Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 280/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) , εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.6. Αλάτι

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Περιγραφή ανά κατηγορία προϊόντος

A- «*Sel de l'Île de Ré*»

«Sel de l'Île de Ré» σε μορφή κρυστάλλων

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το προϊόν «Sel de l'Île de Ré» διατίθεται σε μορφή κρυστάλλων που δεν υφίστανται επεξεργασία μετά τη συλλογή, κοινώς γνωστή ως χονδρό αλάτι, ή λεπτού αλατιού, στην περίπτωση θρυμματισμένων ή κοσκινισμένων κρυστάλλων. Το «Sel de l'Île de Ré» έχει γκρίζο προς λευκό χρώμα, το οποίο ποικίλλει ανάλογα με την περιεκτικότητα του προϊόντος σε αδιάλυτες ουσίες. Μπορεί να εμφανίζει ελαφρώς κόκκινες προς κίτρινες αποχρώσεις λόγω της παρουσίας μικροοργανισμών.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Στην πλειονότητά τους, οι κρύσταλλοι που συλλέγονται έχουν σχήμα κύβου ή αποτελούν συσσωματώματα κρυστάλλων σε σχήμα κύβου.

Το «Sel de l'Île de Ré» σε μορφή κρυστάλλων είναι αλάτι που περιέχει κόκκους διαφόρων μεγεθών κατά τη συλλογή τους, οι οποίοι μπορεί να διαφέρουν σημαντικά κατά τη διάρκεια της περιόδου παραγωγής και ανάλογα με τον τρόπο διαχείρισης των αλμυρών ελών.

— Μέγεθος κόκκων του «Sel de l'Île de Ré», μη επεξεργασμένου, κοινώς γνωστού ως χονδρό αλάτι: τουλάχιστον το 90 % του αλατιού έχει μέγεθος κόκκων μικρότερο των 8 mm.

— Μέγεθος κόκκων λεπτού αλατιού: τουλάχιστον το 90 % του αλατιού έχει μέγεθος κόκκων μικρότερο των 2 mm.

Όταν συσκευάζεται, το «Sel de l'Île de Ré» δεν περιέχει σκληρά και/ή αιχμηρά ξένα σώματα μεγαλύτερα των 7 mm.

Χημικά χαρακτηριστικά

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το «Sel de l'Île de Ré» σε μορφή κρυστάλλων δεν έχει υποστεί πλύση ή άλλη επεξεργασία, ούτε προσθήκη άλλων ουσιών. Όταν συσκευάζεται έχει:

— περιεκτικότητα σε αδιάλυτες ουσίες 0,75 g ή λιγότερο ανά 100 g άλατος

— περιεκτικότητα σε υγρασία 10 % ή μικρότερη.

«Sel de l'Île de Ré» σε μορφή συμπιεσμένου αλατιού

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Sel de l'Île de Ré» σε μορφή συμπιεσμένου αλατιού αποτελείται από συμπιεσμένους κρυστάλλους. Έχει γκρίζο προς λευκό χρώμα, το οποίο ποικίλλει ανάλογα με την περιεκτικότητα του προϊόντος σε αδιάλυτες ουσίες. Μπορεί να εμφανίζει ελαφρώς κόκκινες προς κίτρινες αποχρώσεις λόγω της παρουσίας μικροοργανισμών.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Το «Sel de l'Île de Ré» σε συμπιεσμένη μορφή αποτελείται από τεμάχια ποικίλων μεγεθών και σχημάτων, βάρους άνω των 4 g.

Όταν συσκευάζεται, το «Sel de l'Île de Ré» σε συμπιεσμένη μορφή δεν περιέχει σκληρά και/ή αιχμηρά ξένα σώματα μεγαλύτερα των 7 mm.

Χημικά χαρακτηριστικά

Το «Sel de l'Île de Ré» σε συμπιεσμένη μορφή δεν έχει υποστεί πλύση ή άλλη επεξεργασία, ούτε προσθήκη άλλων ουσιών. Όταν συσκευάζεται έχει:

— περιεκτικότητα σε αδιάλυτες ουσίες 0,75 g ή λιγότερο ανά 100 g άλατος

— περιεκτικότητα σε υγρασία 5 % ή μικρότερη.

B- «*Fleur de sel de l'Île de Ré*»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Fleur de sel de l'Île de Ré» αποτελείται από ελαφρούς και εύθρυπτους κρυστάλλους που επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού κατά τη συλλογή.

Το «Fleur de sel de l'Île de Ré» είναι λευκό και μπορεί να εμφανίζει ελαφρώς κόκκινες έως κίτρινες αποχρώσεις λόγω της παρουσίας μικροοργανισμών, που εξασθενούν με την πάροδο του χρόνου.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Οι κρύσταλλοι του «Fleur de sel de l'Île de Ré» έχουν κατά ως επί το πλείστον σχήμα κοίλης ανεστραμμένης πυραμίδας.

Το «Fleur de sel de l'Île de Ré» δεν περιέχει σκληρά και/ή αιχμηρά ξένα σώματα μεγαλύτερα των 5 mm.

Όταν συσκευάζεται, η πυκνότητα του «Fleur de sel de l'Île de Ré» δεν υπερβαίνει το 0,8.

Χημικά χαρακτηριστικά

Όταν συσκευάζεται, το «Fleur de sel de l'Île de Ré» έχει:

— περιεκτικότητα σε υγρασία 8 % ή μικρότερη.

— περιεκτικότητα σε αδιάλυτες ουσίες 0,2 g ή λιγότερο ανά 100 g *άνθους αλατιού*

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή και η συλλογή του «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel d'Île de Ré» εκτελούνται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel d'Île de Ré» τοποθετείται σε συσκευασίες που αναγνωρίζονται από τους αριθμούς των παρτίδων παραγωγής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους 10 δήμους:

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 και Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» παράγεται από θαλασσινό αλάτι των νησιών που συλλέγεται χειρωνακτικά μετά τη φυσική εξάτμιση του θαλασσινού νερού, το οποίο, με την επίδραση της βαρύτητας, ρέει με ελεγχόμενο τρόπο σε αλατούχα έλη στον πυθμένα των οποίων δημιουργείται με φυσικό τρόπο ένα στρώμα αργίλου.

Τα χαρακτηριστικά του «Sel de l'Île de Ré»/«Fleur de sel de l'Île de Ré» και η φήμη του οφείλονται σε συνδυασμό φυσικών παραγόντων, ιδίως κλιματολογικών και μορφολογικών, που χαρακτηρίζουν τη νήσο Ré, καθώς και στην τεχνογνωσία που έχουν αναπτύξει οι εργάτες των αλυκών από τον 12ο αιώνα.

Η νήσος Ré είναι μια σχετικά επίπεδη, χαμηλή και ιζηματογενής νήσος, που βρίσκεται σε απόσταση λίγων χιλιομέτρων από τη La Rochelle και χωρίζει το Pertuis Breton στα βόρεια από το Pertuis d'Antioche στα νότια.

Η νήσος Ré χαρακτηρίζεται από χαμηλά ασβεστώδη υψίπεδα που συνδέονται με θαλάσσιες ελώδεις περιοχές. Η νήσος Ré αποτελείται από τρεις πρώην νησίδες (Ré, Ars και Loix) που αποτελούν τμήμα των ασβεστωδών υψιπέδων του Aunis. Ενώθηκαν σταδιακά με αμμώδεις υφάλους, κροκάλες και με τη συσσώρευση ιζημάτων στα εδαφικά κοιλώματα Fier d'Ars και Fosse de Loix, που δημιούργησαν μεγάλες εκτάσεις θαλάσσιων ελών. Σε αυτά τα έλη, η συσσώρευση ιζημάτων με φυσικό τρόπο, ιδίως κατά την υποχώρηση των παγετώνων της Ολοκαίνου, εξελίχθηκε με την πάροδο του χρόνου σε ένα είδος ιζήματος γνωστό ως *terre de bri*, δημιουργώντας στη νήσο μια συμπαγή γκρι άργιλο που ονομάζεται *bric*. Τα διαφορετικά αυτά συμβάντα είχαν ως αποτέλεσμα τη διαμόρφωση ενός τοπίου με πολύ χαμηλό ανάγλυφο, όπου το υψηλότερο σημείο δεν υπερβαίνει τα 20 μέτρα.

Η νήσος Ré βρίσκεται στον Ατλαντικό Ωκεανό, και δέχεται ημιημερήσιες παλίρροιες. Οι ισχυρότερες παλίρροιες μπορούν να ανέλθουν σε εύρος μεταξύ 5 και 6 μέτρων.

Το μεσόκλιμα της νήσου Ré χαρακτηρίζεται από υψηλή μέση ετήσια ηλιοφάνεια (2 250 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως, σύμφωνα με τον μετεωρολογικό σταθμό της La Rochelle), σε συνδυασμό με χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων που κυμαίνονται κατά μέσο όρο σε 712 mm ετησίως για μέση περίοδο 113 ημερών κατά τις οποίες εκδηλώνονται βροχοπτώσεις (μέσος όρος δεδομένων στο La Couarde-sur-Mer, 1981-2010, Météo France). Επιπλέον, η θερμοκρασία και η υγρασία μεταβάλλονται ελάχιστα μεταξύ ημέρας και νύχτας. Ο αερισμός είναι ενεργός και τακτικός ως αποτέλεσμα της εναλλαγής της θαλάσσιας αύρας και των ωκεάνιων διαταραχών που φέρνουν ισχυρότερους ανέμους από τα βορειοδυτικά.

Για να αυξηθούν οι περιοχές παραγωγής, οι άνθρωποι διαμόρφωσαν την νήσο Ré καθαρίζοντας ή προσαρμόζοντας διάφορα τμήματά της.

Τα αλατούχα έλη της νήσου Ré αναπτύχθηκαν τον 12ο αιώνα (1191), με πρωτοβουλία των ιερέων του δήμου Saint-Michel-en-l'Herm, οι οποίοι ήταν οι γαιοκτήμονες των νήσων Ars και Loix.

Η περιοχή παραγωγής αλατιού συνέχισε να επεκτείνεται λόγω της συστηματικής κατασκευής αναχώματος και της δημιουργίας αλατούχων ελών γύρω από το Fier, με πρωτοβουλία διακεκριμένων προτεσταντών της νήσου Ré και της La Rochelle. Στα μέσα του 19ου αιώνα, η παραγωγή αλατιού στη νήσο Ré έφτασε στο αποκορύφωμά της, με 1 550 εκτάρια ελών και ετήσια παραγωγή 31 750 τόνων, γεγονός που την κατέστησε ακρογωνιαίο λίθο για την ανάπτυξη της νήσου (Tardy, 1987). Η ελώδης περιοχή που προσαρμόστηκε για την παραγωγή αλατιού καλύπτει σήμερα περίπου το 20 % της συνολικής έκτασης της νήσου. Αυτό το ανθρωπογενές περιβάλλον επηρεάζει σημαντικά το τοπίο και την εικόνα του νησιού.

Η τρέχουσα λειτουργία των αλατούχων ελών της νήσου Ré και οι τεχνικές συλλογής είναι πανομοιότυπες με τις πρακτικές που ήταν γνωστές κατά το αποκορύφωμα της παραγωγής αλατιού στη νήσο (τον 19ο αιώνα).

Η καθοδήγηση της ροής του νερού με την επίδραση της βαρύτητας προς τα αλατούχα έλη απαιτεί ιδιαίτερη τεχνογνωσία και είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή του «Sel de l'Île de Ré»/«Fleur de sel de l'Île de Ré». Οι εργάτες των αλυκών πρέπει να γνωρίζουν καλά τα χαρακτηριστικά των αλατούχων ελών τους, προκειμένου να διαχειρίζονται σωστά το νερό, να εξασφαλίζουν την ορθή εξάτμισή του και, ως εκ τούτου, να βελτιστοποιούν την παραγωγή του αλατιού και του ανθού αλατιού.

Οι εργάτες των αλυκών ακολουθούν πατροπαράδοτες τεχνικές και χρησιμοποιούν παραδοσιακά εργαλεία (*boguette, rouable, simoussi, souvron*, κ.λπ.) που έχουν σχεδιαστεί για τη διατήρηση των αλατούχων ελών, τη χειρωνακτική συλλογή αλατιού και τη συλλογή του ανθού αλατιού σε καθημερινή βάση.

Το προϊόν «Sel de l'Île de Ré» χαρακτηρίζεται από γκρίζο προς λευκό χρώμα και μπορεί να εμφανίζει ελαφρώς κίτρινες προς κόκκινες αποχρώσεις. Κατά τη συλλογή τους, οι περισσότεροι κρύσταλλοι έχουν σχήμα κύβου· αν και πωλούνται κυρίως σε αυτή τη μορφή, πωλούνται επίσης θρυμματισμένοι, κοσκινισμένοι ή συμπιεσμένοι.

Το «Fleur de sel de l'Île de Ré» είναι λευκό και μπορεί να εμφανίζει ελαφρώς κόκκινες προς κίτρινες αποχρώσεις, οι οποίες εξασθενούν με την πάροδο του χρόνου.

Αποτελείται από ελαφρούς και εύθρυπτους κρυστάλλους, κυρίως σε σχήμα κοίλης ανεστραμμένης πυραμίδας, οι οποίοι επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού κατά τη συλλογή.

Το «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» δεν υφίσταται πλύση ή εμπλουτισμό.

Κατ' ουσίαν, τα χαρακτηριστικά του «Sel de l'Île de Ré»/«Fleur de sel de l'Île de Ré» οφείλονται σε συνδυασμό των φυσικών παραγόντων της νήσου Ré και της τεχνογνωσίας που έχουν αναπτύξει οι παραγωγοί αλατιού και ανθού αλατιού.

Η επέκταση των αλατούχων ελών στηνήσο Ré με την ανάπτυξη και τον καθαρισμό των ελωδών περιοχών έχει εντείνει το αρχικό μεσόκλιμα του νησιού, το οποίο είναι ιδιαίτερο και ευνοεί σε μεγάλο βαθμό την εξάτμιση. Η υψηλή ηλιοφάνεια, η εναλλαγή της θαλάσσιας και της χερσαίας αύρας και οι περιορισμένες βροχοπτώσεις δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για την παραγωγή αλατιού και ανθού αλατιού. Η άργιλος των αλατούχων ελών, η οποία είναι αδιαπέραστο υλικό, επιτρέπει να αντανακλάται η θερμότητα του ήλιου, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα των λεκανών συγκέντρωσης. Αυτή η ιδιαίτερα σκληρή άργιλος είναι η αιτία της χαμηλής περιεκτικότητας σε αδιάλυτες ουσίες, η οποία επηρεάζει την ιδιαίτερη απόχρωση του αλατιού (γκρίζο προς λευκό). Οι ενίοτε ερυθρές προς κίτρινες αποχρώσεις συνδέονται με την παρουσία μικροοργανισμών που προσιδιάζουν στο περιβάλλον.

Οι εργάτες των αλυκών έμαθαν να χειρίζονται τις περιβαλλοντικές συνθήκες αναπτύσσοντας ειδική τεχνογνωσία σχετικά με την ανάπτυξη της γης, τη διαχείριση των υδάτων εντός των ελωδών περιοχών, τη χρήση ειδικών εργαλείων και τον ρυθμό συλλογής. Αυτή η τεχνογνωσία παραγωγής αλατιού της νήσου Ré αποτελεί μέρος μιας μακράς παράδοσης και συμβάλλει στα χαρακτηριστικά αυτού του αλατιού. Τα αλατούχα έλη, στον πυθμένα των οποίων έχει δημιουργηθεί με φυσικό τρόπο ένα στρώμα από άργιλο, έχουν διαμορφωθεί έτσι ώστε να δεσμεύουν το θαλάσσιο νερό με φυσικό τρόπο και να ρυθμίζουν τη ροή του με την επίδραση της βαρύτητας. Οι εργάτες των αλυκών διαχειρίζονται τη ροή του θαλασσινού νερού, από τις *vasais* (λεκάνες) έως τα *aires saunantes* (περιοχές παραγωγής αλατιού), ώστε να ευνοούνται η εξάτμιση και η κρυστάλλωση του θαλασσινού νερού για την παραγωγή αλατιού και ανθού αλατιού.

Όταν συλλέγεται χειρωνακτικά, το «Sel de l'Île de Ré» περιέχει κόκκους διαφόρων μεγεθών. Αυτός ο υψηλός βαθμός ποικιλομορφίας, που χαρακτηρίζει το αλάτι που συλλέγεται χειρωνακτικά σύμφωνα με την παραδοσιακή τεχνογνωσία των παραγωγών αλατιού του Ατλαντικού, έχει ως αποτέλεσμα υψηλότερο ανώτατο όριο μεγέθους κόκκων απ' ό,τι τα περισσότερα άλατα που συλλέγονται μηχανικά.

Εκτός από τις ειδικές ατμοσφαιρικές συνθήκες (ασθενείς άνεμοι, ηλιοφάνεια, απουσία υγρασίας ή βροχής), η παραγωγή του ανθού αλατιού απαιτεί ειδικές γνώσεις όσον αφορά τις υδρολογικές συνθήκες και τεχνικές συλλογής μεγάλης ακρίβειας. Απαιτείται λεπτό στρώμα νερού, ώστε ο ανθός αλατιού να μπορεί να επιπλέει ελεύθερα στην επιφάνεια και να συλλέγεται με προσοχή.

Οι φυσικές και κλιματικές συνθήκες του περιβάλλοντος σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των εργατών των αλυκών καθιστούν δυνατή την παραγωγή και συλλογή αλατιού και ανθού αλατιού, τα οποία, λόγω των εγγενών χαρακτηριστικών τους, δεν χρειάζεται να υποστούν πλύση ή εμπλουτισμό.

Εδώ και περισσότερα από 800 χρόνια, η παραγωγή αλατιού αποτελεί πυλώνα της οικονομίας της νήσου Ré, τόσο στο περιφερειακό εμπόριο όσο και στο εμπόριο μεγάλων αποστάσεων. Ορισμένες ιστορικές αναφορές, από τον 15ο αιώνα έως τη Γαλλική Επανάσταση, καθώς και νέες αναφορές στις αρχές του 20ου αιώνα, μνημονεύουν την παραγωγή αλατιού και το εθνικό και διεθνές εμπόριο της νήσου Ré.

Κάθε χρόνο, το «Sel de l'Île de Ré» αποτελεί αντικείμενο κάλυψης στον Τύπο και στην τηλεόραση, (*Sud-Ouest* 1986, *Le Figaro* 2012, France 3 2017 κ.λπ.).

Το «Fleur de sel de l'Île de Ré» αναφέρεται επίσης σε πολλά μέσα ενημέρωσης (*The New York Times* 2012, *Le Point* 2017, France Inter 2021 κ.λπ.). Αναφέρεται σε τοπικά βιβλία συνταγών, ιδίως στο «*Le sel de l'Île de Ré*» του Bahic (2015).

Τέλος, μετά την αναβίωση της παραγωγής αλατιού στα τέλη του 20ου αιώνα, το «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» έχει αναπτυχθεί σημαντικά.

Η φήμη αυτή υπερβαίνει τα γαλλικά σύνορα, καθώς το προϊόν «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» εξάγεται στην Ευρώπη, αλλά και στη Βόρεια και τη Νότια Αμερική, στην Ασία και σε ορισμένες χώρες της Μέσης Ανατολής. Μαρτυρίες αυτού του διεθνούς ταξιδιού περιλαμβάνονται σε άρθρα των μέσων ενημέρωσης, συμπεριλαμβανομένων των *Sud-Ouest* 1987, *The New York Times* 2012, και *ARD* 2021.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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