Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 280/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

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

EU-nr.: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen**

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

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.6. Zout

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Beschrijving per productcategorie

A - *"Sel de l'Île de Ré"*

"Sel de l'Île de Ré" in kristalvorm

Organoleptische kenmerken

"Sel de l'Île de Ré" (zout van Île de Ré) wordt aangeboden in de vorm van ruw gewonnen kristallen, algemeen bekend als grof zout, of in de vorm van fijn zout, als het gaat om fijngemalen of gezeefde kristallen. "Sel de l'Île de Ré" heeft een grijze tot witte kleur die varieert naargelang van het gehalte aan onoplosbare stoffen van het product. Als gevolg van de aanwezigheid van micro-organismen kan het lichtrode tot lichtgele tinten vertonen.

Fysische kenmerken

De gewonnen zoutkristallen zijn overwegend kubusvormige kristallen of aggregaten daarvan.

"Sel de l'Île de Ré" in kristalvorm heeft bij de winning een heterogene korrelgrootteverdeling, die sterk kan variëren gedurende het productieseizoen en afhankelijk van de wijze waarop de zoutpannen worden beheerd.

— Korrelgrootte van ruw gewonnen "Sel de l'Île de Ré", algemeen bekend als grof zout: ten minste 90 % van het zout heeft een korrelgrootte van minder dan 8 mm.

— Korrelgrootte van fijn zout: ten minste 90 % van het zout heeft een korrelgrootte van minder dan 2 mm.

In verpakking bevat "Sel de l'Île de Ré" geen harde en/of scherpe deeltjes groter dan 7 mm.

Chemische kenmerken

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

"Sel de l'Île de Ré", in kristalvorm is een ongeraffineerd, ongewassen zout zonder additieven. In verpakking bevat het:

— een gehalte aan onoplosbare stoffen van ten hoogste 0,75 g per 100 g zout;

— een vochtgehalte van 10 % of minder.

"Sel de l'Île de Ré" in de vorm van samengeperst zout

Organoleptische kenmerken

"Sel de l'Île de Ré" in samengeperste vorm bestaat uit samengeperste kristallen. Het heeft een grijze tot witte kleur die varieert naargelang van het gehalte aan onoplosbare stoffen van het product. Als gevolg van de aanwezigheid van micro-organismen kan het lichtrode tot lichtgele tinten vertonen.

Fysische kenmerken

"Sel de l'Île de Ré" in samengeperste vorm wordt aangeboden in blokken van verschillende grootte en vorm met een gewicht van meer dan 4 g.

In verpakking bevat "Sel de l'Île de Ré" in samengeperste vorm geen harde en/of scherpe deeltjes groter dan 7 mm.

Chemische kenmerken

"Sel de l'Île de Ré", in samengeperste vorm is een ongeraffineerd, ongewassen zout zonder additieven. In verpakking bevat het:

— een gehalte aan onoplosbare stoffen van ten hoogste 0,75 g per 100 g zout;

— een vochtgehalte van 5 % of minder.

B - *"Fleur de sel de l'Île de Ré"*

Organoleptische kenmerken

"Fleur de sel de l'Île de Ré" bestaat uit lichte, brosse kristallen die bij de winning op het wateroppervlak drijven.

"Fleur de sel de l'Île de Ré" is wit, maar heeft soms lichtrode tot lichtgele tinten als gevolg van de aanwezigheid van micro-organismen, die mettertijd vervagen.

Fysische kenmerken

De kristallen van "Fleur de sel de l'Île de Ré" hebben overwegend de vorm van holle, omgekeerde piramides.

"Fleur de sel de l'Île de Ré" bevat geen harde en/of scherpe deeltjes groter dan 5 mm.

"Fleur de sel de l'Île de Ré" heeft in verpakking een stortgewicht van ten hoogste 0,8.

Chemische kenmerken

"Fleur de sel de l'Île de Ré" heeft in verpakking

— een vochtgehalte van 8 % of minder;

— een gehalte aan onoplosbare stoffen van ten hoogste 0,2 g per 100 g fleur de sel.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie en winning van "Sel de l'Île de Ré"/"Fleur de sel de l'Île de Ré" vindt uitsluitend plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Sel de l'Île de Ré"/"Fleur de sel de l'Île de Ré" wordt verpakt in verpakkingen die identificeerbaar zijn aan de hand van een partijnummer.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied strekt zich uit over de volgende tien gemeenten:

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. **Verband met het geografische gebied**

Het zeezout "Sel de l'Île de Ré"/"Fleur de sel de l'Île de Ré" is een eilandproduct dat met de hand wordt gewonnen na de natuurlijke verdamping van zeewater dat onder invloed van de zwaartekracht door zoutpannen wordt geleid waarvan de bodem van nature uit klei bestaat.

De kenmerken van "Sel de l'Île de Ré"/"Fleur de sel de l'Île de Ré" en de reputatie ervan berusten op een combinatie van natuurlijke, en met name klimatologische en morfologische factoren die kenmerkend zijn voor Île de Ré, en op de knowhow die de zoutwinners sinds de twaalfde eeuw aan de dag leggen.

Île de Ré is een relatief vlak en laag eiland dat uit sediment bestaat, op enkele kilometers van La Rochelle gelegen is en de Pertuis Breton in het noorden scheidt van de Pertuis d'Antioche in het zuiden.

Île de Ré wordt gekenmerkt door een combinatie van lage kalksteenplateaus en kwelders. Wat nu Île de Ré is waren oorspronkelijk drie eilanden (Ré, Ars en Loix), behorend tot het kalksteenplateau van Aunis. Deze zijn gaandeweg met elkaar verbonden door dijkjes van zand en keien en door aanslibbing van sediment in de depressies de Fier d'Ars en de Fosse de Loix, waardoor zich grote kweldergebieden hebben gevormd. In deze kwelders is het met name tijdens de Vlaamse transgressie op natuurlijke wijze afgezette sediment in de loop der tijd omgezet in een compacte grijze zeeklei die op het eiland "bric" wordt genoemd. Deze opeenvolgende ontwikkelingsfasen hebben een landschap opgeleverd met zeer weinig reliëf: het hoogste punt blijft onder de 20 meter.

Île de Ré ligt in de Atlantische Oceaan, waar het tweemaal per dag eb en vloed wordt. Bij springtij kan het getijdeverschil 5 tot 6 meter bedragen.

Het mesoklimaat van Île de Ré wordt gekenmerkt door een hoog jaarlijks aantal zonne-uren (volgens het weerstation in La Rochelle gemiddeld 2 250 uren zonneschijn per jaar) in combinatie met een geringe hoeveelheid neerslag van gemiddeld 712 mm per jaar verspreid over gemiddeld 113 dagen neerslag (gemiddelde gegevens van Météo France 1981-2010 bij Couarde sur Mer). Bovendien is het verschil in temperatuur en luchtvochtigheid overdag en 's nachts beperkt. Het waait continu door de afwisseling van zeewind en oceaanstoringen die sterkere noordwestenwinden meebrengen.

Om het productieoppervlak uit te breiden, heeft de mens verschillende delen van Île de Ré ontgonnen of naar zijn hand gezet.

De zoutpannen van Île de Ré zijn ontwikkeld in de twaalfde eeuw (1191) op instigatie van de monniken van Saint-Michel-en-l'Herm, die heren waren van de eilanden Ars en Loix.

Op initiatief van de protestantse edelen van Île de Ré en La Rochelle werd het zoutwinningsgebied uitgebreid door op grote schaal nieuwe dijken aan te leggen en zoutpannen te vormen rond de Fier d'Ars. De zoutwinning op Île de Ré bereikte in het midden van de 19e eeuw een hoogtepunt met 1 550 ha aan zoutpannen en een jaarlijkse productie van 31 750 ton en werd daarmee een hoeksteen voor de ontwikkeling van het eiland (Tardy, 1987). Dit zoutwinningsgebied beslaat momenteel ongeveer 20 % van de totale oppervlakte van het eiland. De antropogene omgeving is van grote invloed op het landschap en de beeldvorming van het eiland.

Zowel de werking van de zoutpannen van Île de Ré als de winningstechnieken zijn sinds de bloeitijd van de zoutwinning op het eiland (19e eeuw) ongewijzigd gebleven.

Waterbeheer in zwaartekrachtcircuits vergt precieze knowhow en is bepalend voor de productie van "Sel de l'Île de Ré"/"Fleur de sel de l'Île de Ré". Om het water goed onder controle te kunnen houden, te zorgen voor voldoende verdamping van het water en zo de productie van zout en fleur de sel te optimaliseren moet de zoutwinner de eigenschappen van zijn zoutpan goed kennen.

De zoutwinners volgen de werkwijzen van hun voorgangers en gebruiken traditioneel gereedschap (*boguette, rouable, simoussi, souvron* …) dat geschikt is voor het onderhoud van de zoutpannen en voor de handmatige winning van het zout en de dagelijkse winning van de fleur de sel.

“Sel de l'Île de Ré” wordt gekenmerkt door een grijze tot witte kleur en kan lichtgele tot lichtrode tinten vertonen. Bij de winning zijn de meeste kristallen kubusvormig. Ze worden voornamelijk in deze vorm in de handel gebracht of kunnen eventueel worden fijngemalen, gezeefd of samengeperst.

“Fleur de sel de l'Île de Ré” is wit, met lichtrode tot lichtgele tinten, die mettertijd vervagen.

Het bestaat uit lichte, brosse kristallen, overwegend in de vorm van holle, omgekeerde piramides, die bij de winning op het wateroppervlak drijven.

“Sel de l'Île de Ré”/“Fleur de sel de l'Île de Ré” wordt niet gewassen of verrijkt.

De kenmerken van “Sel de l'Île de Ré”/“Fleur de sel de l'Île de Ré” zijn in de eerste plaats het gevolg van een combinatie van de natuurlijke factoren van Île de Ré en de knowhow van de producenten van het zout en de fleur de sel.

De inrichting en ontginning van de kwelders met het oog op de ontwikkeling van de zoutpannen op Île de Ré heeft geleid tot een versterking van het bijzondere oorspronkelijke mesoklimaat van het eiland, dat buitengewoon gunstig is voor verdamping. De vele zonuren, de afwisseling van zee- en landwinden en de beperkte neerslag vormen gunstige omstandigheden voor de productie van zout en fleur de sel. De klei van de zoutpannen, die geen vocht doorlaat, weerkaatst de warmte van de zon, wat de effectiviteit van de concentratiebekkens ten goede komt. Aan deze bijzonder harde klei heeft het zout zijn geringe hoeveelheid onoplosbare stoffen te danken, die bepalend is voor de kleur van het zout (grijs tot wit). De rode tot gele tinten die soms aanwezig zijn, houden verband met de aanwezigheid van micro-organismen die kenmerkend zijn voor de omgeving.

De zoutwinners hebben weten in te spelen op de omstandigheden door speciale knowhow te ontwikkelen op het gebied van landinrichting, de beheersing van het water in de zoutpannen, het gebruik van speciale instrumenten en het winningsritme. Deze zoutwinnings-knowhow van Île de Ré berust op een lange traditie en is van invloed op de kenmerken van dit zout. De zoutpannen, waarvan de bodem van nature uit klei bestaat, zijn zodanig gevormd dat het zeewater op natuurlijke wijze wordt opgevangen en er onder invloed van de zwaartekracht doorheen wordt geleid. De zoutwinner heeft het zeewater onder controle, van de *vasais* tot de *aires saunantes*, en bevordert de verdamping en kristallisatie ervan om zout en fleur de sel te verkrijgen.

Het handmatig gewonnen “Sel de l'Île de Ré” heeft een heterogene korrelgrootteverdeling. Deze hoge mate van heterogeniteit, die kenmerkend is voor een zout dat volgens de traditionele knowhow van de producenten van zout uit de Atlantische Oceaan handmatig wordt gewonnen, leidt tot een hogere bovengrens voor de korrelgrootte dan de meeste mechanisch gewonnen zouten.

Naast de bijzondere atmosferische omstandigheden (lichte wind, zon, nauwelijks vochtigheid of regen) zijn voor de productie van fleur de sel een goede beheersing van het water en nog preciezere winningstechnieken vereist. Er is een dun laagje water nodig om ervoor te zorgen dat de fleur de sel vrij op het oppervlak kan drijven en voorzichtig kan worden gewonnen.

Dankzij de fysische en klimatologische omstandigheden en de knowhow van de zoutwinner kunnen zout en fleur de sel worden geproduceerd en gewonnen die vanwege de inherente kenmerken ervan niet hoeven te worden gewassen of verrijkt.

Al meer dan achthonderd jaar is de productie van zout, dat zowel in de regio als daarbuiten wordt verhandeld, een pijler van de economie van Île de Ré. Vele oude schriftelijke bronnen, van de vijftiende eeuw tot de Franse Revolutie en vervolgens tot het begin van de twintigste eeuw, vermelden de zoutproductie op Île de Ré en de nationale en internationale handel in het zout.

Het “Sel de l'Île de Ré” krijgt jaarlijks aandacht in de pers en op televisie (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017 enz.).

Ook “Fleur de sel de l'Île de Ré” komt aan bod in tal van media (New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 enz.). Het komt bovendien voor in boeken met streekgerechten, met name *Le sel de l'Île de Ré* van Bahic (2015).

Ten slotte heeft “Sel de l'Île de Ré”/“Fleur de sel de l'Île de Ré” sinds de heropleving van de zoutwinning aan het eind van de twintigste eeuw sterke opgang gemaakt.

Met de uitvoer van “Sel de l’Île de Ré”/“Fleur de sel de l’Île de Ré” naar andere landen in niet alleen Europa, maar ook Noord- en Zuid-Amerika, Azië en het Midden-Oosten reikt de faam ervan tot over de Franse grenzen. Media-artikelen getuigen van deze internationale bekendheid: Sud-Ouest 1987, New York Times 2012, ARD 2021 …

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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