Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(2023/C 280/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla ([1]) kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré”

EU-nro: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 2.6. Suola

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Tuoteluokan mukainen kuvaus

A– *”Sel de l’Île de Ré”*

Sel de l’Île de Ré -kidesuola

Aistinvaraiset ominaisuudet

Sel de l’Île de Ré -suola on kerättyä käsittelemätöntä kidesuolaa, jota kutsutaan yleisesti karkeaksi suolaksi, tai hienoa suolaa, kun kiteet on jauhettu tai seulottu. Sel de l’Île de Ré -suolan väri vaihtelee harmaasta valkoiseen sen mukaan, minkä verran tuotteessa on liukenemattomia aineita. Siinä voi olla myös hentoja punaisen ja keltaisen sävyjä, jos tuotteessa on mikro-organismeja.

Fyysiset ominaisuudet

Kerätyt kiteet ovat pääasiassa kuution muotoisia, ja nämä kiteet voivat muodostaa myös kideryhmiä.

Sel de l’Île de Ré -kidesuolan raekoko on keruuhetkellä heterogeeninen ja voi vaihdella tuotantokauden aikana huomattavasti sen mukaan, miten suola-allasta hoidetaan.

— Keruun jälkeen käsittelemättömän ja yleisesti karkeaksi suolaksi nimitetyn Sel de l’Île de Ré -suolan raekoko: vähintään 90 prosenttia suolarakeista on kooltaan alle 8 mm.

— Hienon suolan raekoko: vähintään 90 prosenttia suolarakeista on kooltaan alle 2 mm.

Pakkaushetkellä Sel de l’Île de Ré -suolassa ei saa olla kovia ja/tai teräviä vierasesineitä, joiden koko on yli 7 mm.

Kemialliset ominaisuudet

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Sel de l'Île de Ré -kidesuola on puhdistamatonta, sitä ei ole pesty eikä siihen ole lisätty lisäaineita. Pakkaushetkellä

— liukenemattomien aineiden pitoisuus on enintään 0,75 grammaa 100 grammassa suolaa,

— kosteuspitoisuus on enintään 10 prosenttia.

Tiivistetyssä muodossa oleva Sel de l'Île de Ré -suola

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tiivistetyssä muodossa oleva Sel de l'Île de Ré -suola koostuu yhteen tiivistyneistä kiteistä. Sen väri vaihtelee harmaasta valkoiseen sen mukaan, minkä verran tuotteessa on liukenemattomia aineita. Siinä voi olla myös hentoja punaisen ja keltaisen sävyjä, jos tuotteessa on mikro-organismeja.

Fyysiset ominaisuudet

Tiivistetyssä muodossa oleva Sel de l'Île de Ré -suola koostuu erikokoisista ja -muotoisista paakuista, joiden paino on yli 4 grammaa.

Pakkaushetkellä tiivistetyssä muodossa olevassa Sel de l'Île de Ré -suolassa ei saa olla kovia ja/tai teräviä vierasesineitä, joiden koko on yli 7 mm.

Kemialliset ominaisuudet

Tiivistetyssä muodossa oleva Sel de l'Île de Ré -suola on puhdistamatonta, sitä ei ole pesty eikä siihen ole lisätty lisäaineita. Pakkaushetkellä

— liukenemattomien aineiden pitoisuus on enintään 0,75 grammaa 100 grammassa suolaa,

— kosteuspitoisuus on enintään 5 prosenttia.

B– *"Fleur de sel de l'Île de Ré"*

Aistinvaraiset ominaisuudet

Fleur de sel de l'Île de Ré -suola koostuu kevyistä ja murenevista kiteistä, jotka kelluvat keruuhetkellä veden pinnalla.

Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan väri on valkoinen ja siinä voi olla myös ajan mittaan haalistuvia punaisen ja keltaisen sävyjä, jos tuotteessa on mikro-organismeja.

Fyysiset ominaisuudet

Fleur de Sel de l'Île de Ré -suola koostuu pääasiassa ylösalaisin olevista pyramidinmuotoisista ontoista kiteistä.

Fleur de sel de l'Île de Ré -suolassa ei saa olla kovia ja/tai teräviä vierasesineitä, joiden koko on yli 5 mm.

Pakkaushetkellä Fleur de l'Île de Ré -suolan tiheys on enintään 0,8.

Kemialliset ominaisuudet

Pakkaushetkellä Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan

— kosteuspitoisuus on enintään 8 prosenttia,

— liukenemattomien aineiden pitoisuus on enintään 0,2 grammaa 100 grammassa suolaa

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan tuotanto ja keruu tapahtuu yksinomaan maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île Ré -suola pakataan eränumerolla varustettuihin pakkauksiin.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat seuraavat kymmenen kuntaa:

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 ja Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suola on saaristosta saatava merisuolatuote, joka kerätään käsin sen jälkeen, kun merivesi on haihtunut luonnollisesti painovoimaan perustuvan veden liikkeen tuloksena suola-altaissa, joissa on luonnollinen savipohja.

Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan ominaisuudet ja maine ovat syntyneet Île de Ré -saarelle ominaisten luontoon liittyvien, erityisesti ilmastollisten ja morfologisten tekijöiden, ja suolatyöntekijöiden 1100-luvulta lähtien käyttämän taitotiedon ansiosta.

Île de Ré on melko tasainen, matala ja sedimenttien muodostama saari, joka sijaitsee muutaman kilometrin päässä La Rochellen edustalla. Sen pohjoispuolella on Pertuis Breton ja eteläpuolella Pertuis d'Antioche.

Île de Ré -saarelle ovat ominaisia matalat kalkkikivitasangot ja marskimaa-alueet. Île de Ré koostuu kolmesta vanhasta saarekkeesta (Ré, Ars ja Loix), jotka kuuluvat Aunis'n kalkkikivitasankoon. Hiekka- ja pikkukivijonot sekä Fier d'Arsin ja Fosse de Loix'n painanteisiin kerääntyneet sedimenttikerrostumat ovat yhdistäneet saarekkeet vähitellen toisiinsa niin, että on muodostunut laajoja marskimaa-alueita. Näillä marskimailla erityisesti silloin, kun Flanderin rantaviiva siirtyi sisämaahan päin, luonnollisesti muodostuneet sedimenttikertymät ovat muuntuneet ajan mittaan tiiviiksi hiekattomaksi harmaaksi savimaaksi ("terre de bri"), josta käytetään saarella nimitystä *bric*. Eri aikakaudet ovat muokanneet maiseman melko tasaiseksi, ja korkein kohta on enintään 20 metriä.

Île de Ré sijaitsee Atlantin rannikolla, jossa vuorovesi vaihtuu kahdesti päivässä. Vuoroveden korkeusero voi olla enimmillään 5–6 metriä.

Île de Rén paikallisilmastossa vuotuinen auringonsäteilyn määrä on korkea (La Rochellen sääaseman mukaan 2 250 aurinkotuntia vuodessa) ja sademäärä on pieni, toisin sanoen keskimäärin 712 mm vuodessa keskimäärin 113 päivän aikana (Météo Francelta saadut keskimääräiset tiedot vuosina 1981–2010 Couarde sur Merissä). Lisäksi yö- ja päivälämpötilojen ja -kosteuden vaihtelu on vähäistä. Termisten tuulten ja luoteesta voimakkaita tuulia tuovien merellä syntyneiden säähäiriöiden yhdistyessä alueella tuulee paljon ja säännöllisesti.

Saadakseen lisää tuotantoalaa ihmiset ovat raivanneet ja muokanneet maastoa Île de Rén eri osissa.

Île de Rén suola-altaat on perustettu 1100-luvulla (1191) Saint Michel en l'Hermin uskovaisten, Ars'in ja Loix'n saarten herrojen kannustuksesta.

Île de Rén ja La Rochellen merkittävien protestanttien aloitteesta suolantuotantoaluetta laajennettiin jatkamalla patoamista ja rakentamalla suola-altaita Fierin saaren ympärille. Île de Rén suolantuotannon huippukausi ajoittuu 1800-luvun puoliväliin. Tuolloin sen käytössä oli 1 550 hehtaaria marskimaata ja vuosituotanto oli 31 750 tonnia, mikä teki suolantuotannosta saaren kehityksen peruspilarin (Tardy, 1987). Suolantuotantoon muokattu marskimaa kattaa nykyisin noin 20 prosenttia saaren kokonaispinta-alasta. Tämä ihmisen muokkaama ympäristö vaikuttaa merkittävästi saaren maisemaan ja imagoon.

Île de Rén suola-altaiden nykyiset toimintatavat ja keruumenetelmät ovat täysin samat kuin saaren suolantuotannon kukoistuskaudella (1800-luvulla).

Veden hallinta painovoimaan perustuvassa liikkeessä edellyttää tarkkaa osaamista ja on määrittävä tekijä Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan tuotannossa. Suolatyöntekijöiden on tunnettava marskimaansa ominaisuudet voidakseen hallita veden määrää, varmistaakseen veden asianmukaisen haihtumisen ja optimoidakseen siten suolan ja suolankukan tuotannon.

Suolatyöntekijät käyttävät vanhoja työtapoja ja perinteisiä työkaluja (kuten *boguette, rouable, simoussi, souvron*), jotka on tarkoitettu suola-altaiden hoitoon ja suolan keräämiseen käsin sekä suolankukan päivittäiseen keräämiseen.

Sel de l'Île de Ré -suolan väri vaihtelee harmaasta valkoiseen ja siinä voi olla hentoja punaisen ja keltaisen sävyjä. Kerättäessä kiteet ovat pääasiassa kuution muotoisia, ja niitä pidetään kaupan pääasiassa tässä muodossa. Ne voivat olla myös jauhetussa, seulotussa tai yhteen tiivistyneessä muodossa.

Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan väri on valkoinen ja siinä voi olla ajan mittaan haalistuvia hentoja punaisen ja keltaisen sävyjä.

Se koostuu kevyistä ja murenevista, pääosin ylösalaisin olevista pyramidinmuotoisia ontoista kiteistä, jotka kelluvat keruuhetkellä veden pinnalla.

Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolaa ei pestä eikä tuotteeseen lisätä muita aineita.

Sel de l'Île de Ré / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolan ominaisuuksiin ovat ensisijaisesti vaikuttaneet Île de Ré -saarelle ominaiset luontoon liittyvät tekijät sekä suolan ja suolankukan tuottajien käyttämä taitotieto.

Suola-altaiden perustaminen Île de Ré -saarelle marskialueita muokkaamalla ja raivaamalla on tehostanut saaren alkuperäistä paikallisilmastoa, joka suosii veden haihtumista. Jatkuva auringonpaiste, meri- ja maatuulien vaihtelu sekä vähäiset sateet luovat olosuhteet, jotka suosivat suolan ja suolankukan tuotantoa. Suola-altaiden vedenkestävä savi auttaa pidättämään auringon lämpöä ja tehostaa tiivistysaltaiden toimintaa. Tämän erityisen kovan saven ansiosta suolan liukenemattomien aineiden pitoisuus on pieni, mikä määrittää suolan värin (harmaasta valkoiseen). Toisinaan suolassa olevat punaisesta keltaiseen vaihtelevat sävyt liittyvät puolestaan suolassa oleviin ympäristölle ominaisiin mikro-organismeihin.

Suolatyöntekijät ovat osanneet hallita ympäristön olosuhteita ja kehittää alueen hoitoon, marskimaan vesien ohjaamiseen, erityisten työkalujen käyttöön ja keruun rytmiin liittyvää erityistä taitotietoa. Tämä Île de Rén suolantuotantoon liittyvä osaaminen on osa pitkää perinnettä ja vaikuttaa suolan ominaisuuksiin. Suola-altaat, joissa on luonnollinen savipohja, on muotoiltu niin, että ne keräävät merivettä luonnollisesti ja säätelevät painovoimaan perustuvaa veden liikettä. Suolatyöntekijät hallitsevat meriveden käsittelyn merivesialtaista (*vasais*) aina suolankeruualueille (*aires saunantes*) niin, että se edistää meriveden haihtumista ja kiteytymistä suolaksi ja suolankukaksi.

Käsin kerättävän Sel de l'Île de Ré -suolan raekoko on heterogeeninen. Tälle Atlantin suolantuottajien perinteisen taitotiedon mukaisesti käsin kerätylle suolalle on ominaista huomattavan heterogeeninen raekoko, minkä vuoksi sen sallittu raekoko on suurempi kuin suurimmalla osalla mekaanisesti kerätyistä suoloista.

Ilmasto-olojen (leudot tuulet, auringonpaiste ja kosteuden tai sateiden vähäisyys) vuoksi suolankukan tuotannossa on tärkeää tuntea nämä hydrauliset olot ja hallita tarkasti erityiset keruutekniikat. Vesimassan on oltava ohut, jotta suolankukka voi kellua vapaasti sen pinnalla ja jotta se voidaan poimia varovasti.

Fyysisten ja ilmastollisten ympäristöolosuhteiden sekä suolatyöntekijöiden taitotiedon ansiosta voidaan tuottaa ja kerätä ominaisuuksiltaan sellaista suolaa ja suolankukkaa, jota ei tarvitse pestä ja joihin ei tarvitse lisätä muita aineita.

Yli 800 vuoden ajan suolantuotanto on ollut Île de Rén talouden tukiplari sekä alueella että sen ulkopuolella käytävässä kaupassa. Monissa vanhoissa kirjoituksissa, jotka ovat peräisin 1400-luvulta aina Ranskan vallankumoukseen asti sekä 1900-luvun alusta, mainitaan Île de Rén suolantuotanto sekä kotimaan ja ulkomaan kauppa.

Sel de l'Île de Ré -suola on vuosittain uutisten aiheena sekä sanomalehdissä että televisiossa (kuten Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012 ja France 3. 2017).

Myös Fleur de sel de l'Île de Ré -suola on mainittu useissa tiedotusvälineissä (kuten The New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021). Se mainitaan alueen reseptikirjoissa, erityisesti teoksessa *Le sel de l'Île de Ré* (Bahic, 2015).

Sen jälkeen, kun suolantuotanto aloitettiin uudelleen 1900-luvun lopussa, Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolaa on kehitetty merkittävällä tavalla.

Niiden maine ulottuu Ranskan rajojen ulkopuolelle, sillä Sel de l'Île de Ré- / Fleur de sel de l'Île de Ré -suolaa viedään paitsi Eurooppaan myös Pohjois- ja Etelä-Amerikkaan, Aasiaan ja muutamiin Lähi-idän maihin. Esimerkiksi seuraavissa tiedotusvälineissä julkaistut artikkelit ovat todisteena tästä kansainvälisestä maineesta: Sud-Ouest 1987, The New York Times 2012 ja ARD 2021.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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