Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 280/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

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

EU br.: PGI-FR-02782 – 2.7.2021.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

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

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.6. Sol

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Opis po kategoriji proizvoda

A – *„Sel de l'Île de Ré"*

„Sel de l'Île de Ré" u obliku kristala

Organoleptička svojstva

Sol „Sel de l'Île de Ré" dolazi u obliku kristala neobrađenih nakon berbe, poznatih kao krupna sol, ili u obliku sitne soli ako su kristali mljeveni ili prosijani. „Sel de l'Île de Ré" sive je do bijele boje koja ovisi o udjelu netopivih tvari u proizvodu. Zbog prisutnosti mikroorganizama može sadržavati crvenkaste do žute nijanse.

Fizička svojstva

Prikupljeni kristali većinom su u obliku kocke ili kockastih nakupina.

„Sel de l'Île de Ré" u obliku kristala sol je čija je granulometrija heterogena pri berbi i može znatno varirati tijekom proizvodne sezone, ovisno o upravljanju slanom močvarom.

— Granulometrija soli „Sel de l'Île de Ré", neobrađene nakon berbe, poznate kao krupna sol: najmanje 90 % zrna soli manje je od 8 mm.

— Granulometrija sitne soli: najmanje 90 % zrna soli manje je od 2 mm.

„Sel de l'Île de Ré" pri pakiranju ne sadržava nikakva tvrda i/ili oštra strana tijela veća od 7 mm.

Kemijska svojstva

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sol „Sel de l'Île de Ré" u obliku kristala ne rafinira se niti ispire te joj se ne dodaju nikakvi aditivi. Prilikom pakiranja:

— Udio netopivih tvari iznosi najviše 0,75 g na 100 g soli.

— Udio vlage iznosi najviše 10 %.

„Sel de l'Île de Ré" u zbijenom obliku

Organoleptička svojstva

„Sel de l'Île de Ré" u zbijenom obliku sastoji se od zbijenih kristala. Sive je do bijele boje koja ovisi o udjelu netopivih tvari u proizvodu. Zbog prisutnosti mikroorganizama može sadržavati crvenkaste do žute nijanse.

Fizička svojstva

„Sel de l'Île de Ré" u zbijenom obliku dolazi u blokovima različitih veličina i oblika, mase veće od 4 g.

„Sel de l'Île de Ré" u zbijenom obliku pri pakiranju ne sadržava nikakva tvrda i/ili oštra strana tijela veća od 7 mm.

Kemijska svojstva

Sol „Sel de l'Île de Ré" u zbijenom obliku ne rafinira se niti ispire te joj se ne dodaju nikakvi aditivi. Prilikom pakiranja:

— Udio netopivih tvari iznosi najviše 0,75 g na 100 g soli.

— Udio vlage iznosi najviše 5 %.

B – *„Fleur de sel de l'Île de Ré"*

Organoleptička svojstva

Cvijet soli „Fleur de sel de l'Île de Ré" sastoji se od laganih i sipkih kristala koji pri berbi plutaju na površini vode.

„Fleur de sel de l'Île de Ré" bijele je boje, a zbog prisutnosti mikroorganizama može sadržavati crvenkaste do žute nijanse koje s vremenom blijede.

Fizička svojstva

Kristali cvijeta soli „Fleur de sel de l'Île de Ré" uglavnom imaju oblik šuplje i obrnute piramide.

„Fleur de sel de l'Île de Ré" ne sadržava nikakva tvrda i/ili oštra strana tijela veća od 5 mm.

Gustoća cvijeta soli „Fleur de l'Île de Ré" pri pakiranju iznosi najviše 0,8.

Kemijska svojstva

Prilikom pakiranja cvijeta soli „Fleur de sel de l'Île de Ré":

— Udio vlage iznosi najviše 8 %.

— Udio netopivih tvari iznosi najviše 0,2 g na 100 g cvijeta soli.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Postupci proizvodnje i berbe soli „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" provode se isključivo na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" pakira se u pakiranja označena serijskim brojem.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedećih 10 općina:

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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" proizvodi se od otočne morske soli i ubire ručno nakon prirodnog isparavanja morske vode uslijed gravitacijskog kruženja u slanim močvarama čije se dno prirodno sastoji od gline.

Svojstva soli „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" i njezin ugled posljedica su spoja prirodnih čimbenika, osobito klimatskih i morfoloških, koji su svojstveni otoku Ré te znanja i iskustva koje radnici solane primjenjuju od 12. stoljeća.

Ré je relativno ravan, nizak i sedimentni otok koji je udaljen nekoliko kilometara od obale grada La Rochelle te razdvaja tjesnac Pertuis Breton na sjeveru od tjesnaca Pertuis d'Antioche na jugu.

Otok Ré odlikuje se niskim vapnenačkim zaravnima povezanima s područjima morskih močvara. Čine ga tri negdašnja otočića (Ré, Ars i Loix) koja pripadaju vapnenačkoj zaravni Aunis. Oni su se postupno povezali pješčanim i šljunčanim sprudovima te nakupljanjem sedimenta u depresijama Fier d'Ars i Fosse de Loix, slijedom čega su nastala velika područja morskih močvara. U tim su se močvarama prirodno nakupljeni sedimenti, osobito tijekom flandrijske transgresije, s vremenom pretvorili u tzv. *terre de Bri* i stvorili kompaktnu sivu glinu koja se na otoku naziva *bric*. Ta različita razdoblja stvorila su krajolik sa slabo izraženim reljefom, čija najviša točka ne prelazi 20 metara.

Otok Ré nalazi se u Atlantskom oceanu s poludnevnom izmjenom plime i oseke. Najveći raspon plime i oseke može doseći od 5 do 6 metara.

Mezoklima otoka Ré odlikuje se velikim prosječnim brojem sunčanih sati godišnje (2 250 sunčanih sati godišnje prema podacima meteorološke postaje La Rochelle) te manje obilnim kišama čija prosječna količina iznosi 712 mm godišnje tijekom prosječno 113 kišnih dana (prosječni podaci službe Météo France od 1981. do 2010. u mjestu Couarde sur Mer). Osim toga, male su razlike u temperaturi i vlažnosti između dana i noći. Zahvaljujući izmjenjivanju termičkih vjetrova i oceanskih poremećaja koji sa sjeverozapada donose jače vjetrove, zrak neprestano i redovito protječe.

Kako bi dobio površinu za proizvodnju, čovjek je oblikovao otok Ré krčenjem ili obrađivanjem različitih predjela tog područja.

Slane močvare otoka Ré nastale su u 12. stoljeću (1191.) na poticaj redovnika iz opatije Saint Michel en l'Herm, gospodara otoka Ars i Loix.

Širenje područja proizvodnje soli nastavilo se odlučnim obnavljanjem brana i stvaranjem slanih močvara oko ruba uvale Fier, na inicijativu protestantskih uglednika s otoka Ré i iz grada La Rochelle. Djelatnost proizvodnje soli na otoku Ré dosegnula je vrhunac sredinom 19. stoljeća kad je obuhvaćala 1 550 ha močvara i dosegla godišnju proizvodnju od 31 750 tona, zbog čega je bila temeljni stup razvoja otoka (Tardy, 1987.). To močvarno područje oblikovano za proizvodnju soli danas zauzima otprilike 20 % ukupne površine otoka. Taj antropogeni okoliš snažno utječe na krajolik i izgled otoka.

Današnji način funkcioniranja slanih močvara otoka Ré i tehnike berbe identični su praksama koje su bile poznate kad je solana na otoku bila na vrhuncu (19. stoljeće).

Upravljanje kruženjem vode u gravitacijskom sustavu zahtijeva precizno znanje i iskustvo te je ono odlučujuće za proizvodnju soli „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré". Radnik solane mora poznavati obilježja svoje močvare kako bi vješto upravljao vodom, osigurao dobro isparavanje vode i time postigao što bolju proizvodnju soli i cvijeta soli.

Radnici solane reproduciraju običaje predaka i upotrebljavaju tradicionalne alate (*boguette, rouable, simoussi, souvron*...), prilagođene održavanju slanih močvara i ručnoj berbi soli odnosno svakodnevnoj berbi cvijeta soli.

„Sel de l'Île de Ré" sive je do bijele boje i može sadržavati žućkaste do crvene nijanse. Prilikom berbe kristali su uglavnom kockastog oblika te se najčešće stavljaju na tržište u tom obliku ili ih se eventualno može mljeti, prosijati ili zbiti.

„Fleur de sel d'Île de Ré" bijele je boje te može sadržavati crvenkaste do žute nijanse koje s vremenom blijede.

Sastoji se od laganih i sipkih kristala koji su uglavnom u obliku šuplje i obrnute piramide i koji pri berbi plutaju na površini vode.

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" ne ispire se niti obogaćuje.

Svojstva soli „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" ponajprije su posljedica spoja prirodnih čimbenika otoka Ré te znanja i iskustva koja primjenjuju njegovi proizvođači soli i cvijeta soli.

Širenje slanih močvara na otoku Ré uređenjem i krčenjem močvarnih područja pojačalo je specifičnu izvornu mezoklimu otoka koja se odlikuje posebnom mogućnošću isparivanja. Posljedična osunčanost, izmjena morskih i kopnenih povjetaraca te mali broj padalina pogodni su uvjeti za proizvodnju soli i cvijeta soli. Nepropusna glina slanih močvara omogućuje otpuštanje topline sunca, čime se povećava učinkovitost koncentracijskih bazena. Zbog te osobito tvrde gline sol ima mali udio netopivih tvari koji određuje njezinu specifičnu sivu do bijelu boju, a ponekad prisutne crvene do žute nijanse povezane su s prisutnošću mikroorganizama specifičnih za to podneblje.

Radnici solane znali su iskoristiti uvjete tog podneblja te su tako razvili posebno znanje i iskustvo u pogledu uređenja područja, upravljanja vodom unutar močvare, upotrebe posebnih alata i dinamike berbe. To znanje i iskustvo povezani s proizvodnjom soli na otoku Ré dio su duge tradicije i pridonose svojstvima te soli. Slane močvare, čije se dno prirodno sastoji od gline, oblikovane su na način da se prirodno pune morskom vodom i omogućavaju njezino gravitacijsko kruženje. Radnici solane vješto upravljaju morskom vodom od prvog (*vasais*) do posljednjeg bazena (*aires saunantes*) i time potiču isparavanje i kristalizaciju morske vode kako bi dobili sol i cvijet soli.

„Sel de l'Île de Ré" bere se ručno te je heterogene granulometrije. Zbog te izražene heterogenosti, tipične za sol koja se bere ručno u skladu s tradicionalnim znanjem i iskustvom proizvođača soli iz Atlantskog oceana, najveće zrno soli veće je nego u većini mehanički ubrane soli.

Osim posebnih atmosferskih uvjeta (lagani povjetarac, sunce i izostanak vlage ili kiše), za proizvodnju cvijeta soli potrebno je vješto vladati hidrauličkim značajkama i još vještije postupkom berbe. Potreban je tanak sloj vode kako bi cvijet soli mogao slobodno plutati na površini i pažljivo se ubrati.

Svi fizički i klimatski uvjeti podneblja te znanje i iskustvo radnika solane omogućuju proizvodnju i berbu soli i cvijeta soli čija bitna svojstva isključuju postupke ispiranja ili obogaćivanja.

Tijekom više od 800 godina proizvodnja soli bila je stup gospodarstva otoka Ré u regionalnoj trgovini, ali i šire. Proizvodnja soli na otoku Ré, kao i nacionalna i međunarodna trgovina tom soli, spominju se u brojnim starim spisima, od 15. stoljeća do Francuske revolucije, a zatim i početkom 20. stoljeća.

„Sel de l'Île de Ré" svake godine dobiva medijsku pozornost u tisku i na televiziji (Sud-Ouest 1986., Le Figaro 2012., France 3 2017. itd.).

„Fleur de sel d'Île de Ré" također se spominje u brojnim medijima (New York Times 2012., Le Point 2017., France Inter 2021. itd.). Spominje se i u knjigama domaćih recepata, osobito u knjizi *Le sel de l'Île de Ré* (Bahic, 2015.).

Naposljetku, od ponovnog pokretanja proizvodnje soli krajem 20. stoljeća sol „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" doživjela je značajan procvat.

Taj ugled nadilazi francuske granice jer se „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel d'Île de Ré" izvozi u Europu, ali i Sjevernu i Južnu Ameriku, Aziju i određene zemlje Bliskog istoka. O tom međunarodnom uspjehu svjedoče medijski članci: Sud-Ouest 1987., New York Times 2012., ARD 2021.…

Upućivanje na objavu specifikacije

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