Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2023/C 280/04)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

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

ES Nr.: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

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

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.6. grupa. Sāls

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Apraksts pēc produkta kategorijas

A — “Sel de l’Île de Ré”

“Sel de l’Île de Ré” kristālu veidā

Organoleptiskās īpašības

“Sel de l’Île de Ré” noformē pēc ievākšanas neapstrādātu kristālu veidā, ko plaši pieņemts saukt par rupjo sāli, vai smalkā sāls veidā, kad kristāli ir sadrupināti vai izsijāti. “Sel de l’Île de Ré” krāsa variē no pelēkas līdz baltai atkarībā no nešķīstošo daļiņu daudzuma produktā. Sālī klātesošo mikroorganismu dēļ tā krāsu var papildināt viegli sarkanīgi līdz dzeltenīgi toņi.

Fizikālās īpašības

Ievāktajiem kristāliem galvenokārt ir kubu vai to agregātu forma.

“Sel de l’Île de Ré” kristālu veidā ir sāls, kuram ievākšanas brīdī ir neviendabīgs graudu izmērs, kas var ļoti atšķirties dažādos ieguves sezonas brīžos un atkarībā no ūdens padeves sāls ieguves baseinā.

— Pēc ievākšanas neapstrādāta “Sel de l’Île de Ré” sāls, ko plaši pieņemts saukt par rupjo sāli, graudu izmērs: vismaz 90 % sāls graudu izmērs ir mazāks par 8 mm.

— Smalkā sāls graudu izmērs: vismaz 90 % sāls graudu izmērs ir mazāks par 2 mm.

Sāls “Sel de l’Île de Ré” iepakošanas brīdī nesatur cietus un/vai asus svešķermeņus, kas lielāki par 7 mm.

Ķīmiskās īpašības

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

“Sel de l’Île de Ré” kristālu veidā ir nerafinēts, nemazgāts un bez piedevām. Iepakošanas brīdī:

— nešķīstošo daļiņu daudzums 100 g sāls nepārsniedz 0,75 g,

— sāls mitruma līmenis nepārsniedz 10 %.

“Sel de l’Île de Ré” presēta sāls veidā

Organoleptiskās īpašības

“Sel de l’Île de Ré” presētā veidā sastāv no presētiem kristāliem. Tā krāsa variē no pelēkas līdz baltai atkarībā no nešķīstošo daļiņu daudzuma produktā. Sālī klātesošo mikroorganismu dēļ tā krāsu var papildināt viegli sarkanīgi līdz dzeltenīgi toņi.

Fizikālās īpašības

“Sel de l’Île de Ré” presētā veidā noformē dažāda izmēra un formas blokos, kuru svars ir lielāks par 4 g.

Iepakošanas brīdī sāls “Sel de l’Île de Ré” presētā veidā nesatur cietus un/vai asus svešķermeņus, kas lielāki par 7 mm.

Ķīmiskās īpašības

“Sel de l’Île de Ré” presētā veidā ir nerafinēts, nemazgāts un bez piedevām. Iepakošanas brīdī:

— nešķīstošo daļiņu daudzums 100 g sāls nepārsniedz 0,75 g,

— sāls mitruma līmenis nepārsniedz 5 %.

B — “Fleur de sel de l’Île de Ré”

Organoleptiskās īpašības

“Fleur de sel de l’Île de Ré” sastāv no viegliem un irdeniem sāls kristāliem, kas ievākšanas laikā peldējuši pa ūdens virsmu.

“Fleur de sel de l’Île de Ré” ir baltā krāsā, ko sālī klātesošo mikroorganismu dēļ var papildināt viegli sarkanīgi līdz dzeltenīgi toņi, kuri ar laiku kļūst bālāki.

Fizikālās īpašības

“Fleur de Sel de l’Île de Ré” kristāliem galvenokārt ir izdobtas un apvērstas piramīdas forma.

“Fleur de sel de l’Île de Ré” nesatur cietus un/vai asus svešķermeņus, kas lielāki par 5 mm.

“Fleur de l’Île de Ré” blīvums iepakošanas brīdī nepārsniedz 0,8.

Ķīmiskās īpašības

Iepakošanas brīdī “Fleur de sel de l’Île de Ré”:

— mitruma līmenis nepārsniedz 8 %,

— nešķīstošo daļiņu daudzums 100 g sālsziedu nepārsniedz 0,2 g.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Sel de l’Île de Ré” / “Fleur de sel de l’Île de Ré” ražošanas un ievākšanas darbības notiek tikai ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

“Sel de l’Île de Ré” / “Fleur de sel de l’Île de Ré” iepakojumus identificē ar sāls partijas numuru.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietverta šādu 10 pašvaldību teritorija:

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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

"Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" ir jūras sāls, ko uz salas ar rokām ievāc pēc jūras ūdens dabīgas iztvaikošanas sāls ieguves baseinos, kuros izmanto īpašu, gravitācijas noteiktu ūdens padevi un kuriem dabīgi ir māla dibens.

"Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" raksturiezīmes un reputācija ir radušās, apvienojoties dabas — it īpaši klimatiskajiem un morfoloģiskajiem — faktoriem, kas raksturīgi Rē salai [*Île de Ré*], un zinātībai, ko kopš 12. gadsimta izkopuši salas sāls ieguvēji.

Rē ir salīdzinoši līdzena, zema sanešu veidota sala, kas atrodas dažu kilometru attālumā no Larošelas [*La Rochelle*] piekrastes un atdala Pertī Bretona [*Pertuis Breton*] jūras šaurumu ziemeļos no Pertī d'Antioša [*Pertuis d'Antioche*] jūras šauruma dienvidos.

Rē salai raksturīgas zemas kaļķakmens plakankalnes savienojumā ar sāļo purvu zonām. Rē sala ir izveidojusies no trīs senām saliņām (Rē, Arsa [*Ars*] un Luā [*Loix*]), kas bijušas Onisa [*Aunis*] kaļķakmens plakankalnes sastāvdaļa. Pakāpeniski tās kopā savienoja smilšu un oļu strēles un sanešu uzkrājumi Fjērdarsas [*Fier d'Ars*] un Fosdeluā [*Fosse de Loix*] ieplakā, līdz ar to izveidojot plašas sāļo purvu teritorijas. Saneši, kas dabīgi uzkrājās šajos purvos, it īpaši Flandrijas ledāju atkāpšanās posmā, laika gaitā kļuva par mālainu, gliemežvākiem pilnu zemi jeb "brī zemi" [*terre de bri*], un no tiem iegūstams pelēks un blīvs māls, ko uz salas sauc par *bric*. No šiem dažādajiem posmiem ir radusies ainava bez izteikta reljefa, kuras augstākais punkts nepārsniedz 20 metrus.

Rē sala atrodas Atlantijas okeānā, kura plūdmaiņu cikls atkārtojas dienā divas reizes. Spēcīgākajās plūdmaiņās plūdmaiņu amplitūda var sasniegt 5–6 metrus.

Rē salas mezoklimatam raksturīgs liels vidējais saulaino stundu skaits gadā (2 250 stundu saules gaismas gadā saskaņā ar Larošelas meteoroloģisko novērojumu stacijas datiem) un neliels nokrišņu daudzums — vidēji 712 mm gadā vidēji 113 nokrišņu dienās (*Météo France* vidējie rādītāji par 1981.–2010. gadu Kuardsīrmērā [*Couarde-sur-Mer*]). Turklāt temperatūras un mitruma atšķirības naktīs un dienās nav lielas. Gaisa apmaiņa ir aktīva un regulāra, mijoties brīzēm un okeāna cikloniem, kas no ziemeļrietumiem atnes spēcīgākus vējus.

Lai iegūtu ražošanā izmantojamas platības, cilvēks ir pārveidojis Rē salu, līžot līdumus un pilnveidojot dažādus šīs teritorijas apgabalus.

Rē salas sāls ieguves baseini tika izveidoti 12. gadsimtā (1191. gadā) pēc Senmišelanlermas [*Saint-Michel-en-l'Herm*] mūku — Arsas un Luā salas feodālo senjoru — ierosinājuma.

Sāls ieguves teritorijas paplašināšana turpinājās, pēc Rē salas un Larošelas ievērojamo protestantu iniciatīvas enerģiski atsākot veidot aizsprostus un sāls ieguves baseinus ap Fjēru [*Fier*]. Augstāko punktu sāls ražošana Rē salā sasniedza 19. gadsimta vidū, kad sāls ieguves baseinu kopējā platība bija 1 550 ha un gadā tika iegūts 31 750 tonnu sāls, kas tādējādi kļuva par vienu no salas attīstības pamatakmeņiem (*Tardy*, 1987). Šī sāls ieguves baseinu zona, kas pielāgota sāls ieguvei, mūsdienās aizņem aptuveni 20 % salas kopējās platības. Šī antropogēnā vide ļoti ietekmē salas ainavu un tēlu.

Mūsdienās Rē salas sāls ieguves baseinu darbība un sāls ievākšanas metodes ir tādas pašas, kādas tās bija salas sāls ieguves vēstures augstākajā punktā (19. gadsimts).

Gravitācijas noteiktās ūdens padeves pārvaldīšana prasa precīzu zinātību un ir noteicoša "Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" ražošanā. Sāls ieguvējam ir jāzina sava sāls ieguves baseina raksturiezīmes, lai spētu tajā labi pārvaldīt ūdens režīmu, nodrošināt labu ūdens iztvaikošanu un tādējādi optimizēt sāls un sālsziedu ražošanu.

Sāls ieguvēji strādā pēc sentēvu metodēm un izmanto tradicionālos darbarīkus (*boguette, rouable, simoussi, souvron* u. c.), kas ir piemēroti sāls ieguves baseinu uzturēšanai, sāls ievākšanai ar rokām un dienišķai sālsziedu ievākšanai.

“Sel de l’Île de Ré” ir raksturīga pelēka līdz balta krāsa, ko var papildināt viegli dzeltenīgi līdz sarkanīgi toņi. Ievākšanas brīdī lielākajai daļai šo kristālu ir kuba forma, un tos tirgo galvenokārt šajā formā, vai arī ir iespējams tos sadrupināt, izsijāt vai presēt.

“Fleur de sel de l’Île de Ré” ir baltā krāsā, ko var papildināt viegli sarkanīgi līdz dzeltenīgi toņi, kuri ar laiku kļūst bālāki.

Tas sastāv no viegliem un irdeniem sāls kristāliem, kuru lielākajai daļai ir izdobtas un apvērstas piramīdas forma un kuri ievākšanas laikā peldējuši pa ūdens virsmu.

“Sel de l’Île de Ré” / “Fleur de sel de l’Île de Ré” nemazgā, un produktu nebagātina.

“Sel de l’Île de Ré” / “Fleur de sel de l’Île de Ré” raksturiezīmes ir galvenokārt radušās, apvienojoties Rē salas dabas faktoriem un zinātībai, ko izkopuši salas sāls un sālsziedu ieguvēji.

Sāls ieguves baseinu attīstīšana Rē salā, kuras nolūkā tika labiekārtotas un nolīstas ieguves baseinu zonas, ir pastiprinājusi salas sākotnējo specifisko mezoklimatu, kas īpaši veicina iztvaikošanu. Lielais saulaino stundu skaits, jūras un krasta brīžu mija, kā arī ierobežotais nokrišņu daudzums veido sāls un sālsziedu ražošanai labvēlīgus apstākļus. Sāls ieguves baseinu māls, kas ir necaurlaidīgs materiāls, atdod uzņemto saules siltumu, palielinot koncentrācijas baseinu efektivitāti. No šā īpaši cietā māla produkts iegūst nelielu nešķīstošo daļiņu saturu, kas nosaka sāls īpašo krāsu (no pelēkas līdz baltai). Savukārt sarkanīgie līdz dzeltenīgie toņi, kas dažkārt sālim piemīt, ir saistīti ar videi raksturīgo mikroorganismu klātbūtni.

Sāls ieguvējs ir pratis pastāvošos vides apstākļus izmantot savā labā, jo bija attīstījis īpašu zinātību par teritorijas ierīkošanu, ūdens padevi sāls ieguves baseinos, īpašu darbarīku izmantošanu un ievākšanas intervāliem. Šī Rē salas sāls ieguves zinātība iekļaujas gadiem pārmantotās tradīcijās un palīdz veidot šā sāls raksturiezīmes. Sāls ieguves baseini, kuriem dabīgi ir māla dibens, ir izveidoti tā, lai dabīgi uzņemtu jūras ūdeni un regulētu gravitācijas noteikto ūdens padevi. Sāls ieguvējs prot jūras ūdeni pārvaldīt, sākot no jūras ūdens ieplūdes rezervuāra [*vasais*] līdz ūdens iztvaikošanas dīķiem [*aires saunantes*], un tādējādi veicināt jūras ūdens iztvaikošanu un kristalizēšanos, lai iegūtu sāli un sālsziedus.

Ar rokām ievāktajam sālim “Sel de l’Île de Ré” ir neviendabīgs graudu izmērs. Šā lielā neviendabīguma dēļ, kas raksturīgs ar rokām un saskaņā ar Atlantijas okeāna sāls ieguvēju tradicionālo zinātību ievāktajam sālim, graudu izmēra augšējā robeža ir augstāka nekā lielākajai daļai mehāniski ievāktā sāls.

Papildus konkrētiem gaisa vides apstākļiem (viegls vējš, saule un mitruma un lietus trūkums) sālsziedu ražošanai ir nepieciešama arī ūdens vides apstākļu pārvaldības prasme un vēl precīzākas to ievākšanas darbības. Ūdenim jābūt seklam, lai sālsziedi varētu brīvi peldēt pa virsmu un tos varētu uzmanīgi ievākt.

Vides fizisko un klimatisko apstākļu kopums, kā arī sāls ieguvēja zinātība ļauj ražot un ievākt tādu sāli un sālsziedus, kuriem piemītošo raksturiezīmju dēļ nav vajadzīga ne mazgāšana, ne bagātināšana.

Vairāk nekā 800 gadu sāls ražošana ir bijusi Rē salas ekonomikas balsts gan reģionālos, gan tālākos komercdarījumos. Daudzos senos rakstiskajos avotos no 15. gadsimta līdz Lielajai franču revolūcijai un pēc tam 20. gadsimta sākumā pieminēta sāls ražošana Rē salā, kā arī tā tirdzniecība gan valsts robežās, gan ārpus tām.

Katru gadu sālim “Sel de l’Île de Ré” tiek veltīta plašsaziņas līdzekļu uzmanība gan presē, gan televīzijā (*Sud-Ouest*, 1986, *Le Figaro*, 2012, *France 3*, 2017, utt.).

Arī “Fleur de sel de l’Île de Ré” ir pieminēts daudzos plašsaziņas līdzekļos (*New York Time*, 2012, *Le Point*, 2017, *France Inter*, 2021, utt.). Tas pieminēts arī attiecīgā reģiona recepšu grāmatās, it īpaši *Bahic* grāmatā *Le sel de l’Île de Ré* (2015. gads).

Visbeidzot, kopš sāls ražošanas atdzīvināšanas 20. gadsimta beigās sāls “Sel de l’Île de Ré” / “Fleur de sel de l’Île de Ré” ieguve ir piedzīvojusi būtisku izaugsmi.

Šī produkta reputācija ir pārsniegusi Francijas robežas, jo “Sel de l'Île de Ré” / “Fleur de sel de l'Île de Ré” eksportē gan uz Eiropu, gan arī uz Ziemeļameriku un Dienvidameriku, uz Āziju un uz dažām Tuvo Austrumu zemēm. Par šo starptautisko apriti liecina raksti plašsaziņas līdzekļos: *Sud-Ouest*, 1987, *New York Time*, 2012, *ARD*, 2021, u. c.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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