



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Figue de Solliès (vijgen)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 257 van 5 augustus 2020 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 5 oktober 2020 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag, of per e-mail: info.agos@rvo.nl

### **Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2020/C 257/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad<sup>1</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

### **AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN**

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**

**“FIGUE DE SOLLIÈS”**

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

**BOB (X) BGA ( )**

#### *1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang*

Syndicat de défense de la figue de Solliès

345, chemin des Laugiers

83 210 Solliès-Pont

FRANKRIJK

Tel. +33 494289437

Fax +33 494333173

E-mail: copsol@wanadoo.fr

Samenstelling: producenten, verpakkingsbedrijven en invriescentra

Rechtsvorm: de groepering is een beroepsorganisatie die onder de “Code du travail” valt. Het is de officiële, door de Franse staat erkende organisatie voor het beheren van het productdossier in verband met de beschermde oorsprongsbenaming “Figue de Solliès”. De groepering is daardoor gerechtigd om wijzigingen van het productdossier aan te vragen.

#### *2. Lidstaat of derde land*

Frankrijk

#### *3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben*

Naam van het product

<sup>1</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: controlestructuur, nationale eisen, geografisch gebied

#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

#### 5. Wijziging(en)

##### 5.1. Rubriek "Beschrijving van het product"

De oorspronkelijke tekst van de beschrijving van de "Figue de Solliès" wordt zodanig gewijzigd dat de kenmerken van de voor verwerking bestemde vruchten en de tolerantie voor de vruchten voor directe consumptie en voor de vruchten die voor verwerking bestemd zijn, worden toegevoegd.

Daarom wordt de volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier en het enig document:

"De "Figue de Solliès" is een paarse vijg van de soort Bourjassotte Noire. De vijg wordt vers en in onbewerkte staat verkocht en heeft een diameter van ten minste 40 mm. De huid is vrij van vraat door insecten en barsten en is niet "houterig" (houterige sporen ontstaan door de wrijving van het blad over de vrucht). De "Figue de Solliès" kenmerkt zich door haar evenwichtige zurige en zoete smaken en heeft bij verpakking een gegarandeerd suikergehalte van ten minste 14°Brix. De vrucht heeft de vorm van een afgeplatte waterdruppel en de kleur varieert van paars tot zwart dooraderd. Het is een compacte, stevige en soepele vijg. De bloembodem is dun, bleekgroen. Het vruchtvlees is vlezig, glanzend en sappig, heeft de kleur van aardbeienjam en bevat talloze beige pitjes. De geur is verfijnd maar niet overheersend, met een plantaardige en fruitige toets van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit. De smaak is vol, met een kenmerkend evenwicht tussen zoet en zuur. De beet is knapperig en vervolgens smeuijg, waarbij intense plantenaroma's (rabarberjam, watermeloen) en fruitaroma's (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen. De vijgen worden verpakt en verkocht op pakbladen of in bakjes. Bakjes mogen hoogstens 1 kilo vijgen bevatten."

zowel in het productdossier als in punt 3.2 van het enig document vervangen door de volgende tekst:

"De "Figue de Solliès" is een paarse vijg van de soort Bourjassotte Noire. De vijg wordt vers of bevroren verkocht. De verse vijgen zijn bestemd voor directe consumptie of voor verwerking, terwijl de bevroren vijgen uitsluitend bestemd zijn voor verwerking.

Voor alle vruchten:

- *De vijg heeft de vorm van een afgeplatte waterdruppel en de kleur varieert van paars tot zwart dooraderd.*
- *Het is een compacte, stevige en soepele vijg.*
- *De bloembodem is dun, bleekgroen.*
- *Het vruchtvlees is vlezig, glanzend en sappig, heeft de kleur van aardbeienjam en bevat talloze beige pitjes.*
- *De vijg is heel en heeft een diameter van ten minste 40 mm (vóór eventuele invriezing).*
- *De schil is vrij van vraat door insecten.*
- *De geur is verfijnd maar niet overheersend, met plantaardige en fruitige noten van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit.*
- *De smaak heeft een kenmerkend evenwicht tussen zoet en zuur.*
- *De beet is knapperig en vervolgens smeuijg, waarbij intense plantenaroma's (rabarberjam, watermeloen) en fruitaroma's (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen.*
- *De vijg heeft bij het verpakken of invriezen een suikergehalte van ten minste 14°Brix.*

Voor de vruchten voor directe consumptie:

De schil van de vijg is niet gebarsten, niet gescheurd, niet gespleten en niet "houterig". Op maximaal 5% van het oppervlak mogen echter lichte sporen zichtbaar zijn die zijn ontstaan door de wrijving van het blad over de vrucht.

Voor de vruchten die bestemd zijn voor verwerking:

*De schil van de vijg kan gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht.*

*Zowel voor de vruchten voor directe consumptie als voor de vruchten voor verwerking mag per partij maximaal 10% van de vruchten afwijken van de voornoemde criteria, met uitzondering van het ras en de grootte, waarvoor geen tolerantie geldt.*



*De vruchten voor directe consumptie worden verpakt en verkocht op pakbladen of in bakjes. Bakjes mogen hoogstens 1 kilo vijgen bevatten.*

*De voor verwerking bestemde vruchten worden verpakt en verkocht in recipiënten met een inhoud van maximaal 25 kilo."*

De wijziging heeft voornamelijk betrekking op de toevoeging van vruchten die bestemd zijn voor verwerking en de toevoeging van het invriezen (uitsluitend voor vruchten die bestemd zijn voor verwerking).

In de beschrijving van het product wordt voortaan onderscheid gemaakt tussen de gemeenschappelijke kenmerken van de "Figue de Solliès" ongeacht de bestemming (verzameld in een alinea getiteld "Voor alle vruchten"), die gelijk zijn aan de beschrijving uit het huidige productdossier (vorm, kleur, textuur, sappigheid, heelheid, minimale grootte, organoleptische kenmerken, minimaal suikergehalte enz.), en de specifieke kenmerken van de vijg op basis van de bestemming (verzameld in de alinea "Voor de vruchten voor directe consumptie" of de alinea "Voor de vruchten die zijn bestemd voor verwerking"). Er wordt eveneens toegevoegd dat de "diameter" en het "suikergehalte" worden gedefinieerd "vóór invriezing", omdat dit sorteercriteria zijn die bij het ontdooien slechts licht veranderen.

Er worden ook toleranties toegevoegd (met uitzondering van het ras en de grootte): het maximaal toegestane percentage afwijkende vruchten per partij en het maximale percentage van het oppervlak van de vrucht dat lichte sporen van wrijving van het blad over de vrucht mag vertonen.

Bovendien wordt de volgende oorspronkelijke tekst uit punt 3.5 van het enig document "Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.", nl.

*"De vijgen worden te koop aangeboden in homogene partijen naar kaliber en kleur."*

geschrapt, omdat dit een sorteercriterium is dat wordt vermeld in de rubriek "Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier.

Het huidige productdossier van de BOB heeft uitsluitend betrekking op vruchten voor directe consumptie, maar de aanvragende groepering wil het toepassingsgebied van het productdossier uitbreiden tot vijgen die bestemd zijn voor verwerking (jam, chutney, gebak, vacuümgekookte vruchten enz.). Er is namelijk veel vraag naar vruchten die zijn bestemd voor verwerking en deze vraag groeit sinds de jaren 1980. De voor verwerking bestemde vijgen zijn goed voor meer dan 20% van de totale jaarlijkse hoeveelheid Bourjassotte Noire die in het gebied van de oorsprongsbenaming wordt geproduceerd, dat wil zeggen bijna 300 ton in 2016 (400 ton in 2015) van de in totaal 1.400 ton die werd geoogst (1 600 ton in 2015).

De uitsluitend voor verwerking bestemde vruchten mogen bepaalde visuele gebreken vertonen wat de schil betreft, en mogen ingevroren worden. Visuele gebreken, zoals een gescheurde, gebarsten, gespleten of houterige schil hebben vaak te maken met een gevorderde rijpheid bij het oogsten en worden niet aanvaard voor vruchten voor directe consumptie, die er vrijwel onberispelijk moeten uitzien (maximaal 5% van het oppervlak mag lichte sporen vertonen die zijn ontstaan door de wrijving van het blad over de vrucht). Overigens wordt hier van de gelegenheid gebruikgemaakt om te preciseren dat de vijg voor directe consumptie "niet gespleten" mag zijn. Deze zichtbare gebreken zijn echter niet nadelig voor de organoleptische kenmerken van de vrucht, met name voor de verwerking. Dankzij het invriezen kan de houdbaarheidstermijn van de vijg (tot een jaar) worden verlengd, voornamelijk van de rijpste vruchten, die wegens het hoge suikergehalte erg gewild zijn bij de verwerkingsbedrijven. Door bevroren vijgen te kopen, kunnen verwerkingsbedrijven hun productie spreiden en tegelijkertijd de kwaliteit waarborgen van een product dat vers zeer kort houdbaar is (enkele dagen). De groepering heeft met tests die gedurende meerdere jaren zijn uitgevoerd, kunnen controleren dat de organoleptische (kleur, smaak, textuur) en analytische kenmerken (suikergehalte) van de "Figue de Solliès" dankzij het invriezen behouden blijven.

Het verpakken en verkopen in bakjes of pakbladen is niet afgestemd op de behoeften van de verwerkingsbedrijven die dit product kopen. De voor verwerking bestemde vruchten worden, meestal ingevroren, verpakt in geschikte recipiënten (zakken of dozen) met een inhoud van niet meer dan 25 kg om te voorkomen dat de vruchten worden geplet. Deze worden bovendien vaak ingevroren voordat ze worden verkocht en verwerkt.

## **5.2 Rubriek "Bewijs van oorsprong"**

Naast tal van redactionele wijzigingen, bestaan de in het productdossier aangebrachte wijzigingen zowel uit een algemene aanpassing van deze rubriek aan de nationale eisen voor producten met een oorsprongsbenaming als uit een bijwerking naar aanleiding van de introductie van voor verwerking bestemde, eventueel ingevroren vijgen, die worden onderscheiden van de vijgen voor directe consumptie.

Daarom wordt de volgende tekst toegevoegd, waarin het op nationaal niveau ingevoerde systeem wordt beschreven:

*"Door het instellen van een controle op stukken gedurende het gehele productie- en invriesproces van de "Figue de Solliès", in combinatie met controles ter plaatse, en van een procedure voor sensorische controles kan het product vanaf de productie tot de verpakking worden gevolgd.*

*Elke marktdeelnemer die wenst te produceren volgens de productievooraarden van de oorsprongs-*



benaming "Figue de Solliès," is verplicht de volgende verklaringen en opgaven bij de groepering in te dienen en de volgende documenten en registers bij te houden volgens de vastgestelde voorwaarden en termijnen.

De verklaringen, opgaven en begeleidende bonnen worden opgesteld op door de groepering ter beschikking gestelde formulieren, die in overeenstemming zijn met de door de directeur van het INAO goedgekeurde modellen. Alle teeltlogboeken, registers, duplicaten van begeleidende bonnen en andere documenten waarmee de hoeveelheden en producten kunnen worden gevolgd en gecontroleerd, moeten ter beschikking staan van de functionarissen die verantwoordelijk zijn voor de controle." De specificatie van de informatie die in de "identificatieverklaring" van de marktdeelnemers moet worden vermeld, wordt geschrapt, maar er wordt toegevoegd dat deze verklaring betrekking heeft op marktdeelnemers die bij de productie, de verwerking, het invriezen of het verpakken betrokken zijn en dat deze "door de groepering ontvangen en geregistreerd" wordt.

De (optionele) "déclaration annuelle de non intention d'affectation des moyens de production" (jaarlijkse verklaring niet de bedoeling te hebben de productiemiddelen in te zetten) wordt omgedoopt tot "déclaration annuelle de non-intention de production totale ou partielle en appellation d'origine" (jaarlijkse verklaring niet de bedoeling te hebben om voor de hele productie of een deel daarvan producten met de oorsprongsbenaming te produceren) en de specificatie van de verstrekte informatie wordt geschrapt.

De oorspronkelijke "déclaration de production et de commercialisation" (productie- en verkoopopgave) wordt vervangen door een "déclaration annuelle de récolte" (jaarlijkse oogstopgave) voor de producenten van vijgen, en door een "déclaration annuelle de production" (jaarlijkse productieopgave) voor de marktdeelnemers die vijgen met de oorsprongsbenaming verkopen en verzenden. Onder "jaarlijkse productieopgave" wordt toegevoegd dat daarin het volgende moet worden vermeld: "de hoeveelheden vijgen die onder gebruikmaking van de oorsprongsbenaming zijn verpakt en afgezet, waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen vijgen voor directe consumptie en vijgen die voor verwerking zijn bestemd, en met vermelding van de eventuele ingevroren hoeveelheden".

De "voorraadboekhouding waarmee alle bewegingen van de producten en het verloop van de handelingen te traceren zijn" wordt vervangen door informatie die voortaan over twee verschillende documenten verdeeld is: een "oogstregister" voor de vijgenproducent met daarin: "voor elke boomgaard met kadastrale omschrijving: de geoogste hoeveelheden per oogstdatum, de plaats waar deze zijn opgeslagen, de uitgeslagen hoeveelheid, de uitslagdatum en de bestemming hiervan. De marktdeelnemer bewaart de gegevens in het register gedurende het jaar waarop deze betrekking hebben en de twee daaropvolgende jaren" en een "register van handelingen" voor de marktdeelnemer die de vijgen sorteert, naar grootte indeelt, verkoopt en verzendt, met daarin: "de aangeleverde hoeveelheden vijgen en de herkomst ervan met het kenmerk van de leveringsbonnen, de data waarop de verschillende handelingen zijn uitgevoerd (opslag, sortering naar kwaliteit en grootte, verpakking, invriezing, verzending), de naar kwaliteit en grootte gesorteerde, ingevroren, verpakte en verzonden hoeveelheden onder vermelding van de categorie (verse of ingevroren vijgen voor directe consumptie of bestemd voor verwerking). De marktdeelnemer bewaart de gegevens in het register gedurende het jaar waarop deze betrekking hebben en de twee daaropvolgende jaren."

Er wordt een "identificatieformulier voor verpakkingseenheden" toegevoegd waarop het volgende staat: "Elke verpakkingseenheid die bestemd is voor verkoop onder de oorsprongsbenaming, wordt geïdentificeerd met een formulier waarop in elk geval wordt vermeld: het kenmerk van de partij, de verpakkingdatum, voor ingevroren partijen de datum van invriezing, de vermelding "AOP" (BOB) en voor vruchten die voor verwerking zijn bestemd, de vermelding van de categorie waartoe de partij behoort ("transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerkingsvers))."

Er wordt eveneens een "palletformulier" toegevoegd waarop vermeldt staat: "Elke pallet met meerdere verpakkingseenheden bevat een formulier dat alle informatie samenvat van de identificatieformulieren voor de verpakkingseenheden."

Voor het volgen van de teeltwerkzaamheden die op de percelen worden uitgevoerd, heeft de marktdeelnemer de mogelijkheid om zijn activiteiten te noteren in een ander document dan het oorspronkelijk vastgestelde teeltlogboek.

In deze rubriek wordt eveneens de verwijzing toegevoegd naar het analytische en organoleptische onderzoek dat de kwaliteit en de overeenstemming van het product met de beschrijving moet waarborgen: "Om de kwaliteit en de overeenstemming met de in het bovenstaande punt II vastgestelde beschrijving van het product te waarborgen, wordt deze procedure aangevuld met steekproefsgewijs uitgevoerde organoleptische onderzoeken van de partijen vijgen die klaar zijn om onder de oorsprongsbenaming te worden verkocht."

### 5.3. Rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product"

De belangrijkste wijzigingen houden verband met de introductie van voor verwerking bestemde vijgen, die eventueel kunnen worden ingevroren. De productievoorwaarden zijn toegevoegd en hebben soms een herindeling van de verschillende alinea's van deze rubriek tot gevolg om rekening te houden met de uiteenlopende bestemming van de geoogste vijgen, namelijk hetzij vijgen voor directe



consumptie, hetzij vijgen voor verwerking, die al dan niet zijn ingevroren. Naast de wijzigingen in verband met de introductie van voor verwerking bestemde vijgen zijn er ook andere wijzigingen aangebracht.

De volgende inleidende alinea: *“De typische kenmerken van de “Figue de Solliès” komen voort uit een knowhow die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Deze productietechnieken zijn afgestemd op de specifieke kenmerken en behoeften van de vijgenbomen en staan garant voor de bijzondere elementen van dit “terroir” en voor de kwaliteit van de vruchten die hier worden geproduceerd. Deze knowhow heeft betrekking op de hele cyclus van het product, van het onderhoud van de boomgaard, via de oogst tot het verpakken.”* wordt geschrapt, omdat deze meer over het “verband met de geografische oorsprong van het product” gaat dan over de beschrijving van de “werkwijze voor het verkrijgen van het product”.

De volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier:

*“Aanplant: elke boom beschikt over een minimumareaal van 25 vierkante meter, waarbij dit areaal wordt berekend door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de bomen met elkaar te vermenigvuldigen. De minimumafstand tussen de bomen bedraagt minstens vijf meter.”*

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*“Beplantingsdichtheid: elke boom beschikt over een minimumareaal van 25 vierkante meter, waarbij dit areaal wordt berekend door de afstand tussen de rijen en de afstand tussen de bomen met elkaar te vermenigvuldigen. De minimale afstand tussen de bomen, gemeten vanaf het midden van de bomen, bedraagt bij het aanplanten minstens vijf meter.”*

De minimumafstanden en -arealen zijn niet gewijzigd, maar er wordt toegevoegd dat de vastgestelde minimale afstand tussen de bomen wordt gemeten “vanaf het midden van de bomen bij het aanplanten” om verkeerde interpretaties te voorkomen en om rekening te houden met het feit dat de stammen in de loop der jaren dikker worden.

De volgende tekst uit het huidige productdossier:

*“De vijgen worden van 15 augustus tot 15 november geoogst.”*

wordt vervangen door de volgende tekst:

*“Oogstdatum: de begin- en einddatum van de oogst worden jaarlijks bij besluit van de directeur van het INAO vastgesteld, op voorstel van de groepering.”*

De vaste oogstdata worden geschrapt en vervangen door een jaarlijkse procedure voor het begin en het einde van de oogst. De oorspronkelijk vermelde oogstperiode is immers indicatief. In de praktijk kan deze naargelang van het jaar enigszins afwijken, omdat het belangrijk is om rekening te houden met de daadwerkelijke rijping en kwaliteit van de vruchten afhankelijk van de weersomstandigheden: vertraagde rijping door een gebrek aan zon, een regenachtig einde van de oogstperiode waardoor het suikergehalte en de organoleptische kwaliteiten van de vruchten afnemen enz.

Het voorstel van de groepering wordt met name onderbouwd door een controle, op een netwerk van percelen, van de kleur en het suikergehalte van de vruchten, die conform moeten zijn met de in het productdossier gedefinieerde criteria (80% van de vijgen met de kleuren C2 tot C7 volgens de “kleurencode”, minimaal suikergehalte van 14°Brix).

De volgende oorspronkelijke tekst: *“De vijgen worden in opengewerkte kratten met een inhoud van ten hoogste 20 kg geoogst en van de boomgaard naar de opslagplaats vervoerd.”*

wordt vervangen door de volgende tekst:

*“De vijgen worden in opengewerkte kratten met een inhoud van ten hoogste 20 kg geoogst, vervoerd en geleverd.”*

Met betrekking tot de oogstwijzen wordt aan de verplichting om de vijgen in opengewerkte kratten van maximaal 20 kg te oogsten en te vervoeren toegevoegd dat de vijgen ook in die kratten moeten worden geleverd, om de kwaliteit van deze kwetsbare vruchten te behouden. De oorspronkelijke tekst: *“van de boomgaard naar de opslagplaats”* wordt geschrapt, vanwege de impliciete aard ervan.

In deze hele rubriek worden ook vormwijzigingen aangebracht, voornamelijk door het vervangen van alle negatieve formuleringen, zoals “mag niet hoger zijn dan”, door de volgende positieve formuleringen: “is kleiner dan of gelijk aan”.

De wijzigingen die zijn aangebracht in verband met de introductie van voor verwerking bestemde vijgen, al dan niet ingevroren, worden hierna gespecificeerd:

- De volgende oorspronkelijke tekst: *“De termijn tussen het plukken en het verzenden na verpakking bedraagt ten hoogste vijf dagen. In deze periode worden de vijgen, zoDe voolgende oornder overbrenging naar een andere recipiënt, opgeslagen bij een temperatuur die, om nadelige warmte-effecten te voorkomen, maximaal 8°C bedraagt.”* wordt, afhankelijk van de bestemming van de vijgen (directe consumptie of verwerking), vervangen door de volgende tekst, om rekening te houden met het onderscheid tussen vijgen voor directe consumptie en vijgen voor verwerking: *“Opslag vóór opmaak: de geleverde vijgen worden in afwachting van hun opmaak tot vijgen voor directe consumptie of vijgen voor verwerking onmiddellijk, zonder overbrenging naar een andere recipiënt, opgeslagen bij een temperatuur van maximaal 8°C.”*

- En, voor de vijgen voor directe consumptie:

De volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier:

*“Na het sorteren zijn de verpakte vijgen vrij van vraat door insecten en vlekken, niet gebarsten of gescheurd, en hebben zij kleur C2 tot C7 volgens de bovengenoemde CTIFL-kleurencode. De vijgen*

hebben een suikergehalte van ten minste 14°Brix."

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*"De vijgen worden binnen maximaal vijf dagen na de oogst op kwaliteit en grootte gesorteerd, verpakt en verzonden.*

*Sortering naar kwaliteit en grootte en verpakking:*

*De vijgen zijn ten minste 40 mm groot. Zij zijn vrij van vraat door insecten en vlekken, en zijn niet gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig. Maximaal 5% van het oppervlak van de schil van de vrucht mag echter lichte sporen vertonen die zijn ontstaan door wrijving van het blad over de vrucht. Zij hebben kleur C2 tot C7 volgens de bovengenoemde CTIFL-kleurencode en een suikergehalte van ten minste 14°Brix.*

*Per partij mag maximaal 10% van de vruchten afwijken van de criteria, met uitzondering van die van ras en grootte.*

De oorspronkelijke termijn voor verpakking en verzending van maximaal vijf dagen na de oogst blijft onveranderd en wordt in deze formulering opgenomen.

Het punt over de sorteercriteria wordt anders geformuleerd en aangevuld met de invoering van tolerantiedrempels, die worden uitgedrukt als percentage afwijkende vruchten. Na meerdere jaren productie en controle van het product met de oorsprongsbenaming is gebleken dat deze toleranties aanvaardbare sorteerafwijkingen zijn, te weten maximaal drie afwijkende vijgen op een pakblad van 27 vijgen. De verplichting vijgen van minimaal 40 mm te selecteren wordt herhaald, evenals het feit dat de schil niet gescheurd, gespleten of houterig mag zijn.

Wat betreft de verpakkingswijzen van de vijgen (op pakbladen of in bakjes), wordt de volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier:

*"De vijgen worden verpakt en verkocht op pakbladen of in bakjes. Bakjes mogen hoogstens 1 kilo vijgen bevatten."*

aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*"De vijgen worden onmiddellijk verpakt na het sorteren op kwaliteit en grootte. De vijgen worden verkocht op pakbladen of in bakjes van hoogstens één kilo."*

Er wordt met het oog op een grotere nauwkeurigheid toegevoegd dat het verpakken onmiddellijk na het sorteren op kwaliteit en grootte moet plaatsvinden om de kwaliteit van de vruchten te behouden.

De algemene herindeling van de verschillende alinea's leidt tot de creatie van een specifiek punt "Opslag voorafgaand aan verzending", met daarin de volgende voorwaarden, die voor de vijgen voor directe consumptie al in het productdossier stonden: *"De verpakte partijen worden bij een temperatuur tussen 0 en 8°C opgeslagen tot ze worden verzonden."*

– En voor de vijgen voor verwerking:

Het productdossier wordt aangevuld met voorwaarden voor de verwerking en eventueel voor het invriezen van de voor verwerking bestemde vijgen. Daarom wordt de volgende tekst toegevoegd:

– *"De vijgen worden binnen maximaal vijf dagen na de oogst op kwaliteit en grootte gesorteerd, verpakt en verzonden, of koud opgeslagen met het oog op invriezing."*

– "Sorteren op kwaliteit en grootte":

*"De vijgen zijn ten minste 40 mm groot en hebben kleur C2 tot C7 volgens de bovengenoemde CTIFL-kleurencode. Zij hebben een suikergehalte van ten minste 14°Brix. De vijgen zijn vrij van vraat door insecten, maar mogen gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht. Per partij mag maximaal 10% van de vruchten afwijken van de criteria, met uitzondering van die van ras en grootte."*

Deze vijgen voldoen dus wat het sorteren op grootte, kleur, suikergehalte en het ontbreken van vraat door insecten betreft aan dezelfde eisen als de vijg voor directe consumptie. In tegenstelling tot de vijgen voor directe consumptie mogen ze gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn.

– "Verpakking, opslag en periode tot verzending van de verse vruchten":

*"Zodra de vijgen naar kwaliteit en grootte zijn gesorteerd, worden ze verpakt in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo met een verzegeling die na de opening wordt verbroken. Deze worden onmiddellijk opgeslagen bij een temperatuur tussen 0 en 8°C tot ze worden verzonden."*

Dankzij de grote inhoud zijn deze verpakkingen geschikt voor de commerciële bestemming van het product (verwerking), waarbij de kwaliteit van het product behouden blijft door de beperking tot 25 kg. Om het risico dat het product wordt vervangen door vijgen zonder BOB te beperken, wordt bovendien vastgelegd dat de gebruikte verpakking moet worden voorzien van een verzegeling die na de opening wordt verbroken.

– "Verpakking, opslag, invriezing en periode tot verzending van de ingevroren vruchten":

– Voorafgaande koude opslag:

*"Zodra de vijgen naar kwaliteit en grootte zijn gesorteerd, worden ze gedurende 12 tot 24 uur koud opgeslagen bij een temperatuur tussen 0 en 8°C in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo."*

Om de kwaliteit van het product te behouden, worden ook de vijgen die worden

ingevroren, opgeslagen in recipiënten met een inhoud van maximaal 25 kg. Na het sorteren, waarbij de temperatuur van de vruchten weer kan oplopen, worden de vijgen voorafgaand aan het invriezen 12 tot 24 uur in een koelcel bewaard, bij maximaal 8°C. Hierdoor wordt een te grote thermische schok, die nadelig zou kunnen zijn voor de kwaliteit van de vruchten, voorkomen.

- Invriezing:  
*“Nadat de vijgen eerst koud zijn opgeslagen, worden ze ingevroren zodat hun kerntemperatuur binnen maximaal vijf dagen na de datum van invriezing ten hoogste – 18°C bedraagt.”*  
De marktdeelnemers beschikken niet over een installatie om de vijgen snel in te vriezen. De ervaring leert echter dat een invriestermijn van maximaal vijf dagen wenselijk is om de kenmerken van de “Figue de Solliès” te behouden.

- Verpakking van de ingevroren vijgen:  
*“De vijgen worden verpakt in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo met een verzegeling die na de opening wordt verbroken.”*  
De voor verwerking bestemde vijgen worden in tegenstelling tot de vijgen voor directe consumptie verpakt in grote recipiënten. De inhoud wordt echter beperkt tot 25 kg om te voorkomen dat de vruchten te veel worden samengeperst, wat nadelig zou kunnen zijn. Om te voorkomen dat het product wordt vervangen door vijgen met een andere geografische herkomst, wordt bovendien geëist dat de verpakkingen zijn voorzien van een systeem waarmee kan worden gecontroleerd of zij nog intact zijn.

- Houdbaarheidstermijn van de ingevroren vijgen:  
*“De ingevroren vijgen dragen gedurende maximaal een jaar na het invriezen de oorsprongsbenaming “Figue de Solliès.”*  
Met de maximale houdbaarheidstermijn van de ingevroren vruchten wordt enerzijds gewaarborgd dat de fysieke en organoleptische kenmerken van het product behouden blijven en wordt anderzijds voorkomen dat vruchten van verschillende oogstjaren tegelijkertijd worden verkocht.

De volgende tekst uit het huidige productdossier en punt 3.5 van het enig document:

*“Wegens de kwetsbaarheid van het product dienen de vijgen in het afgebakende geografische gebied te worden verpakt. Dit dient zodanig te gebeuren dat de kwaliteit en de bijzondere kenmerken van de vijgen behouden blijven. In het algemeen zijn vijgen slecht bestand tegen transport en schokken. Daarom dienen zij zo min mogelijk handelingen te ondergaan en moeten zij zo snel mogelijk worden verpakt in verpakkingen waarmee ieder risico op pletten wordt voorkomen (pakbladen of bakjes waarin maximaal 1 kilo wordt verpakt). Deze kwetsbaarheid dwingt ertoe de gesorteerde vijgen onmiddellijk te verpakken. Dit kan dus alleen maar gebeuren op de plek waar zij gesorteerd worden en dus moet een beroep worden gedaan op de producenten van het geografische gebied, die daarvoor over de nodige knowhow beschikken.”*

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*“Het verpakken en, bij voor verwerking bestemde vijgen, de eventuele invriezing moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. Vijgen zijn in het algemeen erg kwetsbaar en slecht bestand tegen transport, een groot aantal verwerkingshandelingen en eventuele fysieke of thermische schokken. Om de oorspronkelijke kwaliteit te behouden, moeten de vruchten daarom onmiddellijk na de sortering worden verpakt of ingevroren (nadat zij gedurende 12 tot 24 uur in een koelcel zijn bewaard bij een temperatuur boven 0°C om een te grote thermische schok te voorkomen) in recipiënten waarmee elke risico op pletten wordt voorkomen (pakbladen of bakjes van maximaal 1 kg voor vijgen voor directe consumptie en recipiënten van maximaal 25 kg voor vijgen die zijn bestemd voor verwerking). Hierdoor is het noodzakelijk de vijgen in het geografische gebied te verpakken en in te vriezen, omdat net voor het sorteren de knowhow van de producenten van de “Figue de Solliès” vereist is. Bovendien wordt het risico dat het product wordt vervangen door een niet-conform product, beperkt door dit in het geografische gebied te verpakken en in te vriezen, met name doordat de producenten verpakkingen gebruiken die zijn voorzien van een verzegeling die na het openen wordt verbroken.”*

De rechtvaardiging voor het in het geografische gebied verpakken en invriezen van voor verwerking bestemde vijgen wordt toegevoegd ter aanvulling van de oorspronkelijke tekst betreffende het verpakken van vijgen voor directe consumptie in het geografische gebied.

#### 5.4. Rubriek “Verband”

Deze rubriek is aangevuld met gegevens over vijgen die voor verwerking zijn bestemd en eventueel worden ingevroren. De groepering heeft van de gelegenheid gebruikgemaakt om de hele rubriek samen te vatten.



Ter inleiding wordt aan het productdossier en aan punt 5 van het enig document de volgende tekst toegevoegd, waarin de specifieke kwaliteiten van de "Figue de Solliès" worden beschreven die hoofdzakelijk te danken zijn aan natuurlijke en menselijke factoren uit de geografische omgeving: *"De "Figue de Solliès" wordt gekenmerkt door een rijke smaak, een vlezige en sappige vrucht van een mooi formaat en een hoog suikergehalte. Deze kenmerken zijn voornamelijk te danken aan de natuurlijke factoren (bodem, waternetwerk en klimaat) en de menselijke factoren (oogst- en sorteerwijzen) van de geografische omgeving."*

Wat betreft de kenmerken van het gebied, zijn talloze historische elementen geschraapt of samengevat. Voorts zijn gegevens toegevoegd over de markt voor vijgen die voor verwerking zijn bestemd. Uit die gegevens blijkt dat die markt goed is voor meer dan 20% van de totale jaarlijkse productie van Bourjassotte Noire in het gebied van de oorsprongsbenaming, of voor bijna 300 ton in 2016.

De volgende samenvatting is in het productdossier opgenomen, maar niet in het enig document: *"De vijg bestaat al sinds de oudheid en heeft zich over het hele Middellandse Zeegebied verspreid. In de middeleeuwen vond een groot deel van de Franse productie plaats in Marseille en omgeving, waarna deze zich heeft verplaatst naar het oosten van de Provence en vooral naar het bekken van Solliès, waar de omstandigheden ideaal waren, vooral voor het ras Bourjassotte Noire, dat sinds 1560 de "Figue de Solliès" wordt genoemd. Helemaal aan het begin van de negentiende eeuw gaf de heer Fauche, de prefect van de Var, aan dat de Bourjassotte Noire de belangrijkste soort van het departement is. De productie ervan neemt voortdurend toe. Aan het begin van de twintigste eeuw werd in het bekken van Solliès circa 1.100 ton vijgen geproduceerd. In de jaren 1905–1910 kwam de "Figue de Solliès" – dankzij de spoorwegverbinding – steeds meer in trek in Parijs, waar in het vijgenseizoen elke dag 18 ton verse vijgen werden aangevoerd. In de jaren 1950 worden steeds meer boomgaarden met uitsluitend vijgenbomen aangeplant. Deze boomgaarden worden op "plukhoogte" ("mode piétonnier") gesnoeid, wat de oogst vergemakkelijkt. In de jaren 1980 werd de vijg definitief de dominante teelt van de sector. In 1996 verenigden de producenten zich in het "Syndicat de défense de la figue de Solliès". Dankzij deze groepering konden zij de naam "Figue de Solliès" voor de verse vruchten voor directe consumptie beschermen, sinds 2006 met een gecontroleerde oorsprongsbenaming en sinds 2010 met een beschermde oorsprongsbenaming. Op dit moment bedraagt de totale jaarlijkse vijgenproductie van alle rassen in het geografische gebied circa 2.000 ton."*

De volgende informatie over voor verwerking bestemde vijgen wordt toegevoegd aan het productdossier:

*"Naast de productie van vruchten voor directe consumptie heeft zich vanaf 1980 in het bekken van Solliès een markt ontwikkeld voor vijgen die voor verwerking zijn bestemd en die vaak worden ingevroren om de houdbaarheidstermijn te verlengen. Deze markt was toen goed voor circa zestig ton, oftewel 13% van de totale hoeveelheid verkochte Bourjassotte Noire. Dit zijn voornamelijk zeer rijpe vijgen (C7 volgens de CTIFL-kleurencode) die bij de verwerkingsbedrijven gewild zijn vanwege het hoge suikergehalte. Deze vruchten, die voortreffelijke organoleptische kenmerken hebben, kunnen vanwege hun rijpheid een gescheurde of gebarsten schil hebben, waardoor ze niet ver vervoerd kunnen worden en hun houdbaarheidstermijn als vers product beperkt is. Zo is ook een min of meer houterige schil niet nadelig voor vruchten die zijn bestemd voor verwerking, omdat de smaak ervan niet verandert."*

#### *Huidige economische gegevens*

*In 2016 waren 120 vijgenproducenten, die werden vertegenwoordigd door een coöperatie, en een twintigtal producenten-verzenders bij de productie van de "Figue de Solliès" betrokken. Frankrijk produceerde 3.200 ton vijgen van alle rassen, waarvan meer dan 1.800 ton afkomstig is uit het geografische gebied waar de "Figue de Solliès" wordt geproduceerd, en daarvan is dan weer 1.400 ton Bourjassotte Noire. Voor verwerking bestemde vijgen maken momenteel meer dan 20% uit van de totale hoeveelheid Bourjassotte Noire in het geografische gebied, dat wil zeggen ongeveer 300 ton in 2016."*

De overeenkomstige informatie die wordt toegevoegd aan punt 5 van het enig document is:

*"Vijgen die met name vanwege hun gevorderde rijpheid gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht, maar voortreffelijk smaken, zijn bestemd voor verwerking (jam, moes, taart enz.) en kunnen worden ingevroren om hun houdbaarheid voorafgaand aan de verwerking te verlengen."*

De geografische, geologische en klimatologische kenmerken van het geografische gebied zijn nog beknopter samengevat en de cijfers over de aanwezigheid van het ras Bourjassotte Noire zijn bijgewerkt.

De bijgewerkte tekst van het productdossier en van punt 5 van het enig document luidt als volgt (de eerste alinea staat niet in het enig document):

*"Het geografische gebied voor de productie van de "Figue de Solliès" bevindt zich volledig op de zuidwestelijke uitloper van de permische depressie, die in het westen en het noorden wordt begrensd door kalksteenformaties uit het jura en in het oosten door metamorfe fillieten van het Massif des Maures. Dit gebied komt ook overeen met het waternetwerk van het bekken van Gapeau-Réal Martin met een wirwar van beekjes die door het productiebekken stromen. Bovendien zorgen aftakkingen van de Gapeau al sinds de middeleeuwen voor de irrigatie van de landbouwgronden dankzij een netwerk aan irrigatiekanalen dat het hele productiebekken beslaat."*



Het productiebekken, dat doorloopt tot de Middellandse Zee, wordt begrensd door tal van heuvels en gekenmerkt door een specifiek mesoklimaat. Het is een mediterraan klimaat met vooral van april tot oktober hoge temperaturen. Andere kenmerken van het geografische gebied zijn dat het er maar weinig dagen per jaar vriest, dat het er vooral in de herfst en in de winter regent en dat er een gemiddelde, maar constante luchtvochtigheid heerst. Geologisch gezien ligt het geografische gebied in een conflictzone tussen de kalkgronden van de Provence en het kristallijne Massif des Maures in het westen, waardoor een verscheidenheid aan bodems is ontstaan. Het productiebekken wordt dan ook gekenmerkt door zes bodemsoorten: bruinaarde van recent alluvium, weinig uitgeloopte bruinaarde van oud alluvium, uitgeloopte bruinaarde van oud alluvium, jonge bruinaarde van colluvium of puin, jonge bruinaarde zonder kalkreserve en kalk-, magnesium- en carbonaatrijke bodems. Een dominant, bijna exclusief ras: de Bourjassotte Noire, ook wel de "paarse vijf" genoemd, wordt bijna exclusief geproduceerd in dit productiebekken. Het bekken van Solliès was in 2016, met meer dan 1.800 ton van alle soorten rassen samen, goed voor circa 57% van de nationale vijgenproductie, en het grootste deel van de Franse productie van het ras Bourjassotte Noire komt uit dit bekken. De rest van de boomgaarden ligt verspreid over alle Franse departementen, voornamelijk de Vaucluse." De informatie over de menselijke factoren is samengevat (snoeien, irrigatie enz.) en aangevuld met informatie over de introductie van voor verwerking bestemde vijgen, met name die welke worden ingevroren.

De bijgewerkte tekst uit het productdossier en het punt 5 van het enig document luidt als volgt: "De aan de geografische omgeving aangepaste knowhow die de producenten van de "Figue de Solliès" hebben ontwikkeld, heeft voornamelijk betrekking op de wijze van aanplanten (voor een goede ontwikkeling hebben de vijgenbomen minimaal 25 vierkante meter nodig, dat wil zeggen vijf meter tussen twee bomen en vijf meter tussen twee rijen), op de snoeiwijze (snoeien van de bomen "op plukhoogte" – type "piéton" – zodat de takken binnen handbereik blijven, wat het plukken vergemakkelijkt, en vruchthoutsnoei voor het verkrijgen van een mooi formaat) en op het beheersen van de irrigatie bij waterstress om te voorkomen dat de vruchten barsten en om een productie van hoogwaardige kwaliteit te waarborgen waarvan de stevigheid het mogelijk maakt de vijgen onder de beste omstandigheden te verkopen.

De vijgen worden uitsluitend handmatig geoogst door over het algemeen lokaal, goed opgeleid en gekwalificeerd personeel. Voor het bepalen van het optimale oogstmoment gebruiken de producenten de "kleurencode" van het Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) waarin de verschillende kleurniveaus van de "Figue de Solliès" zijn opgenomen die verband houden met de mate van rijpheid. De vijgen worden doorgaans, afhankelijk van hun rijpheid, tussen 15 augustus en 15 november geplukt."

Uitsluitend in het productdossier wordt eveneens het volgende aangegeven:

"De kleurvlakjes zijn genummerd van C1 voor onrijpe vijgen met weinig kleur (niet opgenomen in de oorsprongsbenaming) tot C7 voor zeer rijpe vruchten. Van oudsher worden de vijgen, om ervoor te zorgen dat ze over de gewenste smaakeigenschappen beschikken, geoogst als hun kleur tussen C2 en C7 ligt. In stadium C1 zijn de vijgen nog niet zoet en sappig genoeg. Gezien de kwetsbaarheid van de vrucht, wordt deze in opengewerkte kratten met een inhoud van maximaal 20 kg geoogst."

In het productdossier luidt de bijgewerkte tekst als volgt:

- "Sorteren, verpakken en invriezen:

Het sorteren is een belangrijk onderdeel dat tot doel heeft de vruchten te selecteren die voldoen aan de specifieke kenmerken van de oorsprongsbenaming. De vruchten worden ongeacht hun bestemming (voor directe consumptie of voor verwerking) in hun geheel verkocht, zijn minimaal 40 mm groot, hebben een kleur tussen C2 en C7 en een suikergehalte van ten minste 14°Brix. Bovendien worden ze gesorteerd op basis van het uitzicht van de schil. De vijgen die voor directe consumptie zijn bestemd, zien er voortreffelijk uit. Ze zijn niet gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig. Per partij mag echter maximaal 10% van de vruchten afwijken van de criteria en maximaal 5% van het oppervlak mag lichte sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht. De vijgen worden verkocht in partijen die homogeen zijn wat betreft grootte, rijpheid en uitzicht. De vruchten worden op pakbladen met maximaal één laag of in bakjes van maximaal één kg verpakt om hun gaafheid en optimale bewaaromstandigheden te waarborgen.

Vijgen die met name vanwege hun gevorderde rijpheid (C7 volgens de CTIFL-kleurencode) gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht, maar voortreffelijk smaken, zijn bestemd voor verwerking (jam, moes, taart enz.). Deze kunnen worden verpakt in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo om te voorkomen dat ze worden geplet. De vruchten kunnen worden ingevroren om hun houdbaarheidsstermijn voorafgaand aan de verwerking te verlengen (tot een jaar). Na het sorteren, waarbij de temperatuur van de vruchten weer kan oplopen, worden de vijgen voorafgaand aan het invriezen 12 tot 24 uur in een koelcel bewaard, bij maximaal 8°C. Hierdoor wordt een te grote thermische schok, die nadelig zou kunnen zijn voor de kwaliteit van de vruchten, voorkomen."

In punt 5 van het enig document wordt deze laatste informatie als volgt samengevat:

"Het handmatig sorteren is eveneens een belangrijk onderdeel dat tot doel heeft de mooiste vruchten te selecteren op basis van hun gaafheid, grootte en suikergehalte. De vijgen die voor directe consumptie zijn bestemd, zien er voortreffelijk uit. Vijgen die met name vanwege hun gevorderde rijpheid



gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn, maar voortreffelijk smaken, zijn bestemd voor verwerking (jam, moes, taart enz.) en kunnen worden ingevroren om hun houdbaarheid voorafgaand aan de verwerking te verlengen.”.

Wat betreft de specifieke kenmerken van het product, wordt de volgende tekst van het huidige productdossier:

*“Kenmerkend voor de “Figue de Solliès” is haar grootte. Met een door de gecontroleerde oorsprongsbenaming opgelegde minimale afmeting van 40 mm is deze vijg groter dan de andere vijgen op de Europese markt.*

*Bij het verpakken heeft de vijg een suikergehalte van ten minste 14°Brix.*

*De vrucht is ook geliefd wegens haar stevigheid, die ervoor zorgt dat zij er goed blijft uitzien (de vrucht barst niet) en verschillende dagen kan worden bewaard in goede omstandigheden.*

*De vrucht heeft de vorm van een afgeplatte waterdruppel en de kleur varieert van paars tot zwart dooraderd (ten minste 80% van de schil is paars). Het is een compacte, stevige en soepele vijg. De bloembodem is dun, bleekgroen. Het vruchtvlees is vlezig, heeft de kleur van aardbeienjam en bevat talloze beige pitjes. De geur is verfijnd maar niet overheersend, met een plantaardige en fruitige toets van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit. De beet van de “Figue de Solliès” is knapperig en vervolgens smeuiig, waarbij intense plantenaroma’s (rabarberjam, watermeloen) en fruitaroma’s (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen.*

*De originaliteit van haar smaak ligt in het uitstekende evenwicht tussen zoet en zuur, dat uniek is in Europa. Bij vijgen van de soort Bourjassotte Noire die uit andere productiegebieden afkomstig zijn, overheersen de zure smaken namelijk de zoete, of is het palet aan organoleptische kenmerken minder rijk doordat de vruchten te vroeg worden geoogst. Dit evenwicht tussen zure en zoete smaken wordt bereikt door een minimaal suikergehalte van 14°Brix bij het verpakken.”*

aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*“De volgende specifieke kenmerken onderscheiden de “Figue de Solliès” van andere vergelijkbare producten:*

- *de vorm van een afgeplatte waterdruppel;*
- *de kleur die varieert van paars tot zwart dooraderd;*
- *de compactheid, stevigheid en soepelheid;*
- *het vlezige, glanzende en sappige vruchtvlees, de kleur van aardbeienjam en de talloze beige pitjes;*
- *de verfijnde, maar niet overheersende geur, met plantaardige en fruitige noten van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit;*
- *de knapperige en vervolgens smeuiige beet, waarbij intense plantenaroma’s (rabarberjam, watermeloen) en fruitaroma’s (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen;*
- *het formaat dat groter is dan het gemiddelde formaat vijg op de Europese markt, namelijk minimaal 40 mm (vóór eventuele invriezing);*
- *de originaliteit van haar smaak, die tot uiting komt in het uitstekende evenwicht tussen zoet en zuur, dat uniek is in Europa. Bij vijgen van het ras Bourjassotte Noire die uit andere productiegebieden afkomstig zijn, overheersen de zure smaken namelijk vaak de zoete, of is het palet aan organoleptische kenmerken minder rijk doordat de vruchten vaak te vroeg worden geoogst. Dit evenwicht tussen zure en zoete smaken wordt voornamelijk bereikt door een minimaal suikergehalte van 14°Brix (binnen de vastgelegde tolerantiegrenzen), dat wordt gegarandeerd bij het verpakken of het invriezen, ongeacht de bestemming van de vruchten (voor directe consumptie of voor verwerking);*
- *de goede houdbaarheid als vijg voor directe consumptie, waardoor zij er goed blijft uitzien tot ze bij de consument is (zij is niet gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig, binnen de vastgelegde tolerantiegrenzen) en verschillende dagen kan worden bewaard in goede omstandigheden.”.*

De tekst is zo gewijzigd dat meer de nadruk wordt gelegd op de essentiële kenmerken van de “Figue de Solliès”, ongeacht de bestemming, in overeenstemming met de beschrijving van het product.

In het productdossier en punt 5 van het enig document zijn de elementen met betrekking tot de bekendheid van het product nog beknopter samengevat en verplaatst naar het deel “Causaal verband”. Tevens zijn ze aangevuld met elementen over voor verwerking bestemde vijgen. De nieuwe tekst luidt als volgt:

*“De “Figue de Solliès” wordt daarom zeer gewaardeerd vanwege haar unieke organoleptische kenmerken, niet alleen als vrucht voor directe consumptie op lokale en nationale markten, in grotere delicatessenwinkels en voor de export, maar ook in de horeca door chef-koks die de vrucht aanprijzen in culinaire boeken (Gui GEDDA, april 2004, “La magie de la figue dans la cuisine provençale”, uitgeverij Edisud) en door verwerkingsbedrijven die ze gebruiken voor het maken van jam, gebak en andere gerechten op basis van vijgen. Naast de productie van vruchten voor directe consumptie heeft zich vanaf 1980 een markt ontwikkeld voor vijgen die voor verwerking zijn bestemd en die vaak worden ingevroren om de houdbaarheidstermijn te verlengen. De voor verwerking bestemde Bourjassotte Noire is vandaag goed voor meer dan 20% van de totale in het geografische gebied geproduceerde hoeveelheid, dat wil zeggen ongeveer 300 ton in 2016.”.*

In het deel “Causaal verband” in het productdossier en in punt 5 van het enig document zijn naast enkele vormwijzigingen ook correcties en aanvullingen aangebracht:



De volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier:

*"Het relatief lage kalkgehalte levert vlezigere en waterigere vruchten op, waardoor ze de kenmerkende grootte van de "Figue de Solliès" krijgen, dat wil zeggen groter dan 40 mm. Dit formaat wordt eveneens verkregen door de knowhow van de producenten op het gebied van (handmatig) sorteren en verpakken, waarbij erop wordt gelet dat de pakbladen worden gevuld met vruchten van homogene kleur en grootte."*

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst (ook in punt 5 van het enig document):

*"Het relatief lage kalkgehalte van de bodem (minder dan 20%) levert een vlezigere en sappigere vijg van ten minste 40 mm op, wat eveneens wordt bevorderd door het lage aantal dagen per jaar dat het vriest in het geografische gebied, de irrigatie door de producenten in de zomer en de gemiddelde, maar constante luchtvochtigheid in de boomgaarden. Dit formaat wordt eveneens verkregen door de knowhow van de producenten op het gebied van sorteren en verpakken. Zij letten er bij de vijgen voor directe consumptie op dat de pakbladen worden gevuld met vruchten van homogene kleur en grootte. Dankzij het warme, mediterrane klimaat met een gemiddelde luchtvochtigheid en de vele uren zonneshijne bedraagt het minimale suikergehalte van de "Figue de Solliès" bij het oogsten gemakkelijk 14°Brix. Het oogsten gebeurt uitsluitend handmatig, waarbij de vruchten snel en nauwkeurig worden gesorteerd in het verpakkingscentrum. Dit garandeert dat de vijgen optimale fysieke en organoleptische kenmerken hebben (stevigheid van de vrucht, geschiktheid om te worden bewaard, grootte en optimale rijpheid)."*

De oorspronkelijk vermelde "waterigheid" van de vruchten is geschrapt en vervangen door de term "sappig", die al werd gebruikt in de rubriek "Beschrijving van het product" en geschikter is.

De elementen over het verkrijgen van een mooi formaat zijn verder uitgewerkt. Er is toegevoegd dat het vullen van de pakbladen met vruchten van homogene kleur en grootte uitsluitend geldt voor de vruchten voor directe consumptie en dat het verkrijgen van vruchten met optimale fysieke en organoleptische kenmerken verband houdt met het handmatig oogsten, maar ook met de knowhow van de producenten, die met name tot uiting komt in het snel en nauwkeurig sorteren van de vruchten.

## 5.5. Rubriek "Etikettering"

De volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier en punt 3.6 van het enig document:

*"Op elke eenheidsverpakking wordt het volgende vermeld:*

- *de oorsprongsbenaming "Figue de Solliès", in letters die minstens even groot zijn als de grootste letters op het etiket;*
- *tot de BOB-registratie de vermelding "appellation d'origine contrôlée", de afkorting "AOC" of het "AOC"-logo onmiddellijk voor of na de oorsprongsbenaming, zonder tussenliggende tekst.*

Voorts moeten de oorsprongsbenaming en, tot de BOB-registratie, de vermelding "appellation d'origine contrôlée" of "AOC" niet alleen op de etikettering, maar ook op de begeleidende documenten en de facturen worden aangebracht.

- *de vermelding "appellation d'origine protégée", onmiddellijk voor of na de oorsprongsbenaming, zonder tussenliggende tekst.*

Voorts moeten de oorsprongsbenaming en de vermelding "appellation d'origine protégée" niet alleen op de etikettering, maar ook op de begeleidende documenten en de facturen worden aangebracht.

- *tot de BOB-registratie het logo "AOC "Figue de Solliès"", dat door de groepering is gedeponereerd;*
- *het logo "AOP "Figue de Solliès"", dat door de groepering is gedeponereerd."*

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*"Naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen, moeten de etiketten van vijgen met de oorsprongsbenaming "Figue des Solliès" op elke eenheidsverpakking de volgende vermeldingen bevatten:*

- *de oorsprongsbenaming "Figue de Solliès", in letters die minstens even groot zijn als de grootste letters op het etiket;*
- *de vermelding "appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming), onmiddellijk voor of na de oorsprongsbenaming, zonder tussenliggende tekst;*
- *voor vijgen die voor verwerking bestemd zijn, de volgende aanvullende vermelding: "transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerking-vers) afhankelijk van de productcategorie.*

*Deze vermeldingen worden op hetzelfde etiket en in hetzelfde gezichtsveld gegroepeerd.*

*Voorts moeten de oorsprongsbenaming, de vermelding "appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming) en de vermelding van de productcategorie ("transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerking-vers)) niet alleen op de etikettering, maar ook op de begeleidende documenten en de facturen worden aangebracht."*

De aangebrachte wijzigingen bestaan uit:



- een eenvoudige bijwerking omdat de BOB intussen mag worden gebruikt, wat bij de opstelling van het oorspronkelijke productdossier nog niet het geval was: alle verwijzingen naar de "appellation d'origine contrôlée" zijn geschrapt;
- het toevoegen van de vermeldingen "transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerking-vers) omdat de BOB nu ook geldt voor vijgen die voor verwerking zijn bestemd en eventueel worden ingevroren; zo worden de kopers volledig geïnformeerd en wordt gewaarborgd dat de vijgen die voor verwerking zijn bestemd, vooral als ze zijn ingevroren, niet op de markt worden gebracht als vijgen voor directe consumptie;
- het schrappen van het verplicht aanbrenge van het AOC-/BOB-logo dat door de groepering is gedeponereerd. De marktdeelnemers willen dit namelijk niet allemaal gebruiken en zijn van mening dat het Europese BOB-logo toereikend is.

## 5.6. "Overige"

### Rubriek "Aanvragende groepering"

De volgende oorspronkelijke tekst uit het huidige productdossier:

*"Syndicat de défense de la figue de Solliès*

*345, chemin des Laugiers*

*83 210 Solliès-Pont*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 494289437*

*Fax +33 494333173*

*E-mail: copsol@wanadoo.fr*

*Samenstelling: producenten, verwerkingsbedrijven.*

*Rechtsvorm: de groepering is een beroepsorganisatie die onder de artikelen 2111-1 en volgende van de "Code du travail" valt."*

wordt vervangen door de volgende tekst:

*"Syndicat de défense de la figue de Solliès*

*345, chemin des Laugiers*

*83 210 Solliès-Pont*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 494289437*

*Fax +33 494333173*

*E-mail: copsol@wanadoo.fr*

*Samenstelling: producenten, verpakingsbedrijven en invriescentra.*

*Rechtsvorm: de groepering is een beroepsorganisatie die onder de artikelen 2111-1 en volgende van de "Code du travail" valt."*

Door de toevoeging van "invriescentra" wordt rekening gehouden met de nieuwe categorie marktdeelnemers die de vijgen invriezen. Voorts is het woord "verwerkingsbedrijven" vervangen door het geschiktere "verpakingsbedrijven". Met "verwerkingsbedrijven" worden namelijk marktdeelnemers bedoeld die de "Figue de Solliès" gebruiken om jam en andere verwerkte levensmiddelen te maken. Zij zijn geen producenten van de BOB. "Verpakingsbedrijven" daarentegen zijn de marktdeelnemers van de BOB die de vijgen produceren, sorteren en verpakken. Vandaag de dag zijn de invriescentra ook verpakingsbedrijven. De beschrijving van de raad van bestuur van de groepering is geschrapt, omdat deze niet relevant is.

### Rubriek "Geografisch gebied" van het productdossier

De volgende tekst uit het huidige productdossier:

*"Het geografische gebied waar de vijg met de benaming "Figue de Solliès" wordt geproduceerd en verpakt, bevindt zich in het departement Var, in het zuidoosten van Frankrijk, in de regio Provence-Alpes-Côte d'Azur."*

wordt aangevuld en vervangen door de volgende tekst:

*"De productie, het verpakken en het invriezen van de vijg met de benaming "Figue de Solliès" vinden plaats in het geografische gebied dat het Institut national de l'origine et de la qualité, hierna het "INAO" genoemd, tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité op 12 januari 2005 heeft goedgekeurd. Dit gebied omvat op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2005."*

Dezelfde wijzigingen zijn aangebracht in punt 4 (datum van goedkeuring van de afbakening, vormwijzigingen) en punt 3.4 (onderdelen die in het geografische gebied plaatsvinden) van het enig document.

Gezien de introductie van bevroren vijgen die voor verwerking zijn bestemd, wordt toegevoegd dat het invriezen in het geografische gebied van de BOB moet plaatsvinden. De redenen waarom het verpakken en het invriezen in het geografische gebied moeten plaatsvinden, worden gespecificeerd in



de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier en in punt 3.5 van het enig document.

De grenzen van het geografische gebied worden niet gewijzigd, maar de datum van goedkeuring van de afbakening door de bevoegde nationale autoriteiten en het referentiejaar van de officiële geografische code aan de hand waarvan het afgebakende geografische gebied is omschreven, worden toegevoegd met het oog op meer precisie.

Bovendien worden er wijzigingen aangebracht met betrekking tot de nationale procedure voor het identificeren van percelen die geschikt zijn voor de productie van de oorsprongsbenaming:

De volgende oorspronkelijke tekst: *"De aanvraag wordt geregistreerd door het INAO. De registratie geldt als identificatie van de percelen, zolang er niet wordt vastgesteld dat de producent zijn verbintenissen niet nakomt. Elk perceel waarvoor de bovenstaande verbintenissen niet worden nagekomen, wordt na advies van het comité van deskundigen geschrapt van de lijst met door het INAO geïdentificeerde percelen."*

wordt vervangen door de volgende tekst:

*"De lijst met de nieuwe geïdentificeerde percelen wordt elk jaar door het bevoegde nationale comité van het INAO goedgekeurd, na advies van het bovenbedoelde comité van deskundigen. De identificeringscriteria en de lijst met geïdentificeerde percelen kunnen worden geraadpleegd bij de diensten van het INAO en de betrokken groepering."*

Zo staat voortaan in de procedure dat de lijst van geïdentificeerde percelen wordt goedgekeurd door de nationale bevoegde instantie (het nationale comité van het INAO) en jaarlijks wordt bijgewerkt. Bovendien wordt toegevoegd dat de aanvraag voor de identificatie van percelen door de marktdeelnemer wordt ingediend *"aan de hand van een formulier volgens het model dat is goedgekeurd door de directeur van het INAO"*.

Ook wordt de volgende informatie met betrekking tot de beschrijving van de bodem- en klimaatomstandigheden en de menselijke factoren geschrapt uit deze rubriek, omdat deze overbodig is gezien de informatie in de rubriek "Bewijs van het verband met de geografische oorsprong":

*"Het bovengenoemde geografische gebied is afgebakend aan de hand van criteria die recht doen aan de originaliteit van het productiebekken. De geografische afbakening van de "Figue de Solliès" berust op meerdere elementen.*

*De afbakening berust eveneens op klimatologische factoren, met jaarlijks 700 tot 800 mm neerslag, een lage luchtvochtigheid in de productieperiode, een sector uit klimaatgroep IV volgens de Winkler-index en het feit dat er het hele jaar geen strenge vorst is.*

*De afbakening is eveneens gebaseerd op geologische elementen. Het bekken van Solliès bevindt zich in een gebied waar twee aardplaten samenkomen, tussen de metamorfe zone van de Maures in het oosten en de kalkgronden van de Provence in het westen. De kern van het gebied bevindt zich op de zuidwestelijke uitloper van de eerdergenoemde permische depressie, die bestaat uit zandsteenlagen en min of meer verweerd, rood en roodbruin peliet. Het materiaal dat bij de erosie van de permische rotsen is vrijgekomen, is voornamelijk (aan de noordrand en in het centrale deel) vermengd met omvangrijke hoeveelheden zandleem of leemzand vol kalksteenkiesel. De oostelijke rand van dit bekken is bedekt met zandleem- tot leemzandafzettingen die in mindere of meerdere mate silexkiezels bevatten.*

*De afbakening is ook het gevolg van bodemcriteria. De bodem in de vijgenboomgaarden is leem- tot leemzandachtig en min of meer kiezelhoudend. De door de alluviale-colluviale afzetting gevormde bovenlaag is dik, goed gedraineerd en matig kalkhoudend.*

*De afbakening heeft ook te maken met de lokale gebruiken en knowhow: de aanwezigheid van vijgenboomgaarden met de Bourjassotte Noire, die worden beheerd volgens de traditionele gebruiken in dit gebied.*

*Rond deze grenzen zijn de zeer bosrijke gebieden aan de rand van het Massif des Maures en de afwijkende klimatologische omstandigheden van de valleien van de Réal-Martin of de Réal-Colobrier uitgesloten van het geografische gebied."*

Op dezelfde wijze is de tekst in punt 4 van het enig document bijgewerkt.

Zo wordt de volgende tekst uit het huidige enig document: *"De begrenzing van dit gebied is gebaseerd op criteria met betrekking tot de geografische omstandigheden (tussen de metamorfe zone van de Maures in het oosten en de heuvels van de Provençalse kalkgronden in het westen), het klimaat (neerslag, luchtvochtigheid, Winkler-index), de geologische kenmerken (zandsteenlagen en min of meer verweerd rood en roodbruin peliet), pedologische kenmerken (bruine, diepe, stenige bodems) en de lokale gebruiken (gebruikte soort en aanwezige kennis)."*

vervangen door de volgende tekst: *"Dit gebied bevindt zich volledig op de zuidwestelijke uitloper van de permische depressie aan de noordkant van de Maures en de Toulonnais. Het wordt gekenmerkt door de middelste en onderste bekkens van de Gapeau en de Réal-Martin, die een heuvelachtige vlakte vormen."*

De kaart van het afgebakende geografische gebied die oorspronkelijk in het huidige productdossier stond, wordt vervangen door een nieuwe kaart, die is gemaakt volgens het huidige nationale handvest.

Rubriek 3.4 van het enig document met een beschrijving van de specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, is eveneens



bijgewerkt. Zo wordt de volgende tekst uit het enig document: *“Productie en verpakking moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied”*, aangevuld en vervangen door de volgende tekst: *“De productie, het verpakken en het invriezen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.”*

#### **Rubriek “Controlestructuur”**

De volgende oorspronkelijke tekst uit het productdossier:

*“Institut national de l’Origine et de la Qualité (INAO)*

*51, rue d’Anjou*

*75 008 Paris*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 153898000*

*Fax +33 142255797*

*E-mail: info@inao.gouv.fr*

Het Institut national de l’Origine et de la Qualité is een bestuursrechtelijke openbare instantie met rechtspersoonlijkheid die onder het Ministerie van Landbouw valt en die is aangewezen als bevoegde autoriteit in de zin van Verordening (EG) nr. 882/2004.

*Het INAO is verantwoordelijk voor de controle van de productievooraarden van de producten met een oorsprongsbenaming.*

*Naam: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

*Adres: 59 boulevard Vincent Auriol*

*75703 Paris Cedex 13*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 144871717*

*Fax +33 144973037*

*Het DGCCRF is een dienst van het Ministerie van Economische zaken, industrie en werkgelegenheid.”* wordt vervangen door de volgende tekst:

*“Institut national de l’Origine et de la Qualité (INAO)*

*Adres:*

*Arborial – 12 rue Rol-Tanguy*

*TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 173303800*

*Fax +33 173303804*

*E-mail: info@inao.gouv.fr*

*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

*Adres: 59 boulevard Vincent Auriol*

*75703 Paris Cedex 13*

*FRANKRIJK*

*Tel. +33 144871717*

*Fax +33 144973037*

*Het DGCCRF is een directoraat van het Ministerie van Economische zaken.*

*Overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt het verifiëren van de overeenstemming met het productdossier alvorens de producten op de markt worden gebracht, verricht door een orgaan voor productcertificering waarvan de naam en de contactgegevens te raadplegen zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.”*

De aangebrachte wijzigingen bestaan uit een bijwerking van de gegevens van de controlestructuren, het INAO en het DGCCRF. Daarnaast wordt het volgende toegevoegd: *“Overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt het verifiëren van de overeenstemming met het productdossier alvorens de producten op de markt worden gebracht, verricht door een orgaan voor productcertificering waarvan de naam en de contactgegevens te raadplegen zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.”*

#### **Rubriek “Nationale eisen”**

De tabel met de belangrijkste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan is bijgewerkt om rekening te houden met de introductie van voor verwerking bestemde vijgen (“verzending van de verse vruchten binnen maximaal vijf dagen na de oogst”), het eventuele invriezen ervan (“opslaan, invriezen en verpakken van de vijgen in het afgebakende geografische gebied”, “invriezen binnen maximaal vijf dagen na de oogst”, “kerntemperatuur van – 18°C binnen maximaal vijf dagen na de datum van invriezen”, “verzending binnen maximaal een jaar na invriezen”, “vrij van vraat door insecten”), de verpakkingswijze ervan (“in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo”), maar ook de verduidelijking voor de controle van de afstanden tussen de bomen (“vanaf het midden van de bomen bij het aanplanten”) en met de wijziging van de oogstdata (schrappen van de vaste periode



van 15 augustus tot 15 november, die wordt vervangen door jaarlijks vastgestelde data voor het begin en het einde van de oogst).

Voorts stelt de groepering, op basis van de ervaring die zij nu al enkele jaren met de werking van de BOB heeft, het volgende voor:

- uit de “belangrijkste te controleren punten” het punt te schrappen over de controle van het onderhoud van de boomgaarden, aangezien ervan wordt uitgegaan dat dit niet veel invloed heeft op de kenmerken van het BOB-product;
- daarentegen het punt toe te voegen over de controle van het ras (“Bourjassotte Noire”) en van de kleur van de geogste vijgen, als indicator van de mate van rijpheid van de vruchten (80% van de vijgen met C2 tot C7), maar het minder belangrijke punt over de controle van de oogstkratten te schrappen;
- het punt over de controle van de uitwendige kwaliteit van de vruchten bij te werken en aan te vullen met controles waarbij wordt nagegaan of de vijgen voor directe consumptie “niet gescheurd, gespleten of houtig zijn binnen de vastgelegde tolerantiegrenzen” en of de vijgen voor verwerking “vrij zijn van vraat door insecten”;
- de kenmerken van het gecontroleerde product bij te werken in verband met de beschrijving van het product: schrapping van de controle van de “sappigheid” van het product, omdat dit criterium in de beschrijvende elementen van het product staat. Deze controle wordt vervangen door de controle van de overeenstemming van alle “organoleptische kenmerken” die zijn gedefinieerd in de beschrijving van het product;
- het bestaan van toleranties voor de controle van het eindproduct te herhalen.

## **ENIG DOCUMENT**

### **“FIGUE DE SOLLIÈS”**

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

**BOB (X) BGA ( )**

#### **1. Naam**

“Figue de Solliès”

#### **2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

#### **3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

##### **3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6 – Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

##### **3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De “Figue de Solliès” is een paarse vijg van de soort Bourjassotte Noire. De vijg wordt vers of bevroren verkocht. De verse vijgen zijn bestemd voor directe consumptie of voor verwerking, terwijl de bevroren vijgen uitsluitend zijn bestemd voor verwerking.

Voor alle vruchten:

- de vijg heeft de vorm van een afgeplatte waterdruppel en de kleur varieert van paars tot zwart dooraderd;
- het is een compacte, stevige en soepele vijg;
- de bloembodem is dun, bleekgroen;
- het vruchtvlees is vlezig, glanzend en sappig, heeft de kleur van aardbeienjam en bevat talloze beige pitjes;
- de vijg is heel en heeft een diameter van ten minste 40 mm (vóór eventuele invriezing);
- de schil is vrij van vraat door insecten;
- de geur is verfijnd maar niet overheersend, met plantaardige en fruitige noten van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit;
- de smaak heeft een kenmerkend evenwicht tussen zoet en zuur;
- de beet is knapperig en vervolgens smeug, waarbij intense plantenaroma’s (rabarberjam, watermeloen) en fruitaroma’s (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen;
- de vijg heeft bij het verpakken of invriezen een suikergehalte van ten minste 14°Brix.

Voor de vruchten voor directe consumptie:

- de schil van de vijg is niet gebarsten, niet gescheurd, niet gespleten en niet “houtig”. Op maximaal 5% van het oppervlak mogen echter lichte sporen zichtbaar zijn die zijn ontstaan door de wrijving van het blad over de vrucht.



Voor de vruchten die bestemd zijn voor verwerking:

- de schil van de vijg kan gebarsten, gescheurd, gespleten of houterig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht.

Voor zowel de vruchten voor directe consumptie als de vruchten voor verwerking:

- per partij mag maximaal 10% van de vruchten afwijken van de voornoemde criteria, met uitzondering van het ras en de grootte, waarvoor geen tolerantie geldt.

De vruchten voor directe consumptie worden verpakt en verkocht op pakbladen of in bakjes. Bakjes mogen hoogstens 1 kilo vijgen bevatten.

De voor verwerking bestemde vruchten worden verpakt en verkocht in recipiënten met een inhoud van maximaal 25 kilo.

### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

–

### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De productie, het verpakken en het invriezen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

De vruchten voor directe consumptie worden verpakt en verkocht op pakbladen of in bakjes. Bakjes mogen hoogstens 1 kilo vijgen bevatten.

De vijgen die voor verwerking zijn bestemd, worden verpakt en verkocht in een recipiënt met een inhoud van maximaal 25 kilo met een verzegeling die na de opening wordt verbroken.

Het verpakken en, bij voor verwerking bestemde vijgen, de eventuele invriezing moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. Vijgen zijn in het algemeen erg kwetsbaar en slecht bestand tegen transport, verwerkingshandelingen en eventuele fysieke of thermische schokken. Om de oorspronkelijke kwaliteit te behouden, moeten de vruchten daarom onmiddellijk na de sortering worden verpakt of ingevroren (nadat zij gedurende 12 tot 24 uur in een koelcel zijn bewaard bij een temperatuur boven 0°C om een te grote thermische schok te voorkomen) in recipiënten waarmee elke risico op pletten wordt voorkomen (pakbladen of bakjes van maximaal 1 kg voor vijgen voor directe consumptie en recipiënten van maximaal 25 kg voor vijgen die zijn bestemd voor verwerking). Hierdoor is het noodzakelijk de vijgen in het geografische gebied te verpakken en in te vriezen, omdat net voor het sorteren de knowhow van de producenten van de "Figue de Solliès" vereist is. Bovendien wordt het risico dat het product wordt vervangen door een niet-conform product, beperkt door dit in het geografische gebied te verpakken en in te vriezen, met name doordat de producenten verpakkingen gebruiken die zijn voorzien van een verzegeling die na het openen wordt verbroken.

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen, moeten de etiketten van vijgen met de oorsprongsbenaming "Figue des Solliès" op elke eenheidsverpakking de volgende vermeldingen bevatten:

- de oorsprongsbenaming "Figue de Solliès", in letters die minstens even groot zijn als de grootste letters op het etiket;
- de vermelding "appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming), onmiddellijk voor of na de oorsprongsbenaming, zonder tussenliggende tekst;
- voor vijgen die voor verwerking bestemd zijn, geldt de volgende aanvullende vermelding: "transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerking-vers) afhankelijk van de productcategorie.

Deze vermeldingen worden op hetzelfde etiket en in hetzelfde gezichtsveld gegroepeerd.

Voorts moeten de oorsprongsbenaming, de vermelding "appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming) en de vermelding van de productcategorie ("transformation-congelé" (verwerking-ingevroren) of "transformation-frais" (verwerking-vers)) niet alleen op de etikettering, maar ook op de begeleidende documenten en de facturen worden aangebracht.

## **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied van de "Figue de Solliès" bevindt zich in het departement Var, in het zuidoosten van Frankrijk, in de regio Provence-Alpes-Côte d'Azur. Dit gebied bevindt zich





volledig op de zuidwestelijke uitloper van de permische depressie aan de noordkant van de Maures en de Toulonnais. Het wordt gekenmerkt door de middelste en onderste bekkens van de Gapeau en de Réal-Martin, die een heuvelachtige vlakte vormen. Het afgebakende geografische gebied, dat het Institut national de l'Origine et de la Qualité tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité op 12 januari 2005 heeft goedgekeurd op basis van de officiële geografische code van 2005, bestaat uit 15 gemeenten, waarvan er twee gedeeltelijk tot het gebied behoren.

Volledige gemeenten: Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farlède, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville en La Valette-du-Var.

Delen van de volgende gemeenten: Pierrefeu-du-Var (secties A1, A2, A3, A4, A5, B1, B2, B3, B4, C1, C2p, C3, D5p, D6p, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11 en E12);

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

Voor de gedeeltelijk tot het gebied behorende gemeenten is er op het gemeentehuis een kaart beschikbaar waarop de grenzen van het geografische gebied voor deze gemeenten staan aangegeven.

##### 5. Verband met het geografische gebied

De "Figue de Solliès" wordt gekenmerkt door een rijke smaak, een vlezige en sappige vrucht van een mooi formaat en een hoog suikergehalte. Deze kenmerken zijn voornamelijk te danken aan de natuurlijke factoren (bodem, waternetwerk en klimaat) en de menselijke factoren (oogst- en sorteerwijzen) van de geografische omgeving.

Wat betreft de natuurlijke factoren, loopt het productiebekken van de "Figue de Solliès" door tot de Middellandse Zee, wordt het begrensd door tal van heuvels en gekenmerkt door een specifiek mesoklimaat. Het is een mediterraan klimaat met vooral van april tot oktober hoge temperaturen.

Andere kenmerken van het geografische gebied zijn dat het er maar weinig dagen per jaar vriest, dat het er vooral in de herfst en in de winter regent en dat er een gemiddelde, maar constante luchtvochtigheid heerst. Geologisch gezien ligt het geografische gebied in een conflictzone tussen de kalkgronden van de Provence en het kristallijne Massif des Maures in het westen, waardoor een verscheidenheid aan bodems is ontstaan. Het productiebekken wordt dan ook gekenmerkt door zes

bodemsoorten: bruinaarde van recent alluvium, weinig uitgeloopte bruinaarde van oud alluvium, uitgeloopte bruinaarde van oud alluvium, jonge bruinaarde van colluvium of puin, jonge bruinaarde zonder kalkreserve en kalk-, magnesium- en carbonaatrijke bodems.

De vijgensoort Bourjassotte Noire, ook wel de "paarse vijf" genoemd, wordt bijna exclusief geproduceerd in dit productiebekken. Het bekken van Solliès was in 2016, met meer dan 1.800 ton van alle rassen samen, goed voor circa 57% van de nationale vijgenproductie, en het grootste deel van de Franse productie van de Bourjassotte Noire komt uit dit bekken.

Wat betreft de menselijke factoren, heeft de specifieke knowhow die de producenten van de "Figue de Solliès" hebben ontwikkeld voornamelijk betrekking op de wijze van aanplanten (voor een goede ontwikkeling hebben de vijgenbomen minimaal 25 vierkante meter nodig, dat wil zeggen vijf meter tussen twee bomen en vijf meter tussen twee rijen), op de snoeiwijze (snoeien van de bomen "op plukhoogte" – type "piéton" – zodat de takken binnen handbereik blijven, wat het plukken vergemakkelijkt, en vruchthoutsnoei voor het verkrijgen van een mooi formaat), op het beheersen van de irrigatie bij waterstress om te voorkomen dat de vruchten barsten en om een productie van hoogwaardige kwaliteit te waarborgen waarvan de stevigheid het mogelijk maakt de vijgen onder de beste omstandigheden te verkopen, en op het uitsluitend handmatig oogsten door over het algemeen lokaal, goed opgeleid en gekwalificeerd personeel. Voor het bepalen van het optimale oogstmoment gebruiken de producenten een "kleurencode" van het Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) waarin de verschillende kleurniveaus van de "Figue de Solliès" zijn opgenomen die verband houden met de mate van rijpheid. De vijgen worden doorgaans, afhankelijk van hun rijpheid, tussen 15 augustus en 15 november geplukt. Het handmatig sorteren is eveneens een belangrijk onderdeel dat tot doel heeft de mooiste vruchten te selecteren op basis van hun gaafheid, grootte en suikergehalte. De vijgen die voor directe consumptie zijn bestemd, zien er voortreffelijk uit. Vijgen die met name vanwege hun gevorderde rijpheid gebarsten, gescheurd, gespleten of houderig zijn of sporen vertonen van wrijving van het blad over de vrucht, maar voortreffelijk smaken, zijn bestemd voor verwerking (jam, moes, taart enz.) en kunnen worden ingevroren om hun houdbaarheid voorafgaand aan de verwerking te verlengen.

De volgende specifieke kenmerken onderscheiden de "Figue de Solliès" van andere vergelijkbare producten:

- de vorm van een afgeplatte waterdruppel;
- de kleur die varieert van paars tot zwart dooraderd;
- de compactheid, stevigheid en soepelheid;
- het vlezige, glanzende en sappige vruchtvlees, de kleur van aardbeienjam en de talloze beige pitjes;
- de verfijnde, maar niet overheersende geur, met plantaardige en fruitige noten van watermeloen, suikermeloen, aardbeien en ander rood fruit;
- de knapperige en vervolgens smeulige beet, waarbij intense plantenaroma's (rabarberjam,



- watermeloen) en fruitaroma's (rood fruit) met bloemige noten vrijkomen;
- het formaat dat groter is dan de andere vijgen op de Europese markt, namelijk een minimale afmeting van 40 mm (voorafgaand aan het eventuele invriezen);
- de originaliteit van haar smaak, die tot uiting komt in het uitstekende evenwicht tussen zoet en zuur, dat uniek is in Europa. Dit evenwicht tussen zure en zoete smaken wordt voornamelijk bereikt door een minimaal suikergehalte van 14°Brix (binnen de vastgelegde tolerantiegrenzen) bij het verpakken of invriezen, ongeacht de bestemming van de vruchten (voor directe consumptie of verwerking);
- de goede houdbaarheid als vijg voor directe consumptie, waardoor zij er goed blijft uitzien tot ze bij de consumptie is (zij is niet gebarsten, gescheurd, gespleten of housterig, binnen de vastgelegde tolerantiegrenzen) en verschillende dagen kan worden bewaard in goede omstandigheden.

Het geografische gebied van de "Figue de Solliès" heeft een grote diversiteit aan mineralen dankzij de bodemvermenging die wordt bevorderd door een dicht waternetwerk dat deze verschillende bodemsororten via het grondwater met elkaar in contact brengt. Deze bodemvermenging is gunstig voor het gehalte aan mineralen in de bodem die beschikbaar zijn voor de wortels van de vijgenboom. Hierdoor groeit de boom sneller en krijgt hij een dichte bladerkroon, wat een gunstige invloed heeft op de smaakrijkdom van de vruchten en op het evenwicht tussen de zure en zoete smaken, dat kenmerkend is voor de "Figue de Solliès". Het relatief lage kalkgehalte van de bodem (minder dan 20%) levert een vlezigere en sappigere vijg van ten minste 40 mm op, wat eveneens wordt bevorderd door het lage aantal dagen per jaar dat het vriest in het geografische gebied, de irrigatie door de producenten in de zomer en de gemiddelde, maar constante luchtvochtigheid in de boomgaarden. Dit formaat wordt eveneens verkregen door de knowhow van de producenten op het gebied van sorteren en verpakken. Zij letten er bij de vijgen voor directe consumptie op dat de pakbladen worden gevuld met vruchten van homogene kleur en grootte.

Dankzij het warme, mediterrane klimaat met een gemiddelde luchtvochtigheid en de vele uren zonneshijne bedraagt het minimale suikergehalte van de "Figue de Solliès" bij het oogsten gemakkelijk 14°Brix. Het oogsten gebeurt uitsluitend handmatig, waarbij de vruchten snel en nauwkeurig worden gesorteerd in het verpakkingscentrum. Dit garandeert dat de vijgen optimale fysieke en organoleptische kenmerken hebben (stevigheid van de vrucht, geschiktheid om te worden bewaard, grootte en optimale rijpheid).

De "Figue de Solliès" wordt daarom zeer gewaardeerd vanwege haar organoleptische kenmerken, niet alleen als vrucht voor directe consumptie op lokale en nationale markten, in grotere delicatessenwinkels en voor de export, maar ook in de horeca door chef-koks die de vrucht aanprijzen in culinaire boeken (Gui GEDDA, april 2004, "La magie de la figue dans la cuisine provençale", uitgeverij Edisud) en door verwerkingsbedrijven die ze gebruiken voor het maken van jam, gebak en andere gerechten op basis van vijgen. Naast de productie van vruchten voor directe consumptie heeft zich vanaf 1980 een markt ontwikkeld voor vijgen die voor verwerking zijn bestemd en die vaak worden ingevroren om de houdbaarheidstermijn te verlengen. De voor verwerking bestemde Bourjassotte Noire is vandaag goed voor meer dan 20% van de totale in het geografische gebied geproduceerde hoeveelheid, dat wil zeggen ongeveer 300 ton in 2016.

***Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier***

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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