Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 280/04)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

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

EU-szám: PGI-FR-02782 – 2021.7.2.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.6. osztály: Só

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Termékkategóriánkénti leírás

A. *„Sel de l'Île de Ré"*

Kristályos „Sel de l'Île de Ré" só

Érzékszervi jellemzők

A „Sel de l'Île de Ré" kristályos, nyers alakban, közismert nevén durva sóként, vagy – ha a kristályokat őrlik és átszitálják – finom sóként kerül forgalomba. A „Sel de l'Île de Ré" színe a termékben lévő oldhatatlananyag-tartalomtól függően a szürkétől a fehérig terjed. A mikroorganizmusok jelenléte miatt színébe halvány vöröses vagy sárgás árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A betakarított kristályok többnyire kocka alakúak vagy ezek aggregátumai.

A kristályos „Sel de l'Île de Ré" só a betakarításkor egyenetlen szemcseméretű, amely a termelési időszak folyamán és a sótelepek kezelésének módjától függően jelentősen ingadozhat.

– A durva sónak nevezett nyers „Sel de l'Île de Ré" só esetében: a só legalább 90 %-ának szemcsemérete 8 mm-nél kisebb.

– A finom só esetében: a só legalább 90 %-ának szemcsemérete 2 mm-nél kisebb.

Kiszereléskor a „Sel de l'Île de Ré" sóban nem lehetnek 7 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kémiai jellemzők

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A kristályos „Sel de l'Île de Ré” só finomítatlan, tisztítatlan és adalékanyag-mentes só. Kiszereléskor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

– 100 g só oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,75 g;

– nedvességtartalma legfeljebb 10 %.

Tömörített „Sel de l'Île de Ré” só

Érzékszervi jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só tömörített kristályokból áll. Színe a termékben lévő oldhatatlananyag-tartalomtól függően a szürkétől a fehérig terjed. A mikroorganizmusok jelenléte miatt színébe halvány vöröses vagy sárgás árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só különböző méretű és alakú, legalább 4 g tömegű tömbökből áll.

Kiszereléskor a tömörített „Sel de l'Île de Ré” sóban nem lehetnek 7 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kémiai jellemzők

A tömörített „Sel de l'Île de Ré” só finomítatlan, tisztítatlan és adalékanyag-mentes só. Kiszereléskor a következő jellemzőkkel rendelkezik:

– 100 g só oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,75 g;

– nedvességtartalma legfeljebb 5 %.

B. „*Fleur de sel de l'Île de Ré*”

Érzékszervi jellemzők

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirág a betakarításkor a víz felszínén lebegő, könnyű és morzsolódó kristályokból áll.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” színe fehér, amelybe a mikroorganizmusok jelenléte miatt halvány vöröses vagy sárgás, idővel elhalványuló árnyalatok vegyülhetnek.

Fizikai jellemzők

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” kristályai főként üreges fordított gúla alakúak.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirágban nem lehetnek 5 mm-nél nagyobb kemény és/vagy éles idegen testek.

Kiszereléskor a „Fleur de l'Île de Ré” sűrűsége legfeljebb 0,8.

Kémiai jellemzők

Kiszereléskor a „Fleur de sel de l'Île de Ré” a következő jellemzőkkel rendelkezik:

– nedvességtartalma legfeljebb 8 %;

– 100 g sóvirág oldhatatlananyag-tartalma legfeljebb 0,2 g.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel d'Île de Ré” só előállítása és betakarítása kizárólag a földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” sót tételszámmal azonosított csomagokba csomagolják.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő 10 települést foglalja magában:

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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" a sziget tengerisó-termelésének terméke, amelyet kézzel takarítanak be azt követően, hogy a természetes módon agyagos aljú sótelepeken a gravitáció hatására áramoltatott tengervíz természetes módon elpárolgott.

A „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" só jellemzői és hírneve Ré-sziget sajátos természeti adottságai, különösen éghajlati és morfológiai adottságai, valamint a sótermelők által a XII. század óta alkalmazott szaktudás együttes hatásának köszönhetők.

A Ré-sziget egy viszonylag sík, alacsonyan fekvő és üledékes sziget, amely néhány kilométerre található La Rochelle partjaitól, és elválasztja az északon lévő Pertuis Breton szorost a déli Pertuis d'Antioche szorostól.

A Ré-szigetet a tengeri mocsarakhoz kapcsolódó alacsony mészkőfennsíkok teszik különlegessé. A Ré-sziget az aunis-i mészkőfennsíkhoz tartozó, egykor különálló három kisebb szigetből (Ré, Ars és Loix) jött létre. Ezeket fokozatosan homok- és kavicspadok, valamint a Fier d'Ars és a Fosse de Loix mélyedéseiben felhalmozódott üledékek kötötték össze, amelyek ezáltal hatalmas tengeri mocsárvidéket alkottak. Az ezekben a mocsarakban a többek között a flandriai transzgresszió során természetes módon lerakódott üledékhalmazok az idők folyamán kagylóhéjas földdé (terre de Bri) alakultak át, és a szigeten „*bric*"-nek nevezett tömör, szürke agyagot adták. Ezek a különböző események egy nagyon kis kiemelkedésű tájat hoztak létre, amelynek legmagasabb pontja nem haladja meg a 20 métert.

A Ré-sziget az Atlanti-óceánon található, ahol naponta kétszer van dagály és apály. A legnagyobb árapályok idején a szintkülönbség elérheti az 5–6 métert.

A Ré-sziget mezoklímáját magas évi átlagos napsütés (a La Rochelle-i meteorológiai állomás szerint évente 2 250 óra napsütés) jellemzi, amelyhez csekély, éves átlagban 712 mm csapadékmennyiség társul, amely átlagban 113 csapadékos napra oszlik el (a Météo France Couarde-sur-Mernél mért 1981–2010 közötti átlagos adatai alapján). Emellett a nappali és éjszakai időszakok közötti hőmérséklet- és páratartalom-ingadozások is kisebbek. A légáramlás aktív és rendszeres, köszönhetően a meleg szellőknek és az északnyugat felől erősebb szeleket hozó turbulens óceáni hatásoknak.

Az előállítási területek növelése érdekében az emberek úgy alakították a Ré-szigetet, hogy a terület különböző részeit művelésre alkalmassá tették vagy megformálták.

A Ré-sziget tengerisótelepei a XII. században (1191) alakultak ki az Ars és Loix szigeteket uraló Saint-Michel-en-l'Herm-i szerzetesek ösztönzésére.

A sótermelő terület bővítése tekintélyes Ré-szigeti és La Rochelle-i protestánsok kezdeményezésére a gátépítések erőteljes újraindulásával és a Fier környéki sótelepek létrehozásával folytatódott. A Ré-szigeti sótermelő tevékenyég a XIX. század közepén érte csúcspontját, amikor a sótelepek területe 1 550 hektárt, az éves termelés pedig 31 750 tonnát ért el, ami a sziget fejlődésének alapvető pillérét képezte (Tardy, 1987). A sótermelésre kialakított mocsaras terület jelenleg a sziget teljes területének mintegy 20 %-át teszi ki. Ez az ember által kialakított környezet jelentős hatást gyakorol a sziget tájképére és kinézetére.

A Ré-szigeti sótelepek jelenlegi működése és a betakarítási technikák megegyeznek a sziget sóiparának virágkorában (a XIX. században) ismert gyakorlatokkal.

A víz gravitációs elven történő áramoltatása pontos szaktudást igényel, és döntő fontosságú a „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" só előállításához. A sótermelőnek ismernie kell a sótelepe jellemzőit ahhoz, hogy megfelelően áramoltassa a vizet, biztosítsa a víz megfelelő elpárolgását és ezáltal optimalizálja a só- és sóvirágtermelést.

A sótermelők az ősrégi fogásokat alkalmazzák és hagyományos eszközöket használnak (*falapát, kotró lapát, betakarító lapát, lehúzó lapát* stb.) a sótelepek karbantartásához, valamint a só kézi betakarításához és a sóvirág naponta végzett kézi betakarításához.

A „Sel de l'Île de Ré” színe a szürkétől a fehérig terjed, amelybe halvány sárgás vagy vöröses árnyalatok vegyülhetnek. Betakarításkor a kristályok többnyire kocka alakúak, a só főként ebben a formában kerül forgalomba, vagy azt adott esetben megőrlik, átszitálják vagy tömörítik.

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” színe fehér, amelybe halvány vöröses vagy sárgás, idővel elhalványuló árnyalatok vegyülhetnek.

A betakarításkor a víz felszínén lebegő, könnyű és morzsálódó, főként üreges fordított gúla alakú kristályokból áll.

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” sót nem mossák át és nem dúsítják.

A „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” só jellemzői elsősorban Ré-sziget természeti adottságai, valamint a só- és sóvirágtermelők által alkalmazott szaktudás együttes hatásának köszönhetők.

A Ré-szigeten található sótelepeknek a mocsaras területek átalakítása és művelésbe vonása révén történő fejlődése fokozta a sziget eredeti, sajátos és a párolgást különösen elősegítő mezoklímáját. A napsütéses órák magas száma, a tengeri és a szárazföldi szelek váltakozása, valamint a csekély csapadékmennyiség megfelelő feltételeket biztosít a só és a sóvirág előállításához. A sótelepek agyagos anyaga – amely nem ereszti át a vizet – lehetővé teszi a naphő felszabadítását, ami javítja a koncentrálómedencék hatékonyságát. Ennek a különösen kemény agyagnak köszönhető az alacsony oldhatatlananyag-tartalom, amely meghatározza a só különleges (szürkétől fehérig terjedő) színét. Az időnként előforduló vöröses vagy sárgás árnyalatok pedig a környezetre jellemző mikroorganizmusok jelenlétével függnek össze.

A sótermelők annak köszönhetően tudták kiaknázni a környezeti adottságokat, hogy különleges szakértelmet fejlesztettek ki a terület kialakítása, a sótelepen lévő víz kezelése, a speciális eszközök használata és a betakarítás ütemezése terén. A Ré-sziget sótermelőinek szaktudása hagyományok hosszú sorában gyökerezik és hozzájárul a só jellemzőihez. A természetes módon agyagos aljú sótelepeket úgy alakították ki, hogy természetes módon befogják a tengervizet és szabályozzák annak gravitációs áramlását. A sótermelő a tengervizet beengedő medencétől a kristályosító medencékig mesterien bánik a tengervízzel, hogy a só és a sóvirág előállítása érdekében elősegítse annak elpárolgását és kikristályosodását.

A kézzel betakarított „Sel de l'Île de Ré” só egyenetlen szemcseméretű. Az atlanti-óceáni sótermelők hagyományos szaktudása alapján kézzel betakarított sóra jellemző, nagy fokú egyenetlenség következtében magasabban van a szemcseméret felső határa, mint a géppel betakarított sók többségénél.

A sóvirágtermeléshez – a sajátos légköri viszonyokon túl (enyhe szél, napsütés, a párásság vagy eső hiánya) – a hidraulikai viszonyok ismeretére és még precízebb betakarítási mozdulatokra van szükség. Vékony vízrétegre van szükség ahhoz, hogy a sóvirág szabadon lebeghessen a felszínen és óvatosan betakarítható legyen.

A környezet valamennyi fizikai és éghajlati körülményei, valamint a sótermelők szaktudása lehetővé teszi só és sóvirág előállítását és betakarítását, amelyek sajátos jellemzőiknek köszönhetően nem igényelnek mosást vagy dúsítást.

A sótermelés több mint 800 éve Ré-sziget gazdaságának egyik pillére nem csupán a regionális kereskedelemben, hanem a távolabbi vidékek felé irányuló kereskedelemben is. A XV. századtól a francia forradalomig, majd a XX. század elején számos fennmaradt írásműben tesznek említést a Ré-szigeti sótermelésről, valamint a só belföldi és nemzetközi kereskedelméről.

A „Sel de l'Île de Ré” só minden évben megjelenik a sajtóban és a televízióban (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3 2017 stb.).

A „Fleur de sel de l'Île de Ré” sóvirágról is számos médiaorgánum beszámolt már (The New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 stb.). Szerepel a vidék receptjeit bemutató könyvekben, különösen a Stéphane Bahic által írt „*Le sel de l'Île de Ré*” című könyvben (2015).

Végül a „Sel de l'Île de Ré” / „Fleur de sel de l'Île de Ré” jelentős fejlődésen ment keresztül azóta, hogy a XX. század végén fellendült a sótermelés.

Hírneve túlszárnyalja Franciaország határait, mivel a „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" sót nemcsak Európába, hanem Észak- és Dél-Amerikába, Ázsiába és a Közel-Kelet egyes országaiba is exportálják. A médiában megjelent cikkek tanúskodnak erről a befutott nemzetközi útról: Sud-Ouest 1987, The New York Times 2012, ARD 2021 stb.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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