Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 280/04)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EU č.: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název**

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

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 2.6 Sůl

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Popis podle kategorie produktu

A– *„Sel de l'Île de Ré"*

„Sel de l'Île de Ré" ve formě krystalů

Organoleptické vlastnosti

Sůl „Sel de l'Île de Ré" je ve formě surových krystalů po sběru, běžně známých jako hrubá sůl, nebo ve formě jemné soli, kdy jsou krystaly rozdrceny nebo prosety. „Sel de l'Île de Ré" má šedou až bílou barvu v závislosti na obsahu nerozpustných látek v produktu. V důsledku přítomnosti mikroorganismů může mít mírně červený až žlutý odstín.

Fyzikální vlastnosti

Většina sebraných krystalů má tvar krychle nebo shluků krychlí.

„Sel de l'Île de Ré" ve formě krystalů je sůl s nestejnou velikostí částic při sběru, která se může v průběhu období produkce a v závislosti na způsobu obhospodařování salin značně lišit.

— Velikost částic soli „Sel de l'Île de Ré" ve stavu po sběru, která se běžně označuje jako hrubá sůl: nejméně 90 % soli má velikost částic menší než 8 mm.

— Velikost částic jemné soli: nejméně 90 % soli má velikost částic menší než 2 mm.

„Sel de l'Île de Ré" neobsahuje při balení žádná tvrdá a/nebo ostrá cizí tělesa větší než 7 mm.

Chemické vlastnosti

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

„Sel de l'Île de Ré“ ve formě krystalů je nerafinovaná, nepraná a neobsahuje žádné přídavné látky. Při balení má:

— obsah nerozpustných látek nejvýše 0,75 g na 100 g soli,

— obsah vlhkosti nejvýše 10 %.

„Sel de l'Île de Ré“ ve formě kompaktní soli

Organoleptické vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré“ v kompaktní formě tvoří zhutnělé krystaly. Má šedou až bílou barvu v závislosti na obsahu nerozpustných látek v produktu. V důsledku přítomnosti mikroorganismů může mít mírně červený až žlutý odstín.

Fyzikální vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré“ ve formě kompaktní soli vytváří bloky různé velikosti a tvaru o hmotnosti vyšší než 4 g.

„Sel de l'Île de Ré“ ve formě kompaktní soli neobsahuje při balení žádná tvrdá a/nebo ostrá cizí tělesa větší než 7 mm.

Chemické vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré“ ve formě kompaktní soli je nerafinovaná, nepraná a neobsahuje žádné přídavné látky. Při balení má:

— obsah nerozpustných látek nejvýše 0,75 g na 100 g soli,

— obsah vlhkosti nejvýše 5 %.

B – *„Fleur de sel de l'Île de Ré“*

Organoleptické vlastnosti

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ tvoří lehké, drobivé krystalky, které při sběru plavou na hladině vody.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ má bílou barvu s červeným nebo žlutým nádechem způsobeným přítomností mikroorganismů, jež časem vybledne.

Fyzikální vlastnosti

Krystaly soli „Fleur de sel de l'Île de Ré“ mají většinou tvar dutých obrácených pyramid.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ neobsahuje žádná tvrdá a/nebo ostrá cizí tělesa větší než 5 mm.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ má při balení objemovou hustotu nejvýše 0,8.

Chemické vlastnosti

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ má při balení:

— obsah vlhkosti nejvýše 8 %,

— obsah nerozpustných látek nejvýše 0,2 g na 100 g solného květu.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba a sběr soli „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ probíhá výhradně v zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sůl „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ je balena v obalech označených číslem šarže.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje těchto deset obcí:

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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" je mořská sůl vyráběná na ostrově, ručně sbíraná po přirozeném odpaření mořské vody v systému gravitační cirkulace v salinách s přírodním jílovým dnem.

Vlastnosti soli „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" a její pověst jsou výsledkem kombinace přírodních faktorů, zejména klimatických a morfologických, specifických pro ostrov Île de Ré, a know-how, které producenti soli uplatňují od 12. století.

Île de Ré je relativně plochý, nízko položený ostrov sedimentárního původu, který se nachází několik kilometrů od pobřeží u města La Rochelle a odděluje úžinu Pertuis Breton na severu od úžiny Pertuis d'Antioche na jihu.

Pro Île de Ré jsou typické nízké vápencové plošiny spojené s oblastmi mořských bažin. Ostrov Île de Ré původně tvořily tři ostrůvky (Ré, Ars a Loix) patřící k vápencové plošině Aunis. Ty postupně propojily pásy písku a oblázků a nahromaděné sedimenty v prohlubních Fier d'Ars a Fosse de Loix, čímž vznikly rozsáhlé oblasti mořských bažin. V těchto bažinách se sedimenty přirozeně ukládané zejména během flandrické transgrese časem přeměnily na jílovité bahno a daly vzniknout kompaktní šedé hlíně, která je na ostrově známá jako *bric*. Výsledkem těchto různých fází je krajina s velmi málo členitým reliéfem, jejíž nejvyšší bod nepřesahuje 20 metrů.

Île de Ré leží v Atlantském oceánu, v němž dochází k přílivu a odlivu dvakrát denně. Nejvyšší rozpětí mezi přílivem a odlivem dosahuje 5 až 6 metrů.

Mezoklima ostrova Île de Ré se vyznačuje vysokou průměrnou roční délkou slunečního svitu (podle meteorologické stanice v La Rochelle 2 250 hodin slunečního svitu za rok) v kombinaci s nízkými srážkami dosahujícími v průměru 712 mm za rok při průměrném počtu 113 srážkových dnů (údaje francouzské meteorologické služby Météo France za období 1981–2010 v La Couarde sur Mer). Kromě toho jsou zde malé rozdíly v teplotě a vlhkosti mezi dnem a nocí. Proudění vzduchu je aktivní a pravidelné díky střídavému působení teplých vánků a oceánského proudění přinášejícího silnější severozápadní větry.

Ostrov Île de Ré byl upraven člověkem, vykácením nebo vymodelováním různých částí území, právě za účelem získání půdy pro výrobu soli.

Saliny na ostrově Île de Ré vznikly ve 12. století (1191) na popud mnichů ze Saint Michel en l'Herm, pánů ostrovů Ars a Loix.

Rozšiřování výroby soli pokračovalo intenzivním obnovením přehrazení a zakládáním salin podél zátoky Fier z iniciativy významných osobností z řad protestantů z Île de Ré a La Rochelle. Výroba soli na ostrově Île de Ré dosáhla svého vrcholu v polovině 19. století, kdy roční produkce na 1 550 hektarech salin dosahovala 31 750 tun, což z ní učinilo základní pilíř rozvoje ostrova (Tardy, 1987). Plocha salin upravených k výrobě soli dnes zabírá přibližně 20 % celkové rozlohy ostrova. Tato činnost člověka má silný vliv na krajinu a vzhled ostrova.

Dnešní fungování salin na ostrově Île de Ré a používané techniky sběru jsou totožné s těmi, které se používaly v době největšího rozmachu solného průmyslu na ostrově (19. století).

Hospodaření s vodou v gravitačních okruzích vyžaduje přesné know-how a je pro výrobu „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" rozhodující. Producent soli musí znát vlastnosti své saliny, aby mohl řídit hospodaření s vodou, zajistit správné odpařování vody a optimalizovat tak výrobu soli a solného květu.

Producenti soli používají tradiční metody a tradiční nástroje (*boguette, rouable, simoussi, souvron* atd.), které jsou přizpůsobeny údržbě salin a každodennímu ručnímu sběru soli a solného květu.

„Sel de l'Île de Ré“ má šedou až bílou barvu, která může mít nádech žluté až červené. Při sběru mají krystaly většinou krychlový tvar, na trh se dodávají především v této formě, nebo mohou být drcené, prosévané či zhutnělé.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ má bílou barvu s červeným nebo žlutým nádechem, jež časem vybledne.

Skládá se z lehkých drobivých krystalků, většinou ve tvaru duté obrácené pyramidy, které při sběru plavou na hladině vody.

Sůl „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ se nepromývá ani neobohacuje.

Vlastnosti soli „Sel l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ jsou především výsledkem kombinace přírodních faktorů ostrova Île de Ré a know-how producentů soli a solného květu.

Rozvoj salin na ostrově Île de Ré prostřednictvím úpravy a vymýcení mokřadů zhoršil původní mezoklima ostrova, které je specifické a je pro něj typická vysoká míra odpařování. Velké množství slunečního svitu, střídání mořského a pevninského vánku a nízké množství srážek vytvářejí na ostrově ideální podmínky pro výrobu soli a solného květu. Jíl v salinách, který je nepropustný, umožňuje uvolňovat sluneční teplo, což zvyšuje účinnost nádrží, v nichž dochází ke koncentraci. Tento velmi tvrdý jíl je příčinou nízkého obsahu nerozpustných látek, což určuje zvláštní barvu soli (šedou až bílou). Červené až žluté tóny, které se někdy objevují, souvisejí s přítomností mikroorganismů specifických pro toto prostředí.

Producenti soli se naučili vypořádat s podmínkami prostředí a vyvinuli zvláštní know-how, pokud jde o úpravy území, rozvod vody v salinách, používání specifických nástrojů a rytmus sběru. Toto know-how výroby soli na ostrově Île de Ré je součástí celé řady tradic a přispívá k vlastnostem této soli. Saliny s přirozeně jílovitým dnem byly zakládány tak, aby přirozeně zachycovaly mořskou vodu a regulovaly její gravitační cirkulaci. Producenti soli ovládají práci s mořskou vodou od *vasais* (nádrže, kam mořská voda přitéká) až po *aires saunantes* (krystalizační nádrže) a napomáhají odpařování a krystalizaci mořské vody, aby získali sůl a solný květ.

Ručně sbíraná sůl „Sel de l'Île de Ré“ má různorodou velikost částic. Tento vysoký stupeň různorodosti, charakteristický pro ručně sbíranou sůl s využitím tradičního know-how producentů soli z atlantského pobřeží, znamená vyšší horní limit velikosti částic než u většiny mechanicky sbíraných solí.

Kromě specifických atmosférických podmínek (mírný vítr, slunce a absence vlhkosti nebo dešťových srážek) vyžaduje výroba solného květu zvládnutí podmínek rozvodu vody a ještě přesnější techniky sběru. K tomu, aby se solný květ mohl volně vznášet na hladině a byl šetrně sebrán, je zapotřebí tenká vrstva vody.

Všechny fyzikální a klimatické podmínky prostředí spolu s know-how producentů soli umožňují výrobu a sběr soli a solného květu, jejichž přirozené vlastnosti se obejdou bez promývání nebo obohacování.

Výroba soli je již více než osm staletí základem hospodářství ostrova Île de Ré, a to jak v rámci regionálního, tak mezinárodního obchodu. O produkci soli na ostrově Île de Ré a vnitrostátním a mezinárodním obchodu s ní se zmiňuje celá řada starověkých spisů od 15. století až po Francouzskou revoluci a počátek 20. století.

Každoročně se o „Sel de l'Île de Ré“ píše v tisku a hovoří v televizi (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017 atd.).

Sůl „Fleur de sel de l'Île de Ré“ je rovněž zmiňována v mnoha médiích (New York Time 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 atd.). Objevuje se také v místních tradičních kuchařkách, zejména v Bahicově knize *Le sel de l'Île de Ré* (2015).

A konečně, od obnovení výroby soli na konci 20. století prošla „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ významným vývojem.

Její pověst se rozšířila i mimo Francii a „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ se vyváží nejen do Evropy, ale také do Severní a Jižní Ameriky, Asie a některých zemí Středního východu. O tomto mezinárodním úspěchu svědčí články v médiích: Sud-Ouest 1987, New York Time 2012, ARD 2021 atd.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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