Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 280/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]) , senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré«

EU-nr.: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.6: Salt

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Beskrivelse af de enkelte produktkategorier

A- »*Sel de l'Île de Ré*«

»Sel de l'Île de Ré« som krystaller

Organoleptiske egenskaber

»Sel de l'Île de Ré« udgøres af krystaller, der er grove ved høst og normalt kaldes groft salt eller fint salt, når der er tale om formalede eller sigtede krystaller. »Sel de l'Île de Ré« har en grå til hvid farve, der varierer afhængigt af indholdet af uopløselige bestanddele i produktet. Det kan have svage rødlige til gullige toner på grund af tilstedeværelsen af mikroorganismer.

Fysiske egenskaber

De høstede krystaller er hovedsageligt kubeformede eller sammenklumpninger af sådanne krystaller.

»Sel de l'Île de Ré« som krystaller er salt med en uensartet kornstørrelse ved høst, der kan kan variere meget hen over produktionssæsonen og afhængigt af forvaltningen af saltbassinerne.

— Kornstørrelsen på »Sel de l'Île de Ré« ved høst, der normalt kaldes groft salt: mindst 90 % af saltet har en kornstørrelse på under 8 mm.

— Fint salts kornstørrelse: mindst 90 % af saltet har en kornstørrelse på under 2 mm.

»Sel de l'Île de Ré« er i salgsemballage fri for hårde og/eller skarpe fremmedlegemer på over 7 mm.

Kemisk sammensætning

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

»Sel de l'Île de Ré« som krystaller er uraffineret, uvasket og uden tilsætningsstoffer. Det har ved emballering:

— en andel af uopløselige stoffer på højst 0,75 g pr. 100 g salt

— et vandindhold på højst 10 %.

»Sel de l'Île de Ré« som kompakt salt

Organoleptiske egenskaber

Sel de l'Île de Ré" i kompakt form består af sammenpressede krystaller. Det har en grå til hvid farve, der varierer afhængigt af indholdet af uopløselige bestanddele i produktet. Det kan have svage rødlige til gullige toner på grund af tilstedeværelsen af mikroorganismer.

Fysiske egenskaber

»Sel de l'Île de Ré« i kompakt form findes i blokke i forskellige størrelser og former med en vægt på over 4 g.

»Sel de l'Île de Ré« i kompakt form er i salgsemballage fri for hårde og/eller skarpe fremmedlegemer på over 7 mm.

Kemisk sammensætning

»Sel de l'Île de Ré« i kompakt form er uraffineret, uvasket og uden tilsætningsstoffer. Det har ved emballering:

— en andel af uopløselige stoffer på højst 0,75 g pr. 100 g salt

— et vandindhold på højst 5 %.

B- »*Fleur de sel de l'Île de Ré*«

Organoleptiske egenskaber

»Fleur de sel de l'Île de Ré« består af lette og smuldrende krystaller, der flyder på vandets overflade ved høst.

»Fleur de sel de l'Île de Ré« er hvid, men kan have svage rødlige eller gullige toner på grund af tilstedeværelsen af mikroorganismer, der forsvinder med tiden.

Fysiske egenskaber

Krystallerne i »Fleur de sel de l'Île de Ré« har hovedsagligt form som en hul omvendt pyramide.

»Fleur de sel de l'Île de Ré« er fri for hårde og/eller skarpe fremmedlegemer på over 5 mm.

»Fleur de sel de l'Île de Ré« har ved emballering en densitet på højst 0,8.

Kemisk sammensætning

»Fleur de sel de l'Île de Ré« har ved emballering

— et vandindhold på højst 8 %.

— en andel af uopløselige stoffer på højst 0,2 g pr. 100 g salt.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktion og høst af »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« foregår udelukkende i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« pakkes i emballage med et partinummer.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter følgende 10 kommuner:

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. **Tilknytning til det geografiske område**

»Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« er en produktion af havsalt, der høstes i hånden efter en naturlig fordampning af havvandet via gravitationscirkulation i saltbassiner, hvis naturlige undergrund består af ler.

De særlige egenskaber ved »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« og saltets omdømme skyldes alle de naturbestemte faktorer, navnlig klimatiske og morfologiske, der er specifikke for Île de Ré, og den knowhow, som saltmagerne har anvendt siden det 12. århundrede.

Île de Ré er en flad, lavtliggende og sedimentær ø, der er beliggende nogle få kilometer ud for La Rochelle og adskiller Pertuis Breton mod nord og Pertuis d'Antioche mod syd.

Île de Ré er kendetegnet ved sine lave kalkplateauer og vådområder. Île de Ré udgøres af tre tidligere øer (Ré, Ars og Loix) på kalkplateauet Aunis. De er gradvist blevet forbundet af bånd af sand og rullesten og ved ophobning af sedimenter i lavningerne Fier d'Ars og Fosse de Loix, der nu danner store vådområder. I disse vådområder er de naturlige sedimentophobninger i tidens løb, navnlig under den flamske transgression, blevet omdannet til gråt og kompakt ler kaldet *bric* på øen. Disse forskellige aflejringer udgør grundlaget for et fladt landskab, hvor det højeste punkt ikke er mere end 20 m.

Île de Ré er beliggende i Atlanterhavet med tidevand to gange dagligt. Tidevandsforskellen kan være op til 5-6 meter.

Mesoklimaet på Île de Ré er kendetegnet ved et højt gennemsnitligt årligt antal solskinstimer (2 250 timers sol om året i henhold til den meterologiske station i La Rochelle) med en lav regnmængde på 712 mm om året fordelt på i gennemsnit 113 nedbørsdage (gennemsnitsdata fra Météo France 1980-2010 i Couarde sur Mer). Desuden er udsvingene i temperatur og luftfugtighed mellem dag og nat meget små. Ventilationen er aktiv og regelmæssig i form af skiftevis termiske briser og uvejr fra oceanet, der fra nordvest medfører stærkere vinde.

Produktionsområderne er skabt ved, at mennesket har formet Île de Ré ved at rydde eller forme forskellige områder på øen.

Saltbassinerne på Île de Ré blev etableret i det 12. århundrede (1191) på initiativ af kirken i Saint Michel en l'Herm, der ejede øerne Ars og Loix.

Udvidelsen af saltproduktionsområdet er sket gennem en omfattende opførelse af diger og skabelse af saltbassiner omkring Fier på initiativ af indflydelsesrige protestanter fra Île de Ré og La Rochelle. Saltproduktionen på Île de Ré toppede i midten af det 19. århundrede, hvor den dækkede 1 550 ha marsk, og den årlige produktion lå på 31 750 ton, hvilket bidrog grundlæggende til øens udvikling (Tardy, 1987). Dette marskområde, der er skabt til saltproduktion, dækker nu omkring 20 % af øens samlede areal. Dette menneskeskabte miljø har stor indflydelse på øens landskab og image.

De nuværende saltbassiner på Île de Ré og teknikkerne til høst af saltet er de samme som dem, der har været anvendt, siden saltproduktionen på øen var på sit højeste (19. århundrede).

Styringen af vandet i gravitationskredsløb kræver en præcis viden og er afgørende for produktionen af »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré«. Saltmageren skal kende sit saltbassins karakteristika for at kunne styre vandtilførslen ordentligt, sikre en god fordampning af vandet og således optimere produktionen af salt og fleur de sel.

Saltmagerne gentager de samme bevægelser som deres forfædre og anvender traditionelle redskaber (*boguette, rouable, simoussi, souvron osv.*), der er tilpasset vedligeholdelse af saltbassinerne og manuel høst af saltet og daglig høst af fleur de sel.

»Sel de l'Île de Ré« er kendetegnet ved en grå til hvid farve og kan have svage gullige til rødlige toner. Ved høst er krystallerne hovedsageligt kubeformede, de sælges primært i denne form eller kan eventuelt formales, sigtes eller sammenpresses.

»Fleur de sel de l'Île de Ré« er hvid, men kan have svage rødlige eller gullige toner, der forsvinder med tiden.

Den består af lette og smuldrende krystaller, der hovedsagligt har form som en hul omvendt pyramide og flyder på vandoverfladen ved høst.

»Sel de l'Île de Ré«/"Fleur de sel de l'Île de Ré er uvasket og uden tilsætningsstoffer.

De særlige egenskaber, som »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« har, skyldes først og fremmest alle de naturbestemte faktorer på Île de Ré og den knowhow, som saltmagerne benytter sig af.

Udviklingen af saltbassinerne på Île de Ré gennem planlægning og rydning af marskområderne har forstærket øens oprindelige mesoklima, der er specielt og i særlig grad fremmer fordampning. Det stabile antal solskinstimer, de skriftende briser fra havet og fra kontinentet og den begrænsede nedbør er alt sammen forhold, der er gunstige for produktionen af salt og fleur de sel. Lerjorden i saltbassinerne, der er uigennemtrængelig, gør det muligt at frigive solens varme, hvilket forbedrer koncentreringsbassinernes effektivitet. Dette ler, der er særlig hårdt, er årsagen til den lave mængde uopløselige stoffer, der er bestemmende for saltets særlige farve (grå til hvid). De rødlige og gullige toner, der nogle gange er til stede, skyldes tilstedeværelsen af særlige mikroorganismer i miljøet.

Saltmagerne har kunnet styre miljøbetingelserne ved at udvikle en særlig knowhow inden for fysisk planlægning, styring af vandtilførslen til bassinerne, anvendelse af særlige redskaber og høstrytmen. Denne knowhow inden for saltproduktion på Île de Ré indskriver sig i en lang ubrudt tradition og bidrager til saltets egenskaber. Saltbassinerne, hvis naturlige undergrund består af ler, er blevet formet således, at havvandet naturligt ledes ind og gravitationscirkulationen reguleres. Saltmagerne styrer tilførslen af havvand fra saltværksdammene (*vasais*) til krystalliseringsbassinerne (*aires saunantes*), hvorved fordampningen og udkrystalliseringen af havvandet fremmes med henblik på at opnå salt og fleur de sel.

»Sel de l'Île de Ré« høstes manuelt og har en uensartet kornstørrelse. Denne store uensartethed, der er kendetegnende for salt, der høstes manuelt i overensstemmelse med saltmagernes traditionelle knowhow i forbindelse med udvinding af salt fra Atlanterhavet, medfører en højere grænse for kornstørrelsen end for størstedelen af det salt, der høstes mekanisk.

Ud over de gunstige vejrforhold (let vind, sol, lav luftfugtighed og lav nedbørsmængde) kræver produktionen af fleur de sel en endnu mere præcis beherskelse af de hydrauliske forhold og endnu mere præcise høstbevægelser. Der kræves en passende vandstand for, at fleur de sel kan flyde frit på overfladen og høstes nænsomt.

Alle de fysiske og klimatiske forhold samt saltmagerens knowhow gør det muligt at producere og høste salt og fleur de sel med de iboende egenskaber, der gør vask og tilsætningsstoffer unødvendige.

I over 800 år har produktionen af salt været en af hjørnestenene i Île de Rés økonomi, i den regionale handel og i handelen over længere afstande. Saltproduktionen på Île de Ré og den nationale og internationale handel med saltet er nævnt i flere gamle skrifter fra det 15. århundrede og frem til den franske revolution og igen i begyndelsen af det 20. århundrede.

Hvert år bliver »Sel de l'Île de Ré« omtalt i pressen og tv (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017, osv.).

»Fleur de sel de l'Île de Ré« er også blevet omtalt i flere medier (New York Time 2012, Le Point 2017, France Inter 2021, osv.). Det optræder i kogebøger med lokale opskrifter, navnlig *Le sel de l'Île de Ré* af Bahic (2015).

Endelig har »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« siden genoptagelsen af produktionen i slutningen af et 20. århundrede udviklet sig kraftigt.

Dette omdømme rækker ud over Frankrigs grænser, eftersom »Sel de l'Île de Ré«/»Fleur de sel de l'Île de Ré« eksporteres til resten af Europa, Nord- og Sydamerika, Asien og nogle lande i Mellemøsten. Flere artikler i medierne vidner om denne internationale udbredelse: Sud-Ouest 1987, New York Time 2012, ARD 2021 osv.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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