Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2023/C 280/04)

Šiuo paskelbtu dokumentu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]) per tris mėnesius nuo šio dokumento paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

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

ES Nr. PGI-FR-02782 — 2.7.2021

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.6 klasė. Druska

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Produkto kategorijų aprašymas

A- *„Sel de l'Île de Ré"*

Kristalų pavidalo „Sel de l'Île de Ré" druska

Juslinės savybės

„Sel de l'Île de Ré" druska pateikiama kaip neapdoroti išgauti kristalai, įprastai vadinami rupia druska, ir kaip smulki druska, kai kristalai susmulkinami arba išsijojami. „Sel de l'Île de Ré" spalva – nuo pilkos iki baltos; spalva priklauso nuo produkte esančių netirpių medžiagų kiekio. Dėl mikroorganizmų gali būti lengvų nuo raudonos iki geltonos spalvos atspalvių.

Fizinės savybės

Išgauti kristalai dažniausiai yra kubo arba kubų junginių formos.

„Sel de l'Île de Ré" druskos kristalai būna nevienodo dydžio – jie gali labai skirtis, priklausomai nuo druskos išgavimo sezono ir druskos garinimo tvenkinių priežiūros.

— Išgautos nepadorotos „Sel de l'Île de Ré" druskos, įprastai vadinamos rupia druska, kristalų dydis – ne mažiau kaip 90 % druskos kristalų yra mažesni nei 8 mm dydžio.

— Smulkios druskos kristalų dydis – ne mažiau kaip 90 % druskos kristalų yra mažesni nei 2 mm dydžio.

Pakuojamoje „Sel de l'Île de Ré" druskoje nėra didesnių nei 7 mm kietų ir (arba) aštrių svetimkūnių.

Cheminės savybės

([1]) OL L 343, 2012-12-14, p. 1.

Kristalų pavidalo „Sel de l'Île de Ré“ druska yra nerafinuota, neplauta ir be priedų. Pakuojant:

— netirpių medžiagų kiekis 100 g druskos yra ne didesnis nei 0,75 g;

— drėgnis yra ne didesnis nei 10 %.

Suslėgta „Sel de l'Île de Ré“

Juslinės savybės

Suslėgtą „Sel de l'Île de Ré“ druską sudaro suslėgti druskos kristalai. Jie būna nuo pilkos iki baltos spalvos; spalva priklauso nuo produkte esančių netirpių medžiagų kiekio. Dėl mikroorganizmų gali būti lengvų nuo raudonos iki geltonos spalvos atspalvių.

Fizinės savybės

Suslėgta „Sel de l'Île de Ré“ druska pateikiama daugiau nei 4 g sveriančiais įvairaus dydžio ir formos gabalėliais.

Pakuojamoje suslėgtoje „Sel de l'Île de Ré“ druskoje nėra didesnių nei 7 mm kietų ir (arba) aštrių svetimkūnių.

Cheminės savybės

Suslėgta „Sel de l'Île de Ré“ druska yra nerafinuota, neplauta ir be priedų. Pakuojant:

— netirpių medžiagų kiekis 100 g druskos yra ne didesnis nei 0,75 g;

— drėgnis yra ne didesnis nei 5 %.

B- *„Fleur de sel de l'Île de Ré“*

Juslinės savybės

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ druską sudaro lengvi, trapūs kristalai, surenkami plūduriuojantys vandens paviršiuje.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ yra baltos spalvos. Dėl mikroorganizmų gali būti lengvų, ilgainiui išblunkančių, nuo raudonos iki geltonos spalvos atspalvių.

Fizinės savybės

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ druskos kristalai daugiausia yra tuščiaviduriai, apverstos piramidės formos.

„Fleur de Sel de l'Île de Ré“ nėra didesnių nei 5 mm kietų ir (arba) aštrių svetimkūnių.

Pakuojamos „Fleur de sel de l'Île de Ré“ druskos tankis yra ne didesnis nei 0,8.

Cheminės savybės

Pakuojant „Fleur de sel de l'Île de Ré“:

— drėgnis yra ne didesnis nei 8 %;

— netirpių medžiagų kiekis 100 g „Fleur de sel“ yra ne didesnis nei 0,2 g.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ gamyba ir išgavimas vykdomi tik geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ druska pakuojama į pakuotes, ant kurių nurodomas partijos numeris.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro 10 komunų:

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. **Ryšys su geografine vietove**

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" – saloje gravitaciniu būdu vandeniu aprūpinamuose druskos garinimo tvenkiniuose, kurių dugne slūgso molis, natūraliai išgaravus jūros vandeniui, rankiniu būdu išgaunama jūros druska.

„Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" savybes ir gerą vardą lemia įvairūs Rė salai būdingi gamtos veiksniai, visų pirma klimatas ir morfologinės ypatybės, taip pat nuo XII a. sukaupta druskos gamintojų praktinė patirtis.

Rė yra palyginti lygaus reljefo, žema nuosėdinė sala, esanti vandenyne už kelių kilometrų nuo La Rošelio, įsiterpusi tarp Bretonų sąsiaurio šiaurėje ir Antiochijos sąsiaurio pietuose.

Rė sala pasižymi žemomis klintinėmis plynaukštėmis, greta kurių tyvuliuoja maršos. Rė salą sudaro trys senos Oniso plynaukštei priklausančios salelės – Rė, Arsas ir Lua. Jas palaipsniui sujungė smėlio bei žvirgždo juostos ir Fjer d'Arso bei Lua Daubos įlankų žemumose susikaupusios nuogulos, virtusios plačiai plytinčiomis maršomis. Šiose maršose holocene atsitraukiant ledynams natūraliai nusėdusios nuogulos ilgainiui virto vadinamuoju Bri gruntu, iš kurio susidarė tankus pilkasis molis, saloje vadinamas *bric*. Šiais įvairiais laikotarpiais susiformavo labai lygaus reljefo kraštovaizdis, kurio aukščiausias taškas yra ne aukštesnis nei 20 metrų.

Rė sala yra Atlanto vandenyne, kuriame per parą įvyksta du potvynių ir atoslūgių ciklai. Po stipriausio potvynio vanduo gali atslūgti 5–6 metrus.

Rė salos mezoklimatui būdingas didelis vidutinis metinis saulėtų valandų skaičius (pasak La Rošelio meteorologijos stoties, saulė šviečia 2 250 valandų per metus), taip pat nedidelis kritulių kiekis – vidutiniškai 712 mm per metus; kritulių būna vidutiniškai 113 dienų (vidutiniai 1981–2010 m. „Météo France" duomenys Pajūrio Kuarde). Be to, dienos ir nakties temperatūros ir drėgmės svyravimai yra nedideli. Vietovėje aktyviai reguliariai pakaitomis pučia pakrantės brizai ir iš šiaurės vakarų vandenyno oro srovių atėję stipresni vėjai.

Siekdamas įgyti gamybos plotų, žmogus ėmėsi formuoti Rė salą – išvalė arba suformavo įvairias jos vietoves.

Rė salos druskos garinimo tvenkiniai imti plėtoti XII a. (1191 m.) paskatinus Arso ir Lua salas valdžiusiems L'Hermo Sen Mišelio dvasininkams.

Druskos gavyba toliau plėtėsi, o žymių Rė salos ir La Rošelio protestantų iniciatyva aplink Fjerą buvo intensyviai užtvenkiamas vanduo ir įrengiami druskos garinimo tvenkiniai. Savo aukščiausią tašką druskos gavyba Rė saloje pasiekė XIX a. viduryje, kai tvenkinių plotas siekė 1 550 ha, o per metus buvo pagaminama 31 750 tonų druskos; druskos gamyba buvo pagrindinis salos vystymosi ramstis (Tardy, 1987 m.). Šie druskos gamybai įrengti tvenkiniai šiuo metu užima apie 20 % viso salos ploto. Tokia žmogaus suformuota aplinka daro didelį poveikį salos kraštovaizdžiui ir įvaizdžiui.

Dabartiniai Rė salos druskos garinimo tvenkiniai, jų veikimas ir druskos išgavimo būdai nesiskiria nuo naudotų druskos gamybos veiklai jos klestėjimo laikotarpiu (XIX a.).

Vandens tekėjimo gravitaciniais kontūrais valdymui reikalinga specifinė praktinė patirtis – ji labai svarbi „Sel de l'Île de Ré" / „Fleur de sel de l'Île de Ré" druskos gamybai. Druskos gamintojas turi išmanyti tvenkinio ypatybes, kad galėtų kontroliuoti tinkamą vandens tekėjimą, užtikrinti reikiamą vandens garinimą ir taip optimizuoti druskos bei „Fleur de sel" druskos gamybą.

Druskos gamintojai veikia taip pat kaip ir jų protėviai; jie naudoja tradicinius įrankius (*boguette, rouable, simoussi, souvron* ir pan.), pritaikytus druskos garinimo tvenkinių priežiūrai ir kasdieniam rankiniam „Fleur de sel" druskos išgavimui.

„Sel de l'Île de Ré“ būdinga spalva – nuo pilkos iki baltos, gali turėti lengvų nuo geltonos iki raudonos spalvos atspalvių. Išgaunant druską dauguma jos kristalų yra kubo formos, ir druska dažniausiai tokia parduodama; kristalai taip pat gali būti smulkinami, sijojami arba suslegiami.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ yra baltos spalvos, joje gali būti lengvų, ilgainiui išblunkančių, nuo raudonos iki geltonos spalvos atspalvių.

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ sudaro lengvi, trapūs, daugiausia tuščiaviduriai, apverstos piramidės formos kristalai, surenkami plūduriuojantys vandens paviršiuje.

„Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ druska neplaunama, į ją nepridedama priedų.

„Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ ypatybes lemia visų pirma gamtiniai Rė salos veiksniai ir druskos bei „Fleur de sel“ druskos gamintojų praktinė patirtis.

Druskos garinimo tvenkinių plėtra Rė saloje sutvarkant ir išvalant maršų zonas paryškino originalų savitą, vandens garinimui labai palankų salos klimatą. Didelis saulėtumas, pakaitomis nuo jūros ir nuo sausumos pučiantis brizas, taip pat nedaug kritulių sukuria palankias druskos ir jos produkto „Fleur de sel“ gamybos sąlygas. Druskos garinimo tvenkinių molis – nepralaidi medžiaga – kaupia ir atiduoda saulės šilumą, tad druskos koncentracija tvenkiniuose veiksmingesnė. Šis ypač kietas molis lemia nedidelį netirpių medžiagų kiekį, turintį įtakos savitai druskos spalvai (nuo pilkos iki baltos). Galimus nuo raudonos iki geltonos spalvos atspalvius lemia vietovei būdingi mikroorganizmai.

Druskos gamintojai sugebėjo prisitaikyti prie aplinkos sąlygų – sutvarkė savitą vietovę, vandenį tvenkiniuose, naudojo specialius įrankius ir įgijo druskos gavybos praktinės patirties. Ši Rė salos druskos gavybos praktinė patirtis yra senų tradicijų dalis ir prisideda prie šios druskos ypatybių. Natūralaus molio dugną turintys druskos garinimo tvenkiniai buvo suformuoti taip, kad į juos natūraliai patektų ir užsiliktų jūros vanduo, jog juose būtų galima reguliuoti gravitacinį vandens tekėjimą. Druskos gamintojas moka valdyti jūros vandenį nuo *vasais* (pirmojo jūros vandens tvenkinio) iki *aires saunantes* (druskos išgavimo tvenkinių) ir sudaro sąlygas jūros vandeniui garuoti ir kristalizuotis – taip gaunama druska ir „Fleur de sel“ druska.

Rankiniu būdu išgaunamos „Sel de l'Île de Ré“ druskos kristalai yra įvairaus dydžio. Kadangi taikant tradicinę Atlanto druskos gamintojų praktinę patirtį druska išgaunama rankiniu būdu, jos kristalai yra nevienodo dydžio: kai kurie jų būna stambūs, didesni nei mechaniniu būdu išgautos druskos.

Be savitų atmosferos sąlygų (nestipraus vėjo, saulės, mažos drėgmės ar reto lietaus), gaminant „Fleur de sel“ druską reikia kontroliuoti vandens tekėjimą ir dar kruopščiau nei įprastai surinkti druską. Kad „Fleur de sel“ druskos plutelė galėtų laisvai plūduriuoti vandens paviršiuje ir būtų galima atsargiai ją surinkti, reikia plono vandens sluoksnio.

Visos aplinkos fizinės ir klimato sąlygos bei druskos gamintojų praktinė patirtis leidžia gaminti ir išgauti druską bei „Fleur de sel“ druską. Dėl būdingų savybių jos nereikia plauti ar pridėti priedų.

Jau daugiau nei 800 metų druskos gamyba yra Rė salos ekonomikos ramstis prekiaujant ja ne tik regione, bet ir su tolimesniais kraštais. Daugelyje rašytinių šaltinių nuo XV a. iki Prancūzijos revoliucijos, vėliau – XX a. pradžios minima druskos gamyba Rė saloje ir prekyba ja šalies rinkoje bei kitose šalyse.

„Sel de l'Île de Ré“ druska kasmet susilaukia dėmesio spaudoje ir televizijoje („Sud-Ouest“ 1986 m., „Le Figaro“ 2012 m., „France 3“ 2017 m. ir kt.).

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ druska taip pat minima daugelyje žiniasklaidos priemonių („New York Time“ 2012 m., „Le Point“ 2017 m., „France Inter“ 2021 m. ir kt.). Ji minima vietos receptų knygose, visų pirma Bahic knygoje *Le sel de l'Île de Ré* (2015 m.).

Galiausiai XX a. pabaigoje atnaujinus druskos gamybą „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ išgarsėjo.

Jos geras vardas tapo žinomas ne tik Prancūzijoje, nes „Sel de l'Île de Ré“ / „Fleur de sel de l'Île de Ré“ druska eksportuojama į Europą, taip pat į Šiaurės ir Pietų Ameriką, Aziją ir kai kurias Artimųjų Rytų šalis. Apie šiuos tarptautinius laimėjimus liudija straipsniai žiniasklaidoje – „Sud-Ouest“ 1987 m., „New York Time“ 2012 m., „ARD“ 2021 m. ir t. t.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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