

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 119/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FIGUE DE SOLLIÈS”

NR WE: FR-PDO-0005-0544-30.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Nazwa:**

„Figue de Solliès”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 „Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone”

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Figue de Solliès” jest fioletową figą pochodzącą z odmiany Bourjassote Noire, sprzedawaną w postaci świeżej i w całości, o średnicy co najmniej 40 mm. Jej skórka jest pozbawiona nakłuc owadów, nie jest pęknięta ani „zdrewniała” (śląd otarcia owocu przez liść). „Figue de Solliès” charakteryzuje się równowagą smaków kwaskowych i słodkich oraz zawartością cukru przekraczającą 14 w skali Brix, gwarantowaną na etapie pakowania. Owoc ma kształt zgniecionej kropli wody o barwie od fioletowej do czarnej z żyłkami, jest zwarty, jędrny i elastyczny. Przysadka jest cienka, jasnozielona, mięszk jest mięsisty, błyszczący i soczysty, o barwie konfitury truskawkowej z licznymi drobnymi ziarnami w kolorze beżowym. Zapach owocu jest elegancki, niezbyt intensywny, o nutach roślinnych i owocowych arbuza, białego melona, truskawki i innych owoców miękkich. Owoc ma obfity smak, który charakteryzuje się równowagą kwaskowatości i słodkości, początkowo jest chrupiący, a następnie rozpląwa się w ustach, posiada intensywny aromat roślinny, owocowy z nutami kwiatowymi.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja i pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Owoce są pakowane i wprowadzane do obrotu na tacce mieszczącej jeden rząd owoców lub w koszyku o pojemności nieprzekraczającej 1 kilograma w celu zachowania jakości produktu. Wprowadzane do obrotu partie są jednorodne pod względem rozmiaru i barwy.

Pakowanie obowiązkowo odbywa się na obszarze geograficznym z powodu delikatności produktu oraz sposobu zachowywania jakości i charakterystycznych cech nazwy pochodzenia. Figa zasadniczo jest bowiem owocem, który źle znosi transport i ewentualne uderzenia. Dlatego owoc należy możliwie jak najmniej dotykać i pakować bardzo szybko w pojemniki zabezpieczające przed wszelkim ryzykiem zmiążdżenia (tacka mieszcząca jeden rząd owoców lub koszyk o pojemności maksymalnie 1 kilograma). Ponadto ograniczenie to wymaga pakowania fig natychmiast po sortowaniu, zatem na miejscu sortowania, czyli na etapie, na którym wykorzystuje się właśnie *know-how* producentów z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.7. Szczegółowe zasady etykietowania:

Każde opakowanie jednostkowe zawiera:

- chronioną nazwę pochodzenia „Figue de Solliès” umieszczoną za pomocą znaków o rozmiarze co najmniej równym największym znakom znajdującym się na etykiecie,
- zapis „*appellation d'origine contrôlée*” (chroniona nazwa pochodzenia) znajdującą się bezpośrednio przed chronioną nazwą pochodzenia lub za nią, bez żadnych informacji między nimi,
- logo „AOP Figue de Solliès” (ChNP „Figue de Solliès”) zarejestrowane przez grupę we Francuskim Instytucie Własności Przemysłowej (INPI, fr. *Institut National de la Propriété Industrielle*).

Poza etykietą dokumenty towarzyszące i faktury powinny zawierać nazwę pochodzenia i zapis „*appellation d'origine protégée*” (chroniona nazwa pochodzenia).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny figi o nazwie „Figue de Solliès” jest położony w departamencie Var, w południowo-wschodniej Francji, w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże. Obszar geograficzny obejmuje 15 gmin, z których dwie częściowo. Są to gminy Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-Les-Maures, Pierrefeu-du-Var (części A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12), Puget-Ville (części A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, B1, B2, B3, B4, C, D1, D2, D3, D4, E1, E2, E3, E4, F10), Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville i La Valette-du-Var.

W przypadku gmin częściowo wchodzących w obręb obszaru geograficznego w urzędzie gminy składa się dokument kartograficzny określający granice obszaru geograficznego.

Wyznaczenie tego obszaru oparto na kryteriach związanych z geografią (między obszarem metamorficznym Maures na wschodzie i ukształtowaniem terenu wapiennej Prowansji na zachodzie), klimatem (opady, wilgotność powietrza, współczynnik Winklera), geologią (pokłady piaskowca i pelitu o barwie czerwonej i winnej mniej lub bardziej zwietrzałe), glebą (gleby brunatne, głębokie, żwirowe) i zwyczajami (odmiany i *know-how*).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Nadzwyczajny rozwój uprawy figi w regionie produkcji Solliès, gdzie występują idealne warunki umożliwiające pełny rozkwit jej cech i szczególnego charakteru, rozpoczął się już w czasach średniowiecza. Jednak dopiero pod koniec XIX wieku region produkcji Solliès objawia się jako prawdziwy

„ogród Prowansji” dzięki produkcji fig, co w sposób poetycki opisano w dzienniku „Le Petit Marseillais” w wydaniu z dnia 14 sierpnia 1898 r. Według danych statystycznych dotyczących rolnictwa departamentu Var w 1903 r. kanton Solliès produkował blisko 1 100 ton fig. Faktyczny rozwój handlowy „Figue de Solliès” rozpoczął się w końcu XIX wieku i szczególnie na początku XX wieku, dzięki wykorzystaniu połączeń kolejowych w celu zaspokojenia potrzeb klientów francuskich, co w 1962 r. opisuje Roger Livet w książce *Habitat Rural et structures agraires en Basse Provence* (Życie wiejskie i struktury agrarne w Dolnej Prowansji).

Obszar geograficzny w całości znajduje się w południowo-wschodnim krańcu depresji z okresu permu na północy Maures i w okolicach Tuluzy. Składa się on z dorzeczy średniego i niższego biegu rzek Gapeau i Réal Martin tworzących pofałdowaną równinę. Szczególną cechą regionu produkcji Solliès jest fakt, że jest on otoczony wzniesieniami, co sprzyja występowaniu specyficznego klimatu. Jest to klimat śródziemnomorski ciepły, sprzyjający uprawie figowca, ze średnimi rocznymi opadami wynoszącymi 700–800 mm i z bardzo ograniczonym ryzykiem przymrozków. Region produkcji Solliès położony jest w miejscu ścierania się płyt tektonicznych, między strefą mezomorficzną Maures na wschodzie a strefą Prowansji wapiennej na zachodzie. Główną część tego terenu charakteryzują pokłady piaskowca i pelitu, mniej lub bardziej zwietrzałe, o barwie czerwonej i winnej. Produkty wietrzenia tych skał permskich zasadniczo (na granicy północnej i w części centralnej) mieszają się z osadami piaskowo-mulistymi o dużej zawartości żwiru wapiennego. Wschodnią granicę regionu produkcji pokrywają osady piaskowo-muliste i mulisto-piaskowe o mniejszej lub większej zawartości żwiru krzemowego. Gleby typowe dla sadów figowych są to gleby piaskowo-muliste i mulisto-piaskowe o mniejszej lub większej zawartości żwiru, głębokie, dobrze osuszone, średnio wapienne, powstałe na osadach aluwialno-osuwiskowych.

Obszar geograficzny charakteryzuje się również przewagą uprawy odmiany figi Bourjassotte Noire prowadzonej zgodnie z tradycyjnymi zwyczajami obszaru geograficznego. Odmiana Bourjassotte Noire jest produkowana prawie wyłącznie na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia „Figue de Solliès”. Według danych sekcji odpowiedzialnej za rynek owoców i warzyw organizacji producentów regionu produkcji Rodan-Morze Śródziemne (*Bassin Rhône Méditerranée*, BRM), udział fig odmiany Bourjassotte Noire pochodzącej z obszaru geograficznego produkcji wynosił 90 % wielkości produkcji zarejestrowanej we Francji w 2006 r. „Figue de Solliès” zajmuje 74 % całkowitej powierzchni sadów figowych i stanowi 77 % wielkości produkcji na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy charakterystyczne

„Figue de Solliès” charakteryzuje się rozmiarem większym od średniego rozmiaru spotykanego na europejskim rynku figi. „Figue de Solliès” osiąga bowiem rozmiar co najmniej 40 mm. Jej wyjątkowy smak wynika z idealnej równowagi smaków kwaskowych i słodkich, wyjątkowej w Europie. O ile odmianę Bourjassotte Noire można również spotkać, w mniejszym stopniu, w innych regionach produkcji, figi zbierane poza obszarem geograficznym nazwy pochodzenia – nawet jeśli są podobne z wyglądu – nie posiadają charakterystycznego smaku „Figue de Solliès”. Wyjątkowy smak „Figue de Solliès” wyraża się poprzez idealną równowagę smaków kwaskowych i słodkich, natomiast dla fig z odmiany Bourjassotte Noire pochodzących z innych regionów produkcji typowa jest przewaga smaków kwaskowych nad słodkimi lub gorsze cechy organoleptyczne wynikające ze zbyt wczesnego zbioru. Równowagę smaków kwaskowych i słodkich osiąga się dzięki minimalnej zawartości cukru wynoszącej 14 w skali Brix na etapie pakowania.

Figa ta jest również wyjątkowa dzięki swojej wytrzymałości, która umożliwia przechowywanie w dobrych warunkach przez wiele dni (owoc nierozrywany).

„Figue de Solliès” można łatwo rozpoznać dzięki takim cechom jak kształt zgniecionej kropli wody, barwa od fioletowej do czarnej z żyłkami (co najmniej 80 % skórki ma barwę fioletową), zwartość, względna jędrność, elastyczność, soczystość i błyszczący miąższ.

Powszechnie uznanie

Specyfika obszaru zapewnia „Figue de Solliès” cechy organoleptyczne nieomylnie rozpoznawalne dla degustatorów. „Figue de Solliès” cieszy się powszechnym uznaniem wykraczającym poza obszar nazwy pochodzenia. Figa ta jest więc wprowadzana do obrotu zarówno w miejscowych sklepach, jak i na rynkach krajowych. Można ją znaleźć zwłaszcza w Lyonie i w Paryżu – gdzie cieszy się dużą renomą – ale również w Szwajcarii i w Niemczech. Ponadto od początku lat siedemdziesiątych coraz częściej znajduje się ją w sklepach wielkopowierzchniowych.

Renoma „Figue de Solliès” wynika również z jej wysokiego uznania w gastronomii. Renomowani restauratorzy oferują wiele dań na bazie fig z Solliès, które mogą towarzyszyć zarówno daniom słonym, jak i słodkim. Powszechne uznanie „Figue de Solliès” jest również widoczne w rubrykach dla smakoszy w czasopismach kobiecych i w książkach kucharskich, w których znajdują się liczne przepisy dań na bazie fig z Solliès. Największy hołd temu owocowi oddał wielki kucharz Guy Gedda, który w 2004 r. wydał książkę w całości poświęconą „Figue de Solliès” zatytułowaną *La Magie de la Figue dans la Cuisine Provençale* (Magia figi w kuchni prowansalskiej), która jest największym dowodem rosnącego uznania dla „Figue de Solliès”.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Szczególną cechą regionu produkcji Solliès jest fakt, że jest on otoczony wzniesieniami, które sprzyjają występowaniu specyficznego klimatu. Jest to klimat śródziemnomorski ciepły, sprzyjający uprawie figowca, ze średnimi rocznymi opadami wynoszącymi 700–800 mm i z bardzo ograniczonym ryzykiem przymrozków. Obfite nasłonecznienie związane z tym klimatem zapewnia wartości refraktometryczne wynoszące co najmniej 14 w skali Brix przez cały okres zbioru. Pod względem geologicznym region Solliès charakteryzuje się znacznym pomieszczeniem gleb zasadniczo mulisto-piaskowych o zdrowym profilu i znacznym potencjale hydrologicznym, które zapewniają szybki wzrost figowca i znaczny rozwój liści sprzyjający obfitości smaków „Figue de Solliès” i równowadze między smakami kwaskowymi i słodkimi. Gleby te charakteryzuje niska zawartość wapienia (poniżej 20 %), która zapewnia zbiór fig mięsistych i soczystych, o wielkości powyżej 40 mm, a potwierdzona zasobność w minerały przyczynia się do obfitości smaków fig produkowanych na tych glebach.

Na te kryteria naturalne sprzyjające uprawie figi nakłada się dawny *know-how* widoczny szczególnie w czynnościach sadzenia, przycinania, nawadniania, zbioru, sortowania i pakowania. W sektorze sadowniczym ten *know-how* wyraża się przede wszystkim poprzez sady przydomowe, przycinanie do tzw. „korony swobodnej” oraz ręczny zbiór owoców bezpośrednio z drzewa przeprowadzany (między 15 sierpnia a 15 listopada) przez znaczną liczbę wykwalifikowanych pracowników na etapie najlepszej dojrzałości (zbiory rozpoczynają się, kiedy skórka 80 % fig jest fioletowa w co najmniej 80 %). W ten sposób owoc osiąga jędrność, soczystość i połysk charakterystyczne dla „Figue de Solliès”. *Know-how* miejscowych sadowników widać wyraźnie również w sortowaniu i pakowaniu tych wyjątkowo delikatnych owoców.

Wszystkie te sprzyjające czynniki sprawiają, że produkcja „Figue de Solliès” stanowi główną część produkcji fig we Francji i stanowi prawie 58 % produkcji krajowej, tj. ponad 1 900 ton rocznie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFigureDeSolliès.pdf>
