Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 280/04)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastulauseid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

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

ELi nr: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.6. Sool

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kirjeldus tootekategooriate kaupa

A. *„Sel de l'Île de Ré"*

Toode „Sel de l'Île de Ré" – kristalliline sool

Organoleptilised omadused

Toodet „Sel de l'Île de Ré" turustatakse kristallilisena, nagu see kokku kogutakse, sellisena nimetatakse seda tavaliselt jämesoolaks. Jahvatatud või sõelutud toodet turustatakse peensoolana. Toode „Sel de l'Île de Ré" on halli kuni valge värvusega, mis varieerub olenevalt lahustumatute osakeste määrast tootes. Mikroorganismide esinemise tõttu võib soola värvusel olla punakas või kollakas varjund.

Füüsikalised omadused

Kokkukogutud soolakristallid on enamasti kuubikujulised või nende liitumisel tekkinud moodustised.

Toode „Sel de l'Île de Ré" (Ré saare sool) on sool, mille granulomeetriline koostis on kokkukogumise hetkel ebaühtlane ning võib tootmishooaja jooksul olenevalt soolatiigis kujunevatele tingimustele tugevalt varieeruda.

— Toote „Sel de l'Île de Ré" granulomeetriline koostis on kokku kogumisel (jämesoola puhul) järgmine: vähemalt 90 % soolakristallide läbimõõt on alla 8 mm.

— Peensoola granulomeetriline koostis on järgmine: vähemalt 90 % soolakristallide läbimõõt on alla 2 mm.

Pakendatud tootes „Sel de l'Île de Ré" ei ole kõvasid ega teravate servadega võõrkehi, mille läbimõõt ületaks 7 mm.

Keemilised omadused

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kristalliline sool „Sel de l'Île de Ré“ on rafineerimata, pesemata ja ilma lisaaineteta. Pakendatud kujul on sellel järgmised omadused:

— lahustumatute osakeste kogus on kuni 0,75 g 100 g toote kohta;

— niiskusesisaldus on kuni 10 %.

Toode „Sel de l'Île de Ré“ – kompaktsool

Organoleptilised omadused

Kompaktsool „Sel de l'Île de Ré“ koosneb kokkupressitud kristallidest. See on halli kuni valge värvusega, mis varieerub olenevalt lahustumatute osakeste määrast tootes. Mikroorganismide esinemise tõttu võib soola värvusel olla punakas või kollakas varjund.

Füüsikalised omadused

Kompaktsoola „Sel de l'Île de Ré“ toodetakse eri suuruse ja kujuga plokkidena, mis kaaluvad üle 4 g.

Pakendatud kompaktsoolas „Sel de l'Île de Ré“ ei ole kõvasid ega teravate servadega võõrkehi, mille läbimõõt ületaks 7 mm.

Keemilised omadused

Kompaktsool „Sel de l'Île de Ré“ on rafineerimata, pesemata ja ilma lisaaineteta. Pakendatud kompaktsoolal on järgmised omadused:

— lahustumatute osakeste kogus on kuni 0,75 g 100 g toote kohta;

— niiskusesisaldus on kuni 5 %.

B. *„Fleur de sel de l'Île de Ré“*

Organoleptilised omadused

Toode „Fleur de sel de l'Île de Ré“ koosneb kergetest murenevatest kristallidest, mis kogutakse kokku veepinnalt.

Toode „Fleur de sel de l'Île de Ré“ on valge värvusega, kuid mikroorganismide tõttu võib sellel olla punakas või kollakas varjund, mis aja jooksul kaob.

Füüsikalised omadused

Tootes „Fleur de Sel de l'Île de Ré“ moodustavad soolakristallid tavaliselt tagurpidipööratud õõnsaid püramiide.

Tootes „Fleur de sel de l'Île de Ré“ ei ole kõvasid ega teravate servadega võõrkehi, mille läbimõõt ületaks 5 mm.

Pakendatud toote „Fleur de l'Île de Ré“ tihedus on kuni 0,8.

Keemilised omadused

Pakendatud tootel „Fleur de sel de l'Île de Ré“ on järgmised omadused:

— niiskusesisaldus on kuni 8 %;

— lahustumatute osakeste kogus on kuni 0,2 g 100 g toote kohta.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel d'Île de Ré“ tootmine ja kokkukogumine toimub eranditult geograafilises piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetuse viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

Toode „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ pakendatakse partiinumbriga tähistatud pakenditesse.

3.6. *Registreeritud toote märgistamise erieeskirjad*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmist kümmet kommuuni:

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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toode „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" on saarel toodetud meresool, mida kogutakse käsitsi pärast merevee looduslikku aurustumist soolatiikidest, mille põhi koosneb looduslikult savist ja kus kontrollitud veeringlus toimub raskusjõu mõjul.

Toote „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" omadused ja maine on seotud Ré saarele iseloomulike loodustingimustega, eriti ilmastiku ja morfoloogiliste teguritega, ning soolatootjate poolt alates 12. sajandist omandatud oskustega.

Ré on üsna lame, madal ja settelise tekkega saar, mis asub avamerel, mõne kilomeetri kaugusel La Rochelle'ist. Saarest põhjapool asub Pertuis Bretoni väin ja lõunapool Pertuis d'Antioche'i väin.

Ré saare piirkonnale on iseloomulikud lubjakiviplatood ja rannasoolakud. Ré saar koosneb kolmest endisest saarekesest (Ré, Ars ja Loix), mis on osa Aunis' lubjakiviplatoost. Järk-järgult on Fier d'Arsi ja Fosse de Loix' lahed täitunud liiva- ja veerisekuhjatiste ja setetega ning seal asuvad nüüd suured rannasoolakud. Nendele rannasoolakutele kogunenud setted, mis sattusid siia looduslikul teel eelkõige Flandria transgressiooni käigus, on aja jooksul muutunud halli värvi, kompaktseks ja piparkarpidega pikitud saviks (*terre de Bri*) , mida saarel kutsutakse *bric*„iks . Geoloogilised nähtused on kujundanud väga lameda maastiku, mille kõrgeim tipp ei ületa 20 meetrit.

Ré saar asub Atlandi ookeanis ning ööpäevas on saare rannikul kaks tõusu ja kaks mõõna. Kõige tugevamad looded võivad ulatuda 5 või 6 meetrini.

Ré saare mesokliimale on iseloomulik aasta keskmine päikesepaisteliste tundide suur arv (La Rochelle'i ilmajaama andmetel 2 250 tundi päikesepaistet aastas) koos rohkete sademetega, mida on keskmiselt 712 mm aastas, kusjuures sademetega päevi on aastas 113 (Météo France'i 1981.–2010. aasta keskmised andmed La Couarde sur Meri kohta). Lisaks on päevase ja öise temperatuuri ja õhuniiskuse vahe väike. Piirkonnas puhuvad pidevalt korrapäraselt suunda muutvad briisid ning ookeanilt saabuvad madalrõhkkonnad toovad loodest tugevamaid tuuli.

Tootmisalade laiendamiseks on inimene Ré saart kujundanud, harides üles või vormides selle mitmesuguseid piirkondi.

Ré saarel on Saint Michel en l'Hermi kloostri munkade eestvedamisel soolatiike rajatud alates 12. sajandist (1191). Sel ajal kuulusid Arsi ja Loix" saared kloostrile.

Ré saare ja La Rochelle'i mõjukate protestantide eestvedamisel rajati soolatootmise laiendamiseks Fier d'Arsi lahe ümber aktiivselt tamme ja soolatiike. Soolatootmise hiilgeaeg Ré saarel oli 19. sajandil, mil soolatiikide pindala oli 1 550 hektarit ja aastatoodang 31 750 tonni. Soolatootmine oli saare arengu peamine alustala (Tardy, 1987). Soolatootmiseks kujundatud rannasoolakud hõlmavad praegu ligikaudu 20 % saare kogupindalast. See inimtekkeline keskkond mõjutab tugevalt saare maastikku ja kuvandit.

Tänapäeval kasutatakse Ré saare soolatiike ja kogutakse soola samal moel nagu soolatootmise hiilgeajal (19. sajandil).

Raskusjõu mõjul toimuva veeringluse juhtimine nõuab täpseid oskusi ja on toote „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" tootmisel määrava tähtsusega. Soolatootjad peavad teadma oma tiigi eripära, et korraldada veeringlust oskuslikult. Nad peavad tagama vee õige aurustumiskiiruse, et soola ja *fleur de sel*i teke oleks optimaalne.

Soolatootjad järgivad esivanemate töövõtteid ja kasutavad traditsioonilisi töövahendeid (teatav labidas *boguette*, teatav reha *rouable*, pika varrega lauajupp *simoussi*, sisuliselt samasugune *souvron* jne), mis on kohandatud soolatiikide hooldamiseks ning soola käsitsi kokkukogumiseks ja *fleur de sel*i igapäevaseks kogumiseks.

Tootele „Sel de l'Île de Ré“ on iseloomulik hall kuni valge värvus, millel võib olla kergelt kollakas või punakas varjund. Kokkukogumisel on suurem osa soolakristallidest kuubikujulised. Soola turustatakse peamiselt sellisel kujul, kuid soola võib ka jahvatada ja sõeluda või kokku pressida.

Toode „Fleur de sel de l'Île de Ré“ on valge värvusega, millel võib olla punakas või kollakas varjund, mis aja jooksul kaob.

Toode koosneb kergetest murenevatest kristallidest, mis tavaliselt moodustavad veepinnal hõljuva, tagurpidipööratud õõnsa püramiidi.

Toodet „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ ei pesta ega rikastata.

Ennekõike on toote „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ omadused seotud Ré saare looduslike tegurite ja soolatootjate oskusteabega.

Rannasoolakute ümberkujundamine ja puhastamine Ré saarel selleks, et rajada soolatiike, tugevdas saare algset mesokliimat, mis on eriline ja soodustab tugevat aurustumist. Palju päikesepaistet, mere- ja maismaabriiside vaheldumine ning vähe sademeid – need on soola ja *fleur de sel*i tootmiseks soodsad tingimused. Soolatiikide savine põhi ei lase vett läbi ja kiirgab päikesesoojust välja tagasi, suurendades soolatiikide tõhusust. Kuna tegemist on eriti kõva saviga, siis on lahustumatute osakeste määr soolas väike, mis tagab soola ainuomase värvuse (hallikas kuni valge). Mõnikord on soolal punakas või kollakas varjund, mis on seotud keskkonnale omaste mikroorganismidega.

Soolatootjad on osanud võtta arvesse keskkonnatingimusi ja omandanud erilised oskused seoses maakasutuse, rannasoolakute veerežiimi juhtimise, spetsiaalsete tööriistade kasutamise ja soola kokkukogumise ajastamisega. Ré saarel on soolatootmisel pikk ajalugu ning kogutud oskusteave võimaldab toota eripäraste omadustega soola. Soolatiikidel on looduslik savipõhi ja tiigid on rajatud nii, et nende täitmine mereveega ja kontrollitud veeringlus neis toimuks raskusjõu mõjul. Soolatootjad kontrollivad merevee jõudmist kogumistiigist soolatiiki, selle eesmärk on soodustada merevee aurustumist ja kristallumist, et moodustuks sool ja *fleur de sel*.

Käsitsi kokkukogutud toote „Sel de l'Île de Ré“ granulomeetriline koostis on ebaühtlane. Selline suur ebaühtlus, mis on omane Atlandi soolatootjate traditsioonilise oskusteabe kohaselt käsitsi kokkukogutud soolale, on tingitud asjaolust, et soolaterad on suuremad kui enamiku mehaaniliselt kokkukogutavate soolade puhul.

Lisaks konkreetsetele atmosfääritingimustele (kerge tuul, päike, niiskuse ja vihma puudumine) on *fleur de sel*i tekkeks vaja luua eriline veekeskkond ja kasutada toote kokkukogumisel eriti täpseid võtteid. Veekiht peab olema õhuke, et *fleur de sel* saaks veepinnal vabalt ujuda ja seda oleks võimalik õrnalt kokku koguda.

Keskkonna- ja ilmastikutingimused ning soolatootjate oskusteave võimaldavad toota ning koguda selliste omadustega soola ja *fleur de sel*i, mida ei ole vaja pesta ega rikastada.

Soolatootmine on olnud juba üle 800 aasta Ré saare majanduse tugisammas, kaubavahetus hõlmab nii naabruskonda kui ka kaugemaid piirkondi. Paljudes vanades kirjutistes alates 15. sajandist kuni Prantsuse revolutsioonini ja seejärel alates 20. sajandi algusest, on mainitud soolatootmist Ré saarel ning sellega kauplemist riigis ja välisturgudel.

Igal aastal kõneldakse tootest „Sel de l'Île de Ré“ ajakirjanduses ja televisioonis (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017 jne).

Ka toodet „Fleur de sel de l'Île de Ré“ on nimetatud paljudes meediaväljaannetes (New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 jne). Sellest on juttu piirkonna kokaraamatutes, eelkõige Stéphane Bahic'i koostatud raamatus „Le sel de l'Île de Ré“ (2015).

Alates toote „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ tootmise taasalustamisest 20. sajandi lõpul on see märkimisväärselt arenenud.

Kuna toodet „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ eksporditakse Euroopasse, aga ka Põhja- ja Lõuna-Ameerikasse, Aasiasse ja mõnesse Lähis-Ida riiki, ulatub selle maine Prantsusmaa piiridest kaugemale. Rahvusvahelisest mainest annavad tunnistust meedias ilmunud artiklid: Sud-Ouest 1987, New York Times 2012, ARD 2021 jne.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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