



C/2024/4492

12.7.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/4492)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Sel de Salies-de-Béarn”

Nr UE: PGI-FR-01311-AM01 - 26.4.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 1151/2012

Wniosek o wprowadzenie zmiany w ChOG „Sel de Salies-de-Béarn” nie dotyczy żadnego z trzech wariantów zmiany na poziomie Unii, a mianowicie:

- a) nie obejmuje zmiany chronionej nazwy pochodzenia;
- b) nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;
- c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową”.

1. OPIS PRODUKTU

Usunięto deskryptory charakteryzujące barwę, takie jak „mleczny wygląd, naturalnie biała barwa, z różowymi i jasno-żółtymi odcieniami”.

Dodano wartość gęstości dla soli gruboziarnistej: równa lub wyższa niż 0,800 kg/litr.

Wartość docelowa wielkości cząstek początkowo określonej dla soli gruboziarnistej i soli drobnoziarnistej na poziomie 0,5 mm zostaje zwiększona do 1 mm.

Zawartość składników nierozpuszczalnych poniżej 1 % zmieniono na poniżej 0,5 %.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU

Dodano sezonowość zbiorów: „Okres zbiorów odbywa się wyłącznie od dnia 1 kwietnia do dnia 30 listopada każdego roku.”.

Przepis, zgodnie z którym wytwórca ocenia odpowiedni moment zapakowania w zależności od warunków atmosferycznych, został usunięty, biorąc pod uwagę, że kontrola wilgotności i badanie dotykowe będą wystarczające.

Skreślono termin „przetwórczych” w odniesieniu do dodatków. Zakazano stosowania jakichkolwiek dodatków.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Sekcja została przeredagowana w celu dostosowania jej do wymogów Komisji Europejskiej (historia w skrócie, przeprojektowanie niektórych części w celu zapewnienia większej spójności).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

4. WYMAGANIA KRAJOWE

Dodano kontrolę gęstości i wilgotności za pomocą analiz.

Stosowanie dodatków przetwórczych jest zabronione w celu zachowania spójności z metodą produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sel de Salies-de-Béarn”

Nr UE: PGI-FR-01 311-AM01 - 26.4.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 2.6. Sól

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

„Sel de Salies-de-Béarn” produkuje się z solanki naturalnej – słonej wody źródlanej pobieranej na obszarze odpowiadającym złożom soli z epoki triasu w regionie Salies-de-Béarn. Słona woda źródłana pochodzi z naturalnego rozpuszczenia soli kamiennej w wodach gruntowych.

„Sel de Salies-de-Béarn” powstaje przez krystalizację podczas parowania słonej wody źródlanej, według prądawnej metody ogrzewania solanki na specjalnych patelniach solnych, pod gołym niebem.

„Sel de Salies-de-Béarn” to sól spożywcza. Nie jest rafinowana ani płukana po zbiorach i przy jej obróbce nie stosuje się dodatków.

„Sel de Salies-de-Béarn” występuje w postaci soli grubo- i drobnoziarnistej.

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

Czynności, które mają miejsce na tym obszarze geograficznym, są następujące:

- odwiert
- pompowanie słonej wody źródlanej
- produkcja soli
- suszenie – przesiewanie – rozdrabnianie
- pakowanie

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

Lokalni wytwórcy mają cenne doświadczenie. Z uwagi na ich dobrą znajomość produktu, jego wrażliwości i kruchości, przywiązują szczególną uwagę do przechowywania i pakowania. Kiedy „Sel de Salies-de-Béarn” osiąga właściwy poziom wilgotności określony w niniejszym jednolitym dokumencie, wytwórca ocenia właściwy moment jej zapakowania, w zależności od wrażeń dotykowych. Sól „Sel de Salies-de-Béarn” nie powinna bowiem przyklejać się do palców.

Wytwórcy dbają, by nie ubijać produktu i ograniczyć manipulowanie nim. Celem jest zachowanie białej barwy, niewywoływanie aglomeracji kryształów soli „Sel de Salies-de-Béarn” i uniknięcie łamania ziaren, bo to powoduje zniszczenie płynnych wypełniaczy.

Pakowanie „Sel de Salies-de-Béarn” na obszarze geograficznym pozwala równocześnie wzmocnić kontrolę identyfikowalności produktu i zapobiec pojawianiu się jakichkolwiek mieszanek z innymi produktami.

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

Etykieta produktu zawiera:

1. nazwę ChNP: „Sel de Salies-de-Béarn”
2. nazwę handlową:
3. Sól gruboziarnista
4. Sól drobnoziarnista.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje 13 gmin w regionie Nowa Akwitania (Nouvelle Aquitaine):

- w departamencie Landes: Saint-Cricq-du-Gave i Sorde-l'Abbaye.
- w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Auterive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren i Salies-de-Béarn.

5. Związek z obszarem geograficznym

Cechy charakterystyczne „Sel de Salies-de-Béarn”, takie jak biała barwa, skład mineralny i renoma, wynikają z połączenia czynników naturalnych, w szczególności czynników klimatycznych, i doświadczenia mającego swoje początki w XIX w.

Na początku ery mezozoicznej, w okresie triasu, odparowanie wody morskiej w ciągu dwóch kolejnych okresów silnego parowania w suchym i gorącym klimacie doprowadziło do powstania złoża soli na obszarze geograficznym „Sel de Salies-de-Béarn”: ewaporyty składające się z gipsu (siarczan wapnia) i halitu (chlorek sodu) utworzyły warstwy do 900 m grubości, z czego 600 m stanowi sól. Na koniec okresu kredowego pochodzący z epoki triasu masyw Salies-de-Béarn poddany został silnej presji tektonicznej spowodowanej kształtowaniem się Pirenejów.

Warstwy soli położone na wyznaczonym obszarze geograficznym są mniej zwarte niż otaczające je skały. Ich elastyczne zachowanie umożliwia samoistne powstawanie w wyrobiskach kominów soli zwanych diapirami. Na terenie pochodzącego z epoki triasu masywu obszaru geograficznego diapiry znajduje się praktycznie wszędzie.

Woda przenikająca z głębokich warstw nabiera mineralizacji głównie w kontakcie z solonośną warstwą triasową. Znajdując się w warstwie soli lub w kontakcie z nią, woda wymywa ją, nasączaając się chlorkiem sodu. Woda ta wzbogaca się o sole mineralne i pierwiastki śladowe podczas przenikania przez żyłki dolomitowe zawarte w warstwach z epoki triasu.

Przepływ wody odbywa się kanałami utworzonymi przez rozpuszczenie skał z epoki triasu (soli, wapnia i dolomitów).

Z powodu różnic poziomów wody te wydostają się na powierzchnię ziemi, tworząc naturalne słone źródła na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, wiele śladów wypalania wyrobów ceramicznych i pieców świadczy o eksploatacji soli począwszy od epoki brązu w masywie Salies-de-Béarn z epoki Triasu. W epoce brązu (2200–800 r. p.n.e.) i w starożytności (600 r. p.n.e.–400 r. n.e.) słona woda źródłana była ogrzewana i odparowywana w naczyniach ceramicznych, które następnie rozłupywano, by wydobyć z nich sól.

W średniowieczu (V–XV w.) w technice produkcji soli nastąpiła istotna zmiana: pojawiły się „patelnie solne”. Wodę ogrzewano węglem drzewnym i odparowywano, po czym z dna naczynia wybierano osad soli, który tam opadł.

W XVI w. zjednoczeni wokół tego bogactwa naturalnego mieszkańcy Salies-de-Béarn zdecydowali o zorganizowaniu się;

- stworzyli rodzaj spółki o wspólnym interesie: „Corporation des Part-Prenants”;
- ustanawiając jej regulamin: „Règlement de la Fontaine Salée”.

Pięć wieków od jej utworzenia organizacja ta istnieje nadal.

„Sel de Salies-de-Béarn” produkuje się do dziś ze słonej wody źródlanej pobieranej na wyznaczonym obszarze geograficznym. Sól powstaje przez krystalizację podczas parowania słonej wody źródlanej, według pradawnej metody ogrzewania solanki na specjalnych patelniach solnych, pod gołym niebem.

„Sel de Salies-de-Béarn” posiada następujące szczególne cechy fizyczne:

- budowa Sól gruboziarnista występuje w postaci ziaren. Ma postać agregatu osadów gromadzących się na dnie patelni solnych i tworzących się przez przyrastanie. Ze względu na sposób otrzymywania osady wykazują znaczące różnice morfologiczne: są to całe piramidy, mniej lub bardziej pokruszone. Co tłumaczy dużą nieregularność morfologii ziaren „Sel de Salies-de-Béarn”. Kryształki „Sel de Salies-de-Béarn” są zróżnicowane pod względem wielkości i obejmują szeroki zakres wielkości cząstek.
- obecność płynnych wypełniaczy: Kryształy soli „Sel de Salies-de-Béarn” łączą się w sposób nieregularny, tworząc mikroskopijne wnęki. Te mikroskopijne wnęki wypełniają się solanką, która pozostaje uwięziona w kryształkach „Sel de Salies-de-Béarn”. Nazywa się je wypełnieniem płynnym.
- barwa: Charakterystyczna dla „Sel de Salies-de-Béarn” jest biała barwa, która powstaje bez przetwarzania i dodatków.

Ze względu na swoje cechy fizyczne związane z jej metodą produkcji „Sel de Salies-de-Béarn” jest produktem o wrażliwym i kruchym.

Wytwórcy dbają o warunki przechowywania, obróbki i pakowania, aby ograniczyć:

- utlenianie powierzchni ziaren, które może spowodować zmianę barwy
- liczbę manipulacji, gdyż zwłaszcza nieostrożne manipulowanie może spowodować pogorszenie jakości ziaren „Sel de Salies-de-Béarn” i zniszczenie wypełnienia płynnego występującego w kryształach.

Przeprowadzona przez D. CUSSEY-GEISLER i M.H. GRIMALDI analiza porównawcza („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne”, UPPA, lipiec 1989 r.) między kilkoma rodzajami soli o różnym pochodzeniu wykazała, że z geochemicznego punktu widzenia „Sel de Salies-de-Béarn” cechuje duża różnorodność pierwiastków śladowych, w szczególności wapnia, potasu, magnezu i różnych siarczanów, charakterystyczna dla ewaporatów epoki triasu. W płynnych inkrustacjach w kryształkach „Sel de Salies-de-Béarn” uwięzione zostały pierwiastki śladowe obecne w wodzie źródlanej obszaru geograficznego, silnie zmineralizowanej w kontakcie z warstwami geologicznymi.

Skały solankowe z epoki triasu tworzą na obszarze geograficznym kominy solne, zwane diapirami, co pozwala im na tworzenie wychodni w obrębie masywu Salies-de-Béarn pochodzącego z epoki triasu. Wody gruntowe przechodzące przez te warstwy wypełniają się solami mineralnymi i pierwiastkami śladowymi i wypływają jako słone wody źródłowe. Już w epoce brązu ludność zamieszkująca masyw Salies-de-Béarn odkryła bogactwo ukryte w słonych źródłach: zwykle ogrzewanie umożliwia ewaporację i tworzenie się kryształków soli. Na przestrzeni wieków proces ogrzewania zmieniał się, ale jego zasada pozostała niezmienną: nie dopuszczać do wrzenia solanki i nie stosować obróbki chemicznej. To tysiącletnie doświadczenie uwzględnia swoiste cechy wody źródlanej. Tak spowodowana krystalizacja, bez interwencji człowieka innej niż podgrzewanie wody, pozwala na zachowanie jej bogactwa. Kryształy soli ze względu na ich szczególną budowę są bogate w płynne wypełnienia. W związku z tym sole mineralne i pierwiastki śladowe obecne w słonej wodzie źródlanej i uwięzione w tych wypełnieniach znajdują się w „Sel de Salies-de-Béarn”. Od XIX wieku mineralogiczne bogactwo wody źródlanej i „Sel de Salies-de-Béarn” oraz jej uwarunkowania były podkreślane w licznych pracach medycznych w ramach badań nad ich zaletami, w szczególności w badaniach autorstwa dr. R. Petita, B. de Larroque, J. Marsoo, C. Nogaret. Miasto Salies-de-Béarn zbudowano w funkcji produkcji soli pochodzącej z masywu z epoki triasu. Było to istotne do tego stopnia, że w XVI wieku utworzono organizację będącą przedmiotem wspólnego zainteresowania w celu ochrony tego bogactwa naturalnego. Organizacja ta nadal istnieje obecnie, a jej regulamin – „Règlement de la Fontaine Salée” – nadal ma zastosowanie.

„Sel de Salies-de-Béarn”, zwana „białym złotem” regionu, jest historycznie znanym produktem, który od wieków jest przedmiotem handlu i odgrywa istotną rolę gospodarczą. Renomę „Sel de Salies-de-Béarn” potwierdzają liczne relacje historyczne. Na przykład markiz d’Orbessan, w swoim dziele „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie” z 1768 r., opisał produkcję soli w Salies-de-Béarn. Kończy on swój reportaż następującą uwagą: „Wiadomo powszechnie, że zwykłą sól trzeba uszlachetnić, by usunąć gorzki posmak i móc podać na stół. Sól z Salies nie potrzebuje takiego przygotowania”. Zalety „Sel de Salies-de-Béarn” są również uznawane przez ludzi z branży, zarówno przez wędliniarzy, jak i restauracje. Na przykład w wielkim uniwersalnym słowniku Pierre’a Larousse’a z XIX wieku (1866–1877) stwierdzono, że „najlepszymi szynkami mogą być szynki z Bayonne, przygotowane z wykorzystaniem soli z Salies”. Szerzej to ujmując, w swojej książce „Les merveilles de l’industrie ou Description des principales industries modernes” (1873-1877) Louis Figuier stwierdza, że to „jak długo sól znajduje się w sklepach zależy od pory roku. W Villefranque i Salies prawie nie można dostać soli w sklepach w okresie zimowym, tj. w czasie kiedy wykorzystuje się solankę. Często dostarcza się do sklepów sól, która została świeżo wyprodukowana”. Rzeczywiście, „Sel de Salies-de-Béarn” jest wykorzystywana do produkcji produktów cieszących się najwyższym uznaniem, jak np. ChOG „Jambon de Bayonne”, sera owczego ChNP „Ossau-Iraty” i ChOG „Canard à foie gras du Sud-Ouest” (ChOG Chalosse Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Również wielu szefów kuchni wykorzystuje w swoim menu „Sel de Salies-de-Béarn”, a niektórzy z nich słyną ze swoich specjalnych dań opiekanych w warstwie soli. Tak na przykład Yves Larroure de l’Auberge du Relais w Bérenx proponuje kaczkę zapiekaną w soli, a Christophe Canati de l’Hôtel du Parc Beaumont w Pau – pularde zapiekaną w soli.

„Sel de Salies-de-Béarn” jest również źródłem inspiracji dla niektórych cukierników i mistrzów czekoladnictwa. Od prawie trzydziestu lat wykorzystują oni tę sól w swoich oryginalnych przysmakach, jak np. Franck Lavignasse w karmelkach „Lou Saleys” czy lodach.

Obecnie wszyscy rzemieślnicy z dumą informują o tym, jakiej soli używają, w tym na etykietach, stronach internetowych i tablicach reklamowych.

Liczne artykuły w prasie krajowej i międzynarodowej (Paryż Match, Cheese Connoisseur – Stany Zjednoczone, Quotidien Le Devoir – Kanada itp.) oraz wideo reportaże (dziennik telewizyjny wydanie o godz. 13, Télématin – wydanie naukowe itp.) potwierdzają pozycję i renomę „Sel de Salies-de-Béarn”, której oryginalny charakter związany jest z obszarem geograficznym, którego cechy geologiczne wpływają na właściwości słonej wody źródlanej. Tradycyjne, nieprzerwane od wieków wykorzystywanie soli umożliwiło zachowanie tradycyjnej wiedzy fachowej.

Ta tysiącletnia działalność pozwoliła przetrwać miejscowej ludności, która nieprzerwanie przekazuje następnym pokoleniom elementy dziedzictwa kulturowego związanego z tą produkcją.

Sól zajmuje dziś centralne miejsce w życiu społecznym i kulturalnym miasta Salies-de-Béarn, gdzie do jej propagowania przyczyniają się stowarzyszenia miłośników soli, dzieła sztuki i imprezy kulturalne. Na przykład stowarzyszenie „Jurade du sel” organizuje corocznie, już od ponad trzydziestu lat, słynne „Hesta de la sau” (święto soli). Wydarzenie to gromadzi każdorazowo ponad 10 000 osób.

Przez cały rok liczni turyści zwiedzają „solne miasteczko”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d9b9c8e5-b2cf-454e-91ed-434ba57297a2
