Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 280/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.6. Salz

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Beschreibung nach Erzeugniskategorie

A - *„Sel de l'Île de Ré"*

„Sel de l'Île de Ré" in Kristallform

Organoleptische Eigenschaften

Das Erzeugnis „Sel de l'Île de Ré" gibt es in Form von nach der Ernte naturbelassenen Kristallen, üblicherweise als grobes Salz bezeichnet, oder als feines Salz, wenn es sich um gemahlene oder gesiebte Kristalle handelt. Das „Sel de l'Île de Ré" ist von grauer bis weißer Farbe, je nachdem, wie hoch der Gehalt an unlöslichem Material im Erzeugnis ist. Es kann aufgrund darin enthaltener Mikroorganismen rötliche bis gelbliche Noten aufweisen.

Physikalische Eigenschaften

Die geernteten Kristalle sind überwiegend kubisch geformt oder bestehen aus Aggregaten dieser Kristalle.

Das „Sel de l'Île de Ré" in Kristallform ist ein Salz, dessen Korngröße bei der Ernte heterogen ist und über die Saison hinweg und je nach Bewirtschaftung der Salzgärten stark variieren kann.

— Korngrößenverteilung des „Sel de l'Île de Ré", zum Zeitpunkt der Ernte unverarbeitet und üblicherweise als grobes Salz bezeichnet: Das Salz hat zu mindestens 90 % eine Korngröße von weniger als 8 mm.

— Korngrößenverteilung des feinen Salzes: Das Salz hat zu mindestens 90 % eine Korngröße von weniger als 2 mm.

Das „Sel de l'Île de Ré" weist zum Zeitpunkt der Verpackung keine harten und/oder scharfen Fremdkörper von mehr als 7 mm auf.

Chemische Eigenschaften

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das „Sel de l'Île de Ré“ in Kristallform ist weder raffiniert noch gewaschen und nicht mit Zusatzstoffen versetzt. Es weist zum Zeitpunkt der Verpackung folgende Eigenschaften auf:

— Gehalt an unlöslichem Material von höchstens 0,75 g je 100 g Salz.

— Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 10 %.

„Sel de l'Île de Ré“ in verdichteter Form

Organoleptische Eigenschaften

Das „Sel de l'Île de Ré“ in verdichteter Form besteht aus verdichteten Kristallen. Es ist von grauer bis weißer Farbe, je nachdem, wie hoch der Gehalt an unlöslichem Material im Erzeugnis ist. Es kann aufgrund darin enthaltener Mikroorganismen rötliche bis gelbliche Noten aufweisen.

Physikalische Eigenschaften

Das „Sel de l'Île de Ré“ in verdichteter Form liegt in Blöcken unterschiedlicher Größe und Form mit einem Gewicht von mehr als 4 g vor.

Das „Sel de l'Île de Ré“ in verdichteter Form weist zum Zeitpunkt der Verpackung keine harten und/oder scharfen Fremdkörper von mehr als 7 mm auf.

Chemische Eigenschaften

Das „Sel de l'Île de Ré“ in verdichteter Form ist weder raffiniert noch gewaschen und nicht mit Zusatzstoffen versetzt. Es weist zum Zeitpunkt der Verpackung folgende Eigenschaften auf:

— Gehalt an unlöslichem Material von höchstens 0,75 g je 100 g Salz.

— Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 5 %.

B - *„Fleur de sel de l'Île de Ré“*

Organoleptische Eigenschaften

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ besteht aus leichten, brüchigen Kristallen, die bei der Ernte an der Wasseroberfläche schwimmen.

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ ist weiß und kann rötliche bis gelbliche Noten aufweisen, die auf Mikroorganismen zurückzuführen sind und im Laufe der Zeit schwinden.

Physikalische Eigenschaften

Die Kristalle des „Fleur de sel de l'Île de Ré“ haben hauptsächlich die Form hohler, umgekehrter Pyramiden.

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ weist keine harten und/oder scharfen Fremdkörper von mehr als 5 mm auf.

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ weist zum Zeitpunkt der Verpackung eine Dichte von höchstens 0,8 auf.

Chemische Eigenschaften

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ weist zum Zeitpunkt der Verpackung folgende Eigenschaften auf:

— Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 8 %.

— Gehalt an unlöslichem Material von höchstens 0,2 g je 100 g Fleur de sel.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Schritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Vorgänge zur Erzeugung und Ernte von „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ erfolgen ausschließlich im geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ wird in Packstücke verpackt, die mit einer Chargennummer gekennzeichnet sind.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die folgenden 10 Gemeinden:

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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Beim „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" handelt es sich um ein Salzerzeugnis, das in Insellage aus Meerwasser gewonnen und nach natürlicher Verdunstung des Meerwassers, das mithilfe der Schwerkraft durch Salzbecken geleitet wird, deren Böden aus natürlichem Ton bestehen, von Hand geerntet wird.

Die Eigenschaften des „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" und sein hohes Ansehen ergeben sich aus der Kombination natürlicher Faktoren, insbesondere klimatischer und morphologischer Faktoren, die für die Île de Ré charakteristisch sind, und dem Know-how, das von den Salzwerkern seit dem 12. Jahrhundert eingesetzt wird.

Die Île de Ré ist eine relativ flache, niedrige und sedimentreiche Insel, die einige Kilometer vor La Rochelle liegt und die Meerengen Pertuis Breton im Norden und Pertuis d'Antioche im Süden trennt.

Charakteristisch für die Île de Ré sind flache Kalksteinplateaus mit Küstenmarschland. Die Île de Ré besteht aus drei vormaligen Inselchen (Ré, Ars und Loix), die zum Kalksteinplateau von Aunis gehörten. Nach und nach entstand durch Sand- und Kieselbänke und durch Sedimentablagerungen in den Senken von Fier d'Ars und Fosse de Loix eine Verbindung zwischen diesen. Dabei bildete sich ein weitflächiges Küstenmarschland. In dieser Marsch verwandelten sich die vor allem während der Flandrischen Transgression auf natürliche Weise abgelagerten Sedimente im Laufe der Zeit in „terre de Bri" – einen grauen, kompakten Ton, der auf der Insel als *bric* bezeichnet wird. Aus diesen verschiedenen Episoden ging eine Landschaft mit sehr gering ausgeprägtem Relief hervor, deren höchster Punkt 20 m nicht übersteigt.

Die Île de Ré liegt im Atlantik, wo zweimal täglich Ebbe und Flut auftreten. Der Tidenhub kann Höchstwerte zwischen 5 und 6 m erreichen.

Das Mesoklima der Île de Ré zeichnet sich durch eine hohe durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer (2 250 Sonnenstunden im Jahr laut der Wetterstation von La Rochelle) in Kombination mit einer geringen Niederschlagsmenge von im Schnitt 712 mm pro Jahr verteilt auf durchschnittlich 113 Tage mit Niederschlag aus (Durchschnittswerte Météo France 1981-2010 in Couarde-sur-Mer). Im Übrigen treten bei Temperatur und Feuchtigkeit nur geringe Unterschiede zwischen Tag und Nacht auf. Durch das abwechselnde Spiel aus thermischen Brisen und der unruhigen Bewegung des Ozeans, die von Nordwesten her stärkere Winde bringt, ist die Luft ständig in Bewegung.

Um Produktionsflächen zu gewinnen, wurde die Île de Ré von Menschenhand gestaltet, indem verschiedene Bereiche dieses Gebiets erschlossen oder urbar gemacht wurden.

Die Salzgärten der Île de Ré entstanden im 12. Jahrhundert (1191) auf Initiative der Abtei von Saint-Michel-en-l'Herm, deren Mönche über die Inseln Ars und Loix bestimmten.

Der Ausbau der Salzwirtschaft wurde durch konsequente Eindeichung und die Anlage von Salzgärten in der Umgebung der Fier, veranlasst durch angesehene Protestanten der Île de Ré und aus La Rochelle, vorangetrieben. Mitte des 19. Jahrhunderts erreichte die Salzwirtschaft auf der Île de Ré mit Salzgärten auf einer Fläche von 1 550 ha und einer Jahresproduktion von 31 750 Tonnen ihren Höhepunkt – eine zentrale Säule für die weitere Entwicklung der Insel (Tardy, 1987). Dieses für die Salzgewinnung umgeformte Marschland nimmt heute circa 20 % der Gesamtfläche der Insel ein. Diese von Menschenhand gestaltete Umgebung prägt die Landschaft und das Bild der Insel.

Die Art, wie die Salzgärten der Île de Ré aktuell funktionieren, und die Erntetechniken sind noch dieselben wie zum Höhepunkt der Salzwirtschaft auf der Insel (im 19. Jahrhundert).

Das Wassermanagement mittels Schwerkraft in Becken erfordert eine präzise Fachkenntnis und ist für die Erzeugung des „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" ein ausschlaggebender Faktor. Der Salzwerker muss die Eigenschaften seines Salzgartens kennen, um das Wasser richtig zu regulieren, eine gute Verdunstung zu gewährleisten und auf diese Weise die Erzeugung des Salzes und des Fleur de sel zu optimieren.

Die Salzwerker führen die Arbeitsweise ihrer Vorfahren fort und setzen traditionelle Arbeitsmittel ein (*boguette, rouable, simoussi, souvron*…), die für den Erhalt der Salzgärten und die manuelle Ernte des Salzes sowie die tägliche Ernte des Fleur de sel geeignet sind.

Charakteristisch für das „Sel de l'Île de Ré“ ist seine graue bis weiße Farbe und es kann gelbliche bis rötliche Nuancen aufweisen. Bei der Ernte haben die Kristalle überwiegend eine kubische Form und sie werden hauptsächlich in dieser Form vermarktet. Sie können gegebenenfalls jedoch auch gemahlen, gesiebt oder verdichtet werden.

Das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ ist weiß und kann rötliche bis gelbliche Noten aufweisen, die im Laufe der Zeit schwinden.

Es besteht aus leichten, brüchigen Kristallen, überwiegend in Form hohler, umgekehrter Pyramiden, die bei der Ernte an der Wasseroberfläche schwimmen.

Das „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ wird weder gewaschen noch angereichert.

In erster Linie ergeben sich die Eigenschaften des „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ aus der Kombination aus natürlichen Faktoren, die für die Île de Ré charakteristisch sind, und dem Know-how, das von den Erzeugern des Salzes und des Fleur de sel eingesetzt wird.

Die Entwicklung der Salzgärten auf der Île de Ré hat durch die Erschließung und die Urbarmachung des Marschlandes das ursprüngliche Mesoklima der Insel verstärkt, das speziell ist und sich durch besonders starke Verdunstung auszeichnet. Die starke Sonneneinstrahlung, die abwechselnden Land- und Seewinde oder auch die begrenzten Niederschläge stellen günstige Bedingungen für die Gewinnung von Salz und Fleur de sel dar. Der tonhaltige Boden der Salzgärten sorgt als undurchlässiges Material dafür, dass die Wärme der Sonne wiederabgegeben wird, sodass das Salz in den Becken wirksam aufkonzentriert wird. Dieser besonders harte Ton ist der Grund für den geringen Gehalt an unlöslichem Material, was für den speziellen Farbton des Salzes sorgt (graue bis weiße Farbe). Die bisweilen sichtbaren roten bis gelben Farbnuancen gehen auf Mikroorganismen zurück, die in speziell diesem Milieu vorhanden sind.

Der Salzwerker hat gelernt, sich die Umgebungsbedingungen zunutze zu machen, und dabei in Bezug auf die räumliche Anordnung, die Durchleitung des Wassers im Salzgarten, den Einsatz besonderer Arbeitsmittel und Erntezyklen eine spezielle Fachkenntnis erworben. Dieses das Salz betreffende Know-how auf der Île de Ré hat eine weit zurückreichende Tradition und trägt zur Charakteristik des Salzes bei. Die Salzgärten, deren Naturboden aus Ton besteht, sind so gestaltet, dass sich dort auf natürliche Weise das Meerwasser sammelt und mithilfe der Schwerkraft durchgeleitet wird. Der Salzwerker reguliert die Menge des Meerwassers, vom *vasais* (erstes Becken) bis zu den *aires saunantes* (Kristallisationsbecken), um für eine möglichst gute Verdunstung und Kristallisation zu sorgen und so Salz und Fleur de sel zu gewinnen.

Das „Sel de l'Île de Ré“ wird von Hand geerntet und weist eine heterogene Körnung auf. Diese stark ausgeprägte Heterogenität, die typisch ist für ein Salz, das von Hand nach überliefertem Wissen der Salzbauern am Atlantik geerntet wird, führt dazu, dass der obere Grenzwert für die Korngröße hoch ist, höher als bei den meisten maschinell geernteten Salzen.

Neben den besonderen Witterungsverhältnissen (leichter Wind, Sonne, kaum Feuchtigkeit oder Regen) setzt die Erzeugung des Fleur de sel die Beherrschung der Wasserregulierung und ganz präzise Ernteabläufe voraus. Es wird ein feiner Wasserzulauf benötigt, damit das Fleur de sel frei auf der Oberfläche schwimmen und behutsam geerntet werden kann.

Dank all der physischen und klimatischen Bedingungen in dem Gebiet und dank des Know-hows der Salzwerker lassen sich Salz und Fleur de sel erzeugen und ernten, deren natürliche Eigenschaften ein Waschen oder Anreichern überflüssig machen.

Seit über 800 Jahren ist die Salzgewinnung ein wichtiges Standbein der Wirtschaft der Île de Ré im regionalen Handelsgeflecht, aber auch darüber hinaus. In zahlreichen historischen Schriftstücken, vom 15. Jahrhundert bis zur französischen Revolution, und dann zu Beginn des 20. Jahrhunderts, finden die Salzproduktion auf der Île de Ré sowie der nationale und internationale Handel mit dem Erzeugnis Erwähnung.

Jedes Jahr ist das „Sel de l'Île de Ré“ Thema in Presse und Fernsehen (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3 2017 usw.).

Auch über das „Fleur de sel de l'Île de Ré“ wird in zahlreichen Medien berichtet (New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 usw.). Es findet Eingang in Kochbücher mit Rezepten aus der Region, insbesondere *Le sel de l'Île de Ré* von Bahic (2015).

Seit dem Wiederaufleben der Salzproduktion Ende des 20. Jahrhunderts schließlich ist beim „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ eine deutliche Weiterentwicklung zu beobachten.

Dieses Ansehen geht über die Grenzen Frankreichs hinaus, da das „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" innerhalb Europas, aber auch nach Nord- und Südamerika, Asien und in bestimmte Länder des Nahen und Mittleren Ostens exportiert wird. Diese internationale Präsenz ist medial dokumentiert: Sud-Ouest 1987, New York Times 2012, ARD 2021…

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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