

Uradni list

Evropske unije

C 257



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

5. avgust 2020

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 257/01	Menjalni tečaji eura — 4. avgust 2020	1
---------------	---	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2020/C 257/02	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	2
2020/C 257/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	4

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 257/04	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	5
---------------	---	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

4. avgust 2020

(2020/C 257/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1765	CAD	kanadski dolar	1,5773
JPY	japonski jen	124,78	HKD	hongkonški dolar	9,1179
DKK	danska krona	7,4462	NZD	novozelandski dolar	1,7807
GBP	funt šterling	0,90335	SGD	singapurski dolar	1,6195
SEK	švedska krona	10,3025	KRW	južnokorejski won	1 406,49
CHF	švicarski frank	1,0761	ZAR	južnoafriški rand	20,4879
ISK	islandska krona	160,00	CNY	kitajski juan	8,2157
NOK	norveška krona	10,7568	HRK	hrvaška kuna	7,4683
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 276,90
CZK	češka krona	26,221	MYR	malezijski ringit	4,9654
HUF	madžarski forint	344,73	PHP	filipinski peso	57,774
PLN	poljski zlot	4,4055	RUB	ruski rubelj	86,7275
RON	romunski leu	4,8358	THB	tajski bat	36,608
TRY	turška lira	8,1990	BRL	brazilski real	6,2743
AUD	avstralski dolar	1,6495	MXN	mehiški peso	26,7401
			INR	indijska rupija	88,3805

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna prijava koncentracije**(Zadeva M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 257/02)

1. Komisija je 30. julija 2020 prejela prijavo predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta prijava zadeva naslednja podjetja:

- GIG Solar Holdco, LLC („GIG Solar“, ZDA), ki je posredno v celoti v lasti skupine Macquarie Group Limited in njenih odvisnih podjetij („Macquarie“),
- Siemens Aktiengesellschaft („Siemens“, Nemčija),
- MSS Energy Holdings, LLC („JV“, ZDA).

Podjetji GIG Solar in Siemens pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljenim skupnim podjetjem.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Gig Solar: GIG Solar je zeleno podjetje za infrastrukturo; Macquarie je svetovni ponudnik bančnih, finančnih, svetovalnih in naložbenih storitev ter storitev upravljanja skladov,
- za podjetje Siemens: glavna področja poslovne dejavnosti podjetja so elektrifikacija, avtomatizacija in digitalizacija,
- za podjetje JV: ustvarjanje, razvoj, dostava in financiranje projektov v zvezi z energetske storitvami v ZDA.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 257/03)

1. Komisija je 24. julija 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Total Direct Energie S.A. („Total Direct Energie“, Francija), odvisno podjetje v 100-odstotni lasti podjetja TOTAL S.A. („TOTAL“, Francija),
- Kernaman SAS („Kernaman“, Francija).

Podjetje Total Direct Energie pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Kernaman.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje TOTAL: podjetje je dejavno v vseh sektorjih naftne in plinske industrije ter v sektorjih obnovljivih virov energije, proizvodnje energije in ogljične nevtralnosti,
- za podjetje Kernaman: podjetje je dejavno v sektorju električne energije in ima v lasti naslednja sredstva: (i) Emile Huchet 7 in Emile Huchet 8, dve plinski turbini s kombiniranim krožnim procesom, ter (ii) center za optimizacijo in dispečiranje, znan kot Le Centre d'Optimisation, de Dispatching et d'Ajustement de la Production, kot tudi povezana sredstva in obveznosti.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 257/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„FIGUE DE SOLLIÈS“

EU št.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

Člani: pridelovalci, pakirnice in zamrzovalnice

Pravni status: skupina je poklicno združenje, ki je urejeno z delovnim zakonikom. To je organ, ki ga je Francija uradno priznala za upravljanje specifikacije proizvoda za zaščiteni označbo porekla „Figue de Solliès“. Tako ima pravni interes zahtevati spremembe specifikacije proizvoda.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: nadzorni organ, nacionalne zahteve, geografsko območje.

4. Vrsta spremembe

- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53 (2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

5.1 Postavka „Opis proizvoda“

Prvotno besedilo opisa proizvoda z označbo „Figue de Solliès“ se spremeni tako, da se vključijo posebnosti sadežev, namenjenih predelavi, ter dovoljena odstopanja za sadeže, ki se uživajo sveži, in za sadeže, namenjene predelavi.

Tako se prvotno besedilo specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta:

„Figue de Solliès‘ je vijoličasta figa sorte bourjassote noire, ki se prodaja sveža in cela ter ima premer 40 mm ali več. Lupina nima pikov žuželk, razpok in odrgnin od listov. Figa ‚Figue de Solliès‘, za katero je značilno ravnovesje kislih in sladkih okusov, ima ob pakiranju zajamčeno vsebnost sladkorja 14 stopinj Brix ali več. To je trden, čvrst in prožen sadež v obliki potlačene kaplje vijoličaste barve s črnimi žilicami. Cvetišče je nežno in svetlozeleno, sredica je mesnata, sijoča in sočna v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve. Ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z zelenjavnimi in sadnimi toni lubenice, bele melone, jagode in drugega rdečega jagodičja. Okus je poln ter uravnoteženo kisel in sladek, v ustih je občutek najprej hrustljav, nato se sadež z izrazitimi rastlinskimi in sadnimi aromami ter cvetnimi notami raztopi. Pakirajo in tržijo se v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.“

v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu (v točki [3.2]) nadomesti z naslednjim besedilom:

„Figue de Solliès‘ je vijoličasta figa sorte bourjassote noire, ki se trži sveža ali zamrznjena. Sveže fige so namenjene uživanju kot take ali predelavi, zamrznjene pa so namenjene izključno predelavi.

Za vse sadeže velja naslednje:

- Figa ima obliko potlačene kaplje in je vijoličaste barve s črnimi žilicami.
- Je trdna, čvrsta in prožna.
- Cvetišče je nežno in svetlozeleno.
- Sredica je mesnata, sijoča in sočna v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve.
- Figa je cela in ima premer najmanj 40 mm (pred morebitnim zamrzovanjem).
- Lupina nima pikov žuželk.
- Ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z rastlinskimi in sadnimi notami lubenice, bele melone ter jagode in drugega rdečega jagodičja.
- Za okus je značilno ravnovesje kislih in sladkih okusov.
- Sredica je najprej hrustljava, nato pa se z izrazitimi rastlinskimi (rabarbarina marmelada, lubenica) in sadnimi aromami (rdeče jagodičje) ter cvetnimi notami raztopi.
- Ob pakiranju ali zamrzovanju vsebuje najmanj 14 stopinj Brix sladkorja.

Sadeži, ki se uživajo sveži:

Lupina fige ni raztrgana ter nima razpok, zarez in odrgnin od listov. Lahko pa ima manjšo odrgnino od listov, vendar na največ 5 % površine.

Sadeži, namenjeni predelavi:

Lupina je lahko raztrgana ter ima lahko razpoke, zareze ali odrgnine od listov.

Pri sadežih, ki se uživajo sveži, in pri sadežih, namenjenih predelavi, je pri vseh navedenih merilih dovoljenih največ 10 % neustreznih sadežev na serijo, razen v zvezi s sorto in velikostjo, za kateri odstopanje ni dovoljeno.

Sadeži, ki se uživajo sveži, se pakirajo in tržijo v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.

Sadeži, namenjeni predelavi, se pakirajo in tržijo v največ 25-kilogramskih embalažah.

Sprememba zadeva predvsem vključitev sadežev, namenjenih predelavi, in zamrzovanja (izključno za sadeže, namenjene predelavi).

V opisu proizvoda se odslej razlikuje med skupnimi značilnostmi fig „Figue de Solliès“, ne glede na njihov namen, (zbrane v odstavku, naslovljenem „Vsi sadeži“), ki so enake opisu v veljavni specifikaciji proizvoda (oblika, barva, tekstura, sočnost, nepoškodovanost, najmanjša velikost, organoleptične lastnosti, najnižja vsebnost sladkorja itd.), in posebnimi značilnostmi fig glede na namen (zbrane v odstavkih, naslovljenih „Sadeži, ki se uživajo sveži“ ali „Sadeži, namenjeni predelavi“). Doda se tudi, da sta „premer“ in „vsebnost sladkorja“ opredeljena „pred zamrzovanjem“, saj se ti merili prebiranja ob odmrzovanju le malo spremenita.

Dodajo se tudi dovoljena odstopanja (razen za velikost in sorto): največji dovoljeni delež neustreznih sadežev na serijo in največji delež površine sadeža, na katerem je lahko manjša odrgnina od listov.

Poleg tega se naslednje prvotno besedilo enotnega dokumenta v točki [3.5] „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.“:

„Serije, ki se tržijo, so homogene barve in velikosti.“

črta, saj gre za merilo prebiranja, navedeno v postavki „Opis metode pridobivanja“ specifikacije proizvoda.

Skupina vložnikov namreč želi razširiti področje uporabe specifikacije proizvoda za ZOP na fige, namenjene predelavi (marmelade, chutney, pecivo, sadje, kuhano v vakuumu), saj se veljavna specifikacija nanaša le na sadeže, ki se uživajo sveži. Povpraševanje po sadežih, namenjenih predelavi, je namreč veliko in se od 80. let prejšnjega stoletja povečuje. Fige, namenjene predelavi, predstavljajo več kot 20 % pridelane skupne letne tonaže fig bourjassote noire na območju označbe, kar je leta 2016 pomenilo skoraj 300 ton (leta 2015 400 ton) od 1 400 ton vseh obranih fig (leta 2015 1 600 ton).

Sadeži, namenjeni izključno predelavi, imajo lahko nekatere vizualne pomanjkljivosti na lupini in se lahko zamrznejo. Vizualne pomanjkljivosti, ki so pogosto povezane z večjo zrelostjo ob obiranju, kot je raztrgana lupina z razpokami, zarezami in odrgninami od listov, niso sprejemljive pri sadežih, ki se uživajo sveži in morajo biti skoraj brezhibni (manjša odrgnina od listov na sadežu je dovoljena, vendar lahko zavzema največ 5 % površine lupine). Pri tem je podrobneje določeno, da fige, ki se uživajo sveže, ne smejo imeti zarez. Nasprotno pa vizualne pomanjkljivosti ne škodujejo organoleptični kakovosti sadeža, zlasti če je namenjen predelavi.

Z zamrzovanjem se fige ohranijo dlje (do enega leta), zlasti najzrelejši sadeži, po katerih predelovalci najbolj povprašujejo, saj ti sadeži vsebujejo veliko sladkorja. Predelovalci lahko z nakupom zamrznjenih fig razširijo svojo pridelavo in si hkrati zagotovijo kakovosten proizvod, ki je, če je svež, zelo kratko obstojen (nekaj dni). Preskusi, ki jih je skupina opravljala več let, so potrdili, da se z zamrzovanjem ohranijo organoleptične (barva, okus, tekstura) in analitične lastnosti (vsebnost sladkorja) fig „Figue de Solliès“.

Pakiranje na pladnje ali v zabojčke ne ustreza potrebam predelovalcev, ki kupujejo ta proizvod. Sadeži, namenjeni predelavi, ki so najpogostejše zamrznjeni, se pakirajo v največ 25-kilogramske prilagojene embalaže (vreče ali škatle), da se sadeži preveč ne zmečkajo. Poleg tega se pogosto zamrznejo pred trženjem in predelavo.

5.2 Postavka „Dokazilo o poreklu“

Spremembe specifikacije proizvoda poleg številnih oblikovnih sprememb vključujejo tudi splošno uskladitev te postavke z nacionalnimi zahtevami, uvedenimi za proizvode z označbo porekla, in posodobitev zaradi vključitve fig, namenjenih predelavi, ki se po potrebi zamrznejo, po čemer se tudi razlikujejo od „fig, ki se uživajo sveže“.

Tako se doda naslednje besedilo z opisom sistema, uvedenega na nacionalni ravni:

„Uvedba dokumentiranja skozi celoten postopek pridelave in zamrzovanja fig ‚Figue de Solliès‘, povezanega s pregledi na kraju samem, ter postopka senzoričnega pregleda omogoča spremljanje proizvoda od njegove pridelave do pakiranja.“

Vsak gospodarski subjekt, ki želi sodelovati pri pridelavi fig z zaščiteno označbo porekla „Figue de Solliès“, mora skupini predložiti naslednje izjave ter v skladu s predpisanimi postopki in roki voditi naslednjo dokumentacijo in registre.

Izjave in spremnice se predložijo na tiskanih obrazcih, ki jih zagotovi skupina in ki so skladni z modeli, ki jih je odobril direktor inštituta INAO. Vse evidence pridelave rastlin, registri, dvojniki spremnic in drugi dokumenti, ki omogočajo spremljanje in preverjanje količin in proizvodov, morajo biti na voljo uradnikom, odgovornim za preglede.“

Podrobne informacije, ki jih vsebuje „identifikacijska izjava“ gospodarskih subjektov, se črtajo, doda pa se, da ta izjava zadeva gospodarske subjekte, ki sodelujejo pri pridelavi, pripravi, zamrzovanju ali pakiranju, ter da njen „prejem potrdi in evidentira skupina“.

„Letna izjava o nenameri dodelitve proizvodnih sredstev“ (neobvezna) se preimenuje v „letno izjavo o nenameri uporabe celotne ali delne proizvodnje za označbo porekla“, podrobnosti o informacijah, ki se predložijo, pa se črtajo.

Prvotno predvidena „izjava o proizvodnji in trženju“ se nadomesti z „letno prijavo pridelka“ za pridelovalce fig in „letno izjavo o proizvodnji“ za gospodarske subjekte, ki tržijo in razpošiljajo fige z označbo porekla.

V „letni izjavi o proizvodnji“ se doda, da izjava vključuje „količine zapakiranih in trženih fig z označbo porekla, pri čemer se razlikuje med figami, ki se uživajo sveže, in figami, namenjenimi predelavi, navedejo pa se tudi morebitne količine zamrznjenih fig“.

„Registri računovodske evidence zalog, v katerih so zavedeni vsi premiki proizvodov in postopki rokovanja z njimi“ se nadomestijo z informacijami, ki so odslej razdeljene na ločena dokumenta: „register pridelka“ za pridelovalce fig, v katerem je navedeno: „za vsak nasad, identificiran na podlagi zemljiškoknjižne številke: obrane količine po datumih obiranja, njihov kraj skladiščenja, izskladiščene količine, datum izskladiščenja in njihov namembni kraj. Gospodarski subjekt podatke, navedene v registru, hrani do konca leta, na katero se nanašajo, in še dve naslednji leti“, in „register rokovanja“ za gospodarski subjekt, ki fige prebira, razvršča po velikosti, trži in razpošilja, v katerem je navedeno naslednje: „količine in poreklo prejetih fig z referenčnimi številkami spremnic, datumi izvedbe različnih postopkov (skladiščenje, prebiranje, razvrščanje po velikosti, pakiranja, zamrzovanje, razpošiljanje), količinami fig, ki so bile prebrane in razvrščene po velikosti, zamrznjene, zapakirane in razposlane, pri čemer se navede kategorija (fige, ki se uživajo sveže, ali fige, namenjene predelavi, ki so lahko sveže ali zamrznjene). Gospodarski subjekt podatke, navedene v registru, hrani do konca leta, na katero se nanašajo, in še naslednji dve leti.“

Doda se „podatkovni list enot pakiranja“, v katerem je navedeno, da se „vsaka enota pakiranja, namenjena trženju fig z označbo porekla, identificira na podlagi podatkovnega lista, v katerem se navedejo vsaj: referenčna številka serije, datum pakiranja, datum zamrzovanja v primeru zamrznjenih serij, navedba ‚ZOP‘ in v primeru sadežev, namenjenih predelavi, navedba kategorije za serijo (predelava-zamrznjeno‘ ali ‚predelava-sveže“)“.

Doda se tudi „Paletni list“, v katerem se navede, da „je vsaki paleti, ki vsebuje več enot pakiranja, priložen list, na katerem so povzete vse informacije iz podatkovnega lista enot pakiranja“.

Za spremljanje postopkov pridelave, ki potekajo na parcelah, ima gospodarski subjekt možnost, da svoje posege navede v katerem koli drugem dokumentu, ki ni prvotno predvidena evidenca pridelave rastlin.

V tej postavki se poleg tega doda navedba analitičnega in organoleptičnega preskusa, da se zagotovita kakovost in skladnost proizvoda z njegovim opisom: „Ta celotni postopek je dopolnjen s senzoričnim pregledom, ki se izvede z naključnim vzorčenjem serij fig, pripravljenih za trženje z označbo porekla, s čimer se zagotovita kakovost proizvoda in njegova skladnost z opisom, navedenim zgoraj v točki II.“

5.3 Postavka „Metoda pridobivanja“:

Večje spremembe so povezane z vključitvijo fig, namenjenih predelavi, ki se po potrebi zamrznejo. Dodani so pogoji pridelave tega proizvoda, tako so različni odstavki te postavke ponekod preoblikovani, da se upoštevajo različni nameni obranih fig glede na to, ali se uživajo sveže ali pa so namenjene predelavi, pri čemer se lahko slednje zamrznejo ali ne. Z vključitvijo fig, namenjenih predelavi, so dodane še druge spremembe.

Naslednji uvodni odstavek : „Značilnosti fige ‚Figue de Solliès‘ temeljijo na strokovnem znanju, ki se prenaša iz roda v rod. Te tehnike pridelave ustrezajo posebnostim figovcev in njihovim potrebam ter zagotavljajo posebnosti tega območja in kakovost sadežev, ki se na njem pridelujejo. Strokovno znanje se uporablja v celotnem ciklu proizvoda: od obdelovanja nasada do obiranja in pakiranja.“ se črta, ker je bolj povezan z elementi „Povezave proizvoda z geografskim poreklom“ kot pa z opisom „Metode pridobivanja“.

Naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Sajenje: vsako drevo ima na voljo minimalno površino 25 kvadratnih metrov, ki se izračuna s pomnožitvijo razdalje med vrstama in razdalje razmika med drevesi. Med drevesi je najmanj 5 metrov razdalje.“

se dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Gostota zasaditve: vsako drevo ima na voljo minimalno površino 25 kvadratnih metrov, ki se izračuna s pomnožitvijo razdalje med vrstama in razdalje razmika med drevesi. Med drevesi je ob zasaditvi najmanj pet metrov razdalje, merjene od osi ene sadike do osi druge.“

Minimalne sadilne razdalje in površine nasadov se ne spremenijo, doda pa se, da se najmanjša določena razdalja med drevesi meri „od osi ene sadike do osi druge ob zasaditvi“, da se prepreči kakršno koli poljubno razlaganje in se upošteva rast debel skozi leta.

Naslednje besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Fige se obirajo od 15. avgusta do 15. novembra.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Datum obiranja: datumi začetka in konca obiranja se vsako leto določijo s sklepom direktorja inštituta INAO na podlagi predloga skupine.“

Fiksni datumi obiranja se črtajo in nadomestijo z letnim postopkom začetka in konca obiranja. Prvotno navedeno obdobje obiranja je namreč okvirno. Dejansko se lahko nekoliko spreminja, odvisno od posameznega leta, saj je pomembno upoštevati dejansko stanje zrelosti in kakovosti sadežev glede na podnebne razmere: pozna zrelost zaradi pomanjkanja osončenosti, deževni konec obdobja obiranja, zaradi katerega se zniža delež sladkorja, organoleptične lastnosti proizvoda pa se poslabšajo itn.

Predlog skupine bo zlasti z vidika preverjanja temeljil na mreži parcel, barvi sadežev in njihovi vsebnosti sladkorja v skladu z merili, opredeljenimi v specifikaciji proizvoda (80 % fig z obarvanostjo C2 do C7 glede na „barvno oznako“, najnižja vsebnost sladkorja 14 stopinj Brix).

Naslednje prvotno besedilo: „Fige se obirajo in prepeljejo iz nasada do kraja skladiščenja v največ 20-kilogramskih preluknjanih škatlah.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Fige se obirajo, prepeljejo in dobavijo največ 20-kilogramskih preluknjanih škatlah.“

Kar zadeva postopke obiranja, se obveznosti obiranja in prevoza fig v največ 20-kilogramskih preluknjanih škatlah doda obveznost, da se fige tudi dobavijo v teh škatlah, da se ne bi poslabšala kakovost teh občutljivih sadežev. Prvotna navedba: „od nasada do kraja skladiščenja“ se črta, ker je implicitna.

V tej celotni postavki se dodajo tudi zgolj oblikovne spremembe, s katerimi se zlasti vse nikalne formulacije, kot je „ne more biti večji od“, nadomestijo z naslednjo pritrdilno formulacijo: „največ“.

Spremembe, dodane v okviru vključitve fig, namenjenih predelavi, ki se po potrebi zamrznejo, so podrobneje opisane v nadaljevanju:

- naslednje prvotno besedilo: „Čas od obiranja do razpošiljanja po pakiranju je največ pet dni. V tem času se fige brez prekladanja uskladišči pri temperaturi, ki ne presega 8 °C, da jim ne bi škodovala toplota.“ se glede na namen fig (fige, ki se uživajo sveže, ali fige, namenjene predelavi) nadomesti z naslednjim besedilom, da se upošteva razlikovanje med figami, ki se uživajo sveže, in figami, namenjenimi predelavi:

„Skladiščenje pred pripravo: dobavljene fige se pred pripravo fig, ki se uživajo sveže, ali fig, namenjenih predelavi, takoj in brez prekladanja uskladišči pri temperaturi največ 8 °C.“

- Pri figah, ki se uživajo sveže,

pa se naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Po prebiranju zapakirane fige nimajo pikov žuželk, lis in razpok, lupina pa ni raztrgana in ima obarvanost C2 do C7 glede na zgoraj navedeno barvno oznako CTIFL. Vsebujejo najmanj 14 stopinj Brix sladkorja.“

dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Fige se preberejo, razvrstijo po velikosti, zapakirajo in razpošljejo v največ petih dneh po obiranju.“

Prebiranje, razvrščanje po velikosti in pakiranje:

Sadeži so veliki najmanj 40 mm. Nimajo pikov žuželk in lis, razpok, raztrganin, zarez in odrgnin od listov. Lupina sadeža ima lahko manjšo odrgnino od listov, vendar na največ 5 % površine. Imajo obarvanost C2 do C7 glede na zgoraj navedeno barvno oznako CTIFL ter vsebujejo najmanj 14 stopinj Brix sladkorja.

Dovoljenih je največ 10 % neustreznih sadežev na serijo, razen v zvezi s sorto in velikostjo.“

Prvotni rok za pakiranje in razpošiljanje, ki je največ pet dni po obiranju in ni spremenjen, je torej povzet v tem novem besedilu.

Točka v zvezi z merili prebiranja je preoblikovana in dopolnjena z vključitvijo pragov dovoljenih odstopanj, izraženih v deležu neustreznih sadežev. Ta dovoljena odstopanja po več letih pridelave fig z zaščiteno označbo in nadzora nad njimi ustrezajo sprejemljivim odstopanjem pri prebiranju, kar pomeni, da so v zabojčkih s 27 figami največ tri neustrezne fige. Navede se, da se izberejo fige, velike najmanj 40 mm, ter da lupina ne sme biti raztrgana in ne sme imeti zarez ali odrgnin od listov.

Kar zadeva postopke pakiranja fig (v zabojčke ali na pladnje), se naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Pakirajo in tržijo se v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.“

dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Pakirajo neposredno po prebiranju in razvrščanju po velikosti. Tržijo se v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.“

Zaradi večje natančnosti se namreč doda, da je treba pakiranje izvesti neposredno po fazi prebiranja in razvrščanja po velikosti, da se ne poslabša kakovost sadežev.

S splošnim preoblikovanjem različnih odstavkov je nastala posebna točka v zvezi s „skladiščenjem pred razpošiljanjem“, v kateri so povzeti naslednji pogoji, ki so že navedeni v specifikaciji proizvoda za fige, ki se uživajo sveže: „Zapakirane serije se skladiščijo na hladnem pri temperaturah nad ničlo, ki pa do razpošiljanja ne presegajo 8 °C.“

— Pri figah, namenjenih predelavi, pa

je specifikacija proizvoda dopolnjena s pogoji priprave in po potrebi zamrzovanja fig, namenjenih predelavi. Tako se dodajo naslednja besedila:

— „Fige se preberejo, razvrstijo po velikosti, zapakirajo in razpošljejo v največ petih dneh po obiranju.“

— „Prebiranje, razvrščanje po velikosti“:

„Fige so velike najmanj 40 mm in imajo obarvanost C2 do C7 glede na zgoraj navedeno barvno oznako CTIFL. Vsebujejo najmanj 14 stopinj Brix sladkorja. Fige nimajo pikov žuželk, lahko pa imajo razpoke, raztrganine, zareze in odrgrnine od listov. Dovoljenih je največ 10 % neustreznih sadežev na serijo, razen v zvezi s sorto in velikostjo.“

Te fige torej z vidika velikosti, barve, vsebnosti sladkorja in odsotnosti pikov žuželk ustrezajo enakim zahtevam glede prebiranja kot fige, ki se uživajo sveže. V nasprotju s figami, ki se uživajo sveže, pa imajo lahko razpoke, raztrganine, zareze ali odrgrnine od listov.

— „Pakiranje, skladiščenje in čas pred razpošiljanjem svežih fig“:

„Fige se takoj po prebiranju in razvrščanju po velikosti zapakirajo v največ 25-kilogramsko embalažo, ki se zapre z mehanizmom, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način. Takoj se uskladiščijo na hladnem pri temperaturah nad ničlo, ki do razpošiljanja ne presegajo 8 °C.“

Te embalaže so zaradi velikih dimenzij prilagojene tržnemu namenu proizvoda (predelavi), hkrati pa se z njihovo omejitvijo na 25 kg ohrani kakovost proizvoda. Poleg tega je zaradi omejitve tveganja, da bi se proizvod zamenjeval s figami brez ZOP, določeno, da mora imeti uporabljena embalaža mehanizem, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način.

— „Pakiranje, skladiščenje, zamrzovanje in čas pred razpošiljanjem zamrznjenih fig“:

— Predhodno skladiščenje na hladnem:

„Fige se takoj po prebiranju in razvrščanju po velikosti za 12 do 24 ur uskladiščijo na hladnem pri temperaturah nad ničlo, ki ne presegajo 8 °C, in sicer v največ 25-kilogramski embalaži.“

Fige za zamrzovanje se v največ 25-kilogramskih embalažah uskladiščijo tudi zato, da se ohrani kakovost proizvoda. Po fazi prebiranja, zaradi katere se lahko temperatura sadežev zviša, se fige pred zamrzovanjem za 12 do 24 ur postavijo na hladno, in sicer v hladilnico, v kateri je največ 8 °C, da se prepreči prevelik toplotni šok, zaradi katerega bi se lahko poslabšala kakovost sadežev.

— Zamrzovanje

„Po predhodnem skladiščenju na hladnem se fige zamrznejo tako, da se njihova središčna temperatura spusti do najmanj –18 °C v največ petih dneh po začetku zamrzovanja.“

Gospodarski subjekti nimajo na voljo objekta za hitro globoko zamrzovanje. Vendar so izkušnje pokazale, da je bil čas zamrzovanja največ pet dni zaželen, da se ohranijo značilnosti fig „Figue de Solliés“.

— Pakiranje zamrznjenih fig:

„Fige se zapakirajo v največ 25-kilogramsko embalažo, ki se zapre z mehanizmom, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način.“

Fige, namenjene predelavi, se za razliko od fig, ki se uživajo sveže, pakirajo v velike embalaže. Vendar je prostornina teh embalaž omejena na 25 kg, da se fige ne bi preveč zmečkale. Da bi se preprečilo zamenjavanje proizvoda s figami drugih geografskih porekel, se tudi zahteva, da so embalaže opremljene z mehanizmom, ki omogoča preverjanje, ali so cele.

— Čas shranjevanja zamrznjenih fig:

„Zamrznjene fige so upravičene do označbe porekla ‚Figue de Solliès‘ največ eno leto po odmrznitvi.“

Z najdaljšim časom shranjevanja zamrznjenih sadežev se, po eni strani, zagotovi ohranitev fizikalnih in organoleptičnih lastnosti proizvoda, po drugi strani pa se prepreči hkratno dajanje na trg pridelka različnih letin.

Naslednje besedilo, navedeno v veljavni specifikaciji proizvoda in v točki [3.5] enotnega dokumenta:

„Pakiranje zaradi občutljivosti sadeža obvezno poteka na geografskem območju, da se ohranijo kakovost in značilnosti označbe. Fige so namreč na splošno sadeži, ki slabo prenašajo prevažanje in morebitne udarce. Zato jih je treba čim manj prekladati in zelo hitro zapakirati v embalaže, s čimer se prepreči, da bi se sadeži zmečkali (zabojček, v katerem je ena plast fig, ali pladenj, ki lahko vsebuje največ 1 kg proizvoda). Ta omejitev tudi pomeni, da je treba fige zapakirati takoj po prebiranju, torej na samem kraju prebiranja, pri čemer so v tej fazi potrebni prav znanje in izkušnje pridelovalcev z geografskega območja.“

se dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Pakiranje in – pri figah, namenjenih predelavi – morebitno zamrzovanje morata potekati na geografskem območju. Fige so namreč na splošno občutljivi sadeži, ki slabo prenašajo prevažanje, večkratno rokovanje in morebitne udarce ali toplotne šoke. Da se zagotovi ohranitev njihovih prvotnih značilnosti, jih je zato treba zapakirati ali zamrzniti (po premestitvi na hladno pri temperaturah nad ničlo za 12 do 24 ur, da se prepreči prevelik toplotni šok) takoj po prebiranju, in sicer v embalaže, ki preprečujejo, da bi se sadeži zmečkali (zabojček, v katerem je ena plast fig, ali pladenj, ki lahko vsebuje največ 1 kg proizvoda, za fige, ki se uživajo sveže, in največ 25-kilogramske embalaže za fige, namenjene predelavi). Ta omejitev torej pomeni, da je treba fige zapakirati in zamrzniti znotraj geografskega območja pridelave, saj so v fazi prebiranja potrebni prav znanje in izkušnje pridelovalcev fig ‚Figs de Solliès‘. Poleg tega se s pakiranjem in zamrzovanjem na geografskem območju omeji tudi tveganje, da bi se proizvod zamenjal za neustrezen proizvod, saj pridelovalci uporabljajo embalaže z mehanizmom, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način.“

Doda se namreč utemeljitev pakiranja in zamrzovanja fig, namenjenih predelavi, na geografskem območju, ki dopolnjuje prvotno utemeljitev pakiranja fig, ki se uživajo sveže, na geografskem območju.

5.4 Postavka „Povezava“

Ta postavka je bila dopolnjena z elementi v zvezi s figami, namenjenimi predelavi, ki se po potrebi zamrznejo. Skupina je to želela izkoristiti za strnitev te celotne postavke.

V uvodu, specifikaciji proizvoda in točki [5] enotnega dokumenta se doda naslednje besedilo, v katerem se natančneje opredelijo posebne značilnosti fig „Figue de Solliès“, ki so predvsem posledica naravnih in človeških dejavnikov geografskega okolja:

„Za fige ‚Figue de Solliès‘ so značilni bogat okus, mesnat in sočen sadež lepe velikosti ter visoka vsebnost sladkorja, ki so povezani zlasti z naravnimi (tla in vodna mreža, podnebje) in človeškimi dejavniki (postopka obiranja in prebiranja) geografskega okolja.“

Kar zadeva posebnosti območja, so bili številni navedeni zgodovinski elementi črtani ali strnjeni, dodani pa so bili podatki o trgu fig, namenjenih predelavi, pri čemer je poudarjeno, da fige, namenjene predelavi, predstavljajo več kot 20 % proizvedene skupne letne tonaže fig bourjassote noire na območju označbe, kar je leta 2016 pomenilo skoraj 300 ton.

V specifikaciji proizvoda je navedena naslednja strnitev, ki pa ni povzeta v enotnem dokumentu:

„Gojenje fig, ki so prisotne že od antične dobe, se je razširilo po celotnem Sredozemlju. V srednjem veku je marsejska regija zagotavljala velik del francoske pridelave, pozneje pa se je ta usmerila proti vzhodu Provanse, zlasti proti kotlini Solliès, kjer je imela idealne pogoje za razvoj, zlasti sorta bourjassotte noire, od leta 1560 splošno imenovana ‚Figue de Solliès‘. Na samem začetku 19. stoletja je gospod Fauche, prefekt departmaja Var, navedel, da je bourjassotte noire prevladujoča sorta v tem departmaju. Njena pridelava je samo rasla. Na začetku 20. stoletja so v kotlini Solliès pridelali približno 1 100 ton fig. V obdobju 1905–1910 so fige ‚Figue de Solliès‘ zahvaljujoč železniškemu omrežju postale zelo cenjene v Parizu, kamor so v sezoni vsak dan poslali 18 ton svežih fig. V 50. letih prejšnjega stoletja so se razvili nasadi, v katerih so se gojile izključno fige. Drevesa so nizkodebna, kar olajša obiranje. V 80. letih prejšnjega stoletja so fige dokončno postale prevladujoča kultura v sektorju. Pridelovalci so se leta 1996 povezali v ‚Syndicat de Défense de la Figue de Solliès‘ (zadruga za zaščito fige ‚Figue de Solliès‘), v okviru katere so ime ‚Figue de Solliès‘ od leta 2006 zaščitili s kontrolirano označbo porekla, leta 2010 pa nato z zaščiteni označbo porekla za sadež, ki se uživa svež ‚de bouche‘). Danes skupna letna pridelava fig vseh sort na geografskem območju skupaj obsega približno 2 000 ton.“

V specifikacijo proizvoda se v zvezi s figami, namenjenimi predelavi, dodajo naslednji elementi:

„Vzporedno s pridelavo fig, ki se uživajo sveže, se je v 80. letih prejšnjega stoletja v kotlini Solliès začel razvijati trg fig, namenjenih predelavi, ki se pogosto zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost. Ta trg je takrat obsegal približno 60 ton, kar je pomenilo 13 % skupne tonaže fig bourjassotte noire na trgu. Gre zlasti za zelo zrele fige (C7 glede na barvno oznako CTIFL), po katerih pridelovalci povprašujejo zaradi njihove visoke vsebnosti sladkorja. Lupina teh sadežev z odličnimi organoleptičnimi lastnostmi je lahko zaradi zrelosti raztrgana ali ima razpoke, zato jih ni dovoljeno prevažati na dolge razdalje, poleg tega se skrajša obstojnost svežih sadežev. Poleg tega večja ali manjša odrgnjenost lupine ni moteča pri sadežih, namenjenih predelavi, saj se njihov okus ne poslabša.

Trenutni gospodarski podatki

Leta 2016 se je s pridelavo fig ‚Figue de Solliès‘ ukvarjalo 120 pridelovalcev fig, ki jih je zastopala zadruga, in približno 20 pridelovalcev-razpošiljavcev. Francija je skupno pridelala 3 200 ton fig različnih sort, pri čemer je 1 800 ton izviralo z geografskega območja pridelave fig ‚Figue de Solliès‘, od tega je bilo 1 400 ton sorte bourjassotte noire. Fige, namenjene predelavi, danes predstavljajo več kot 20 % skupne tonaže sorte bourjassotte noire, pridelane na geografskem območju, kar je v letu 2016 znašalo približno 300 ton.“

V točki [5] enotnega dokumenta se dodajo naslednji ustrezni elementi:

„Fige z razpokami, raztrganinami, zarezami ali odrgninami od listov, kar je zlasti posledica velike zrelosti, čeprav so odličnega okusa, so namenjene izključno predelavi (marmelade, pireji, pite itd.) in se lahko zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost pred pridelavo.“

Geografske, geološke in podnebne značilnosti geografskega območja so še bolj strnjene, številčni podatki o prisotnosti sorte bourjassotte noire pa so bili posodobljeni.

Posodobljeno besedilo specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta (točka [5]) je naslednje (prvi odstavek ni vključen v enotni dokument):

„Celotno geografsko območje pridelave fig ‚Figue de Solliès‘ leži na jugozahodnem koncu permske depresije, ki jo na zahodu in severu obdajajo jurske apnenčaste tvorbe, na vzhodu pa masiv Maures iz metamorfnih skrilavcev. To območje ustreza tudi vodni mreži kotline ob rekah Gapeau in Réal Martin, Gapeau-Real-Martin, z gosto poraščenim gozdnatim hribovjem, prepredenim s potočki, ki namakajo območje pridelave. Poleg tega stranski kanali reke Gapeau od srednjega veka namakajo kmetijska zemljišča prek namakalnih kanalov, katerih mreža pokriva celotno območje pridelave.

Območje pridelave, ki se odpira proti Sredozemskemu morju, je razmejeno z reliefnimi tvorbami, zanj pa je značilna posebna mezoklima. To je sredozemsko podnebje z visokimi temperaturami zlasti od aprila do oktobra. Za geografsko območje so značilni tudi majhno število dni pozebe, padavine, ki se pojavljajo pretežno jeseni in pozimi, ter srednja, vendar stalna vlažnost. Z geološkega vidika geografsko območje leži na stičišču med apnenčasto Provanso in kristalinskim masivom Maures na zahodu, zaradi česar so tla raznovrstna. Za območje pridelave je značilnih šest vrst tal: rjava tla iz mlajših naplavin, rjava in nekoliko sprana tla iz starejših naplavin, sprana rjava tla iz starejših naplavin, mlada rjava tla iz koluvialnih nanosov ali melišč, mlada rjava tla brez zalag apnenca in karbonatna apnenčasto-magnezitna tla.

Prevladujoča in skoraj izključna sorta: sorta bourjassotte noire, splošneje imenovana ‚figue violette‘ (vijoličasta figa), se prideluje skoraj izključno na tem območju pridelave. Če so v kotlini Solliès leta 2016 pridelali približno 57 % vseh fig, pridelanih na nacionalni ravni, kar je skupaj znašalo več kot 1 800 ton različnih sort, pa iz te kotline izvira večina francoske pridelave sorte bourjassotte noire. Preostali nasadi so v manjši meri razpršeni po vseh francoskih departmajih, zlasti v Vauclusu.“

Elementi, povezani s človeškimi dejavniki, so bili strnjeni (velikost, namakanje itd.) in dopolnjeni z elementi, ki se nanašajo na vključitev fig, namenjenih predelavi, zlasti zamrznjenih.

Posodobljeno besedilo specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta (točka [5]) je naslednje:

„Znanje in izkušnje, ki so prilagojeni geografskemu okolju in so jih razvili pridelovalci fig ‚Figue de Solliès‘, zadevajo zlasti način sajenja (za ustrezen razvoj figovcev imajo drevesa na voljo najmanj 25 kvadratnih metrov, kar pomeni pet metrov med drevesoma in pet metrov med vrstama), način obrezovanja (nizkodebelni nasadi, v katerih so veje na dosegu roke, da se olajšata obiranje in vzgojna rez ter se pridelajo fige lepih velikosti), obvladovanje namakanja v obdobju vodnega stresa, da se sadeži ne razpočijo in da se zagotovi kakovosten pridelek, ki omogoči trženje fig v najboljših razmerah.

Obiranje, ki poteka izključno ročno, izvaja večinoma lokalna delovna sila, ki je usposobljena in kvalificirana. Pridelovalci pri določitvi najprimernejšega časa za obiranje uporabljajo ‚barvno oznako‘, ki jo je pripravil Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (tehnični medpanožni center za sadje in zelenjavo (CTIFL)) in ponazarja različne stopnje obarvanosti fig ‚Figue de Solliès‘ v povezavi s stopnjo zrelosti. Fige se tako glede na zrelost na splošno obirajo med 15. avgustom in 15. novembrom.“

Izključno v specifikaciji proizvoda je pojasnjeno tudi naslednje:

„Ploščice so oštevilčene z oznakami od C1 za manj obarvano in nezrelo figo (ki ni zajeta z označbo) do C7 za zelo zrel sadež. Da bi imele fige zeleni okus, se tradicionalno obirajo, ko dosežejo stopnjo obarvanosti med C2 in C7. Na stopnji C1 fige niso dovolj sladke in sočne. Poleg tega se sadeži zaradi občutljivosti obirajo v največ 20-kilogramske preluknjane škatle.“

V specifikaciji proizvoda je naslednje posodobljeno besedilo:

„Prebiranje, pakiranje in zamrzovanje:

Prebiranje je pomembna faza, v kateri se izberejo sadeži, ki ustrezajo posebnostim označbe porekla. Sadeži se ne glede na različne možnosti prodaje (fige, ki se uživajo sveže, ali fige, namenjene predelavi) tržijo celi, ko so veliki najmanj 40 mm, imajo obarvanost med C2 in C7 ter vsebujejo najmanj 14 stopinj Brix sladkorja. Sadeži se prebirajo tudi glede na videz lupine. Fige, namenjene trgu s figami, ki se uživajo sveže, morajo biti brezhibne. Ne smejo imeti razpok, raztrganin, zarez in odrgnin od listov. Vseeno pa sta dovoljena največ 10-odstotni delež neustreznih sadežev na serijo ter najmanj 5-odstotni delež površine lupine sadeža, na katerem je lahko manjša odrgnina od listov. Fige se tržijo v serijah, ki so homogene glede na velikost, zrelost in videz. Pakirajo se v zabojčke, v katerih je največ ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda, kar zagotavlja nepoškodovanost sadežev in optimalne pogoje shranjevanja.

Razpočene fige z zarezami ali odrgninami od listov, kar je zlasti posledica njihove velike zrelosti (C7 glede na barvno oznako CTIFL), ki so odličnega okusa, so namenjene izključno predelavi (marmelade, pireji, pite itd.). Pakirajo se lahko v največ 25-kilogramske embalaže, da se ne zmečkajo. Da se podaljša njihova obstojnost (do enega leta) pred predelavo, se lahko zamrznejo. Po fazi prebiranja, zaradi katere se lahko temperatura sadežev zviša, se fige pred zamrzovanjem za 12 do 24 ur postavijo v hladilnico, v kateri je največ 8 °C, da se prepreči prevelik toplotni šok, zaradi katerega bi se lahko poslabšala kakovost sadežev.“

V točki [5] enotnega dokumenta so ti zadnji elementi povzeti tako:

„Prebiranje, ki poteka ročno, je prav tako pomembna faza, namenjena izboru najlepših sadežev glede na njihovo nepoškodovanost, velikost in vsebnost sladkorja. Fige, namenjene trgu s figami, ki se uživajo sveže, morajo biti brezhibne. Fige z razpokami, raztrganinami, zarezami ali odrgninami od listov, kar je zlasti posledica velike zrelosti, čeprav so odličnega okusa, so namenjene izključno predelavi (marmelade, pireji, pite itd.) in se lahko zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost pred predelavo.“

Kar zadeva posebnosti proizvoda, se naslednje besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Za fige ‚Figue de Solliès‘ je značilno, da so večje od povprečne velikosti na evropskem trgu fig. Za kontrolirano označbo porekla (AOC) je zahtevana velikost najmanj 40 mm.

V fazi pakiranja vsebujejo najmanj 14 stopinj Brix sladkorja.

Povpraševanje po njih je treba pripisati tudi dobri obstojnosti, saj lahko ohranijo ustrezen videz (sadež brez razpok) in se v ustreznih pogojih ohranijo več dni.

Sadeži so trdni, čvrsti in prožni ter imajo obliko potlačene kaplje vijoličaste barve s črnimi žilicami (vsaj 80 % lupine je vijoličaste barve). Cvetišče je nežno in svetlozeleno, sredica je mesnata, v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve. Ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z zelenjavnimi in sadnimi toni lubenice, bele melone, jagode in drugega rdečega jagodičja. Sredica fige ‚Figue de Solliès‘ je najprej hrustljava, nato pa se z izrazitimi rastlinskimi (marmelada iz rabarbare, lubenica) in sadnimi aromami (rdeče jagodičje) ter cvetnimi notami raztopi.

Njen originalni okus se izraža z odličnim ravnovesjem kislih in sladkih okusov, ki je edinstveno v Evropi. Za fige bourjassotte noire z drugih območij pridelave je namreč značilno, da kisli okusi prevladajo nad sladkimi ali da je okus manj bogat, kar je pogosto povezano s prezgodnjim obiranjem. To ravnovesje kislih in sladkih okusov je zagotovljeno zaradi vsebnosti sladkorja, ki ob pakiranju znaša najmanj 14 stopinj Brix.“

dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Posebnosti, po katerih se figa ‚Figue de Solliès‘ razlikuje od drugih podobnih proizvodov, so naslednje:

- ima obliko potlačene kaplje,
- je vijoličaste barve s črnimi žilicami,
- je trdna, čvrsta in hkrati prožna,
- sredica je mesnata, sijoča in sočna v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve,
- ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z zelenjavnimi in sadnimi notami lubenice, bele melone, jagode in drugega rdečega jagodičja,
- tekstura je najprej hrustljava, nato pa se z izrazitimi rastlinskimi (marmelada iz rabarbare, lubenica) in sadnimi aromami (rdeče jagodičje) ter cvetnimi notami raztopi,
- je večja od povprečne velikosti na evropskem trgu fig, in sicer meri najmanj 40 mm (pred morebitnim zamrzovanjem),
- njen originalen okus, izražen z odličnim ravnesjem kisljih in sladkih okusov, ki je edinstveno v Evropi. Za fige sorte bourjassotte noire z drugih območij pridelave je namreč pogosto značilno, da kisli okusi prevladajo nad sladkimi ali da je okus manj bogat, kar je pogosto povezano s prezgodnjim obiranjem. To ravnesje kisljih in sladkih okusov je zagotovljeno zaradi vsebnosti sladkorja, ki znaša najmanj 14 stopinj Brix (v mejah dovoljenega odstopanja), v fazi pakiranja ali fazi zamrzovanja, ne glede na namen sadežev (sadeži, ki se uživajo sveži, ali sadeži, namenjeni predelavi),
- dobra obstojnost sadežev, ki se uživajo sveži, saj lahko ohranijo ustrezen videz (sadež brez razpok, raztrganin, zarez in odrgnin od listov v mejah dovoljenega odstopanja), dokler ne pridejo do potrošnika, in se v ustreznih pogojih ohranijo več dni.“

Besedilo je namreč spremenjeno tako, da so bolj poudarjene bistvene značilnosti fige „Figue de Solliès“, ne glede na njen namen, v skladu z opisom proizvoda.

Elementi v zvezi s slovesom proizvoda so v specifikaciji proizvoda in v točki 5 enotnega dokumenta še bolj strnjeni in prestavljeni v del, ki se nanaša na „vzročno povezavo“, ter dopolnjeni z elementi, ki se nanašajo na fige, namenjene predelavi:

„Fige ‚Figue de Solliès‘ so kot sadeži, ki se uživajo sveži, zaradi edinstvenih organoleptičnih lastnosti zelo cenjene na lokalnih in nacionalnih trgih, v velikih delikatesnih prodajalnah in na izvoznih trgih, v gostinstvu pa so jim močno naklonjeni tudi veliki kuharski mojstri, ki v svojih kulinarčnih delih vneto hvalijo njihove odlike (Gui GEDDA, april 2004, ‚La magie de la figue dans la cuisine provençale‘ (Čar fig v provansalski kuhinji), založba Edisud), in predelovalci, ki iz njih izdelujejo marmelade, pecivo in druge pripravke iz fig. Vzporedno s pridelavo fig, ki se uživajo sveže, se je v 80. letih prejšnjega stoletja v kotlini Solliès začel razvijati trg fig, namenjenih predelavi, ki se pogosto zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost. Fige bourjassotte noire, namenjene predelavi, danes predstavljajo več kot 20 % skupne tonaže, pridelane na geografskem območju, kar je v letu 2016 znašalo približno 300 ton.“

Del, ki se nanaša na „vzročno povezavo“, se poleg nekaterih oblikovnih sprememb v specifikaciji proizvoda in točki [5] enotnega dokumenta prav tako popravi in dopolni z naslednjimi elementi:

Naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Zaradi razmeroma nizke vsebnosti apnenca je torej mogoče pridelati bolj mesnate in vodene sadeže, ki dosežejo velikosti, značilne za fige ‚Figue de Solliès‘, to je več kot 40 mm. Taka velikost je tudi rezultat znanja in izkušenj pridelovalcev, kar zadeva (ročno) prebiranje in pakiranje, pri čemer je posebna skrb namenjena temu, da se v zabojčke zapakirajo fige enotne barve in velikosti.“

se dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Zaradi razmeroma nizke vsebnosti apnenca v tleh (manj kot 20 %) je mogoče pridelati bolj mesnate in sočne sadeže, ki so večji od 40 mm, na kar ugodno vplivajo tudi majhno število dni pozebe na geografskem območju, poletno namakanje, za katero skrbijo pridelovalci, in srednja, vendar stalna vlažnost, zabeležena v nasadih. Taka velikost je tudi rezultat znanja in izkušenj pridelovalcev, kar zadeva prebiranje in pakiranje, pri čemer je posebna skrb namenjena temu, da se v primeru fig, ki se uživajo sveže, v zabojčke zapakirajo fige enotne barve in velikosti. Fige ‚Figue de Solliès‘ zaradi vročega sredozemskega podnebja s srednjo vlažnostjo in obiljem sonca zlahka dosežejo vsebnost sladkorja najmanj 14 stopinj Brix ob obiranju. Obiranje, ki poteka izključno ročno, skupaj s hitrim in natančnim prebiranjem v pakirnici zagotavlja sadeže z optimalnimi fizikalnimi in organoleptičnimi lastnostmi (obstojnost sadeža, primernost za shranjevanje, velikost in optimalna zrelost).“

Prvotno navedena „vodenost“ sadežev se namreč črta in nadomesti z izrazom „sočen“, s katerim je bila figa „Figue de Solliès“ opisana že v postavki „Opis proizvoda“. Ta izraz je ustrežnejši.

Podrobneje je razloženo, kako se pridobijo lepe velikosti. Dodano je, da se pakiranje fig enotne barve in velikosti v zabojčke nanaša le na fige, ki se uživajo sveže, ter da je pridelava sadežev z optimalnimi fizikalnimi in organoleptičnimi lastnostmi povezana z ročnim obiranjem ter znanjem in izkušnjami pridelovalcev, ki se kažejo zlasti s hitrim in natančnim prebiranjem sadežev.

5.5 Postavka „Označevanje“

Naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda in točke [3.6] enotnega dokumenta:

„Vsaka enota pakiranja vsebuje:

- ime označbe porekla ‚Figue de Solliès‘, izpisano z vsaj tako velikimi črkami, kot so največje črke na etiketi,
- do registracije ZOP navedbo ‚kontrolirana označba porekla‘, kratico ali logotip ‚AOC‘ tik pred imenom označbe ali tik za njim, brez vmesnih navedb.

Tako kot na etiketi morata biti tudi na vseh spremnih dokumentih in računih ime označbe porekla in do registracije ZOP navedba ‚kontrolirana označba porekla‘ ali ‚AOC‘,

- navedbo ‚zaščiten označba porekla‘ tik pred imenom označbe ali tik za njim, brez vmesnih navedb.

Tako kot na etiketi morata biti tudi na spremnih dokumentih in računih ime označbe porekla in navedba ‚zaščiten označba porekla‘,

- do registracije ZOP logotip ‚AOC Figue de Solliès‘, za katerega je skupina vložila zahtevek,
- logotip ‚ZOP Figue de Solliès‘, za katerega je skupina vložila zahtevek.“

se dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja o označevanju in predstavitvi živil, je pri označevanju fig z označbo porekla ‚Figue de Solliès‘ treba na vsakem enotnem pakiranju navesti še naslednje:

- ime označbe porekla ‚Figue de Solliès‘, izpisano z vsaj tako velikimi črkami, kot so največje črke na etiketi,
- navedbo ‚zaščiten označba porekla‘ tik pred imenom označbe ali tik za njim, brez vmesnih navedb,
- pri figah, namenjenih predelavi, naslednjo dodatno navedbo: ‚predelava-zamrznjeno‘ ali ‚predelava-sveže‘, odvisno od kategorije proizvoda.

Te navedbe in označbe so v istem vidnem polju na isti etiketi.

Tako kot na etiketi morajo biti tudi na spremnih dokumentih in računih ime označbe porekla in navedba ‚zaščiten označba porekla‘ ter navedba kategorije proizvoda (‚predelava-zamrznjeno‘ ali ‚predelava-sveže‘).“

Spremembe vključujejo:

- zgolj posodobitev, povezano s pridobitvijo ZOP, odkar je bilo sprejeto prvotno besedilo specifikacije proizvoda: vsa sklicevanja na „kontrolirano označbo porekla“ (appellation d'origine contrôlée) se črtajo,
- dodajanje navedb „predelava-zamrznjeno“ ali „predelava-sveže“, povezanih z razširitvijo ZOP na fige, namenjene predelavi, ki se po potrebi zamrznejo, da se kupcem zagotovi popolno obveščanje in da se fige, namenjene predelavi, zlasti če so bile zamrznjene, ne znajdejo na trgu kot fige, ki se uživajo sveže.
- Črta se obvezna navedba logotipa AOC/ZOP, za katerega je skupina vložila zahtevek. Vsi gospodarski subjekti ga namreč ne želijo uporabljati, saj menijo, da zadostuje evropski logotip ZOP.

5.6 „Drugo“.

Postavka „Skupina vložnikov“:

Naslednje prvotno besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

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

Člani: pridelovalci in predelovalci.

Pravni status: skupina je poklicno združenje, ki je urejeno s členom 2111-1 in naslednjimi členi delovnega zakonika.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

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

Člani: pridelovalci, pakirnice in zamrzovalnice.

Pravni status: skupina je poklicno združenje, ki je urejeno s členom 2111-1 in naslednjimi členi delovnega zakonika.“

Spremembe vključujejo upoštevanje nove kategorije gospodarskih subjektov, ki fige zamrzujejo, tako da se dodajo „zamrzovalnice“. Poleg tega se izraz „predelovalec“ nadomesti z ustrežnejšim izrazom „pakirnice“. Izraz „predelovalci“ namreč označuje uporabnike fig „Figue de Solliès“, ki iz njih izdelujejo marmelade in druga predelana živila, zato ne spadajo med pridelovalce fig z ZOP. „Pakirnice“ pa označujejo gospodarske subjekte, ki pridelujejo fige z ZOP, jih prebirajo in pakirajo. Dandanes so zamrzovalnice obenem tudi pakirnice. Opis upravnega odbora skupine se črta, ker se ne uporablja.

Postavka „Geografsko območje“ specifikacije proizvoda :

Naslednje besedilo veljavne specifikacije proizvoda:

„Geografsko območje pridelave in pakiranja fig z označbo ‚Figue de Solliès‘ je v departmaju Var na jugovzhodu Francije v regiji Provence-Alpes-Côte d’Azur.“

se dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom:

„Faze pridelave, pakiranja in zamrzovanja fig z označbo ‚Figue de Solliès‘ potekajo na geografskem območju, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 12. januarja 2005 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l’origine et de la qualité (INAO)). To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2005 obsegalo ozemlje naslednjih občin.“

Poleg tega so bile enake spremembe vključene v točki [4] (datum odobritve opredelitve, oblikovne spremembe) in [3.4] (faze, ki jih je treba izvajati na geografskem območju) enotnega dokumenta.

Glede na vključitev zamrznjenih fig, namenjenih predelavi, se namreč doda, da mora zamrzovanje potekati na geografskem območju ZOP. Utemeljitev izvajanja faz pakiranja in zamrzovanja na geografskem območju je podrobneje opisana v postavki „Metoda pridobivanja“ specifikacije proizvoda in v točki 3.5 enotnega dokumenta.

Meje geografskega območja se ne spremenijo, se pa zaradi večje natančnosti dodata datum, na katerega so nacionalni pristojni organi odobrili opredelitev, in referenčno leto uradnega geografskega kodeksa, na katerem temelji določitev opredeljenega geografskega območja.

Poleg tega se dodajo spremembe v zvezi z veljavnim nacionalnim postopkom opredelitve parcel, primernih za pridelavo fig z označbo porekla:

Naslednje prvotno besedilo : „Zahtevek so registrirale službe inštituta INAO. Registracija velja kot opredelitev parcel, če ni ugotovljeno nespoštovanje zaveze pridelovalca. Službe inštituta INAO na podlagi mnenja komisije strokovnjakov črtajo vsako parcelo, za katero se ne spoštuje zgornja zaveza.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Pristojni nacionalni odbor inštituta INAO vsako leto po mnenju navedene komisije strokovnjakov odobri seznam novih opredeljenih parcel. Merila za opredelitev in seznam opredeljenih parcel so na vpogled pri službah inštituta INAO in zadevne skupine.“

Postopek tako odslej vključuje potrditev seznama opredeljenih parcel, ki jo opravi nacionalni organ, pristojen za odločanje (nacionalni odbor inštituta INAO), in njegovo letno posodobitev.

Doda se tudi, da gospodarski subjekt vlogo za opredelitev parcel predloži „na tiskanem obrazcu, ki je skladen z modelom, ki ga je odobril direktor inštituta INAO“.

Poleg tega se iz te postavke črtajo naslednje informacije, ki se nanašajo na opis talnih in podnebnih značilnosti ter človeških dejavnikov, saj se podvajajo z elementi, razširjenimi v postavki „Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim poreklom“:

„Zgoraj navedeno geografsko območje temelji na merilih, pri katerih je poudarjena posebnost območja pridelave. Geografska opredelitev območja pridelave fig „Figue de Solliès“ temelji na več elementih.

Opredelitev temelji tudi na podnebnih dejavnikih z letno količino padavin med 700 in 800 mm, nižji vlažnosti v obdobju pridelave, razvrstitvi tega območja v podnebno skupino IV po Winklerjevem kazalniku in odsotnosti večjih pozeh skozi celotno leto.

Opredelitev temelji tudi na geoloških elementih. Kotlina Solliès je na tektonskem stičišču med metamorfnim območjem Maures na vzhodu in apnenčastim območjem Provanse na zahodu. Večji del tega območja leži na zgoraj navedenem jugozahodnem koncu permske depresije, za katero so značilne bolj ali manj spremenjene plasti peščenca in pelitov rdeče ali vinsko rdeče barve. Produkti spreminjanja teh permskih kamnin so večinoma (severni rob in osrednji del) pomešani z veliko količino blatno-peščenih ali peščeno-blatnih naplavin in apnenčastih kamnov. Vzhodni rob kotline pokrivajo peščeno-blatne ali blatno-peščene naplavine z več ali manj kremenastega kamenja.

Opredelitev temelji tudi na merilih, povezanih s tlemi. Za nasade fig je značilna aluvialna blatna ali blatno-peščena zemlja z več ali manj kamenja, ki je globoka, dobro odcedna, z zmerno vsebnostjo apnenca in je nastala na aluvialno-koluvialnih naplavinah.

Opredelitev se opira tudi na običaje ter znanje in izkušnje lokalnih prebivalcev: obstoj nasadov figovcev sorte bourjassotte noire, ki se obdelujejo po tradicionalnih običajih z geografskega območja.

Okrog teh meja so z opredeljenega geografskega območja izključeni predeli, močno porasli z gozdom, na robu masiva Maures, in lege, katerih podnebje ni značilno za dolini Réal-Martin ali Réal-Colobrier.“

Podobno je bilo spremenjeno besedilo v točki [4] enotnega dokumenta.

Tako se naslednje besedilo, navedeno v veljavnem enotnem dokumentu: „To območje je opredeljeno na podlagi več meril: geografskih (med metamorfnim območjem Maures na vzhodu in apnenčastimi hribi Provanse na zahodu), podnebnih (padavine, vlaga, Winklerjev kazalnik), geoloških (bolj ali manj spremenjene plasti peščenca in pelitov rdeče ali vinsko rdeče barve), pedoloških (globoka rjava prst s kamenjem) in meril, povezanih z uporabo (sorta in praktično znanje).“

nadomesti z naslednjim besedilom: „To celotno območje leži na jugozahodnem koncu permske depresije severno od gričevja Maures in toulonske pokrajine. Pokriva srednje visoke in nizke kotline ob rekah Gapeau in Réal Martin, ki tvorijo valovito ravnino.“

Zemljevid opredeljenega geografskega območja, ki je bil prvotno vključen v veljavno specifikacijo proizvoda, je nadomeščen z novim zemljevidom, pripravljenim v skladu z veljavno državno karto.

Postavka [3.4] enotnega dokumenta z opisom posebnih faz pridelave, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju, je bila prav tako posodobljena. Tako se naslednje besedilo enotnega dokumenta: „Pridelava in pakiranje morata potekati na opredeljenem geografskem območju“, dopolni in nadomesti z naslednjim besedilom: „Faze pridelave, pakiranja in zamrzovanja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.“

Postavka „Nadzorni organ“

Naslednje prvotno besedilo specifikacije proizvoda:

„Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
51, rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCIJA
Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-naslov: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'Origine et de la Qualité je javni upravni organ, ki ima status civilnopravne osebe pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo in je bil razglašen za pristojni organ v smislu Uredbe št. 882/2004.

INAO skrbi za nadzor pogojev, pod katerimi poteka pridelava proizvodov z zaščiteno označbo porekla.

Ime: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Naslov: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCIJA
Tel. +33 144871717
Faks +33 144973037

DGCCRF je služba francoskega ministrstva za gospodarstvo, industrijo in zaposlovanje.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

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

Naslov:

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

DGCCRF je direktorat ministrstva za gospodarstvo.

V skladu z določbami člena 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012 preverjanje skladnosti s specifikacijami pred dajanjem proizvoda na trg izvede certifikacijski organ za proizvode, katerega ime in kontaktni podatki so dostopni na spletišču INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.“

Spremembe vključujejo posodobitev podatkov nadzornih organov, INAO in DGCCRF. Poleg tega se doda naslednje: „V skladu z določbami člena 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012 preverjanje skladnosti s specifikacijami pred dajanjem proizvoda na trg izvede certifikacijski organ za proizvode, katerega ime in kontaktni podatki so dostopni na spletišču INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.“

Postavka „Nacionalne zahteve“

Spremembe vključujejo posodobitev preglednice glavnih točk, ki jih je treba preveriti, in metode njihovega ocenjevanja, da se upoštevajo vključitev fig. namenjenih predelavi („fige, ki se uživajo sveže, je treba razposlati v največ petih dneh po obiranju“), njihovo morebitno zamrzovanje („skladiščenje, zamrzovanje in pakiranje fig na opredeljenem geografskem območju“, „zamrzovanje v največ petih dneh po obiranju“, „središčna temperatura – 18 °C v največ petih dneh po zamrzovanju“, „razpošiljanje največ eno leto po zamrzovanju“, „brez pikov žuželk“), njihov način pakiranja („v največ 25-kilogramske embalaže“), pa tudi natančnejša opredelitev nadzora nad sadilnimi razdaljami („ob zasaditvi, od osi ene sadike do osi druge“) in sprememba datumov obiranja (črtanje fiksnega razpona od 15. avgusta do 15. novembra, kar je nadomeščeno z datumoma začetka in konca, ki se določata na letni osnovi).

Poleg tega je skupina po več letih uporabe ZOP na podlagi premisleka predlagala:

- naj se črtajo „glavne točke, ki jih je treba preveriti“ in točka v zvezi z nadzorom nad vzdrževanjem nasadov, ki naj ne bi močno vplivala na značilnosti proizvoda z ZOP,
- doda naj se točka v zvezi z nadzorom nad sorto („bourjassotte noire“) in barvo obranih fig, ki je kazalnik zrelosti sadežev („80 % fig C2 do C7“), vendar naj se črta manj pomembna točka v zvezi z nadzorom nad zabojniki z obranimi sadeži,
- naj se posodobi in dopolni točka v zvezi z nadzorom nad zunanjo kakovostjo sadežev, tako da se doda nadzor nad tem, da fige, ki se uživajo sveže, „nimajo zarez, raztrganin in odrgnin od listov v mejah predvidenega odstopanja“, in da fige, namenjene predelavi, „nimajo pikov žuželk“,
- naj se posodobijo značilnosti kontroliranega proizvoda v povezavi z njegovim opisom: črta naj se nadzor nad „sočnostjo“ proizvoda, saj je to merilo navedeno v vseh opisnih elementih proizvoda. Nadomesti se z nadzorom nad skladnostjo vseh „organoleptičnih lastnosti“, opredeljenih v opisu proizvoda,
- naj se opozori na obstoj dovoljenih odstopanj pri nadzoru nad končnim proizvodom.

ENOTNI DOKUMENT

„FIGUE DE SOLLIÈS“

EU št.: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Figue de Solliès“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Figue de Solliès“ je vijoličasta figa sorte bourjassotte noire, ki se prodaja sveža ali zamrznjena. Sveže fige so namenjene uživanju kot take ali predelavi, zamrznjene pa so namenjene izključno predelavi.

Za vse sadeže velja naslednje:

- Figa ima obliko potlačene kaplje in je vijoličaste barve s črnimi žilicami.
- Je trdna, čvrsta in prožna.
- Cvetišče je nežno in svetlozeleno.
- Sredica je mesnata, sijoča in sočna v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve.
- Figa je cela in ima premer najmanj 40 mm (pred morebitnim zamrzovanjem).
- Lupina nima pikov žuželk.
- Ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z zelenjavnimi in sadnimi notami lubenice, bele melone ter jagode in drugega rdečega jagodičja.
- Za okus je značilno ravnovesje kislih in sladkih okusov.

- Sredica je najprej hrustljava, nato pa se z izrazitimi rastlinskimi in sadnimi aromami ter cvetnimi notami raztopi.
- Ob pakiranju ali zamrzovanju vsebuje najmanj 14 stopinj Brix sladkorja.

Sadeži, ki se uživajo sveži:

- Lupina fige nima razpok, raztrganin, zarez in odrgnin od listov. Lahko pa ima manjšo odrgnino od listov, vendar na največ 5 % površine.

Sadeži, namenjeni predelavi:

- Lupina je lahko raztrgana ter ima lahko razpoke, zareze ali odrgnine od listov.

Sadeži, ki se uživajo sveži, in sadeži, namenjeni predelavi:

- Pri vseh navedenih merilih je dovoljenih največ 10 % neustreznih sadežev na serijo, razen v zvezi s sorto in velikostjo, za kateri ni dovoljeno odstopanje.

Sadeži, ki se uživajo sveži, se pakirajo in tržijo v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.

Sadeži, namenjeni predelavi, se pakirajo in tržijo v največ 25-kilogramskih embalažah.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze pridelave, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze pridelave, pakiranja in zamrzovanja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Sadeži, ki se uživajo sveži, se pakirajo in tržijo v zabojčkih, v katerih je ena plast fig, ali na pladnjih, ki lahko vsebujejo največ 1 kg proizvoda.

Sadeži, namenjeni predelavi, se zapakirajo in tržijo v največ 25-kilogramsko embalažo, ki se zapre z mehanizmom, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način.

Pakiranje in – pri figah, namenjenih predelavi – morebitno zamrzovanje morata potekati na geografskem območju. Fige so namreč na splošno občutljivi sadeži, ki slabo prenašajo prevažanje, prekladanja ter morebitne udarce ali toplotne šoke. Da se zagotovi ohranitev njihovih prvotnih značilnosti, jih je zato treba zapakirati ali zamrzniti (po premeditvi na hladno pri temperaturah nad ničlo za 12 do 24 ur, da se prepreči prevelik toplotni šok) takoj po prebiranju, in sicer v embalaže, ki preprečujejo, da bi se sadeži zmečkali (zabojček, v katerem je ena plast fig, ali pladenj, ki lahko vsebuje največ 1 kg proizvoda za fige, ki se uživajo sveže, in največ 25-kilogramske embalaže za fige, namenjene predelavi). Ta omejitev torej pomeni, da je treba fige zapakirati in zamrzniti znotraj geografskega območja pridelave, saj so v fazi prebiranja potrebni prav znanje in izkušnje pridelovalcev fig „Figue de Solliès“. Poleg tega se s pakiranjem in zamrzovanjem na geografskem območju omeji tudi tveganje, da bi se proizvod zamenjal za neustrezen proizvod, saj pridelovalci uporabljajo embalaže z mehanizmom, ki ga po odprtju ni več mogoče zapreti na enak način.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, je treba pri označevanju fig z označbo porekla „Figue de Solliès“ na vsakem priročnem pakiranju navesti še naslednje:

- ime označbe porekla „Figue de Solliès“, izpisano z vsaj tako velikimi črkami, kot so največje črke na etiketi,
- navedbo „zaščiteni označba porekla“ tik pred imenom označbe ali tik za njim, brez vmesnih navedb;
- pri figah, namenjenih predelavi, naslednjo dodatno navedbo: „predelava-zamrznjeno“ ali „predelava-sveže“, odvisno od kategorije proizvoda.

Te navedbe in označbe so v istem vidnem polju na isti etiketi.

Tako kot na etiketi morajo biti tudi na spremnih dokumentih in računih ime označbe porekla in navedba „zaščitena označba porekla“ ter navedba kategorije proizvoda („predelava-zamrznjeno“ ali „predelava-sveže“).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje fige „Figue de Solliès“ je v departmaju Var na jugovzhodu Francije v regiji Provence-Alpes-Côte d'Azur. Celotno geografsko območje leži na jugozahodnem koncu permske depresije, severno od gričevja Maures in toulonske pokrajine. Pokriva srednje visoke in nizke kotline ob rekah Gapeau in Réal Martin, ki tvorijo valovito ravnino. Opredeljeno geografsko območje, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 12. januarja 2005 na podlagi uradnega geografskega kodeksa za leto 2005 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité), vključuje 15 občin, dve med njimi le deloma.

V celoti zajete občine: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville in La Valette-du-Var.

Delno zajete občine: Pierrefeu-du-Var (odseki A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 in E12);

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

Za delno zajete občine se v mestni hiši hrani kartografski dokument, ki opredeljuje meje geografskega območja.

5. Povezava z geografskim območjem

Za fige „Figue de Solliès“ so značilni bogat okus, mesnat in sočen sadež lepe velikosti ter visoka vsebnost sladkorja, ki so povezani zlasti z naravnimi (tla in vodna mreža, podnebje) in človeškimi dejavniki (postopka obiranja in prebiranja) geografskega okolja.

Kar zadeva naravne dejavnike, je območje pridelave fig „Figue de Solliès“, ki se odpira proti Sredozemskemu morju, razmejeno z reliefnimi tvorbami, zanj pa je značilna posebna mezoklima. To je sredozemsko podnebje z visokimi temperaturami zlasti od aprila do oktobra. Za geografsko območje so značilni tudi majhno število dni pozebe, padavine, ki se pojavljajo pretežno jeseni in pozimi, ter srednja, vendar stalna vlažnost. Z geološkega vidika območje leži na stičišču med apnenčasto Provanso in kristalinskim masivom Maures na zahodu, zaradi česar so tla raznovrstna. Za območje pridelave je značilnih šest vrst tal: rjava tla iz mlajših naplavin, rjava in nekoliko sprana tla iz starejših naplavin, sprana tla iz starejših naplavin, mlada rjava tla iz koluvialnih nanosov ali melišč, mlada rjava tla brez zaloge apnenca in karbonatna apnečnasto-magnezitna tla.

Sorta fige bourjassotte noire, splošneje imenovana „figue violette“ (vijoličasta figa), se prideluje skoraj izključno na tem območju pridelave. Če so v kotlini Solliès leta 2016 pridelali približno 57 % vseh fig, pridelanih na nacionalni ravni, kar je skupaj znašalo več kot 1 800 ton različnih sort, pa iz te kotline izvira večina francoske pridelave sorte bourjassotte noire.

Kar zadeva človeške dejavnike, se specifično znanje in izkušnje pridelovalcev fig „Figue de Solliès“ nanašajo zlasti na način sajenja (za ustrezen razvoj figovcev imajo drevesa na voljo najmanj 25 kvadratnih metrov, kar pomeni pet metrov med drevesoma in pet metrov med vrstama), način obrezovanja (nizkodebelni nasadi, v katerih so veje na dosegu roke, da se olajšata obiranje in vzgojna rez ter se pridelajo fige lepih velikosti), obvladovanje namakanja v obdobju vodnega stresa, da se sadeži ne razpočijo in da se zagotovi kakovosten pridelek, ki omogoči trženje fig v najboljših razmerah, obiranje, ki je izključno ročno, izvaja pa ga večinoma lokalna delovna sila, ki je usposobljena in kvalificirana. Pridelovalci pri določitvi najprimernejšega časa za obiranje uporabljajo „barvno oznako“, ki jo je pripravil Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (tehnični medpanožni center za sadje in zelenjavo (CTIFL)) in ponazarja različne stopnje obarvanosti fig „Figue de Solliès“ v povezavi s stopnjo zrelosti. Fige se tako glede na zrelost na splošno obirajo med 15. avgustom in 15. novembrom. Prebiranje, ki poteka ročno, je prav tako pomembna faza, namenjena izboru najlepših sadežev glede na njihovo nepoškodovanost, velikost in vsebnost sladkorja. Fige, namenjene trgu s figami, ki se uživajo sveže, morajo biti brezhibne. Fige z razpokami, raztrganinami, zarezami ali odrgninami od listov, kar je zlasti posledica velike zrelosti (pri čemer so odličnega okusa), so namenjene izključno predelavi (marmelade, pireji, pite itd.) in se lahko zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost pred predelavo.

Posebnosti, po katerih se figa „Figue de Solliès“ razlikuje od drugih podobnih proizvodov, so naslednje:

- ima obliko potlačene kaplje,
- je vijoličaste barve s črnimi žilicami,
- je trdna, čvrsta in hkrati prožna,
- sredica je mesnata, sijoča in sočna v barvi jagodne marmelade s številnimi drobnimi semeni bež barve,
- ima eleganten, ne preveč izrazit vonj z zelenjavnimi in sadnimi notami lubenice, bele melone, jagode in drugega rdečega jagodičja,
- tekstura je najprej hrustljava, nato pa se z izrazitimi rastlinskimi (marmelada iz rabarbare, lubenica) in sadnimi aromami (rdeče jagodičje) ter cvetnimi notami raztopi,
- je večja od povprečne velikosti na evropskem trgu fig, in sicer meri najmanj 40 mm (pred morebitnim zamrzovanjem),
- njen originalen okus, izražen z odličnim ravnovesjem kislih in sladkih okusov, ki je edinstveno v Evropi. To ravnovesje kislih in sladkih okusov je zagotovljeno zaradi vsebnosti sladkorja, ki znaša najmanj 14 stopinj Brix (v mejah dovoljenega odstopanja), v fazi pakiranja ali fazi zamrzovanja, ne glede na namen sadežev (sadeži, ki se uživajo sveži, ali sadeži, namenjeni predelavi),
- dobra obstojnost sadežev, ki se uživajo sveži, saj lahko ohranijo ustrezen videz (sadež brez razpok, raztrganin, zarez in odrgnin od listov v mejah dovoljenega odstopanja) vse do potrošnika in se v ustreznih pogojih ohranijo več dni.

Za geografsko območje pridelave fig „Figue de Solliès“ je značilna velika mineralna raznovrstnost zaradi mešanja, ki ga spodbuja gosta vodna mreža, prek katere s kroženjem podzemnih voda te različne vrste tal prihajajo v stik. Tako mešanje bogati tla z minerali, ki jih črpajo korenine figovcev. To ugodno vpliva na rast dreves in razvoj listov, s čimer se še poudarita bogat okus sadežev ter ravnovesje kislih in sladkih okusov, ki je značilno za fige „Figue de Solliès“. Zaradi razmeroma nizke vsebnosti apnenca v tleh (manj kot 20 %) je mogoče pridelati bolj mesnate in sočne sadeže, ki so večji od 40 mm, na kar ugodno vplivajo tudi majhno število dni pozebe na geografskem območju, poletno namakanje, za katero skrbijo pridelovalci, in srednja, vendar stalna vlažnost, zabeležena v nasadih. Taka velikost je tudi rezultat znanja in izkušenj pridelovalcev, kar zadeva prebiranje in pakiranje, pri čemer je posebna skrb namenjena temu, da se v primeru fig, ki se uživajo sveže, v zabojčke zapakirajo fige enotne barve in velikosti.

Fige „Figue de Solliès“ zaradi vročega sredozemskega podnebja s srednjo vlažnostjo in obiljem sonca zlahka dosežejo vsebnost sladkorja najmanj 14 stopinj Brix ob obiranju. Obiranje, ki poteka izključno ročno, skupaj s hitrim in natančnim prebiranjem v pakirnici zagotavlja sadeže z optimalnimi fizikalnimi in organoleptičnimi lastnostmi (obstojnost sadeža, primernost za shranjevanje, velikost in optimalna zrelost).

Fige „Figue de Solliès“ so kot sadeži, ki se uživajo sveži, zaradi organoleptičnih lastnosti zelo cenjene na lokalnih in nacionalnih trgih, v velikih delikatesnih prodajalnah in na izvoznih trgih, v gostinstvu pa so jim močno naklonjeni tudi veliki kuharski mojstri, ki v svojih kulinaričnih delih vneto hvalijo njihove odlike (Gui GEDDA, april 2004, „La magie de la figue dans la cuisine provençale“ (Čar fig v provansalski kuhinji), založba Edisud), in pridelovalci, ki iz njih izdelujejo marmelade, pecivo in druge pripravke iz fig. Vzporedno s pridelavo fig, ki se uživajo sveže, se je v 80. letih prejšnjega stoletja v kotlini Solliès začel razvijati trg fig, namenjenih predelavi, ki se pogosto zamrznejo, da se podaljša njihova obstojnost. Fige bourjassote noire, namenjene predelavi, danes predstavljajo več kot 20 % skupne tonaže, pridelane na geografskem območju, kar je v letu 2016 znašalo približno 300 ton.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL