Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 280/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1] в рамките на три месеца от датата на публикацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

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

ЕС №: PGI-FR-02782 — 2.7.2021 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

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

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.6. Сол

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Описание по категория продукт

A- *„Sel de l'Île de Ré"*

„Sel de l'Île de Ré" под формата на кристали

Органолептични характеристики

„Sel de l'Île de Ré" се предлага под формата на кристали, събрани необработени, наричана обикновено едра сол, или под формата на фина сол, когато кристалите са смлени или пресети. „Sel de l'Île de Ré" е със сив до бял цвят, който варира в зависимост от съдържанието на неразтворими вещества в продукта. Солта може да има леко червени до жълти нюанси поради наличието на микроорганизми.

Физични характеристики

По-голямата част от събраните кристали са с формата на кубчета или на съвкупности от тях.

„Sel de l'Île de Ré" под формата на кристали е сол с хетерогенна големина на кристалите при събирането, която може да се променя значително с течение на сезона на производство и в зависимост от начина на управление на солниците.

— Големина на кристалите на „Sel de l'Île de Ré", събрана необработена, наричана обикновено едра сол: най-малко 90 % от солта е с големина на кристалите под 8 mm.

— Големина на кристалите на финатa сол: най-малко 90 % от солта е с големина на кристалите под 2 mm,

При опаковането „Sel de l'Île de Ré" не съдържа твърди и/или остри чужди тела с големина над 7 mm.

Химични характеристики

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

„Sel de l'Île de Ré“ под формата на кристали е нерафинирана, непромита и без добавки. При опаковането тя е със:

— Съдържание на неразтворими вещества не повече от 0,75 g на 100 g сол.

— Съдържание на влага не повече от 10 %.

„Sel de l'Île de Ré“ в уплътнена форма

Органолептични характеристики

„Sel de l'Île de Ré“ в уплътнена форма се състои от пресовани кристали. Тя е със сив до бял цвят, който варира в зависимост от съдържанието на неразтворими вещества в продукта. Солта може да има леко червени до жълти нюанси поради наличието на микроорганизми.

Физични характеристики

„Sel de l'Île de Ré“ в уплътнена форма се предлага на блокчета с различни размери и форма с тегло над 4 g.

При опаковането „Sel de l'Île de Ré“ в уплътнена форма не съдържа твърди и/или остри чужди тела с големина над 7 mm.

Химични характеристики

„Sel de l'Île de Ré“ в уплътнена форма е нерафинирана, непромита и без добавки. При опаковането тя е със:

— Съдържание на неразтворими вещества не повече от 0,75 g на 100 g сол.

— Съдържание на влага не повече от 5 %.

Б- *„Fleur de sel de l'Île de Ré“*

Органолептични характеристики

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ се състои от леки и ронливи кристали, които при събирането плуват на повърхността на водата.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ е с бял цвят, в който може да има леко червени до жълти нюанси, дължащи се на наличието на микроорганизми, като с течение на времето те избледняват.

Физични характеристики

Кристалите на „Fleur de sel de l'Île de Ré“ са основно с формата на куха обърната пирамида.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ не съдържа твърди и/или остри чужди тела с големина над 5 mm.

Плътността на „Fleur de sel de l'Île de Ré“ при опаковането не надвишава 0,8.

Химични характеристики

При опаковането „Fleur de sel de l'Île de Ré“ е със:

— Съдържание на влага не повече от 8 %,

— Съдържание на неразтворими вещества не повече от 0,2 g на 100 g сол.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Операциите за производството и събирането на „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel d'Île de Ré“ се извършват само в географския район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel d'Île de Ré“ се опакова в обозначени с номер на партидата опаковки.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща следните 10 общини:

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. **Връзка с географския район**

„Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel d'Île de Ré" е морска сол, произвеждана на остров, като се събира ръчно след изпаряване по естествен път на морска вода при организирана гравитачна циркулация в солени блата (солници), чието дъно се състои от глина.

Характеристиките на „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel d'Île de Ré" и нейната репутация са резултат от съчетаването на природните фактори, по-специално характерните за остров Ре климатични и морфологични фактори, и уменията, използвани тук още от XII век от работниците в солниците (соловари).

Остров Ре е сравнително равен, нисък и образуван от седиментни отлагания и се намира на няколко километра от La Rochelle, като разделя Pertuis Breton на север от Pertuis d'Antioche на юг.

Отличителни за него са ниски варовикови плата, съчетани с блатисти морски зони. Остров Ре се състои от три стари островчета (Ré, Ars и Loix), принадлежащи към варовиковото плато Aunis. Те са се свързвали постепенно чрез ивици от пясък и камъчета и чрез натрупване на седименти в утаечните низини Fier d'Ars и Fosse de Loix, което е довело до образуването на обширни пространства от морски блата. В тези блата естествено отложените натрупвания на седименти, по-специално по време на фландрийската трансгресия, са се преобразували с течение на времето в „terre de Bri" и така се е получила компактна сива глина, която на острова наричат „*bric*". Тези различни периоди са в основата на ландшафт с много слабо изразен релеф, като най-високата точка не превишава 20 метра.

Остров Ре се намира в Атлантическия океан, където се наблюдават двукратни приливи и отливи за деня. Амплитудата на най-силните приливи може да достигне 5—6 метра.

Мезоклиматът на остров Ре се характеризира с високо средногодишно слънцегреене (2 250 часа според метеорологичната станция в La Rochelle), съчетано със слаби валежи при средни стойности от 712 mm годишно за средно 113 дни с валежи (усреднени данни на Météo France за периода 1981—2010 г. в Couarde sur Mer). Освен това разликите в температурата и влажността между деня и нощта са малки. Проветряването е активно и редовно, благодарение на редуването на топлия бриз и океанските циклони, които донасят по-силни ветрове от северозапад.

За да отвоюват площи за производство, хората са обработвали остров Ре, като са разчистили или оформили различни части от територията му.

Солниците на остров Ре се развиват през XII век (1191 г.) по инициатива на монасите от Saint Michel en l'Herm, владетели на островите Ars и Loix.

Разширяването на района за производство на сол продължава с интензивно възобновяване на изграждането на диги и създаване на солници по периферията на Fier по инициатива на протестантските първенци от остров Ре и La Rochelle. Кулминацията на дейността за добив на сол на остров Ре е в средата на XIX век, като площта на солените блата достига 1 550 ha, а годишното производство на сол е 31 750 t, което я превръща в основен стълб за развитието на острова (Tardy, 1987 г.). Зоната с блата, обработвана за производството на сол, заема понастоящем около 20 % от общата площ на острова. Тази създадена от човека среда оказва силно влияние върху ландшафта и изгледа на острова.

Начинът, по който солниците на остров Ре функционират сега, както и техниките за събиране на солта, са идентични с практиките, познати по времето на апогея на производството на сол на острова (XIX век).

Управлението на водите в гравитачните вериги изисква точни умения и е от решаващо значение за производството на „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré". Работниците соловари трябва да познават характеристиките на своето блато, за да овладеят доброто управление на водата, да осигурят правилното ѝ изпаряване и по този начин да оптимизират производството на сол и на „fleur de sel" (плуващи на повърхността кристали).

Те възпроизвеждат движенията на предците си и използват традиционни инструменти (*boguette, rouable, simoussi, souvron* и др.), пригодени за поддържане на солените блата и за ръчното събиране на солта, както и за ежедневното обиране на „fleur de sel" от повърхността.

„Sel de l'Île de Ré“ се характеризира със сив до бял цвят и може да има леко жълти до червени нюанси. При събирането по-голямата част от кристалите са с форма на кубчета, като се предлагат на пазара главно в този вид или могат евентуално да бъдат смлени, пресети или пресовани.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ е с бял цвят, като може да има леко червени до жълти нюанси, които с течение на времето избледняват.

Тази сол съдържа леки и ронливи кристали, предимно под формата на куха обърната пирамида, които при събирането плуват на повърхността на водата.

„Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ не се промива, нито обогатява.

Характеристиките на „Sel de l'Île de Ré/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ се дължат на първо място на съчетаването на природните фактори на остров Ре и уменията, използвани от производителите на сол и на „fleur de sel“.

Развитието на соленията блата на остров Ре чрез обработването и разчистването на блатистите участъци е засилило първоначалния мезоклимат на острова, който е специфичен и особено благоприятен за изпаряването. Значителното слънцегреене, редуването на морски и сухоземен бриз и ограничените валежи са благоприятни за производството на сол условия. Глината в соленията блата, която е непропусклив материал, позволява отделяне на натрупаната слънчева топлина, с което се подобрява ефективността на басейните за концентрация. Тази изключително твърда глина е причина за ниското съдържание на неразтворими вещества, което обуславя характерното оцветяване на солта (сив до бял цвят). Що се отнася до наблюдаваните понякога червени до жълти нюанси, те са свързани с наличието на специфични за средата микроорганизми.

Работниците соловари са успели да овладеят условията на тази среда, като са развили специфични умения при устройството на територията, управлението на водата в блатата, използването на специални инструменти и ритъма на събиране на солта. Тези умения за производството на сол на остров Ре са част от дълга традиция и допринасят за характеристиките на солта. Соленията блата, чието дъно се състои от глина, са оформени да улавят по естествен път морската вода и да регулират гравитачната ѝ циркулация. Работниците контролират управлението на морската вода — от първия басейн (*vasais*) до крайните зони (*aires saunantes*), като стимулират изпаряването и кристализацията ѝ за получаване на сол и „fleur de sel“.

Събираната ръчно „Sel de l'Île de Ré“ е с хетерогенен размер на кристалите. Тази висока степен на хетерогенност, характерна за ръчно събраната сол съгласно традиционните умения на производителите по атлантическото крайбрежие, води до по-висока горна граница за големината на кристалите в сравнение с по-голяма част от събираната по механичен способ сол.

Освен специфичните атмосферни условия (лек вятър, слънце и липса на влага и дъжд), производството на сол от вида „fleur de sel“ изисква контрол на условията на водата и още по-прецизни действия при събирането. Необходимо е да се формира фин воден слой, за да може солта да плува свободно по повърхността и да бъде събрана внимателно.

Всички физически и климатични условия на околната среда и уменията на работниците соловари дават възможност да се произвежда и събира сол и „fleur de sel“, чиито присъщи характеристики не изискват промиване или обогатяване.

В продължение на повече от 800 години производството на сол е един от стълбовете на икономиката на остров Ре, на регионалната, но също и на по-далечната търговия. В много стари текстове — от XV век до Френската революция, а след това в началото на XX век — се споменава за производството на сол на остров Ре, както и за вътрешната и международната търговия с нея.

Всяка година за „Sel de l'Île de Ré“ има публикации в пресата и предавания по телевизията (Sud-Ouest 1986 г., Le Figaro 2012 г., France 3, 2017 г. и др.).

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ също се споменава в множество медии (New York Time 2012 г., Le Point 2017 г., France Inter 2021 г. и др.). Тази сол е включена в книгите с рецепти от района, по-специално *Le sel de l'Île de Ré* (Солта от остров Ре) на Bahic (2015 г).

И накрая, от възобновяването на производството на сол в края на XX век „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ бележи сериозно развитие.

Репутацията ѝ преминава отвъд френските граници, тъй като „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré" се изнася както в Европа, така и в Северна и Южна Америка, Азия и някои държави от Близкия изток. Статии в медиите свидетелстват за това международно разпространение: Sud-Ouest 1987 г., New York Time 2012 г., ARD 2021 г. и др.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SFdSRe2211.pdf