Europeiska unionens
# officiella tidning

C 257

sextiotredje årgången

Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

5 augusti 2020

Innehållsförteckning

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

**Europeiska kommissionen**

2020/C 257/01 Eurons växelkurs — 4 augusti 2020 ..... 1

V *Yttranden*

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2020/C 257/02 Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ([1]) ..... 2

2020/C 257/03 Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ([1]) ..... 4

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2020/C 257/04 Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ..... 5

SV

([1]) Text av betydelse för EES.

IV

*(Upplysningar)*

# UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

# EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Eurons växelkurs [1]

**4 augusti 2020**

(2020/C 257/01)

**1 euro =**

| | Valuta | Kurs | | Valuta | Kurs |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | US-dollar | 1,1765 | CAD | kanadensisk dollar | 1,5773 |
| JPY | japansk yen | 124,78 | HKD | Hongkongdollar | 9,1179 |
| DKK | dansk krona | 7,4462 | NZD | nyzeeländsk dollar | 1,7807 |
| GBP | pund sterling | 0,90335 | SGD | singaporiansk dollar | 1,6195 |
| SEK | svensk krona | 10,3025 | KRW | sydkoreansk won | 1 406,49 |
| CHF | schweizisk franc | 1,0761 | ZAR | sydafrikansk rand | 20,4879 |
| ISK | isländsk krona | 160,00 | CNY | kinesisk yuan renminbi | 8,2157 |
| NOK | norsk krona | 10,7568 | HRK | kroatisk kuna | 7,4683 |
| BGN | bulgarisk lev | 1,9558 | IDR | indonesisk rupiah | 17 276,90 |
| CZK | tjeckisk koruna | 26,221 | MYR | malaysisk ringgit | 4,9654 |
| HUF | ungersk forint | 344,73 | PHP | filippinsk peso | 57,774 |
| PLN | polsk zloty | 4,4055 | RUB | rysk rubel | 86,7275 |
| RON | rumänsk leu | 4,8358 | THB | thailändsk baht | 36,608 |
| TRY | turkisk lira | 8,1990 | BRL | brasiliansk real | 6,2743 |
| AUD | australisk dollar | 1,6495 | MXN | mexikansk peso | 26,7401 |
| | | | INR | indisk rupie | 88,3805 |

[1] *Källa:* Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

*(Yttranden)*

# FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

# EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

## (Ärende M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV)

## Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

**(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 257/02)

1. Europeiska kommissionen mottog den 30 juli 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([1]).

Denna anmälan berör följande företag:

— GIG Solar Holdco, LLC (*GIG Solar,* Förenta staterna), ett indirekt helägt dotterbolag till Macquarie Group Limited tillsammans med dess dotterbolag nedan kallat (*Macquarie*).

— Siemens Aktiengesellschaft (*Siemens*, Tyskland).

— MSS Energy Holdings, LLC (*JV*, Förenta staterna).

GIG Solar och Siemens förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över ett nyskapat gemensamt företag (JV).

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— GIG Solar: ett företag verksamt inom grön infrastruktur. Macquarie tillhandahåller banktjänster, finansiella tjänster, rådgivning, investerings- och fondförvaltningstjänster över hela världen.

— Siemens: huvudsakliga verksamhetsområden är elektrifiering, automatisering och digitalisering.

— JV (det gemensamma företaget): initiering, utveckling, leverans och finansiering av ”energy-as-a-service”-projekt i Förenta staterna.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([2]).

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9901 – GIG Solar/Siemens/JV

([1]) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).
([2]) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax: +32 22964301

Adress:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bryssel
BELGIEN

**Förhandsanmälan av en koncentration**

**(Ärende M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman)**

**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**

**(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 257/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 24 juli 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([1]).

Denna anmälan berör följande företag:w

— Total Direct Energie SA (*Total Direct Energie*, Frankrike), helägt dotterbolag till TOTAL SA (*TOTAL*, Frankrike).

— Kernaman SAS (*Kernaman*, Frankrike).

Total Direct Energie förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, kontroll över hela Kernaman.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— TOTAL: TOTAL är verksamt inom gas- och oljebranschens alla sektorer och även inom sektorerna förnybar energi och elproduktion samt koldioxidneutrala verksamheter.

— Kernaman: Kernaman är verksamt inom elsektorn och äger följande anläggningar: i) Emile Huchet 7 och Emile Huchet 8, två kombikraftverk, och ii) ett optimerings- och distributionscenter (Le Centre d'Optimisation, de Dispatching et d'Ajustement de la Production) med relaterade tillgångar och skulder.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ([2]).

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9870 – Total Direct Energie/Kernaman

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax+32 22964301

Adress:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bryssel
BELGIEN

---

([1]) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).
([2]) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

# ÖVRIGA AKTER

# EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 257/04)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

**”FIGUE DE SOLLIÈS”**

**EU-nr: PDO-FR-00544-AM01 – 23 oktober 2018**

**SUB (X)SGB ()**

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Gruppens sammansättning: Odlare, förpackningsföretag och djupfrysningsanläggningar

Organisationsform: Gruppen är en branschorganisation som omfattas av arbetslagstiftningen. Den är officiellt godkänd av franska staten för hantering av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Figue de Solliès”. Gruppen är därför berättigad att ansöka om ändringar av produktspecifikationen.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen/ändringarna**

☐ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☒ Geografiskt område

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

☒ Bevis på ursprung

☒ Produktionsmetod

☒ Samband

☒ Märkning

☒ Annat: kontrollorgan, nationella krav, geografiskt område.

4. **Typ av ändring(ar)**

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

5.1 *Rubriken ”Produktbeskrivning”*

Den tidigare beskrivningen av ”Figue de Solliès” ändras för att omfatta bestämmelser om fikon som ska förädlas, samt bestämmelser om de toleranser som medges för bordsfrukt och för fikon som ska förädlas.

Den tidigare texten i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet med följande lydelse:

”’Figue de Solliès’ är ett violett fikon som härstammar från sorten bourjassotte noire, det säljs färskt och helt med en diameter på minst 40 mm. Skalet är fritt från insektsbett, utan sprickbildningar och inte ’träigt’ (inga friktionsspår från bladet på frukten). ’Figue de Solliès’ kännetecknas av väl balanserade syrliga och söta smaker. Sockerhalten är minst 14 grader Brix vid paketering. Frukten har en tillplattad droppform, den är violett till svart med räfflad yta, tjock, fast och mjuk. Blombottnen är tunn och blekgrön. Fruktköttet är fylligt, blankt och saftigt, färgen påminner om jordgubbssylt och det har många tunna och beige frön. Doften är elegant, föga intensiv med inslag av växter och frukter som vattenmelon, druvor ’melon blanc’, jordgubbar och andra röda bär. Smaken är fyllig med välbalanserad karakteristisk fruktsyra och sötma, frukten knaprar och smälter sedan med intensiva aromer från växter (rabarbersylt, vattenmelon), frukter (röda bär och frukter) och inslag av blommor. Produkten paketeras och saluförs på tråg i ett lager eller i askar som rymmer högst ett kilo fikon.”

ersätts med följande text i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet (i punkt 3.2):

”’Figue de Solliès’ är ett violett fikon av sorten bourjassotte noire. Det säljs färskt eller djupfryst. Färska fikon är avsedda att ätas färska eller förädlas, medan frysta fikon endast får användas till förädling.

För alla fikon gäller följande:

— *Frukten har en tillplattad droppform. Den är violett till svart, med strimmig yta.*

— *Den är kompakt, fast och samtidigt mjuk.*

— *Blombottnen är tunn och blekgrön.*

— *Fruktköttet är fylligt, blankt och saftigt, färgen påminner om jordgubbssylt och det har många små beige frön.*

— *Frukten ska vara hel och ha en diameter på minst 40 millimeter (innan eventuell djupfrysning).*

— *Skalet ska vara fritt från insektsbett.*

— *Doften är elegant, föga intensiv med inslag av växter och frukter som vattenmelon, honungsmelon, jordgubbar och andra röda bär.*

— *Smaken är fyllig med välbalanserad karakteristisk fruktsyra och sötma.*

— *Frukten är spänstig och sedan smältande, med intensiva växtaromer (rabarbersylt, vattenmelon), fruktaromer (röda bär och frukter) och blommiga toner.*

— *Sockerhalten är minst 14 grader Brix vid förpackning eller djupfrysning.*

För bordsfrukter gäller följande:

Fruktens skal får inte vara sprucket eller ha revor, sprickbildningar eller träiga partier. Det får förekomma lätta spår av friktion från blad på frukten, dock på högst 5 % av ytan.

För frukt som ska förädlas gäller följande:

*Fruktens skal får vara sprucket eller ha revor, sprickbildningar, träiga partier eller spår av friktion från blad.*

*För såväl bordsfrukt som frukt som ska förädlas gäller följande: En andel på högst 10 % av frukt med avvikelser från samtliga av ovan angivna kriterier kan tolereras per parti, utom i fråga om sort och storlek där inga avvikelser medges.*

*Bordsfrukt förpackas och saluförs på tråg i ett lager eller i askar vars innehåll får väga högst ett kilo.*

*Fikon som ska förädlas förpackas och saluförs i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt.*"

Ändringen gäller i huvudsak tillägget av frukt som ska förädlas och tillägget om djupfrysning (endast för frukt som ska förädlas).

I produktbeskrivningen anges hädanefter först gemensamma egenskaper för fikon med beteckningen "Figue de Solliès" oavsett användningsområde (under styckerubriken "För alla fikon gäller följande:"). Egenskaperna är desamma som i den gällande produktspecifikationen (form, färg, textur, saftighet, oskadda frukter, minsta storlek, organoleptiska egenskaper, minsta sockerhalt osv.). Därefter anges särskilda egenskaper för fikonen beroende på användningsområde (under styckerubrikerna "För bordsfrukter gäller följande:" respektive "För frukt som ska förädlas gäller följande:"). Vidare läggs till att diameter och sockerhalt avser fikonet innan djupfrysning, eftersom detta är sorteringskriterier som kan variera lätt vid upptining.

Toleranser (utom för storlek och sort) läggs också till i fråga om högsta procentandel av frukt med avvikelser som kan medges per parti och högsta procentandel av fruktens yta som får ha lätta spår av friktion från blad på frukten.

Vidare stryks följande text i punkt 3.5 "Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser":

"Saluförda partier ska ha enhetlig storlek och färg."

Skälet är att det rör sig om ett sorteringskriterium som anges under rubriken "Beskrivning av framställningsmetoden" i produktspecifikationen.

Den ansökande gruppen önskar utöka tillämpningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningens produktspecifikation till att omfatta fikon som ska förädlas (t.ex. till sylt, chutney, bakverk, vakuumkokad frukt osv.) eftersom denna för närvarande bara omfattar bordsfrukt. Efterfrågan av frukt till förädling är stor och har ökat sedan 1980-talet. Fikon som ska förädlas utgör i dag över 20 % av den sammanlagda årsproduktionen av fikonsorten bourjassotte noire som produceras i det geografiska området, eller nästan 300 ton år 2016 (400 ton år 2015) av de 1 400 ton som skördades totalt (1 600 ton år 2015).

Fikon som enbart är avsedda att förädlas får uppvisa vissa skönhetsfel på skalet och djupfrysas. Skönhetsfel som revor, sprickor, sprickbildningar eller träiga partier på skalet hänger ofta samman med att fikonen är mognare när de plockas. Frukten kan då inte godkännas som bordsfikon, som ska ha ett närmast perfekt utseende (lätta spår av friktion från blad på skalet tillåts på upp till 5 % av skalets yta). Kriteriet "utan sprickbildningar" för bordsfrukter preciseras i detta sammanhang. Dessa skönhetsfel påverkar inte fikonens organoleptiska kvalitet negativt, exempelvis för förädling.

Djupfrysning gör att fikonen håller längre (upp till ett år), särskilt de mognaste frukterna som är mest efterfrågade av förädlingsföretagen på grund av den högre sockerhalten. Genom att köpa in frysta fikon kan förädlingsföretagen förlänga sin produktion och samtidigt försäkra sig om kvaliteten på en produkt som i färskt tillstånd har en mycket kort hållbarhetstid (bara några dagar). Tester som har utförts av gruppen under flera år har visat att de organoleptiska egenskaperna (färg, smak, textur) och de analytiska egenskaperna (sockerhalt) hos " Figue de Solliès" bevaras vid djupfrysningen.

Förpackningen i askar eller på tråg är inte anpassad till behoven hos de förädlingsföretag som köper produkten. Fikon som ska förädlas, och för det mesta djupfrysas, förpackas därför i lämpligare förpackningar (säckar eller lådor) som inte får rymma mer än 25 kilo frukt för att undvika att frukten blir skadad. Fikonen djupfryses för övrigt ofta innan de saluförs och förädlas.

5.2 *Rubriken "Bevis på ursprung"*

Utöver ett flertal formändringar omfattar ändringarna i produktspecifikationen dels en allmän uppdatering av detta avsnitt till gällande nationella regler som införts för produkter med ursprungsbeteckning, dels en uppdatering med hänsyn till att tillämpningsområdet nu även omfattar fikon som ska förädlas, eventuellt djupfrysta, och för att skilja dessa från "bordsfikonen".

Följande text, som beskriver det system som inrättats på nationell nivå, läggs till:

"En spårningsdokumentation för hela processen med odling och djupfrysning av 'Figue de Solliès', kopplad till kontroller på fältet och en sensorisk bedömning av fikonen, upprättas för att göra det möjligt att spåra produkten från odling till förpackning.

*Aktörer som har för avsikt att följa villkoren för produktion av fikon med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Figue de Solliès' ska lämna följande deklarationer till gruppen och hålla följande handlingar och register uppdaterade enligt de villkor och tidsfrister som anges.*

*Deklarationer och följedokument ska fyllas i på de tryckta formulär som tillhandahålls av gruppen och som följer de mallar som godkänts av direktören för INAO. Alla odlingsregister, register, kopior på följedokument och andra handlingar som möjliggör spårning och kontroll av volymer och produkter ska ställas till förfogande för de tjänstemän som ansvarar för kontrollerna.*"

Uppgifterna gällande aktörernas "identifieringsförklaring" stryks, men i stället anges att denna förklaring gäller aktörer som är verksamma med odling, bearbetning, djupfrysning eller förpackning och att den "tas emot och registreras av gruppen".

Dokumentet "årlig förklaring om avsikten att inte använda produktionsmedel" (frivillig) byter namn till "årlig förklaring om avsikten att helt eller delvis avstå från produktion med den skyddade ursprungsbeteckningen" och detaljerna om vilken information som ska lämnas stryks.

Det tidigare föreskrivna dokumentet "förklaring om produktion och saluföring" ersätts av en "årlig skördedeklaration" för fikonodlare och en "årlig produktionsdeklaration" för aktörer som saluför och expedierar fikon med ursprungsbeteckning.

I dokumentet "årlig produktionsdeklaration" läggs till att deklarationen ska innehålla uppgift om "den kvantitet fikon som förpackas och saluförs med den skyddade ursprungsbeteckningen, uppdelat mellan bordsfikon och fikon som ska förädlas, med precisering av eventuell djupfryst kvantitet."

Tidigare "register för lagerbokföring som visar alla produktens rörelser och hanteringen av produkten" ersätts med uppgifter som nu fördelas på två olika dokument – dels ett "skörderegister" för fikonodlare, med följande uppgifter: "för varje fikonodling som identifieras med referens till fastighetsregistret: den kvantitet som skördas per skördedatum, lagringsplats, utförd kvantitet, datum för utförsel och destination. Uppgifterna i registret ska sparas av aktören under det år de gäller och de två följande åren.", dels ett "hanteringsregister" för aktörer som kvalitets- och storlekssorterar, saluför och expedierar fikonen, med följande uppgifter: "kvantitet och fikonens ursprung med hänvisning till följesedlar, datum för utförande av olika operationer (lagring, kvalitets- och storlekssortering, förpackning, djupfrysning, expedition), kvantiteter som sorterats, djupfrysts, förpackats och expedierats med precisering av kategori (bordsfikon eller fikon som ska förädlas, färska eller frysta). Uppgifterna i registret sparas av aktören under det år de gäller och de följande två åren."

Följande bestämmelse om "identifikationsdokument för förpackningsenheter" läggs till: "Varje förpackningsenhet som ska saluföras med den skyddade ursprungsbeteckningen identifieras med ett dokument som innehåller åtminstone följande uppgifter: partireferens, förpackningsdag, djupfrysningsdag för frysta partier, beteckningen SUB och, för frukt som ska förädlas, uppgift om partiets kategori ('förädlingsråvara-fryst' eller 'förädlingsråvara-färsk')".

Dessutom läggs följande bestämmelse om en ”pallspecifikation” till: ”Varje lastpall med flera förpackningar ska åtföljas av en specifikation med alla uppgifter som finns i förpackningsenheternas identifikationsdokument.”

För uppföljning av de odlingsåtgärder som utförs på fältet ges aktören möjlighet att notera åtgärderna i alla andra dokument utöver det odlingsregister som föreskrevs tidigare.

Följande hänvisning till den analytiska och organoleptiska undersökning som ska garantera fikonens kvalitet och överensstämmelse med produktbeskrivningen läggs också till i detta avsnitt: ”För att garantera fikonens kvalitet och överensstämmelse med produktbeskrivningen i punkt II ovan, ska förfarandet kompletteras med en sensorisk undersökning som görs med stickprov i de partier som är klara att släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningen.”

5.3 *Rubriken ”Framställningsmetod”*

De större ändringar som görs hänger samman med att tillämpningsområdet nu även omfattar fikon som ska förädlas och eventuellt djupfrysas. Produktionsvillkoren för denna produkt läggs till och medför i vissa fall en omstrukturering av de olika styckena i detta avsnitt för att ta hänsyn till att bordsfikon och fikon som ska förädlas, eventuellt efter frysning, behandlas olika. Utöver de ändringar som hänger samman med fikon som ska förädlas införs även andra ändringar.

Följande inledande stycke: ”De typiska egenskaperna hos ’Figue de Solliès’ vilar på tidigare generationers kunnande. Produktionsteknikerna är anpassade till fikonträdens särskilda egenskaper och behov och garanterar de särskilda egenskaper som finns hos denna ’terroir’, liksom kvaliteten på den frukt som produceras här. Producenternas kunskaper genomsyrar hela produktionscykeln, från skötseln av fikonlundarna till skörd och förpackning.” stryks, eftersom stycket snarare handlar om ”Samband med det geografiska området”, än om ”Framställningsmetod”.

Följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen:

”Plantering: Varje träd har en yta på minst 25 kvadratmeter, som beräknas genom att avståndet mellan gångarna multipliceras med avståndet mellan träden. Avståndet mellan träden ska vara minst fem meter.”

Kompletteras och ersätts med följande text:

”Planteringstäthet: Varje träd har en yta på minst 25 kvadratmeter, som beräknas genom att avståndet mellan gångarna multipliceras med avståndet mellan träden. Minsta avstånd mellan träden, mätt från mittlinje till mittlinje, ska vara minst fem meter vid planteringstillfället.”

Avstånd och minsta yta per träd ändras inte men det preciseras att avståndet mellan träden mäts från mittlinje till mittlinje vid planteringstillfället för att undvika olika tolkningar och kunna ta hänsyn till att stammen blir grövre med åren.

Följande text i den gällande produktspecifikationen:

”Fikonen skördas mellan den 15 augusti och den 15 november.”

ersätts med följande text:

”Datum för skörd: Datumen då skörden ska inledas och avslutas fastställs årligen av direktören för INAO, efter ett motiverat förslag från gruppen.”

De fasta datumen för skörden stryks och ersätts med ett årligt förfarande för inledande och avslutande av skörden. Den skördeperiod som ursprungligen angivits är vägledande. I själva verket kan skördeperioden variera något från år till år eftersom man måste ta hänsyn till den faktiska mognaden och fruktens kvalitet som beror på väderförhållandena – sen mognad på grund av för lite sol, regnperioder i slutet av skördetiden som gör att sockerhalten minskar och med den fikonens organoleptiska kvalitet, osv.

Gruppens förslag kommer att grundas bland annat på kontroller på fältet av fikonens färg och sockerhalt, som ska överensstämma med kriterierna i produktspecifikationen (80 % av fikonen ska överensstämma med färgkod C2–C7, minsta sockerhalt ska vara 14 grader Brix).

Följande ursprungliga text:

”Fikonen skördas och transporteras från odlingen till lagerlokalen i genombrutna lådor som inte får innehålla mer än 20 kilo frukt” ersätts med följande:

”Fikonen skördas, transporteras och levereras i genombrutna lådor som inte får innehålla mer än 20 kilo frukt.”

När det gäller villkoren kring skörden utökas kravet att skörda och transportera frukten i genombrutna lådor som inte får innehålla mer än 20 kilo frukt, med kravet att fikonen också ska levereras i dessa lådor, för att bevara den ömtåliga fruktens kvalitet. Den ursprungliga texten: ”från odlingen till lagerlokalen” har strukits eftersom det är underförstått.

I hela detta avsnitt har även formändringar gjorts som bland annat består i att alla negativa formuleringar av typen ”inte större än” ersatts av positiva formuleringar som ”mindre än eller lika med” eller ”högst”.

Ändringarna i samband med införandet av fikon som ska förädlas, eventuellt djupfrysta, beskrivs nedan.

— Följande ursprungliga text: ”Det får inte gå mer än fem dagar mellan skörd och expediering efter förpackning. Under denna tid ska fikonen förvaras utan omlastning vid en temperatur som inte överstiger 8 °C för att inte skadas av värmen” ersätts med något av följande, beroende på fikonens användningsområde (bordsfrukt eller förädling), för att göra skillnad på fikon som ska användas som bordsfrukt och fikon som ska förädlas:

  ”Förvaring innan sortering: I väntan på att fikonen ska sorteras som bordsfrukt eller förädlingsråvara ska de levererade fikonen omedelbart placeras i kylutrymme, utan omlastning, vid en temperatur på högst 8 °C.”

— <u>För bordsfrukter</u>:

  Följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen:

  ”Efter sorteringen ska de förpackade fikonen vara fria från insektsbett och fläckar. De får inte vara spruckna eller ha revor på skalet och färgen ska vara mellan C2 och C7 på den ovannämnda CTIFL-skalan. Fikonen ska ha en sockerhalt på minst 14 grader Brix.”

  kompletteras och ersätts med följande text:

  ”Fikonen kvalitets- och storlekssorteras, förpackas och expedieras inom högst fem dagar efter skörden.

  *Kvalitets- och storlekssortering samt förpackning:*

  Fikonen ska ha en diameter på minst 40 mm. De ska vara fria från insektsbett och fläckar. De får inte vara spruckna och skalet får inte ha revor, sprickbildningar eller träiga partier. Det får dock förekomma lätta spår av friktion från blad på skalet, dock på högst 5 % av ytan. Färgen ska vara mellan C2 och C7 på den ovannämnda CTIFL-skalan och sockerhalten ska vara minst 14 grader Brix.

  *Med undantag från storlek och sort kan en andel på högst 10 % av frukt med avvikelser tolereras per parti.”*

  Den ursprungliga tidsfristen för förpackning och expediering på högst fem dagar efter skörden kvarstår oförändrad i denna lydelse.

  Punkten om sorteringskriterier omformuleras och kompletteras med en toleranströskel med en procentandel frukt med avvikelser. Efter många års erfarenhet av produktion och kontroll av den skyddade ursprungsbeteckningen, har man kommit fram till att toleransen motsvarar en godtagbar avvikelse med högst tre avvikande frukter på ett tråg med 27 fikon. Urvalskriteriet att fikonen ska ha en minsta diameter på 40 mm upprepas, liksom kravet att de inte får ha sprickbildningar, revor eller träigt skal.

  När det gäller förpackningsreglerna för fikon (på tråg eller i askar), kompletteras och ersätts följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen:

  ”Produkten förpackas och saluförs på tråg i ett lager eller i askar vars innehåll inte får väga mer än ett kilo.”

  enligt följande:

  ”Produkten förpackas omedelbart efter kvalitets- och storlekssortering.” Den saluförs på tråg i ett lager eller i askar vars innehåll väger högst ett kilo.”

Det preciseras att förpackning ska ske omedelbart efter kvalitets- och storlekssorteringen för att bevara fruktens kvalitet.

Omstruktureringen av de olika styckena föranleder införandet av en särskild punkt om förvaring före expediering, där följande villkor upprepas, som redan föreskrivits för bordsfikon: ”Förpackade partier förvaras i kylutrymme, i högst 8 °C fram till expedieringen.”

— För fikon som ska förädlas:

Produktspecifikationen kompletteras med villkor för bearbetning och i förekommande fall djupfrysning av fikon som ska förädlas. Följande punkter läggs till:

— ”Fikonen kvalitets- och storlekssorteras, förpackas och expedieras eller kyls ned inför djupfrysning inom högst fem dagar efter skörden.”

— ”Kvalitets- och storlekssortering”:

”Fikonen ska vara minst 40 mm i diameter och färgen ska vara mellan C2 och C7 på den ovannämnda CTIFL-skalan. De ska ha en sockerhalt på minst 14 grader Brix. Fikonen får inte ha insektsbett, men de får vara spruckna, skalet får ha revor, sprickbildningar och träiga partier eller spår av friktion från blad. Med undantag från storlek och sort kan en andel på högst 10 % av frukt med avvikelser tolereras per parti.”

Dessa fikon ska alltså uppfylla samma krav vid sorteringen som bordsfikon i fråga om storlek, färg, sockerhalt och avsaknad av insektsbett. Däremot får de, till skillnad från bordsfikonen, vara spruckna och skalet får ha revor, sprickbildningar eller träiga partier.

— ”Förpackning, förvaring och tidsfrist före expediering i kylt tillstånd”:

”Omedelbart efter kvalitets- och storlekssorteringen förpackas fikonen i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt och är förseglade så att det syns om förseglingen har brutits. De placeras omedelbart i kylutrymme och förvaras i en temperatur på högst 8 °C fram till expedieringen.”

Dessa större förpackningar passar bättre till produktens kommersiella användningsområde (förädling) och begränsningen på 25 kilo innebär att produktens kvalitet bevaras. För att begränsa risken för att produkten byts ut mot fikon som inte uppfyller kraven för den skyddade ursprungsbeteckningen föreskrivs också att förpackningen ska vara förseglad så att det syns om förseglingen har brutits.

— ”Förpackning, förvaring, djupfrysning och tidsfrist före expediering i fryst tillstånd”:

— Kylförvaring före frysning:

”Omedelbart efter kvalitets- och storlekssorteringen placeras fikonen i ett kylutrymme och förvaras där i en temperatur på högst 8 °C i 12–24 timmar i en förpackning som rymmer högst 25 kilo frukt.”

Fikon som ska djupfrysas ska också förvaras i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt för att skydda produktens kvalitet. Efter sorteringen, som kan leda till att frukten värms upp, ska fikonen innan nedfrysningen förvaras i kylutrymme vid en temperatur på högst 8 °C i 12–24 timmar för att undvika en alltför stor temperaturskillnad som skulle kunna skada fruktens kvalitet.

— Djupfrysning:

”Efter kylförvaringen ska fikonen frysas ned så att de senast fem dagar efter placering i frysutrymmet har en kärntemperatur som är lägre än eller lika med -18 °C.”

Aktörerna har inte anläggningar som möjliggör snabbfrysning. Erfarenheten har dock visat att en nedfrysning som pågår under högst fem dagar är önskvärd för att bevara egenskaperna hos produkten ”Figue de Solliès”.

— Förpackning av frysta fikon:

”Fikonen förpackas i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt och som är förseglade så att det syns om förseglingen har brutits.”

Fikon som ska förädlas förpackas i stora förpackningar, till skillnad från bordsfikon. Innehållet begränsas dock till 25 kilo för att undvika att frukten packas för tätt, vilket skulle kunna skada den. För att undvika risken för att produkten byts ut mot fikon med annat ursprung krävs också att förpackningen förseglas med ett system som gör det möjligt att kontrollera att den är obruten.

— Frysta fikons hållbarhet:

”Frysta fikon får omfattas av ursprungsbeteckningen ’Figue de Solliès’ under högst ett år efter nedfrysningen.”

Begränsningen av hållbarhetstiden för fryst frukt gör dels att man kan försäkra sig om att produktens fysiska och organoleptiska egenskaper bevaras, dels att man kan undvika att fikon som skördats olika år finns på marknaden samtidigt.

Följande text i den gällande produktspecifikationen och i punkt 3.5 i det gällande sammanfattande dokumentet:

”På grund av produktens ömtålighet och för att bevara beteckningens kvalitet och egenskaper måste paketering äga rum i det geografiska området. Fikon är en frukt som vanligtvis måste hanteras varsamt vid transport och skyddas från eventuella stötar. Frukten kräver därför en skonsam hantering och måste förpackas mycket snabbt i behållarna så att den inte krossas (i rader på brickor eller på båtformade brickor på högst ett kilo). Kravet innebär dessutom att fikonen måste paketeras direkt efter sortering, alltså på den plats där sorteringen äger rum. Vid hantering krävs den know-how som producenterna i det geografiska området har.”

kompletteras och ersätts med följande:

”Förpackning och, när det gäller fikon som ska förädlas, eventuell djupfrysning, ska äga rum i det geografiska området. Fikon är generellt sett en ömtålig frukt som lätt skadas vid transport, hantering, stötar och eventuella temperaturväxlingar. För att garantera att fruktens ursprungliga kvalitet bevaras ska den därför förpackas eller djupfrysas (efter en kylförvaring på 12–24 timmar för att undvika en alltför plötslig nedkylning) omedelbart efter sorteringen, i förpackningar som är utformade för att undvika att frukten mosas (på tråg i ett lager eller i askar som rymmer högst ett kilo för bordsfikon och förpackningar som rymmer högst 25 kilo för fikon som ska förädlas). Kravet innebär att fikonen ska förpackas och djupfrysas inom det geografiska produktionsområdet, eftersom sorteringen kräver de yrkeskunskaper som finns bland producenterna av ’Figue de Solliès’. Förpackning och djupfrysning inom det geografiska området innebär dessutom en begränsning av risken för att produkten byts ut mot en produkt som inte uppfyller kraven, bland annat genom att producenterna använder sig av förpackningar som är förseglade så att det syns om förseglingen har brutits.”

Motiveringen för att förpacka och djupfrysa fikon för förädling i det geografiska området läggs till och kompletterar motiveringen för att förpacka bordsfikon i det geografiska området.

5.4 *Rubriken ”Samband”*

Detta avsnitt har kompletterats med delar som gäller fikon som ska förädlas, eventuellt efter djupfrysning. Gruppen vill passa på att sammanfatta hela detta avsnitt.

I inledningen i produktspecifikationen och i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet läggs följande text till, för att precisera de särskilda egenskaperna hos ”Figue de Solliès”, som i huvudsak beror på de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska området.

”Produkten ’Figue de Solliès’ kännetecknas av en rik smak. Det är ett stort, fylligt och saftigt fikon med hög sockerhalt, vilket främst hänger samman med den geografiska omgivningens naturliga faktorer (jordmån, vattenföring, klimat) och mänskliga faktorer (skördemetoder, sortering).”

När det gäller områdets särskilda egenskaper har flera historiska detaljer strukits eller sammanfattats och uppgifter om marknaden för fikon som ska förädlas har lagts till för att framhålla att fikon som ska förädlas i dag utgör över 20 % av den sammanlagda årsproduktionen av fikonsorten bourjassotte noire i det geografiska området, eller nästan 300 ton år 2016.

Sammanfattningen i produktspecifikationen, som inte upprepas i det sammanfattande dokumentet, har följande lydelse:

”Fikon är kända sedan antiken och växer kring hela Medelhavet. Under medeltiden stod Marseilleregionen för en stor del av den franska produktionen, men odlingarna flyttades så småningom mot östra Provence och särskilt till Sollièsbäckenet där man fann de idealiska villkoren för att utveckla odlingen, bland annat av sorten bourjassotte noire, som också är känd som ’Figue de Solliès’ sedan 1560. I början av 1800-talet förklarade prefekten i departementet Var, M. Fauche, att bourjassotte noire var den dominerande sorten i departementet. Produktionen ökade hela tiden. I början av 1900-talet producerades omkring 1 000 ton fikon i Sollièsbäckenet. Under åren 1905–1910 blev fikonen från Solliès, tack vare järnvägen, mycket efterfrågade i Paris, dit 18 ton färska fikon transporterades varje dag under hela säsongen. På 1950-talet utvecklades odlingar med enbart fikonträd. Träden i fikonlundarna hölls låga för att underlätta skörden. Under 1980-talet blev fikonet den dominerande grödan i denna sektor. År 1996 organiserade sig producenterna och bildade intresseorganisationen ”Syndicat de Défense de la Figue de Solliès” som gjorde det möjligt att skydda namnet ”Figue de Solliès” genom en kontrollerad ursprungsbeteckning från och med 2006 och därefter med en skyddad ursprungsbeteckning från 2010 för bordsfrukten. I dag uppgår den totala produktionen av fikon av alla sorter i det geografiska området till omkring 2 000 ton per år.”

Följande textelement gällande fikon som ska förädlas läggs till i produktspecifikationen:

”Parallellt med produktionen av bordsfrukt började marknaden för fikon till förädling, ofta djupfrysta för att förlänga hållbarhetstiden, utvecklas i Sollièsbäckenet under 1980-talet. Den motsvarade då omkring 60 ton, eller 13 % av den totala produktionen av fikonsorten bourjassotte noire som släpptes ut på marknaden. Det rörde sig framför allt om mycket mogna fikon (C7 på CTIFL-skalan) som efterfrågades av förädlingsindustrin på grund av sin höga sockerhalt. Dessa frukter har utmärkta organoleptiska egenskaper, men kan på grund av mognad ha revor eller sprickor i skalet, vilket gör att de inte kan transporteras långt och att de har kortare hållbarhet i färskt tillstånd. Det gör heller ingenting om skalet är träigt eftersom frukten ska förädlas och detta inte påverkar fikonets smakegenskaper.

*Aktuella ekonomiska uppgifter*

År 2016 var 120 fikonodlare engagerade i produktionen av ’Figue de Solliès’ och företräddes av ett kooperativ och ett tjugotal odlare–expeditörer. I hela Frankrike produceras 3 200 ton fikon av alla sorter, varav över 1 800 ton kommer från det geografiska området för produktion av ’Figue de Solliès’, där 1 400 ton är av sorten bourjassotte noire. Fikon som ska förädlas utgör i dag över 20 % av den sammanlagda produktionen av fikonsorten bourjassotte noire som produceras i det geografiska området, eller omkring 300 ton år 2016.”

I punkt 5 i det sammanfattande dokumentet läggs följande motsvarande text till:

”Spruckna fikon och fikon som har revor, sprickbildningar, träiga partier eller spår av friktion från blad på skalet, vilket beror på hög mognadsgrad men inte påverkar smaken negativt, sorteras ut till förädling (sylt, puré, bakverk osv.) och får djupfrysas för att kunna förvaras en längre tid innan förädlingen.”

Det geografiska områdets särskilda egenskaper när det gäller geografi, geologi och klimat sammanfattas ytterligare och sifferuppgifterna gällande förekomsten av fikonsorten bourjassotte noire uppdateras.

Den uppdaterade texten i produktspecifikationen och i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har följande lydelse (det första stycket finns inte med i det sammanfattande dokumentet):

”Det geografiska området för produktion av ’Figue de Solliès’ ingår helt i den sydvästra delen av sänkan från permperioden och kantas i väster och norr av kalkformationerna från juraperioden och i öster av Mauresmassivets metamorfa lerskifferbergarter. Området motsvarar också avrinningsområdet för Gapeau-Real-Martin-bäckenet, med ett tätt nät av små bäckar som bevattnar odlingsområdet. Avledningar från floden Gapeau har också sedan medeltiden använts för att bevattna jordbruksmarken, med hjälp av bevattningskanaler som bildar ett fint nätverk i hela odlingsområdet.

*Odlingsområdet sträcker sig ned till Medelhavet och avgränsas av en rad bergsryggar, vilket skapar ett specifikt mesoklimat. Det är ett medelhavsklimat med höga temperaturer framför allt från april till oktober. Det geografiska området präglas också av att frostdagarna är få, nederbörden koncentrerad till höst och vinter och luftfuktigheten medelhög men konstant. Geologiskt sett ligger det geografiska området i gränslandet mellan det kalkrika Provence och det metamorfa bergsområdet Maures i väster, vilket har skapat varierande jordarter. Sex olika jordarter kännetecknar produktionsområdet – brunjordar från yngre flodavlagringar, föga urlakade brunjordar från äldre flodavlagringar, urlakade brunjordar från äldre flodavlagringar, yngre brunjordar från colluvium- eller talusanhopningar, yngre brunjordar utan kalkreserver, karbonathaltiga kalk-magnesiumjordar.*

*En nästan exklusiv dominerande sort: Fikonsorten bourjassotte noire, vanligen kallad ”figue violette” (lila fikon) odlas nästan uteslutande inom detta odlingsområde. I Sollièsbäckenet odlades över 1 800 ton fikon av alla sorter år 2016, vilket motsvarade omkring 57 % av hela Frankrikes fikonproduktion, och den största delen av den franska produktionen av sorten bourjassotte noire kommer från detta område. Övriga odlingar finns spridda i alla franska departement, bland andra Vaucluse.*”

Textelement gällande de mänskliga faktorerna har sammanfattats (beskärning, bevattning) och kompletterats med text gällande fikon som ska förädlas och eventuellt djupfrysas.

Den uppdaterade texten i produktspecifikationen och i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har följande lydelse:

”De yrkeskunskaper som anpassats till den geografiska omgivningen och utvecklats av producenterna av ’Figue de Solliès’ omfattar i synnerhet planteringsmetoder (för att fikonträden ska kunna utvecklas på rätt sätt ska de ha minst 25 kvadratmeter per träd, dvs. 5 meter mellan varje träd och 5 meter mellan varje trädrad), beskärningsmetoder (träden ska hållas låga så att frukten på grenarna kan nås från marken, för att underlätta skörden, och träden beskärs för att få fram stora frukter), anpassning av bevattningen under perioder med vattenstress för att undvika att fikonen spricker samt att försäkra sig om en kvalitetsproduktion som gör att fikonen kan saluföras under optimala förhållanden.

*Skörden sker uteslutande för hand, och utförs i allmänhet av lokal, utbildad och kvalificerad arbetskraft. För att avgöra den optimala tidpunkten för skörd använder producenterna en färgskala som utarbetats av Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), som visar hur mognadsgraden hos 'Figue de Solliès' motsvaras av olika färgstadier. Fikonen plockas vanligen mellan den 15 augusti och den 15 november efterhand som de mognar."*

I det sammanfattande dokumentet preciseras också följande:

"Färgskalan går från C1 för omogna fikon med lite färg (som inte får omfattas av ursprungsbeteckningen) till C7 för mycket mogna fikon. Enligt tradition ska fikonen plockas när de uppnått en färg som motsvarar C2–C7 på skalan för att ha de smakegenskaper som eftersträvas. I stadiet C1 är inte fikonen tillräckligt söta och saftiga. Vidare skördas fikonen i genombrutna lådor som inte får rymma mer än 20 kilo frukt, på grund av fruktens ömtålighet."

I produktspecifikationen har den uppdaterade texten följande lydelse:

*"Sortering, förpackning och djupfrysning:*

*Sorteringen är ett viktigt steg där man väljer ut de frukter som uppfyller specifikationerna för den skyddade ursprungsbeteckningen. Oavsett vad frukten ska användas till (bordsfikon eller fikon till förädling) ska fikonen när de släpps ut på marknaden vara hela, vara minst 40 mm i diameter, ha en färg som motsvarar C2–C7 och ha en sockerhalt på minst 14 grader Brix. Fikonen sorteras också på grundval av skalets utseende. Fikon som ska användas som bordsfrukt ska vara felfria. De får inte vara spruckna och skalet får inte ha revor, sprickbildningar eller träiga partier. Dock kan en andel på högst 10 % av frukt med avvikelser tolereras per parti, liksom lätta spår av friktion från blad på högst 5 % av skalets yta. Fikonen saluförs i partier som är homogena med avseende på storlek, mognad och utseende. De förpackas på tråg i ett lager eller i askar som rymmer högst ett kilo för att garantera att de inte skadas och för att skapa optimala villkor för hållbarhet.*

*Spruckna fikon och fikon som har revor, sprickbildningar, träiga partier eller spår av friktion från blad på skalet, vilket beror på hög mognadsgrad (C7 på CTIFL-skalan) men inte påverkar smaken negativt, sorteras ut till förädling (sylt, puré, bakverk osv.). De får förpackas i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt för att undvika att fikonen mosas. För att förlänga fikonens hållbarhet (upp till ett år) får de djupfrysas innan förädling. Efter sorteringen, som kan leda till att frukten värms upp, ska fikonen innan nedfrysningen förvaras i kylutrymme vid en temperatur på högst 8 °C i 12–24 timmar för att undvika en alltför stor temperaturskillnad som skulle kunna skada fruktens kvalitet."*

I punkt 5 i det sammanfattande dokumentet sammanfattas de sistnämnda bestämmelserna enligt följande:

"Sorteringen, som sker manuellt, är också ett viktigt steg som syftar till att välja de finaste fikonen med avseende på helhet, storlek och sockerhalt. Fikon som ska användas som bordsfrukt ska vara felfria. Spruckna fikon och fikon som har revor, sprickbildningar eller träiga partier, vilket beror på hög mognadsgrad men inte påverkar smaken negativt, sorteras ut till förädling (sylt, puré, bakverk osv.) och får djupfrysas för att kunna förvaras en längre tid innan förädlingen."

När det gäller produktens särskilda egenskaper kompletteras och ersätts följande text i den gällande produktspecifikationen:

"Fikon med beteckningen 'Figue de Solliès' är större än genomsnittliga fikon som erbjuds på den europeiska marknaden. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen kräver att fikonen är minst 40 mm i diameter.

*Sockerhalten är minst 14 grader Brix vid förpackning eller djupfrysning.*

*Dessa fikon är också efterfrågade på grund av sin fasthet som gör att de behåller sitt utseende (och inte spricker) och håller sig färska i flera dagar.*

*Frukten har en tillplattad droppform. Den är violett till svart, med räfflad yta (minst 80 % av skalet ska vara violett), tjock, fast och mjuk. Blombottnen är tunn och blekgrön. Fruktköttet är fylligt, med en färg som påminner om jordgubbssylt och det har många tunna och beige frön. Doften är elegant, föga intensiv med inslag av växter och frukter som vattenmelon, druvor "melon blanc", jordgubbar och andra röda bär. Frukten är spänstig och sedan smältande, med intensiva växtaromer (rabarbersylt, vattenmelon), fruktaromer (röda bär och frukter) och blommiga toner.*

Det ger en ovanlig smakupplevelse med utmärkt balans mellan fruktsyra och sötma, som är unik i Europa. Fikon av sorten bourjassotte noire från andra produktionsområden utmärker sig nämligen genom att de syrliga smakerna tar överhanden över sötman, och frukterna har mindre smak, vilket ofta hänger samma med att de skördas för tidigt. Balansen mellan fruktsyra och sötma erhålls genom att sockerhalten är minst 14 grader Brix vid förpackningstillfället."

med följande text:

”Det som skiljer fikon med beteckningen ’Figue de Solliès’ från liknande produkter är följande särskilda egenskaper:

— *Den tillplattade droppformen.*

— *Färgen, som är violett till svart, med strimmig yta.*

— *Den kompakta frukten, som är fast och samtidigt mjuk.*

— Det fylliga, blanka och saftiga fruktköttet, med en färg som påminner om jordgubbssylt och med många små beige frön.

— Den eleganta, föga intensiva doften, med inslag av växter och frukter som vattenmelon, honungsmelon, jordgubbar och andra röda bär.

— Den spänstiga och sedan smältande texturen, med intensiva växtaromer (rabarbersylt, vattenmelon), fruktaromer (röda bär och frukter) och blommiga toner.

— *Storleken, som är större än genomsnittet för fikon på den europeiska fikonmarknaden, nämligen minst 40 mm i diameter (före eventuellt djupfrysning).*

— *Den ovanliga smakupplevelsen, med en utmärkt balans mellan fruktsyra och sötma, som är unik i Europa. Fikon av sorten bourjassotte noire från andra produktionsområden utmärker sig nämligen ofta genom att de syrliga smakerna tar överhanden över sötman, eller att frukterna har mindre smak, vilket ofta hänger samma med att de skördas för tidigt. Balansen mellan syra och sötma kommer sig bland annat av att fikonen ska ha en garanterad sockerhalt på minst 14 grader Brix (inom ramen för de toleranser som medges) vid förpackningstillfället eller vid tidpunkten för djupfrysningen, oavsett vad frukten ska användas till (bordsfrukt eller förädling).*

— Den goda hållbarheten när fikonen säljs som bordsfrukt, som gör att de håller sig fina (inga bristningar, revor, sprickor eller träiga partier på skalet, inom ramen för de toleranser som medges) tills de når konsumenten och under goda förhållanden kan förvaras i flera dagar.”

Texten har alltså ändrats för att ytterligare framhålla de särskilda kännetecknen hos fikon från Solliès, oavsett användningsområde, på ett sätt som överensstämmer med produktbeskrivningen.

De delar som rör produktens goda anseende har sammanfattats ytterligare och flyttats till avsnittet om samband, kompletterats med delar som rör fikon för förädling i produktspecifikationen och i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet, enligt följande:

”Produkten ’Figue de Solliès’ är således mycket uppskattad för sina unika organoleptiska kvaliteter, såväl som bordsfrukt på de lokala och nationella marknaderna, hos stora delikatesshandlare och på export, men även inom restaurangsektorn bland framstående kockar som inte tvekar att framhålla dess fördelar i sina kokböcker (Gui Gedda, *La magie de la figue dans la cuisine provençale*, april 2004, förlag Edisud) och bland förädlingsföretagen för att framställa sylt, bakverk och andra fikonbaserade produkter. Parallellt med produktionen av bordsfrukt började marknaden för fikon till förädling, ofta djupfrysta för att förlänga hållbarhetstiden, utvecklas under 1980-talet. Fikon av sorten bourjassotte som ska förädlas utgör i dag över 20 % av den sammanlagda produktionen i det geografiska området, eller omkring 300 ton år 2016.

I avsnittet om samband görs några formändringar och följande textelement korrigeras eller kompletteras i produktspecifikationen och i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet:

Följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen:

”Den relativt låga kalkhalten gör alltså att frukterna blir fylligare och får en högre vattenhalt, vilket ger fikonen från Solliès deras karakteristiska storlek på över 40 mm i diameter. Storleken uppnås också tack vare producenternas kunskaper i samband med (manuell) sortering och förpackning då man är uppmärksam på att fylla trågen med fikon med liknande färg och storlek.”

kompletteras och ersätts med följande (även i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet):

”Den relativt låga kalkhalten i jorden (mindre än 20 %) gör att frukten blir fylligare och saftigare, med storlekar över 40 mm, vilket även främjas av de få frostdagarna i det geografiska området, odlarnas sommarbevattning och den medelhöga men jämna luftfuktigheten som kunnat konstateras i fikonlundarna. Storleken uppnås också tack vare producenternas kunskaper i samband med sortering och förpackning, då man vid sorteringen av bordsfikon är uppmärksam på att fylla trågen med fikon med liknande färg och storlek. Det varma medelhavsklimatet med medelhög luftfuktighet och ett generöst antal soltimmar gör att ’Figue de Solliès’ lätt uppnår en sockerhalt på minst 14 grader Brix när de är klara att skördas. Skörden, som uteslutande sker för hand och följs av en snabb och noggrann sortering vid förpackningsanläggningen, gör det möjligt att garantera en frukt med optimala fysiska och organoleptiska egenskaper (fruktens utseende, hållbarhet, storlek och mognad).”

Uttrycket ”får en högre vattenhalt” byts ut mot ”saftigare” som är den term som används för att beskriva ”Figue de Solliès” i avsnittet ”Produktbeskrivning”. Den är lämpligare.

Textelement gällande fikonens storlek utvecklas också. Det förtydligas att skapandet av tråg med frukt av liknande färg och storlek endast gäller bordsfrukt och att det är tack vare den manuella skörden och producenternas yrkeskunskaper när det gäller att snabbt och noggrant sortera fikonen som man erhåller frukt med optimala fysiska och organoleptiska egenskaper.

5.5 *Rubriken ”Märkning”*

Följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet:

”Varje paketerad enhet ska innehålla följande:

— *Den skyddade ursprungsbeteckningens namn, 'Figue de Solliès', angivet med bokstäver som är minst lika stora som de största bokstäverna på etiketten.*

— Fram till registreringen som skyddad ursprungsbeteckning, uppgiften 'kontrollerad ursprungsbeteckning' och förkortningen eller logotypen AOC omedelbart före eller efter ursprungsbeteckningens namn utan att något annat anges däremellan.

Såväl etikett som åtföljande handlingar och fakturor måste förses med ursprungsbeteckningens namn och, fram till registreringen som skyddad ursprungsbeteckning, uppgiften 'kontrollerad ursprungsbeteckning' eller förkortningen AOC.

— *Uppgiften 'skyddad ursprungsbeteckning' omedelbart före eller efter ursprungsbeteckningens namn utan att något annat anges däremellan.*

Såväl etikett som åtföljande handlingar och fakturor måste förses med ursprungsbeteckningens namn och uppgiften 'skyddad ursprungsbeteckning'.

— *Fram till registreringen som skyddad ursprungsbeteckning, logotypen 'AOC Figue de Solliès' som registrerats av gruppen.*

— *Logotypen 'SUB Figue de Solliès' som registrerats av gruppen.*”

kompletteras och ersätts med följande text:

”Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska fikon med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Figue de Solliès' märkas med följande på varje förpackningsenhet:

— *Den skyddade ursprungsbeteckningens namn, 'Figue de Solliès', angivet med bokstäver som är minst lika stora som de största bokstäverna på etiketten.*

— Uppgiften 'skyddad ursprungsbeteckning' omedelbart före eller efter ursprungsbeteckningens namn utan att något annat anges däremellan.

— —'förädlingsråvara-fryst' eller 'förädlingsråvara-färsk', beroende på produktkategori.

*Dessa uppgifter och uttryck ska anges inom samma synfält och på samma etikett.*

Såväl etikett som åtföljande handlingar och fakturor måste förses med ursprungsbeteckningens namn och uppgiften 'skyddad ursprungsbeteckning' samt uppgift om produktkategori ('förädlingsråvara-fryst' eller 'förädlingsråvara-färsk').”

Ändringarna består av följande:

— En enkel uppdatering i samband med godkännandet av den skyddade ursprungsbeteckningen sedan den ursprungliga produktspecifikationen – alla hänvisningar till ”kontrollerad ursprungsbeteckning” tas bort.

— Uppgifterna ”förädlingsråvara-fryst” eller ”förädlingsråvara-färsk” läggs till, i samband med att den skyddade ursprungsbeteckningen utökas till att gälla fikon som ska förädlas och eventuellt djupfrysas, för att se till att köpare får korrekt information och för att garantera att fikon som är avsedda till förädling, bland annat efter djupfrysning, inte släpps ut på marknaden som bordsfikon.

— Kravet på att anbringa logotypen AOC/SUB som registrerats av gruppen tas bort. Det är nämligen inte alla aktörer som vill använda den, då man anser att EU:s SUB-logotyp räcker.

5.6 *”Annat”*

Under rubriken ”Ansökande grupp”:

Följande ursprungliga text i den gällande produktspecifikationen:

”Syndicat de défense de la figue de Solliès
*345 chemin des Laugiers*
*83 210 Solliès-Pont*
*FRANCE*
*Tfn +33 494289437*
*Fax +33 494333173*
*E-post: copsol@wanadoo.fr*

*Sammansättning: producenter och förädlingsföretag.*

*Organisationsform: Gruppen är en branschorganisation som regleras enligt artiklarna 2111-1 och följande i arbetslagstiftningen.*”

ersätts med följande text:

”Syndicat de défense de la figue de Solliès
*345 chemin des Laugiers*
*83 210 Solliès-Pont*
*FRANCE*
*Tfn +33 494289437*
*Fax +33 494333173*
*E-post: copsol@wanadoo.fr*

*Gruppens sammansättning: Producenter, förpackningsföretag och djupfrysningsföretag.*

*Organisationsform: Gruppen är en branschorganisation som regleras enligt artiklarna 2111-1 och följande i arbetslagstiftningen.*”

Ändringarna syftar till att inkludera den nya kategorin aktörer som djupfryser fikon, genom att lägga till ”djupfrysningsföretag” i gruppen. Vidare har ordet ”bearbetningsföretag” ersatts med ”förpackningsföretag” då detta är mer korrekt. ”Bearbetningsföretag” är de företag som använder ”Figue de Solliès” för att tillverka sylt och andra förädlade livsmedel, och de ingår inte i SUB-gruppen. Med ”förpackningsföretag” avses i stället de aktörer inom den skyddade ursprungsbeteckningen som odlar, sorterar och förpackar fikonen. I dag räknas även de företag som djupfryser fikon till förpackningsföretagen. Beskrivningen av gruppens administrationsråd stryks då den inte tjänar något syfte.

Rubriken ”Geografiskt område” i produktspecifikationen

Följande text i den gällande produktspecifikationen:

”Det geografiska området för produktion och förpackning av fikon med ursprungsbeteckningen ’Figue de Solliès’ ligger i departementet Var i sydöstra Frankrike i regionen Provence-Alpes-Côte d’Azur.”

kompletteras och ersätts med följande text:

”Odling, förpackning och djupfrysning av fikon med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ’Figue de Solliès’ äger rum i det geografiska område som godkänts av Institut national de l’origine et de la qualité, nedan kallat INAO, vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 12 januari 2005. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2005 års officiella geografiska kodex:”

Samma ändringar görs i det sammanfattande dokumentet, punkt 4 (godkännandedatum för avgränsningen och formändring) och punkt 3.4 (etapper som ska äga rum inom det geografiska området).

Med beaktande av införandet av djupfrysta fikon avsedda för förädling läggs till att etappen djupfrysning ska äga rum inom det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen. Motiveringen för att förpackning och djupfrysning ska äga rum inom det geografiska området ges i avsnittet ”Framställningsmetod” i produktspecifikationen och i punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Gränserna för det geografiska området ändras inte, men datum för de behöriga myndigheternas godkännande och referensåret för den geografiska kodexen på vilken definitionen av det avgränsade geografiska området baseras preciseras.

Vidare görs ändringar i fråga om det gällande nationella förfarandet för identifiering av skiften som är lämpliga för odling av produkten med skyddad ursprungsbeteckning.

Följande ursprungliga text: ”Ansökan registreras av INAO:s enheter. Registreringen gäller som identifiering av skiften så länge inga överträdelser av producentens åtaganden har konstaterats. Alla skiften för vilka de åtaganden som avses ovan inte respekteras ska strykas från förteckningen över skiften som identifierats av INAO efter yttrande från expertkommittén.”

ersätts med följande text:

”Förteckningen över nya skiften som har identifierats godkänns varje år av den nationella behöriga kommittén vid INAO efter ett yttrande från den ovannämnda expertkommittén. Identifieringskriterier och förteckningen över identifierade skiften finns hos INAO och den berörda gruppen.”

Hädanefter är det alltså den behöriga nationella myndigheten (INAO:s nationella kommitté) som ska godkänna förteckningen över skiften och förteckningen ska uppdateras varje år.

Dessutom tilläggs att ansökan om identifiering av skiften ska lämnas av aktören på ”en blankett som överensstämmer med den mall som har godkänts av direktören för INAO”.

Vidare stryks följande information om klimat- och markförhållanden och mänskliga faktorer ur detta avsnitt då den dubblerar informationen i avsnittet ”Uppgifter som fastställer sambandet med det geografiska området”:

”Det ovan angivna geografiska området är fastställt på grundval av kriterier som understryker produktionsområdets originella egenskaper. Den geografiska avgränsningen av den skyddade ursprungsbeteckningen ’Figue de Solliès’ vilar på flera element.

*Den baseras även på klimatfaktorer som årsnederbörden på mellan 700 och 800 millimeter, en låg luftfuktighet under produktionssäsongen, att området är klassificerat som klimatzon IV enligt Winklers index, och att det i stort sett är frostfritt under hela året.*

*Avgränsningen baseras också på geologiska faktorer. Sollièsområdet ligger i ett tektoniskt område mellan det metamorfa området i Maures i öster och det kalkhaltiga Provence i väster. Större delen av området ingår helt i den sydvästra änden av den tidigare nämnda sänkan från permperioden, som kännetecknas av mer eller mindre förändrade bankar av sandsten och röda finkorniga avlagringar samt vinavlagringar. Erosionsresterna från dessa bergarter från permperioden är till största delen uppblandade (i norra gränsområdet och centrala delen) med betydande avlagringar av sandig silt och siltig sand med mycket kalksten. Bäckenets östra gränsområde täcks av avlagringar av sandig silt med mer eller mindre inslag av kiselsten.*

*Avgränsningen följer även mark- och klimatförhållandena. Den typiska jordmånen för fikonodling är mer eller mindre stenig, djup och väldränerad silt och siltig sand med måttlig kalkhalt, som bildats på alluviala och kolluviala avlagringar.*

*Avgränsningen tar också hänsyn till de lokala traditionerna och människornas yrkeskunskaper: förekomsten av fikonodlingar med sorten bourjassotte noire, som skötts enligt det geografiska områdets traditionella metoder.*

*Utanför det avgränsade geografiska området finns de tätare skogar som kantar Mauresbergen och dalgångarna Réal-Martin och Réal-Colobrier som har ett annat klimat.”*

Även i punkt 4 i det sammanfattande dokumentet görs en redaktionell ändring.

Följande text i det gällande sammanfattande dokumentet: ”Området avgränsas utifrån geografiska kriterier (mellan det metamorfa området i Maures i öster och bergsformationerna i det kalkhaltiga Provence i väster), klimat (nederbörd, hygrometri, Winklers index), geologi (mer eller mindre förändrade bankar av sandsten och röda finkorniga avlagringar samt vinavlagringar), marklära (brunjordar, djupa och steniga jordar) och användning (sort och know-how).”

ersätts med följande text: ”Det geografiska området ingår helt i den sydvästra änden av sänkan från permperioden i norra Maures och Toulonnais. Det utgör en kuperad slätt som består av de nedre och mellersta avrinningsområdena av floderna Gapeau och Réal-Martin.”

Kartan över det avgränsade geografiska området som fanns i den gällande produktspecifikationen ersätts av en ny karta som baseras på den gällande nationella kartan.

Punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet som beskriver de särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området har också uppdaterats. Följande text i det sammanfattande dokumentet: ”Produktion och paketering måste utföras inom beteckningens geografiska område” kompletteras och ersätts med följande text: ”Alla steg i produktionen, från odling till förpackning och djupfrysning, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.”

Rubriken ”Kontrollorgan”

Följande ursprungliga text i produktspecifikationen:

”Institut national de l’origine et de la qualité (INAO)
*51 rue d’Anjou*
*75 008 Paris*
*FRANCE*
*Tfn +33 153898000*
*Fax +33 142255797*
*E-post: info@inao.gouv.fr*

Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) är ett offentligt förvaltningsorgan med egen rättskapacitet, som lyder under jordbruksministeriet och har förklarats behörig myndighet i enlighet med förordning nr 882-2004.

*INAO ansvarar för kontrollen av produktionsvillkoren för produkter med skyddad ursprungsbeteckning.*

*Namn: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*
*Adress: 59 boulevard Vincent Auriol*
*75703 Paris Cedex 13*
*FRANCE*
*Tfn +33 144871717*
*Fax +33 144973037*

*DGCCRF är en tjänsteavdelning vid ministeriet för ekonomi, industri och sysselsättning.*”

ersätts med följande text:

”Institut national de l’origine et de la qualité (INAO)

*Adress:*

*Arborial – 12 rue Rol-Tanguy*
*TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex*
*FRANCE*
*Tfn +33 173303800*
*Fax +33 173303804*
*E-post: info@inao.gouv.fr*
*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*
*Adress: 59 boulevard Vincent Auriol*
*75703 Paris Cedex 13*
*FRANCE*
*Tfn +33 144871717*
*Fax +33 144973037*

*DGCCRF är en tjänsteavdelning vid ministeriet för ekonomi.*

*I enlighet med artikel 37 i förordning (EU) nr 1151/2012 ska kontrollen av att produkten överensstämmer med produktspecifikationen innan utsläppandet på marknaden genomföras av ett produktcertifieringsorgan vars namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.*”

Ändringarna består av en uppdatering av kontaktuppgifterna till kontrollorganen INAO och DGCCRF. Vidare läggs följande till: ”I enlighet med artikel 37 i förordning (EU) nr 1151/2012 ska kontrollen av att produkten överensstämmer med produktspecifikationen innan utsläppandet på marknaden genomföras av ett produktcertifieringsorgan vars namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.”

Rubriken ”Nationella krav”

De ändringar som görs består av en uppdatering av tabellen med de viktigaste kontrollpunkterna och bedömningsmetoderna, mot bakgrund av införandet av fikon som ska förädlas (tidsfrist för expediering av färska fikon sätts till högst fem dagar efter skörden), eventuellt djupfrysas (förvaring, djupfrysning och förpackning av fikon inom det avgränsade geografiska området, djupfrysning inom högst fem dagar efter skörden, kärntemperatur -18 °C inom högst fem dagar efter nedfrysningen, expediering av frysta fikon senast ett år efter djupfrysning, insektsbett tillåts inte), hur de ska förpackas (i förpackningar som rymmer högst 25 kilo). Ändringar görs också för att beakta preciseringarna angående kontroll av avstånd mellan träden (från mittlinje till mittlinje vid planteringen) och ändringarna gällande skördeperioden (datumen 15 augusti till 15 november stryks och i stället fastställs datum för påbörjan och avslutande av skörden år från år).

Iakttagelser som gjorts under de år som den skyddade ursprungsbeteckningen har gällt föranleder också gruppen att föreslå följande:

— Under ”Huvudsakliga punkter att kontrollera” stryks punkten om kontroll av underhållet av fikonlundarna, då detta inte anses ha någon större inverkan på produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen.

— I stället läggs punkten om kontroll av sorten (bourjassotte noire) och fikonens färg till (80 % av fikonen ska överensstämma med färgkod C2–C7) eftersom färgen indikerar fruktens mognadsgrad. Punkten om kontroll av skördelådorna stryks då den är mindre viktig.

— Punkten om kontroll av fruktens utseende kompletteras med tillägget att bordsfikon inte får ha ”revor, sprickbildningar eller träiga partier på skalet, inom ramen för de toleranser som medges” och att fikon som ska förädlas ska vara ”fria från insektsbett”.

— Beskrivningen av den kontrollerade produktens särskilda egenskaper uppdateras i linje med produktbeskrivningen: kontroll av egenskapen ”saftig” tas bort eftersom kriteriet finns med i den samlade beskrivningen av produkten. I stället kontrolleras att samtliga ”organoleptiska egenskaper” som anges i produktbeskrivningen är uppfyllda.

— Toleranserna vid kontrollen av slutprodukten upprepas.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”FIGUE DE SOLLIÈS”**

**EU-nr: PDO-FR-00544-AM01 – 23.10.2018**

**SUB (X)SGB ()**

1. **Namn**

”Figue de Solliès”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Figue de Solliès” är ett violett fikon av sorten bourjassotte noire. Det säljs färskt eller djupfryst. Färska fikon är avsedda att ätas färska eller förädlas, medan frysta fikon endast får användas till förädling.

För alla fikon gäller följande:

— Frukten har en tillplattad droppform. Den är violett till svart, med strimmig yta.

— Den är kompakt, fast och samtidigt mjuk.

— Blombottnen är tunn och blekgrön.

— Fruktköttet är fylligt, blankt och saftigt, färgen påminner om jordgubbssylt och det har många små beige frön.

— Frukten ska vara hel och ha en diameter på minst 40 millimeter (innan eventuell djupfrysning).

— Skalet ska vara fritt från insektsbett.

— Doften är elegant, föga intensiv med inslag av växter och frukter som vattenmelon, honungsmelon, jordgubbar och andra röda bär.

— Smaken är fyllig med en välbalanserad karakteristisk fruktsyra och sötma.

— Frukten är spänstig och sedan smältande, med intensiva växtaromer (rabarbersylt, vattenmelon), fruktaromer (röda bär och frukter) och blommiga toner.

— Sockerhalten är minst 14 grader Brix vid förpackning eller djupfrysning.

För bordsfrukter gäller följande:

— Fruktens skal får inte vara sprucket eller ha revor, sprickbildningar eller träiga partier. Det får förekomma lätta spår av friktion från blad på frukten, dock på högst 5 % av ytan.

För frukt som ska förädlas gäller följande:

— Fruktens skal får vara sprucket eller ha revor, sprickbildningar, träiga partier eller ha spår av friktion från blad.

För såväl bordsfrukt som frukt som ska förädlas gäller följande:

— En andel på högst 10 % av frukt med avvikelser från samtliga av ovan angivna kriterier kan tolereras per parti, utom i fråga om sort och storlek där inga avvikelser medges.

Bordsfrukt paketeras och saluförs på tråg i ett lager eller i askar vars innehåll väger mindre än eller lika med ett kilo.

Fikon som ska förädlas förpackas och saluförs i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i odling, förpackning och djupfrysning ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Fikon avsedda som bordsfrukt förpackas och saluförs på tråg i ett lager eller i askar vars innehåll väger mindre än eller lika med ett kilo.

Fikon som ska förädlas förpackas och saluförs i förpackningar som rymmer högst 25 kilo frukt, och som förseglas så att det syns om förseglingen har brutits.

Förpackning och, när det gäller fikon som ska förädlas, eventuell djupfrysning, ska äga rum i det geografiska området. Fikon är generellt sett en ömtålig frukt som lätt skadas vid transport, hantering, stötar och eventuella temperaturväxlingar. För att garantera att fruktens ursprungliga kvalitet bevaras ska den därför förpackas eller djupfrysas (efter en kylförvaring på 12–24 timmar för att undvika en alltför plötslig nedkylning) omedelbart efter sorteringen, i förpackningar som är utformade för att undvika att frukten mosas (på tråg i ett lager eller i askar som rymmer högst ett kilo för bordsfikon och förpackningar som rymmer högst 25 kilo för fikon som ska förädlas). Kravet innebär att fikonen ska förpackas och djupfrysas inom det geografiska produktionsområdet, eftersom sorteringen kräver de yrkeskunskaper som finns bland producenterna av ”Figue de Solliès”. Förpackning och djupfrysning inom det geografiska området gör det dessutom möjligt att begränsa risken för att produkten byts ut mot en produkt som inte uppfyller kraven, bland annat genom att producenterna använder sig av förpackningar som är förseglade så att det syns om förseglingen har brutits.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver de uppgifter som krävs enligt reglerna om märkning och presentation av livsmedel ska fikon med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Figue de Solliès” märkas med följande på varje förpackningsenhet:

— Den skyddade ursprungsbeteckningens namn, ”Figue de Solliès”, angivet med bokstäver som är minst lika stora som de största bokstäverna på etiketten.

— Uppgiften ”skyddad ursprungsbeteckning” omedelbart före eller efter ursprungsbeteckningens namn utan att något annat anges däremellan.

— För fikon som ska förädlas, följande kompletterande uppgift: ”förädlingsråvara-fryst” eller ”förädlingsråvara-färsk”, beroende på produktkategori.

Dessa uppgifter och uttryck ska anges inom samma synfält och på samma etikett.

Såväl etikett som åtföljande handlingar och fakturor måste förses med ursprungsbeteckningens namn och uppgiften ”skyddad ursprungsbeteckning” samt uppgift om produktkategori (”förädlingsråvara-fryst” eller ”förädlingsråvara-färsk”).

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området för fikon med beteckningen ”Figue de Solliès” ligger i departementet Var i sydöstra Frankrike i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur. Det geografiska området ingår helt i den sydvästra delen av sänkan från permperioden i norra Maures och Toulonnais. Det utgör en kuperad slätt som består av floderna Gapeaus och Réal Martins nedre och mellersta avrinningsområden. Det avgränsade geografiska område som godkänts av INAO vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 12 januari 2005, på grundval av 2005 års officiella geografiska kodex innefattar tretton hela kommuner och delar av ytterligare två kommuner.

Kommuner som omfattas i sin helhet: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville och La Valette-du-Var.

Kommuner som delvis omfattas: Pierrefeu-du-Var (sektionerna A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 och E12),

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

En karta med det avgränsade geografiska området är inlämnat till de kommuner som omfattas delvis.

## 5. Samband med det geografiska området

Produkten ”Figue de Solliès” kännetecknas av en rik smak. Det är ett stort, fylligt och saftigt fikon med hög sockerhalt, vilket främst hänger samman med den geografiska omgivningens naturliga faktorer (jordmån, vattenföring, klimat) och mänskliga faktorer (skördemetoder, sortering).

Beträffande de naturliga faktorerna sträcker sig odlingsområdet för ”Figue de Solliès” ned till Medelhavet och avgränsas av en rad bergsryggar, vilket skapar ett specifikt mesoklimat. Det är ett medelhavsklimat med höga temperaturer framför allt från april till oktober. Det geografiska området präglas också av att frostdagarna är få, nederbörden koncentrerad till höst och vinter och luftfuktigheten medelhög men konstant. Geologiskt sett ligger det geografiska området i gränslandet mellan det kalkrika Provence och det metamorfa bergsområdet Maures i väster, vilket har skapat varierande jordarter. Sex olika jordarter kännetecknar produktionsområdet – brunjordar från yngre flodavlagringar, föga urlakade brunjordar från äldre flodavlagringar, urlakade brunjordar från äldre flodavlagringar, yngre brunjordar från colluvium- eller talusanhopningar, yngre brunjordar utan kalkreserver, karbonathaltiga kalk-magnesiumjordar.

Fikonsorten bourjassotte noire, vanligen kallad ”figue violette” (lila fikon) odlas nästan uteslutande inom detta odlingsområde. I Sollièsbäckenet odlades över 1 800 ton fikon av alla sorter år 2016, vilket motsvarade omkring 57 % av hela Frankrikes fikonproduktion, och den största delen av den franska produktionen av sorten bourjassotte noire kommer från detta område.

Beträffande de mänskliga faktorerna omfattar de yrkeskunskaper som anpassats till den geografiska omgivningen och utvecklats av producenterna av ”Figue de Solliès” i synnerhet planteringsmetoder (för att fikonträden ska kunna utvecklas på rätt sätt ska de ha minst 25 kvadratmeter per träd, dvs. 5 meter mellan varje träd och 5 meter mellan varje trädrad), beskärningsmetoder (träden ska hållas låga så att frukten på grenarna kan nås från marken, för att underlätta skörden, och träden beskärs för att få fram stora frukter), anpassning av bevattningen under perioder med vattenstress för att undvika att fikonen spricker samt att försäkra sig om en kvalitetsproduktion som gör att fikonen kan saluföras under optimala förhållanden, samt hanteringen av skörden som sker uteslutande för hand och i allmänhet utförs av lokal, utbildad och kvalificerad arbetskraft. För att avgöra den optimala tidpunkten för skörd använder producenterna en färgskala som utarbetats av *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL), som visar hur mognadsgraden hos ”Figue de Solliès” motsvaras av olika färgstadier. Fikonen plockas vanligen mellan den 15 augusti och den 15 november efterhand som de mognar. Sorteringen, som sker manuellt, är också ett viktigt steg som syftar till att välja de finaste fikonen med avseende på helhet, storlek och sockerhalt. Fikon som ska användas som bordsfrukt ska vara felfria. Spruckna fikon och fikon som har revor, sprickbildningar eller träiga partier eller spår av friktion från blad på skalet, vilket beror på hög mognadsgrad men inte påverkar smaken negativt, sorteras ut till förädling (sylt, puré, bakverk ...) och får djupfrysas för att kunna förvaras en längre tid innan förädlingen.

Det som skiljer ”Figue de Solliès” från andra likartade produkter är följande särskilda egenskaper:

— Den tillplattade droppformen.

— Färgen, som är violett till svart, med strimmig yta.

— Den kompakta frukten, som är fast och samtidigt mjuk.

— Det fylliga, blanka och saftiga fruktköttet, med en färg som påminner om jordgubbssylt och många små beige frön.

— Den eleganta, föga intensiva doften, med inslag av växter och frukter som vattenmelon, honungsmelon, jordgubbar och andra röda bär.

— Den spänstiga och sedan smältande texturen, med intensiva växtaromer (rabarbersylt, vattenmelon), fruktaromer (röda bär och frukter) och blommiga toner.

— Storleken, som är större än genomsnittet för fikon på den europeiska fikonmarknaden, nämligen minst 40 mm i diameter (före eventuellt djupfrysning).

— Den ovanliga smakupplevelsen, med en utmärkt balans mellan fruktsyra och sötma, som är unik i Europa. Balansen mellan syra och sötma kommer sig bland annat av att fikonen ska ha en garanterad sockerhalt på minst 14 grader Brix (inom ramen för de toleranser som medges) vid förpackningstillfället eller vid djupfrysningen, oavsett vad frukten ska användas till (bordsfrukt eller förädling).

— Den goda hållbarheten när fikonen säljs som bordsfrukt, som gör att de håller sig fina (spricker inte, inga revor, sprickbildningar eller träiga partier på skalet, inom ramen för de toleranser som medger) tills de når konsumenten och under goda förhållanden kan förvaras i flera dagar.

Det geografiska området för ”Figue de Solliès” uppvisar en mineralisk mångfald på grund av att det täta nätet av vattendrag och den underjordiska vattencirkulationen som gör att olika typer av jord blandas. Blandningen gör att jordarna blir rika på mineraler som fikonträden kan tillgodogöra sig via rötterna. Trädens tillväxt och bladsättning främjas, vilket ger frukten rikare smak och den goda balans mellan syra och sötma som är kännetecknande för ”Figue de Solliès”. Den relativt låga kalkhalten i jorden (mindre än 20 %) gör att frukten blir fylligare och saftigare, i storlekar över 40 mm, vilket även främjas av att det sällan förekommer frost i det geografiska området, av odlarnas sommarbevattning och av den medelhöga men jämna luftfuktigheten som kunnat konstateras i fikonlundarna. Storleken uppnås också tack vare producenternas kunskaper i samband med sortering och förpackning, då man vid sorteringen av bordsfikon är uppmärksam på att fylla trågen med fikon med liknande färg och storlek.

Det varma medelhavsklimatet med medelhög luftfuktighet och ett generöst antal soltimmar gör att ”Figue de Solliès” lätt uppnår en sockerhalt på minst 14 grader Brix vid skördetiden. Skörden, som uteslutande sker för hand och följs av en snabb och noggrann sortering vid förpackningsanläggningen, gör det möjligt att garantera en frukt med optimala fysiska och organoleptiska egenskaper (fruktens utseende, hållbarhet, storlek och mognad).

Produkten ”Figue de Solliès” är således mycket uppskattad för sina unika organoleptiska kvaliteter, såväl som bordsfrukt på de lokala och nationella marknaderna, som hos stora delikatesshandlare och på export, men även inom restaurangsektorn bland framstående kockar som inte tvekar att framhålla dess fördelar i sina kokböcker (Gui Gedda, *La magie de la figue dans la cuisine provençale*, april 2004, förlag Edisud) och bland förädlingsföretagen för att framställa sylt, bakverk och andra fikonbaserade produkter. Parallellt med produktionen av bordsfrukt började marknaden för fikon till förädling, ofta djupfrysta för att förlänga hållbarhetstiden, utvecklas under 1980-talet. Fikon av sorten bourjassotte som ska förädlas utgör i dag över 20 % av den sammanlagda produktionen i det geografiska området, eller omkring 300 ton år 2016.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)

**Europeiska unionens publikationsbyrå**
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV