

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 280/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”

Nr UE: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.6. Sól

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Opis w podziale na kategorie produktów

A – „Sel de l'Île de Ré”

„Sel de l'Île de Ré” w postaci kryształów

Właściwości organoleptyczne

„Sel de l'Île de Ré” występuje w postaci surowych kryształów, powszechnie znanych jako sól gruboziarnista, lub w postaci soli drobnoziarnistej, gdy kryształy są rozdrobione lub przesiane. „Sel de l'Île de Ré” ma barwę od szarej do białej, w zależności od zawartości substancji nierozpuszczalnych w produkcie. Może mieć lekko czerwone lub żółte nuty wynikające z obecności mikroorganizmów.

Właściwości fizyczne

Zebrane kryształy mają przeważnie kształt sześciątów lub skupisk sześciątów.

„Sel de l'Île de Ré” w postaci kryształów jest solą o niejednorodnej wielkości cząstek w momencie zbioru, która może się znacznie różnić w trakcie sezonu produkcyjnego i w zależności od zarządzania bagnami słonymi.

— Wielkość surowych cząstek „Sel de l'Île de Ré”, powszechnie znanych jako sól gruboziarnista: co najmniej 90 % cząstek soli ma wielkość poniżej 8 mm.

— Wielkość cząstek soli drobnoziarnistej: co najmniej 90 % cząstek soli ma wielkość poniżej 2 mm.

Na etapie pakowania „Sel de l'Île de Ré” nie zawiera twardych ani ostrych ciał obcych, których wielkość przekracza 7 mm.

Właściwości chemiczne

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Sel de l'Île de Ré” w postaci kryształów jest nierafinowana, niemyta i nie zawiera żadnych dodatków. Na etapie pakowania:

- zawartość substancji nierozpuszczalnych nie przekracza 0,75 g na 100 g soli;
- stopień wilgotności nie przekracza 10 %,

„Sel de l'Île de Ré” w postaci soli scalonej

Właściwości organoleptyczne

„Sel de l'Île de Ré” w postaci scalonej składa się ze scalonych kryształów. Ma barwę od szarej do białej, w zależności od zawartości substancji nierozpuszczalnych w produkcji. Może mieć lekko czerwone lub żółte nuty wynikające z obecności mikroorganizmów.

Właściwości fizyczne

„Sel de l'Île de Ré” w postaci scalonej występuje w blokach różnej wielkości i różnego kształtu, których masa przekracza 4 g.

Na etapie pakowania „Sel de l'Île de Ré” w postaci scalonej nie zawiera twardych ani ostrych ciał obcych, których wielkość przekracza 7 mm.

Właściwości chemiczne

„Sel de l'Île de Ré” w postaci scalonej jest nierafinowana, niemyta i nie zawiera żadnych dodatków. Na etapie pakowania:

- zawartość substancji nierozpuszczalnych nie przekracza 0,75 g na 100 g soli;
- stopień wilgotności nie przekracza 5 %.

B – „Fleur de sel de l'Île de Ré”

Właściwości organoleptyczne

„Fleur de sel de l'Île de Ré” składa się z lekkich, kruchych kryształów, które podczas zbiorów unoszą się na powierzchni wody.

„Fleur de sel de l'Île de Ré” ma barwę białą i może mieć zanikające z czasem lekko czerwone lub żółte nuty wynikające z obecności mikroorganizmów.

Właściwości fizyczne

Kryształy „Fleur de sel de l'Île de Ré” mają głównie kształt wklęsłej, odwróconej piramidy.

„Sel de l'Île de Ré” nie zawiera twardych ani ostrych ciał obcych, których wielkość przekracza 5 mm.

Na etapie pakowania gęstość „Fleur de sel de l'Île de Ré” nie przekracza 0,8.

Właściwości chemiczne

Na etapie pakowania „Fleur de sel de l'Île de Ré”

- stopień wilgotności nie przekracza 8 %,
- zawartość substancji nierozpuszczalnych nie przekracza 0,2 g na 100 g kwiatu soli.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja i zbiory „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” odbywają się wyłącznie na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” pakuje się w opakowania oznaczone numerem partii.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje 10 następujących gmin:

Ars-en-Ré, Le Bois-Plage-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, La Flotte, Loix, Les Portes-en-Ré, Rivedoux-Plage, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Martin-de-Ré, Sainte-Marie-de-Ré.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” jest solą morską produkowaną na wyspie i zbieraną ręcznie po naturalnym odparowaniu wody morskiej w ramach cyrkulacji grawitacyjnej w bagnach słonych, których dno jest w sposób naturalny gliniaste.

Właściwości „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” i jej renoma wynikają z połączenia czynników naturalnych, w szczególności klimatycznych i morfologicznych, specyficznych dla Île de Ré oraz umiejętności wykorzystywanych przez producentów soli od XII wieku.

Ré jest stosunkowo płaską, nisko położoną, osadową wyspą znajdującą się kilka kilometrów od wybrzeża w okolicy La Rochelle, oddzielającą Pertuis Breton na północy od Pertuis d'Antioche na południu.

Île de Ré charakteryzuje się niskimi wapiennymi płaskowyżami połączonymi z obszarami nadmorskich bagien. Île de Ré składa się z trzech starożytnych wysepek (Ré, Ars i Loix) należących do wapiennego płaskowyżu Aunis. Zostały one stopniowo połączone pasami piasku i żwiru oraz nagromadzonymi osadami w depresjach Fier d'Ars i Fosse de Loix, tworząc duże obszary nadmorskich bagien. Na tych bagnach naturalnie naniesione nagromadzone osady, szczególnie podczas transgresji flandryjskiej, z czasem przekształciły się w ziemię Bri, z której powstała zwarta szara glina znana na wyspie jako *bric*. Efektem tych różnych epizodów jest krajobraz o bardzo słabo zaznaczonej rzeźbie terenu, którego najwyższy punkt nie przekracza 20 metrów.

Île de Ré znajduje się na Oceanie Atlantyckim, na którym pływy występują dwa razy dziennie. Największy skok pływów może osiągać 5–6 metrów.

Mezoklimat Île de Ré charakteryzuje się wysokim średnim rocznym czasem nasłonecznienia (2 250 godzin nasłonecznienia rocznie według stacji meteorologicznej La Rochelle) w połączeniu z niskimi opadami wynoszącymi średnio 712 mm rocznie przy średnio 113 dniach opadów (uśrednione dane Météo France z lat 1981–2010 w La Couarde sur Mer). Ponadto występują niewielkie wahania temperatury i wilgotności między dniem a nocą. Występuje aktywna i regularna wentylacja, dzięki naprzemiennemu działaniu bryz termicznych i zakłóceń oceanicznych przynoszących silniejsze wiatry północno-zachodnie.

Aby uzyskać tereny pod uprawę, człowiek ukształtował Île de Ré, oczyszczając lub karczując różne obszary tego terytorium.

Bagna słone na Île de Ré powstały w XII wieku (1191 r.) wskutek działań mnichów z Saint Michel en l'Herm będących właścicielami gruntów na wyspach Ars i Loix.

Ekspansję obszaru produkcji soli kontynuowano wraz z energicznym umacnianiem wałów i tworzeniem bagien słonych wzdłuż brzegów rzeki Fier, z inicjatywy protestanckich dostojników z Île de Ré i La Rochelle. Działalność związana z solą na Île de Ré osiągnęła swój szczyt w połowie XIX wieku, osiągając powierzchnię 1 550 ha bagien i produkcję na poziomie 31 750 ton rocznie, co uczyniło ją podstawowym filarem rozwoju wyspy (Tardy, 1987). Ten obszar bagien, przeznaczony do produkcji soli, zajmuje obecnie około 20 % całkowitej powierzchni wyspy. To stworzone przez człowieka środowisko ma silny wpływ na krajobraz i wizerunek wyspy.

Dzisiejsze bagna słone na Île de Ré i techniki zbioru są identyczne z praktykami stosowanymi w szczytowym okresie przemysłu solnego na wyspie (XIX wiek).

Zarządzanie wodą w obiegach grawitacyjnych wymaga precyzyjnych umiejętności i ma kluczowe znaczenie dla produkcji „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”. Producent soli musi znać właściwości swojego bagna, aby kontrolować gospodarkę wodną, zapewnić odpowiednie odparowanie wody, a tym samym zoptymalizować produkcję soli i kwiatu soli.

Producenci soli odtwarzają dawne praktyki i używają tradycyjnych narzędzi (*boguette, rouable, simoussi, souvron* itp.), które są przystosowane do utrzymania bagien słonych oraz ręcznego zbioru soli i codziennych zbiorów kwiatu soli.

„Sel de l'Île de Ré” charakteryzuje się barwą od szarej do białej i może mieć lekko żółte lub czerwone nuty. Po zebraniu kryształy mają głównie kształt sześcienny i są wprowadzane do obrotu głównie w takiej formie lub mogą być rozdrobnione, przesiane lub scalone.

„Fleur de sel de l'Île de Ré” jest biała i może mieć zanikające z czasem lekko czerwone lub żółte nuty.

Składa się z lekkich, kruchych kryształów mających głównie kształt wklęsłej, odwróconej piramidy, które podczas zbiorów unoszą się na powierzchni wody.

„Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” nie jest myta ani wzbogacana.

Właściwości „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” wynikają przede wszystkim z połączenia czynników naturalnych Île de Ré oraz umiejętności wykorzystywanych przez producentów soli i kwiatu soli.

Rozwój bagien słonych na Île de Ré, poprzez zagospodarowanie i oczyszczenie terenów bagiennych, nasilił pierwotny mezoklimat wyspy, który jest specyficzny i charakteryzuje się szczególnie parowaniem. Znaczne nasłonecznienie, naprzemiennie występujące bryzy morskie i lądowe lub ograniczone opady deszczu zapewniają warunki sprzyjające produkcji soli i kwiatu soli. Gлина w bagnach słonych, będąca materiałem nieprzepuszczalnym, umożliwia uwalnianie ciepła słonecznego, zwiększając wydajność basenów umożliwiających gromadzenie się soli. Ta wyjątkowo twarda glina jest odpowiedzialna za niski poziom nierozpuszczalnych substancji decydujących o szczególnym odcieniu soli (od szarego do białego). Występujące niekiedy czerwone lub żółte nuty są z kolei związane z obecnością mikroorganizmów specyficznych dla środowiska.

Producenci soli byli w stanie dostosować się do warunków środowiskowych, rozwijając specjalne umiejętności w zakresie gospodarowania gruntami, gospodarki wodnej na bagnach, stosowania specjalnych narzędzi i rytmu zbiorów. Te umiejętności w zakresie produkcji soli na Île de Ré są częścią długiej tradycji i mają wpływ na właściwości tej soli. Bagna słone, których dno w sposób naturalny składa się z gliny, zostały ukształtowane tak, aby naturalnie przechwytywać wodę morską i regulować jej cyrkulację grawitacyjną. Producenci soli opanowali gospodarowanie wodą morską, od basenów dekantacyjnych do obszarów, na których zbiera się sól, co sprzyja odparowywaniu i krystalizacji wody morskiej w celu uzyskania soli i kwiatu soli.

Zbierana ręcznie „Sel de l'Île de Ré” ma cząstki niejednorodnej wielkości. Ten wysoki stopień niejednorodności, charakterystyczny dla soli zbieranej ręcznie z wykorzystaniem tradycyjnych umiejętności producentów soli atlantyckiej, oznacza, że górna granica wielkości cząstek jest wyższa niż w przypadku większości rodzajów soli zbieranych mechanicznie.

Oprócz specjalnych warunków atmosferycznych (lekki wiatr, słońce i brak wilgoci lub deszczu), produkcja kwiatu soli wymaga opanowania warunków hydraulicznych i jeszcze bardziej precyzyjnych technik zbioru. Potrzebna jest cienka warstwa wody, aby kwiat soli mógł unosić się swobodnie na powierzchni i być delikatnie zbierany.

Wszystkie warunki fizyczne i klimatyczne środowiska, w połączeniu z umiejętnościami producentów soli, umożliwiają produkcję i zbieranie soli i kwiatu soli, których swoiste właściwości eliminują procesy mycia lub wzbogacania.

Od ponad 800 lat produkcja soli jest podstawą gospodarki Île de Ré zarówno w ramach regionalnej wymiany handlowej, jak i wymiany z bardziej odległymi lokalizacjami. W licznych dawnych tekstach z okresu od XV wieku do rewolucji francuskiej, a także z początku XX wieku, wspomina się o produkcji soli na Île de Ré, a także o handlu solą na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

Co roku „Sel de l'Île de Ré” jest przedmiotem relacji prasowych i telewizyjnych (Sud-Ouest 1986 r., Le Figaro 2012 r., France 3 2017 r. itp.).

O „Fleur de sel de l'Île de Ré” wspominało również w wielu środkach masowego przekazu (New York Time 2012 r., Le Point 2017 r., France Inter 2021 r. itp.). Pojawia się ona również w lokalnych książkach kucharskich, w tym w „Le sel de l'Île de Ré” Bahica (2015).

Ponadto od czasu ożywienia produkcji soli pod koniec XX wieku nastąpił znaczny rozwój „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré”.

Ta renoma wykracza poza granice Francji, a „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” jest wywożona nie tylko do Europy, ale także do Ameryki Północnej i Południowej, Azji i niektórych krajów Bliskiego Wschodu. Artykuły w mediach świadczą o tym międzynarodowym sukcesie: Sud-Ouest 1987 r., New York Time 2012 r., ARD 2021 r....

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SFdsRe2211.pdf>
