria geografică a smochinelor destinate prelucrării și se completează cele menționate inițial în ceea ce privește ambalarea în aria geografică a smochinelor de masă.

5.4. Rubrica „Legătură”

Această rubrică a fost completată cu elemente referitoare la smochinele destinate prelucrării, eventual congelate. Grupul a dorit să profite de modificare pentru a sintetiza toată această rubrică.

În preambulul caietului de sarcini, precum și la punctul [5] din documentul unic, se adaugă formularea următoare, care precizează calitățile specifice ale smochinelor „Figue de Solliès”, care se datorează în principal factorilor naturali și umani din mediul geografic:

„«Figue de Solliès» este caracterizată prin bogăție gustativă, este un fruct cărnos și suculent, cu o dimensiune potrivită și un conținut de zahăr ridicat, caracteristici legate în principal de factorii naturali (soluri și rețea hidrografică, climă) și de factorii umani (practici de recoltare și de sortare) din mediul geografic.”

În ceea ce privește caracteristicile specifice ariei, au fost eliminate sau sintetizate numeroase elemente istorice menționate și au fost adăugate informații referitoare la piața smochinelor destinate prelucrării, evidențiindu-se faptul că smochinele destinate prelucrării reprezintă peste 20 % din tonajul global anual produs din soiul Bourjassotte Noire în aria denumirii, și anume aproape 300 de tone în 2016.

Sinteza efectuată în caietul de sarcini, dar care nu a fost reluată și în documentul unic, este următoarea:

„Existând încă din Antichitate, smochinii s-au dezvoltat în întreaga regiune mediteraneeană. Dacă în Evul Mediu regiunea Marseille asigura o mare parte a producției franceze, producția s-a extins ulterior către estul regiunii Provence și în special în direcția bazinului Solliès, unde a găsit condiții ideale pentru dezvoltarea sa, în special a soiului Bourjassotte Noire, denumit și «Figue de Solliès» din 1560. La începutul secolului al XIX-lea, dl Fauche, prefectul departamentului Var, preciza că Bourjassotte Noire este soiul dominant în departament. Producția sa a continuat să se dezvolte. La începutul secolului al XX-lea, în bazinul Solliès se produceau aproximativ 1 100 de tone de smochine. În anii 1905-1910, datorită rețelei feroviare, smochinele Figue de Solliès devin foarte apreciate la Paris, unde, în timpul sezonului, erau livrate 18 tone de smochine proaspete pe zi. În anii 1950, apar livezile compuse exclusiv din smochini. Aceștia sunt cultivați prin tehnici de tăiere care să asigure accesul la fructe de pe sol, fără a se utiliza scări, pentru a se facilita recoltarea. În anii 1980, smochina devine în mod cert cultura dominantă din zonă. În 1996, producătorii se grupează în cadrul «Syndicat de Défense de la Figue de Solliès», care le permite să protejeze denumirea «Figue de Solliès» printr-o denumire de origine controlată începând din anul 2006, apoi prin denumirea de origine protejată în 2010 pentru fructul proaspăt denumit «de masă». În prezent, producția totală anuală de smochine din toate soiurile în aria geografică se ridică la aproximativ 2 000 de tone.”

Elementele referitoare la smochinele destinate prelucrării adăugate în caietul de sarcini sunt următoarele:

„În paralel cu producția de fructe de masă, piața smochinelor destinate prelucrării, adesea congelate pentru prelungirea duratei lor de conservare, s-a dezvoltat rapid din anii 1980 în bazinul Solliès. În perioada respectivă, producția era de aproximativ 60 de tone, respectiv 13 % din tonajul global de smochine din soiul Bourjassotte Noire comercializate. Este vorba, în principal, de smochine foarte coapte (C7 în codul de culori al CTIFL), căutate de prelucrători pentru conținutul ridicat de zahăr. Aceste fructe cu caracteristici organoleptice excelente pot prezenta o coajă tăiată sau crăpată din cauza maturității lor, fapt care face imposibil orice transport pe distanțe lungi și le diminuează durata de viață în stare proaspătă. În plus, coaja cu zone mai mult sau mai puțin dure nu reprezintă o problemă pentru un fruct destinat prelucrării, deoarece calitățile gustative ale fructului nu sunt afectate.

Informații economice actuale

În 2016, producția de «Figue de Solliès» era realizată de 120 de producători de smochine, reprezentați printr-o cooperativă, precum și de aproximativ 20 de producători-expeditori. Franța a produs 3 200 de tone de smochine din toate soiurile, din care peste 1 800 de tone provin din aria geografică de producție a smochinei „Figue de Solliès”, în cadrul căreia 1 400 de tone provin din soiul Bourjassotte Noire. Smochinele destinate prelucrării reprezintă în prezent peste 20 % din tonajul global al soiului Bourjassotte Noire produs în aria geografică, și anume aproximativ 300 de tone în 2016.”

La punctul 5 din documentul unic, elementele corespunzătoare adăugate sunt următoarele:

„Smochinele care prezintă crăpături, tăieturi, fisuri, zone dure sau urme de frecare a frunzei de fruct, în special din cauza unei supramaturări, dar care au calități gustative excelente, sunt rezervate prelucrării (dulcețuri, piureuri, tarte...) și pot fi congelate pentru prelungirea conservării lor înainte de prelucrare.”

Caracteristicile geografice, geologice și climatice ale ariei geografice sunt sintetizate într-o măsură mai mare și cifrele referitoare la prezența soiului Bourjassotte Noire sunt actualizate.

Formularea actualizată din caietul de sarcini și de la punctul 5 din documentul unic este următoarea (primul paragraf nu se regăsește în documentul unic):

„Aria geografică de producție a smochinei «Figue de Solliès» este cuprinsă în totalitate în extremitatea de sud-vest a depresiunii permieni, fiind delimitată la vest și la nord de formațiuni calcaroase din Jurasic și la est de filitele masivului Maures. Această arie corespunde totodată rețelei hidrografice a bazinului Gapeau-Real-Martin, cu o rețea densă de mici pâraie care asigură irigarea bazinului de producție. În plus, devierile râului Gapeau asigură încă din Evul Mediu irigarea terenurilor agricole cu canale de irigație a căror rețea acoperă în întregime bazinul de producție.

Bazinul de producție, care are deschidere la Marea Mediterană, este delimitat de o structură de reliefuri și este caracterizat de existența unei mezoclime specifice. Este vorba despre o climă mediteraneeană cu temperaturi ridicate, în special din aprilie până în octombrie. De asemenea, aria geografică este marcată de un număr mic de zile de îngheț, de precipitații concentrate în timpul toamnei și al iernii și de o higrometrie medie, dar constantă. Din punct de vedere geologic, aria geografică este situată într-o zonă de conflict între regiunea Provence, cu relief calcaros, și șisturile cristaline ale masivului Maures la vest, care generează o varietate de soluri. Astfel, există șase tipuri de soluri care caracterizează bazinul de producție: soluri brune formate din aluviuni recente, soluri brune puțin levigate formate din aluviuni vechi, soluri brune levigate formate din aluviuni vechi, soluri brune tinere formate din coluviuni sau grohotiș, soluri brune tinere fără rezervă calcică, soluri calcaroase carbonatice cu magneziu.

Un soi predominant, aproape exclusiv: Soiul Bourjassotte Noire, cunoscut în mod curent sub denumirea de „smochina de culoare violetă”, este produs aproape exclusiv în acest bazin de producție. Bazinul din Solliès generează singur aproximativ 57 % din producția națională de smochine, cu peste 1 800 de tone produse în 2016 din toate soiurile, ceea ce înseamnă că majoritatea producției franceze a soiului Bourjassotte Noire provine din acest bazin. Celelalte livezi sunt dispersate marginal în toate departamentele franceze, în special în Vaucluse.”

Elementele referitoare la factorii umani au fost sintetizate (dimensiune, irigare...) și completate cu elemente referitoare la introducerea smochinelor destinate prelucrării, în special congelate.

Formularea actualizată a caietului de sarcini și a documentului unic (punctul [5]) este următoarea:

„Tehnicile adaptate mediului geografic și dezvoltate de producătorii smochinei «Figue de Solliès» vizează în special modul de plantare (pentru o bună dezvoltare a smochinului, arborii dispun de cel puțin 25 de metri pătrați, mai exact 5 metri între doi arbori și 5 metri între două rânduri), modul de tăiere (obținerea de livezi cu acces la fructe de pe sol, cu ramuri accesibile manual, în vederea facilitării culesului, și tăierea pentru producția de fructe, care vizează obținerea unor dimensiuni potrivite), controlul irigațiilor în perioadele de stres hidric astfel încât să se evite crăparea fructelor și să se asigure o producție de calitate, care să permită comercializarea smochinelor în cele mai bune condiții.

Gestionarea recoltării, care se efectuează exclusiv manual, de către o forță de muncă în general locală, formată și calificată. Pentru a stabili stadiul optim de recoltare, producătorii utilizează «codul de culori» elaborat de Centrul tehnic interprofesional pentru fructe și legume (Ctifl), care reprezintă corelația dintre diferitele niveluri de colorare a smochinei «Figue de Solliès» și stadiul de maturitate. Astfel, smochinele sunt culese în general între 15 august și 15 noiembrie, în funcție de maturitatea lor.”

Se precizează, de asemenea, doar în caietul de sarcini, că:

„Plăcuțele sunt numerotate de la C1 pentru o smochină puțin colorată și necoaptă (neacoperită de denumire) până la C7 pentru un fruct foarte copt. În mod tradițional, pentru ca smochinele să beneficieze de caracteristicile gustative căutate, recoltarea se efectuează atunci când nivelul colorației este cuprins între C2 și C7. În stadiul C1, smochinele nu sunt suficient de dulci și zemoase. În plus, având în vedere fragilitatea fructului, la recoltare se utilizează lăzi perforate având un conținut mai mic sau egal cu 20 kg.”

În caietul de sarcini se actualizează formularea următoare:

„Sortarea, ambalarea și congelarea:

Sortarea este o etapă importantă, destinată selectării fructelor care sunt conforme cu specificitățile denumirii de origine. Indiferent de destinație (smochine de masă sau smochine destinate prelucrării), fructele sunt comercializate întregi, au o dimensiune minimă de 40 de milimetri, o colorație cuprinsă între C2 și C7 și un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix. De asemenea, fructele sunt sortate în funcție de aspectul cojii lor. Smochinele destinate pieței smochinelor de masă au un aspect excelent. Acestea nu prezintă nici crăpături, nici tăieturi, nici fisuri și nici zone dure. Totuși, se acceptă o proporție maximă de fructe neconforme de 10 % per lot, precum și o proporție maximă de 5 % din suprafața cojii fructului cu urme ușoare de frecare a frunzei de fruct. Smochinele sunt comercializate în loturi omogene din punctul de vedere al dimensiunii, al maturității și al aspectului vizual. Acestea sunt ambalate în tăvițe cu maximum un strat de fructe sau în caserole având un conținut maxim de 1 kg, pentru garantarea integrității lor, precum și a unor condiții optime de conservare.

Smochinele care prezintă crăpături, tăieturi, zone dure sau urme de frecare a frunzei de fruct din cauza maturității lor ridicate (C7 în conformitate cu codul de culori al CTIFL), dar cu calități gustative excelente, sunt rezervate prelucrării (dulcețuri, piureuri, tarte...). Acestea pot fi ambalate în recipiente cu o capacitate maximă de 25 de kilograme pentru evitarea strivirii lor. Pentru prelungirea duratei lor de viață (până la un an) până la prelucrare, acestea pot fi congelate. După etapa de sortare, care poate crește temperatura fructelor, smochinele sunt păstrate timp de 12 până la 24 de ore într-o încăpere frigorifică, la o temperatură maximă de 8° Celsius, înainte de a fi congelate, în vederea evitării unui șoc termic prea mare, care ar putea afecta calitatea produsului.”

La punctul 5 din documentul unic, aceste ultime elemente sunt sintetizate astfel:

„Sortarea manuală este, de asemenea, o etapă importantă destinată selectării celor mai frumoase fructe în funcție de integritatea, dimensiunea și conținutul lor de zahăr. Smochinele destinate pieței smochinelor de masă au un aspect excelent. Smochinele care prezintă crăpături, tăieturi, fisuri sau zone dure din cauza unei maturități ridicate, dar care au calități gustative excelente, sunt rezervate prelucrării (dulcețuri, piureuri, tarte...) și pot fi congelate pentru prelungirea conservării lor înainte de prelucrare.”

În ceea ce privește specificitățile produsului, formularea următoare din caietul de sarcini în vigoare:

„«Figue de Solliès» se caracterizează printr-o dimensiune superioară mediei dimensiunilor observate pe piața europeană a smochinelor. DOC impune o dimensiune cel puțin egală cu 40 de milimetri.

Aceasta prezintă un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix în etapa ambalării.

«Figue de Solliès» este, de asemenea, căutată pentru rezistența sa, care îi permite să rămână prezentabilă (fruct fără crăpături) și să fie conservată mai multe zile în condiții bune.

Având forma unei picături de apă aplatizată și o culoare violet spre negru cu nervuri (cel puțin 80 % din coajă este de culoare violetă), smochina este un fruct dens, tare și elastic. Receptaculul este subțire, verde-deschis, pulpa este cărnoasă, de culoarea dulceții de căpșuni, cu numeroase semințe mici, de culoare bej. Parfumul este elegant, puțin intens, cu note vegetale și fructate de pepene roșu, pepene galben, căpșuni și alte fructe roșii. La degustare, smochina din Solliès este crocantă, apoi se topește în gură, prezentând arome vegetale intense (dulceață de rubarbă, pepene roșu) și arome fructate (fructe roșii), precum și note florale.

Originalitatea gustului său se traduce printr-un echilibru excelent al savorilor acidulate și dulci, unic în Europa. Într-adevăr, smochinele din soiul Bourjassotte Noire care provin din alte bazine de producție se disting printr-o predominanță a savorilor acidulate asupra savorilor dulci sau printr-o bogăție gustativă mai redusă, legată adesea de o recoltare prea timpurie. Acest echilibru de savori acidulate și dulci este obținut datorită unui conținut de zahăr minim de 14° Brix, garantat în etapa de ambalare.”

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„*Figue de Solliès*» se deosebește de celelalte produse similare prin specificitățile următoare:

- *forma sa de picătură de apă aplatizată;*
- *culoarea sa violet spre negru cu nervuri;*
- *aspectul său dens, tare și totodată elastic;*
- *pulpa sa cărnoasă, strălucitoare, succulentă, de culoarea «dulceții de căpșuni», cu numeroase semințe mici, de culoare bej;*
- *parfumul său elegant, puțin intens, cu note «vegetale» și «fructate» de pepene roșu, pepene galben, căpșuni și alte fructe roșii;*
- *textura sa crocantă, apoi fondantă, cu arome intense «vegetale» (dulceață de rubarbă, pepene roșu) și «fructate» (fructe roșii) și cu «note florale»;*
- *dimensiunea sa superioară mediei dimensiunilor observate pe piața europeană a smochinelor, și anume minimum 40 de milimetri (înainte de congelarea eventuală);*
- *originalitatea sa gustativă, tradusă printr-un echilibru excelent între savorile acidulate și cele dulci, unic în Europa. De fapt, smochinele din soiul Bourjassotte Noire care provin din alte bazine de producție se disting adesea printr-o predominanță a savorilor acidulate asupra savorilor dulci sau printr-o bogăție gustativă mai redusă, legată adesea de o recoltare prea timpurie. Acest echilibru de savori acidulate și dulci este obținut datorită unui conținut de zahăr de minimum 14° Brix (în limitele de toleranță prevăzute), garantat în etapa de ambalare sau de congelare, indiferent de destinația fructelor (fruct de masă sau fruct destinat prelucrării);*
- *rezistența sa considerabilă ca fruct de masă îi permite să rămână prezentabilă (fruct fără crăpături, fără tăieturi, fără fisuri și fără zone dure, în limitele de toleranță prevăzute) până la consumator și să fie conservată în condiții bune timp de mai multe zile.”*

Formularul se modifică astfel încât să pună în evidență mai bine caracteristicile esențiale ale smochinei din Solliès, indiferent de destinația sa, în conformitate cu descrierea produsului.

Elementele referitoare la notorietatea produsului sunt sintetizate într-o măsură mai mare și sunt mutate în secțiunea „Legătura cauzală”, fiind completate cu elemente referitoare la smochina destinată prelucrării în caietul de sarcini și la punctul 5 din documentul unic, după cum urmează:

„*Figue de Solliès*» este astfel foarte apreciată pentru aceste calități organoleptice unice, atât ca fruct de masă pe piețele locale și naționale, în marile magazine de delicatose și la export, cât și în sectorul alimentației publice, de către marii maeștri bucătari, care nu ezită să îi laude calitățile în lucrări de gastronomie (Gui GEDDA, aprilie 2004, «Magia smochinei în gastronomia provensală», editura Edisud), și de către prelucrători pentru prepararea dulcețurilor, a produselor de patiserie și a altor preparate pe bază de smochine. În paralel cu producția fructelor de masă, piața smochinelor destinate prelucrării, adesea congelate pentru prelungirea duratei lor de conservare, s-a dezvoltat începând din anii 1980. Smochina din soiul Bourjassotte Noire destinată prelucrării reprezintă astăzi peste 20 % din tonajul global produs în aria geografică, și anume aproximativ 300 de tone în 2016.”

Pe lângă modificările legate de formă, secțiunea „Legătura cauzală” este, de asemenea, corectată și completată cu elementele următoare, în caietul de sarcini și la punctul 5 din documentul unic:

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini în vigoare:

„*Conținutul relativ scăzut de calcar permite obținerea unor fructe mai cărnoase și apoase, ceea ce permite obținerea dimensiunilor caracteristice smochinei din Solliès, adică mai mari de 40 de milimetri. Această dimensiune este obținută și prin cunoștințele producătorilor în materie de sortare (manuală) și de ambalare, operațiuni în cadrul cărora se pune accentul pe crearea unor tăvițe cu smochine de culori și dimensiuni omogene.”*

se completează și se înlocuiește cu formularea următoare (tot la punctul [5] din documentul unic):

„*Conținutul relativ scăzut de calcar din soluri (mai mic de 20 %) permite obținerea unor fructe mai cărnoase și succulente, cu dimensiuni care depășesc 40 de milimetri, care sunt favorizate și de numărul mic de zile de îngheț din aria geografică, de irigațiile estivale efectuate de către producători și de higrometria medie, dar constantă, constatată în livezi. Această dimensiune este obținută și datorită prețurilor producătorilor în materie de sortare și de ambalare, operațiuni în cadrul cărora se pune accentul pe pregătirea unor tăvițe cu smochine de masă de culoare și dimensiuni omogene. Prezența unei clime mediteraneene calde, cu o higrometrie medie și cu o expunere la soare generoasă, îi permite smochinei «Figue de Solliès» să obțină cu ușurință un conținut minim de zahăr de 14° Brix în cursul recoltării. Recoltarea, care este efectuată exclusiv manual și este urmată de o sortare rapidă și riguroasă în unitatea de ambalare, permite garantarea obținerii unui fruct cu caracteristici fizice și organoleptice optime (rezistența fructului, capacitatea de conservare, dimensiune și maturitate optime).”*

Într-adevăr, se elimină termenul „apos” menționat inițial și se înlocuiește cu termenul „suculent”, care era deja utilizat în rubrica „Descrierea produsului” pentru a descrie „Figue de Solliès”. Acest termen este mai adecvat.

Elementele referitoare la obținerea unor dimensiuni potrivite sunt detaliate într-o măsură mai mare. Se adaugă informația privind căreia pregătirea tăvițelor cu smochine de culoare și dimensiuni omogene vizează doar smochinele de masă și că obținerea fructelor cu caracteristici fizice și organoleptice optime este legată de recoltarea manuală, dar și de priceperea producătorilor, care se traduce în special printr-o sortare rapidă și riguroasă a fructelor.

5.5. Rubrica „Etichetarea”

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini și de la punctul [3.6] din documentul unic:

„Fiecare ambalaj unitar cuprinde:

- *Denumirea de origine «Figue de Solliès» înscrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu cele ale celor mai mari caractere care figurează pe etichetă.*
- Până la înregistrarea ca DOP, mențiunea „denumire de origine controlată”, sigla sau logoul «DOC» imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intercalate.

În afară de etichetare, documentele de însoțire și facturile trebuie să conțină denumirea de origine și, până la înregistrarea ca DOP, mențiunea «denumire de origine controlată» sau «DOC».

- *Mențiunea «denumire de origine protejată» imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intercalate.*

În afară de etichetare, documentele de însoțire și facturile trebuie să conțină denumirea de origine și mențiunea «denumire de origine protejată»;

- *Până la înregistrarea ca DOP, logoul «DOC Figue de Solliès» depus de grup;*
- *Logoul «DOP Figue de Solliès» depus de grup.”*

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările referitoare la etichetarea și la prezentarea produselor alimentare, etichetarea smochinelor care beneficiază de denumirea de origine «Figue de Solliès» conține, pe fiecare ambalaj unitar, indicațiile următoare:

- *denumirea de origine «Figue de Solliès» înscrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu cele ale celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;*
- *mențiunea «denumire de origine protejată» imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intercalate.*
- *Pentru smochinele destinate prelucrării, următoarea mențiune complementară: «prelucrare-smochine congelate» sau «prelucrare-smochine proaspete», în funcție de categoria produsului.*

Aceste mențiuni și indicații sunt grupate în același câmp vizual și pe aceeași etichetă.

În afară de etichetare, documentele de însoțire și facturile trebuie să conțină denumirea de origine și mențiunea «denumire de origine protejată», precum și mențiunea referitoare la categoria produsului («prelucrare-smochine congelate» sau «prelucrare-smochine proaspete».)”

Modificările efectuate constau în:

- o simplă actualizare a redactării inițiale a caietului de sarcini legată de obținerea DOP: se elimină toate referirile la «denumirea de origine controlată»;
- adăugarea mențiunilor „prelucrare-smochine congelate” și „prelucrare-smochine proaspete” legate de extinderea DOP la smochinele destinate prelucrării, eventual congelate, pentru a permite informarea completă a consumatorilor și asigurarea faptului că smochinele destinate prelucrării, în special cele congelate, nu se regăsesc pe piață ca smochine de masă.
- Eliminarea aplicării obligatorii a logoului DOC/DOP depus de grup. De fapt, nu toți operatorii doresc să îl utilizeze și consideră că logoul DOP european este suficient.

5.6. „Altele”

Rubrica „Grupul solicitant”

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini în vigoare:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Componență: producători și prelucrători.

Statutul juridic: grupul este un sindicat profesional reglementat în conformitate cu articolele 2111-1 și următoarele din Codul Muncii.”

se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Syndicat de défense de la figue de Solliès,
345, chemin des Laugiers
83 210 Solliès-Pont
FRANCE
Tel. +33 494289437
Fax +33 494333173
E-mail: copsol@wanadoo.fr

Componență: producători, ambalatori și unități de congelare.

Statutul juridic: grupul este un sindicat profesional reglementat în conformitate cu articolele 2111-1 și următoarele din Codul Muncii.”

Modificările efectuate constau în luarea în considerare a noii categorii de operatori care congelează smochinele, prin adăugarea „unităților de congelare”. În plus, termenul „prelucrător” a fost înlocuit cu cel de „ambalator”, care este mai adecvat. Într-adevăr, „prelucrătorii” desemnează utilizatorii de „Figue de Solliès” care fabrică dulceturi și alte produse prelucrate, așadar aceștia nu fac parte din categoria producătorilor DOP. În schimb, „ambalatorii” sunt operatorii DOP care produc smochinele, le sortează și le ambalează. În prezent, unitățile de congelare sunt și ambalatori. Descrierea consiliului de administrație al grupului se elimină deoarece nu are aplicabilitate.

Rubrica „Aria geografică” din caietul de sarcini

Următoarea formulare din caietul de sarcini în vigoare:

„Aria geografică de producție și de ambalare a smochinei cu denumirea de origine «Figue de Solliès» se situează în departamentul Var, în sud-estul Franței, în regiunea Provence-Alpes-Côte d’Azur.”

se completează și se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Etaple de producție, ambalare și congelare a smochinei cu denumirea «Figue de Solliès» se efectuează în aria geografică aprobată de Institutul Național pentru origine și calitate, denumit în continuare «INAO», în cadrul ședinței comitetului național competent din 12 ianuarie 2005. La data aprobării prezentului caiet de sarcini de către comitetul național competent, perimetrul acestei arii cuprinde teritoriul comunelor următoare, pe baza codului geografic oficial din anul 2005.”

Aceleași modificări au fost efectuate la punctele 4 (data de aprobare a delimitării, modificări la nivelul formei) și 3.4 (etape efectuate în aria geografică) din documentul unic.

Într-adevăr, având în vedere introducerea smochinelor congelate destinate prelucrării, se adaugă informația potrivit căreia etapa congelării trebuie să se efectueze în aria geografică a DOP. Justificările pentru realizarea etapelor de ambalare și de congelare în aria geografică sunt detaliate în rubrica „Metoda de obținere” din caietul de sarcini și de la punctul 3.5 din documentul unic.

Nu se modifică limitele ariei geografice, ci se adaugă, pentru mai multă precizie, data de aprobare a delimitării de către autoritățile naționale competente, precum și anul de referință al codului geografic oficial care stă la baza definirii ariei geografice delimitate.

În plus, se efectuează modificări referitoare la procedura națională în vigoare pentru identificarea parcelelor adecvate producerii denumirii de origine:

Următoarea formulare inițială: „Cererea este înregistrată de serviciile INAO. Înregistrarea echivalează cu identificarea parcelelor atât timp cât nu se constată nerespectarea angajamentului producătorului. Orice parcelă pentru care angajamentul de mai sus nu este respectat este retrasă de pe lista parcelelor identificate de serviciile INAO, după avizul comisiei de experți.”,

se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Lista cu noile parcele identificate este aprobată în fiecare an de comitetul național competent al INAO, după avizul comisiei de experți menționată mai sus. Criteriile de identificare și lista de parcele identificate pot fi consultate făcând apel la serviciile INAO și la grupul interesat.”

Astfel, procedura prevede în prezent o validare a listei de parcele identificate de către entitatea decizională națională competentă (comitetul național al INAO), cu o actualizare anuală.

În plus, se adaugă faptul că cererea de identificare a parcelelor depusă de operator se efectuează „prin intermediul unui formular imprimat conform cu modelul aprobat de directorul INAO”.

De asemenea, următoarele informații referitoare la descrierea caracteristicilor pedoclimatice și a factorilor umani se elimină din această rubrică deoarece sunt redundante în raport cu informațiile prezentate în rubrica „Elemente care justifică legătura cu originea geografică”:

„Aria geografică menționată mai sus are la bază criteriile care scot în evidență originalitatea bazinului de producție. Delimitarea geografică a «Figue de Solliès» se bazează pe mai multe elemente.

Delimitarea se bazează și pe factori climatici, cu precipitații anuale cuprinse între 700 și 800 de milimetri, o higrometrie scăzută în perioada de producție, un sector clasificat în grupul climatic IV în conformitate cu indicele Winkler, absența înghețurilor semnificative pe tot parcursul anului.

Delimitarea are la bază și elemente geologice. Bazinul Solliès este situat într-o zonă de încălecare a plăcilor tectonice, între zona metamorfică a masivului Maures la est și zona calcaroasă a regiunii Provence la vest. Cea mai mare parte a sectorului se află în extremitatea sud-vestică a depresiunii permieni menționate anterior, caracterizată prin bancurile sale de gresii și pelite mai mult sau mai puțin alterate, de culoare roșie și de culoarea drojdiei de vin. Produsele de alterare ale acestor roci permieni sunt amestecate, în principal (în extremitatea nordică și în partea centrală), cu importante depozite nisipo-argiloase până la argilo-nisipoase, care conțin o cantitate însemnată de pietriș calcaros. Extremitatea estică a bazinului este acoperită cu depozite nisipo-argiloase până la argilo-nisipoase, cu mai mult sau mai puțin pietriș silicios.

Delimitarea se efectuează și în funcție de criteriile pedologice. Solurile caracteristice ale livezilor de smochini sunt argiloase până la argilo-nisipoase, mai mult sau mai puțin pietroase, profunde, bine drenate, relativ calcaroase, dezvoltate pe depozite aluvio-coluviale.

Delimitarea ține seama și de obiceiurile și pricepera localnicilor: existența livezilor de smochini din soiul Bourjassotte Noire, conduși după obiceiurile tradiționale din aria geografică.

Pe lângă aceste limite, delimitarea ariei geografice a exclus zonele foarte împădurite de la extremitatea masivului Maures și situațiile climatice care nu sunt caracteristice văilor din Réal-Martin sau din Réal-Colobrier.”

De asemenea, la punctul [4] din documentul unic s-a reluat o parte din formulare.

Astfel, formularea următoare care figurează în documentul unic în vigoare: „Delimitarea ariei se bazează pe criteriile geografice (între zona metamorfică a masivului Maures la est și relieful calcaros al regiunii Provence la vest), climatice (precipitații, higrometrie, indicele Winkler), geologice (bancuri de gresii și argile de culoare roșie și a drojdiei de vin, mai mult sau mai puțin alterate), pedologice (soluri brune, profunde, pietroase), precum și criteriile legate de obiceiuri (soi și tehnologie).”

se înlocuiește cu următoarea formulare: „Această arie este cuprinsă în totalitate în extremitatea de sud-vest a depresiunii permieni din nordul masivului Maures și regiunea Toulon. Ea coincide cu bazinele medii și inferioare ale râurilor Gapeau și Réal Martin, formând o câmpie vălurită”.

Harta ilustrativă a ariei geografice delimitate care figura inițial în caietul de sarcini în vigoare se înlocuiește cu o nouă hartă, elaborată în conformitate cu harta națională în vigoare.

De asemenea, se actualizează rubrica [3.4] din documentul unic, în care sunt descrise etapele specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Astfel, formularea următoare din documentul unic: „Producția și ambalarea trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată” se completează și se înlocuiește cu formularea următoare: „Etapile de producție, de ambalare și de congelare trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată”.

Rubrica „Structura de control”

Următoarea formulare inițială din caietul de sarcini:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) – (Institutul național pentru origine și calitate)
51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

Institutul național pentru origine și calitate este un organism public administrativ cu personalitate civilă, aflat în subordinea Ministerului Agriculturii, declarat autoritate competentă în sensul Regulamentului nr. 882-2004.

Controlul condițiilor de producție a produselor care beneficiază de o denumire de origine intră în responsabilitatea INAO.

Denumire: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) – (Direcția generală concurență, consumatori și combaterea fraudei)

Adresă: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

DGCCRF este un serviciu în cadrul Ministerului responsabil de economie, industrie și ocuparea forței de muncă.”

se înlocuiește cu următoarea formulare:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) – (Institutul național pentru origine și calitate)

Adresă:

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003-93555 Montreuil Cedex
FRANCE
Tel. +33 173303800
Fax +33 173303804
E-mail: info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) – (Direcția generală concurență, consumatori și combaterea fraudei)

Adresă: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel. +33 144871717
Fax +33 144973037

DGCCRF este o direcție din cadrul Ministerului economiei

În conformitate cu dispozițiile articolului 37 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, verificarea respectării caietului de sarcini, înainte de introducerea pe piață, este efectuată de un organism de certificare a produselor ale cărui nume și date de contact sunt disponibile pe site-ul internet al INAO și în baza de date a Comisiei Europene.”

Modificările efectuate constau într-o actualizare a coordonatelor structurilor de control, și anume INAO și DGCCRF. De asemenea, se adaugă următoarele: „În conformitate cu dispozițiile articolului 37 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, verificarea respectării caietului de sarcini, înainte de introducerea pe piață, este efectuată de un organism de certificare a produselor ale cărui nume și date de contact sunt disponibile pe site-ul internet al INAO și în baza de date a Comisiei Europene”.

Rubrica „Cerințele naționale”

Modificările efectuate constau în actualizarea tabelului cu principalele puncte care fac obiectul controlului și a metodei de evaluare a acestora, astfel încât să se țină cont de introducerea smochinelor destinate prelucrării („termen de expediție în stare proaspătă de maximum cinci zile după recoltare”), de congelarea lor eventuală („depozitare, congelare și ambalare a smochinelor în aria geografică delimitată”, „congelarea în maximum cinci zile după recoltare”, „temperatură internă de - 18 °C, într-un termen de maximum cinci zile după congelare”, „expediția în maximum un an de la congelare”, „fără urme de înțepături de insecte”), de modul lor de ambalare („în recipient având un conținut maxim de 25 kg”), dar și a precizării aduse referitoare la controlul distanțelor de plantare („în momentul plantării, de la axă la axă”) și a modificării efectuate în ceea ce privește datele de recoltare (eliminarea intervalului fix cuprins între 15 august și 15 noiembrie și înlocuirea acestuia cu date de începere și încheiere stabilite anual).

În plus, reflecția efectuată de grup după mai mulți ani de existență a DOP îl determină să propună:

- eliminarea, din „principalele puncte de controlat”, a punctului referitor la controlul îngrijirii livezilor, care nu este considerat ca având un impact puternic asupra caracteristicilor produsului DOP;
- adăugarea, în schimb, a punctului referitor la controlul soiului („Bourjassotte Noire”) și a culorii smochinelor recoltate, care indică nivelul de maturitate a fructelor („80 % dintre smochine cu o culoare corespunzătoare nivelului C2-C7”), dar eliminarea punctului referitor la lăzile de recoltare, care este mai puțin important;
- actualizarea și completarea punctului referitor la controlul calității exterioare a fructelor, prin adăugarea controlului caracterului „fără tăieturi, fără fisuri și fără zone dure, în limitele de toleranță prevăzute” al smochinelor de masă și a caracterului „fără înțepături de insecte” al smochinelor destinate prelucrării;
- actualizarea caracteristicilor produsului controlat în legătură cu descrierea produsului: eliminarea controlului caracterului „suculent” al produsului, deoarece acest criteriu figurează în toate elementele descriptive ale produsului. Acesta este înlocuit cu controlul conformității tuturor „caracteristicilor organoleptice” definit în descrierea produsului;
- reamintirea existenței toleranțelor pentru controlul produsului finit.

DOCUMENT UNIC

„FIGUE DE SOLLIÈS”

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

DOP (X)IGP ()

1. Denumirea (denumirile)

„Figue de Solliès”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6 – Fructe, legume și cereale, în stare proaspătă sau prelucrate.

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Figue de Solliès” este o smochină de culoare violetă, provenind din soiul Bourjassotte Noire, comercializată în stare proaspătă sau congelată. Smochinele proaspete sunt destinate consumului ca fructe de masă sau prelucrării, în timp ce smochinele congelate sunt destinate doar prelucrării.

Pentru toate fructele:

- Smochina are forma unei picături de apă aplatizate și culoarea violet spre negru cu nervuri.
- Aceasta este densă, tare și elastică.
- Receptaculul este subțire, de culoare verde-deschis.
- Pulpa este cărnoasă, strălucitoare și succulentă, de culoarea dulceții de căpșuni, cu numeroase semințe mici, de culoare bej.
- Smochina este întregă, cu un diametru mai mare sau egal cu 40 de milimetri (înainte de congelarea eventuală).
- Coaja acesteia nu prezintă înțepături de insecte.
- Parfumul său este elegant, puțin intens, cu note vegetale și fructate de pepene roșu, pepene galben, căpșuni și alte fructe roșii.
- La degustare, smochina prezintă un echilibru caracteristic între savoarea acidulată și savoarea dulce.

- Pulpa sa este crocantă, apoi fondantă, prezentând arome vegetale intense (dulceață de rubarbă, pepene roșu) și arome fructate (fructe roșii), precum și note florale.
- Pulpa prezintă un conținut de zahăr mai mare sau egal cu 14° Brix în etapa de ambalare sau de congelare.

Pentru fructele de masă:

- Coaja smochinei nu prezintă crăpături, tăieturi, fisuri sau zone dure. Totuși, pe maximum 5 % din suprafața sa, poate prezenta o urmă ușoară de frecare a frunzei de fruct.

Pentru fructele destinate prelucrării:

- Coaja poate prezenta crăpături, tăieturi, fisuri, zone dure sau urme de frecare a frunzei de fruct.

Atât în ceea ce privește fructele de masă, cât și în ceea ce privește fructele destinate prelucrării:

- Se acceptă o proporție maximă de fructe neconforme de 10 % per lot pentru ansamblul criteriilor menționate mai sus, cu excepția criteriilor referitoare la soi și la dimensiune, pentru care nu este prevăzută nicio toleranță.

Fructele de masă sunt ambalate și comercializate în tăvițe cu un singur strat de fructe sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.

Fructele destinate prelucrării sunt ambalate și comercializate în recipiente cu o capacitate maximă de 25 de kilograme.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție, de ambalare și de congelare trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru fructele de masă, ambalarea și comercializarea se efectuează în tăvițe cu un singur strat de fructe sau în caserole având un conținut de maximum 1 kilogram.

Pentru fructele destinate prelucrării, ambalarea și comercializarea se efectuează într-un recipient cu o capacitate maximă de 25 de kilograme, închis cu un sistem inviolabil, care își pierde integritatea după deschidere.

Ambalarea și, în cazul smochinelor destinate prelucrării, congelarea eventuală trebuie să se realizeze în aria geografică. În general, smochina este un fruct fragil, care nu suportă bine transportul, manipulările și eventualele șocuri fizice sau termice. Prin urmare, pentru a se asigura păstrarea calităților lor originare, smochinele trebuie să fie ambalate sau congelate (după o depozitare la rece la temperaturi pozitive timp de 12 până la 24 de ore pentru evitarea unui șoc termic prea mare), imediat ce au fost sortate, în recipiente fără niciun risc de strivire (tăviță cu un singur strat de fructe sau caserolă având un conținut de maximum 1 kilogram pentru smochinele de masă și recipiente de maximum 25 de kilograme pentru smochinele destinate prelucrării). Astfel, această restricție impune ambalarea și congelarea smochinelor pe teritoriul ariei geografice de producție, deoarece pentru etapa de sortare este necesară priceperea producătorilor de smochine din Solliès. În plus, ambalarea și congelarea în aria geografică permit și limitarea riscurilor de înlocuire a produsului cu un produs neconform, în special prin intermediul utilizării de către producători a unor ambalaje cu un sistem inviolabil, care își pierde integritatea după deschidere.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările referitoare la etichetarea și la prezentarea produselor alimentare, etichetarea smochinelor care beneficiază de denumirea de origine „Figue de Solliès” conține, pe fiecare ambalaj unitar, indicațiile următoare:

- denumirea de origine „Figue de Solliès” înscrisă cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu cele ale celor mai mari caractere care figurează pe etichetă;
- mențiunea „denumire de origine protejată” imediat înainte sau după denumire, fără alte mențiuni intercalate;
- pentru smochinele destinate prelucrării, următoarea mențiune complementară: „prelucrare-smochine congelate” sau „prelucrare-smochine proaspete”, în funcție de categoria produsului.

Aceste mențiuni și indicații sunt grupate în același câmp vizual și pe aceeași etichetă.

În afară de etichetare, documentele de însoțire și facturile trebuie să conțină denumirea de origine și mențiunea „denumire de origine protejată”, precum și mențiunea referitoare la categoria produsului („prelucrare-smochine congelate” sau „prelucrare-smochine proaspete”).

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată a „Figue de Solliès” se situează în departamentul Var, în sud-estul Franței, în regiunea Provence-Alpes-Côte d'Azur. Această arie este cuprinsă în totalitate în extremitatea de sud-vest a depresiunii permienne din nordul masivului Maures și regiunea Toulon. Ea coincide cu bazinele medii și inferioare ale râurilor Gapeau și Réal Martin, formând o câmpie vălurită. Aria geografică delimitată, aprobată de Institutul Național pentru origine și calitate în cadrul ședinței comitetului național competent din 12 ianuarie 2005 pe baza codului oficial geografic din anul 2005, cuprinde 15 comune, din care două doar parțial.

Comune incluse integral: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville și La Valette-du-Var.

Comune incluse parțial în aria geografică: Pierrefeu-du-Var (secțiunile A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 și E12);

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

Pentru localitățile incluse parțial, se depune la primărie un document cartografic care definește limitele ariei geografice.

5. Legătura cu aria geografică

„Figue de Solliès” este caracterizată prin bogăție gustativă, este un fruct cărnos și suculent, cu o dimensiune potrivită și un conținut de zahăr ridicat, caracteristici legate în principal de factorii naturali (soluri și rețea hidrografică, climă) și de factorii umani (practici de recoltare și de sortare) din mediul geografic.

În ceea ce privește factorii naturali, bazinul de producție a „Figue de Solliès”, care are deschidere la Marea Mediterană, este delimitat de o structură de reliefuri și este caracterizat de existența unei mezoclime specifice. Este vorba despre o climă mediteraneeană cu temperaturi ridicate, în special din aprilie până în octombrie. De asemenea, aria geografică este marcată de un număr mic de zile de îngheț, de precipitații concentrate în timpul toamnei și al iernii și de o higrometrie medie, dar constantă. Din punct de vedere geologic, aria este situată într-o zonă de conflict între regiunea Provence, cu relief calcaros, și șisturile cristaline ale masivului Maures la vest, care generează o varietate de soluri. Astfel, există șase tipuri de soluri care caracterizează bazinul de producție: soluri brune formate din aluviuni recente, soluri brune puțin levigate formate din aluviuni vechi, soluri brune levigate formate din aluviuni vechi, soluri brune tinere formate din coluviuni sau grohotiș, soluri brune tinere fără rezervă calcică, soluri calcaroase carbonatice cu magnezium.

Soiul Bourjassotte Noire, cunoscut mai mult sub denumirea de „smochina de culoare violetă”, este produs aproape exclusiv în acest bazin de producție. Bazinul din Solliès generează singur aproximativ 57 % din producția națională de smochine, cu peste 1 800 de tone în 2016 din toate soiurile, ceea ce înseamnă că majoritatea producției franceze a soiului Bourjassotte Noire provine din acest bazin.

În ceea ce privește factorii umani, cunoștințele specifice dezvoltate de producătorii smochinei „Figue de Solliès” vizează în special modul de plantare (pentru o bună dezvoltare a smochinului, arborii dispun de minimum 25 de metri pătrați, mai exact 5 metri între doi copaci și 5 metri între două rânduri), modul de tăiere (obținerea livezilor cu acces la fructe de pe sol, cu ramuri accesibile manual, în vederea facilitării culesului, și tăierea pentru producția de fructe, care vizează obținerea unor dimensiuni potrivite), controlul irigațiilor în perioadele de stres hidric astfel încât să se evite crăparea fructelor și să se asigure o producție de calitate a cărei rezistență va permite smochinelor să fie comercializate în cele mai bune condiții, gestiunea recoltării care se efectuează exclusiv manual, de către o forță de muncă în general locală, formată și calificată. Pentru a stabili stadiul optim de recoltare, producătorii utilizează „codul de culori” elaborat de Centrul tehnic interprofesional pentru fructe și legume (Ctifl), care reprezintă corelația dintre diferitele niveluri de colorare a smochinei „Figue de Solliès” și stadiul de maturitate. Smochinele sunt culese în general între 15 august și 15 noiembrie, în funcție de maturitatea lor. Sortarea manuală este, de asemenea, o etapă importantă destinată selectării celor mai frumoase fructe în funcție de integritatea, dimensiunea și conținutul lor de zahăr. Smochinele destinate pieței smochinelor de masă au un aspect excelent. Smochinele care prezintă crăpături, tăieturi, fisuri, zone dure sau urme de frecare a frunzei de fruct, în special din cauza unei supramaturări, dar care au calități gustative excelente, sunt rezervate prelucrării (dulcețuri, piureuri, tarte...) și pot fi congelate pentru prelungirea conservării lor înainte de prelucrare.

„Figue de Solliès” se deosebește de celelalte produse similare prin specificitățile următoare:

- forma sa de picătură de apă aplatizată;
- culoarea sa violet spre negru cu nervuri;
- aspectul său dens, tare și totodată elastic;
- pulpa sa cărnoasă, strălucitoare, succulentă, de culoarea „dulceții de căpșuni”, cu numeroase semințe mici, de culoare bej;
- parfumul său elegant, puțin intens, cu note „vegetale” și „fructate” de pepene roșu, pepene galben, căpșuni și alte fructe roșii;
- textura sa crocantă, apoi fondantă, cu arome intense „vegetale” (dulceață de rubarbă, pepene roșu) și „fructate” (fructe roșii) și cu „note florale”;
- dimensiunea sa superioară mediei dimensiunilor observate pe piața europeană a smochinei, și anume minimum 40 de milimetri (înainte de congelarea eventuală);
- originalitatea sa gustativă, tradusă printr-un echilibru excelent între savorile acidulate și cele dulci, unic în Europa. Acest echilibru de savori acidulate și dulci este obținut datorită unui conținut de zahăr de minimum 14° Brix (în limitele de toleranță prevăzute), garantat în etapa de ambalare sau de congelare, indiferent de destinația fructelor (fruct de masă sau fruct destinat prelucrării);
- rezistența sa bună ca fruct de masă îi permite să rămână prezentabilă (fruct fără crăpături, fără tăieturi, fără fisuri și fără zone dure, în limitele de toleranță prevăzute) până când ajunge la consumator și să fie conservată în condiții bune timp de mai multe zile.

Aria geografică a smochinei „Figue de Solliès” prezintă o mare diversitate minerală datorată amestecului favorizat de o rețea hidrografică densă care pune în contact, prin circulația apelor subterane, aceste tipuri diferite de soluri. Un astfel de amestec este favorabil îmbogățirii minerale a solurilor, disponibilă pentru rădăcina smochinului. Astfel, se asigură creșterea rapidă și dezvoltarea foliară a arborelui, care favorizează bogăția gustativă a fructelor și echilibrul savorilor acidulate și dulci, tipice soiului „Figue de Solliès”. Conținutul relativ scăzut de calcar din soluri (mai mic de 20 %) permite obținerea unor fructe mai cărnoase și succulente, cu dimensiuni care depășesc 40 de milimetri, care sunt favorizate și de numărul mic de zile de îngheț din aria geografică, de irigațiile estivale efectuate de către producători și de higrometria medie, dar constantă, constatată în livezi. Această dimensiune este obținută și datorită priceperii producătorilor în materie de sortare și de ambalare, operațiuni în cadrul cărora se pune accentul pe pregătirea unor tăvițe cu smochine de masă de culoare și dimensiuni omogene.

Prezența unei clime mediteraneene calde, cu o higrometrie medie și cu o expunere la soare generoasă, îi permite smochinei „Figue de Solliès” să obțină cu ușurință un conținut minim de zahăr de 14° Brix în cursul recoltării. Recoltarea, care este efectuată exclusiv manual și este urmată de o sortare rapidă și riguroasă în unitatea de ambalare, permite garantarea obținerii unui fruct cu caracteristici fizice și organoleptice optime (rezistența fructului, capacitatea de conservare, dimensiune și maturitate optime).

„Figue de Solliès” este astfel foarte apreciată pentru aceste calități organoleptice, atât ca fruct de masă pe piețele locale și naționale, în marile magazine de delicatose și la export, cât și în sectorul alimentației publice, de către marii maeștri bucătari, care nu ezită să îi laude calitățile în lucrări de gastronomie (Gui GEDDA, aprilie 2004, «Magia smochinei în gastronomia provensală», editura Edisud), și de către prelucrători pentru prepararea dulcețurilor, a produselor de patiserie și a altor preparate pe bază de smochine. În paralel cu producția fructelor de masă, piața smochinelor destinate prelucrării, adesea congelate pentru prelungirea duratei lor de conservare, s-a dezvoltat începând din anii 1980. Smochina din soiul Bourjassotte Noire destinată prelucrării reprezintă astăzi peste 20 % din tonajul global produs în aria geografică, și anume aproximativ 300 de tone în 2016.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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