Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 280/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré»

N.º UE: PGI-FR-02782 - 2.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.6. Sal

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Descrição por categoria de produto

A- «*Sel de l'Île de Ré*»

«Sel de l'Île de Ré» sob a forma de cristais

Características organoléticas

O «Sel de l'Île de Ré» apresenta-se sob a forma de cristais brutos, sendo vulgarmente designado como sal grosso, ou sob a forma de sal fino, no caso dos cristais triturados ou peneirados. Tem uma cor cinzenta a branca variável em função da taxa de insolubilidade do produto, podendo ter notas ligeiramente vermelhas a amarelas devido à presença de microrganismos.

Características físicas

Os cristais colhidos são, na sua maioria, de forma cúbica ou agregada.

O «Sel de l'Île de Ré» sob a forma de cristais é um sal cuja granulometria é heterogénea na colheita, que pode variar consideravelmente durante a época de produção e em função do modo de gestão dos sapais.

— Granulometria do «Sel de l'Île de Ré» bruto, designado vulgarmente como sal grosso: pelo menos 90 % do sal tem uma granulometria inferior a 8 mm.

— Granulometria do sal fino: pelo menos 90 % do sal tem uma granulometria inferior a 2 mm.

Embalado, o «Sel de l'Île de Ré» não apresenta mais de 7 mm de corpo estranho duro e/ou cortante.

Características químicas

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

O «Sel de l'Île de Ré» sob a forma de cristais é não refinado, não lavado e sem adição de aditivos. Quando embalado:

— tem um teor de insolúveis inferior ou igual a 0,75 g por 100 g de sal;

— tem um teor de humidade inferior ou igual a 10 %.

«Sel de l'Île de Ré» sob a forma de sal compacto

Características organoléticas

O «Sel de l'Île de Ré» compacto compõe-se de cristais compactos, tendo uma cor cinzenta a branca variável em função da taxa de insolubilidade do produto, podendo ter notas ligeiramente vermelhas a amarelas devido à presença de microrganismos.

Características físicas

O «Sel de l'Île de Ré» compacto é não refinado tem blocos de dimensão e forma variáveis e um peso superior a 4 g.

Embalado, o «Sel de l'Île de Ré» compacto não apresenta mais de 7 mm de corpo estranho duro e/ou cortante.

Características químicas

O «Sel de l'Île de Ré» compacto é não refinado, não lavado e sem adição de aditivos. Quando embalado:

— tem um teor de insolúveis inferior ou igual a 0,75 g por 100 g de sal;

— tem um teor de humidade inferior ou igual a 5 %.

B- *«Fleur de sel de l'Île de Ré»*

Características organoléticas

A «Fleur de sel de l'Île de Ré» constitui-se de cristais ligeiros e friáveis, flutuando à superfície da água aquando da extração.

A «Fleur de sel de l'Île de Ré» é de cor branca, podendo ter notas ligeiramente vermelhas a amarelas devido à presença de microrganismos, as quais desaparecem com o tempo.

Características físicas

Os cristais da «Fleur de sel de l'Île de Ré» têm principalmente uma forma de pirâmide oca e invertida.

A «Fleur de sel de l'Île de Ré» não tem mais de 5 mm de corpo estranho duro e/ou cortante.

Embalada, a «Fleur de sel de l'Île de Ré» tem uma densidade inferior ou igual a 0,8.

Características químicas

Embalada, a «Fleur de sel de l'Île de Ré»

— tem um teor de humidade inferior ou igual a 8 %;

— tem um teor de insolúveis inferior ou igual a 0,2 g por 100 g de flor de sal.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As operações de produção e extração do «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» realizam-se exclusivamente na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» é embalado com um número de lote que o identifica.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange os 10 municípios seguintes:

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 e Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» é uma produção de sal insular extraído manualmente após evaporação natural da água do mar numa circulação organizada em sapais salgados cujo fundo é naturalmente constituído por argila.

As características do «Sel de l'Île de Ré»/«Fleur de sel de l'Île de Ré» e a sua reputação resultam da combinação de fatores naturais, nomeadamente climáticos e morfológicos, específicos à ilha de Ré, e do saber-fazer dos seus salineiros desde o séc. XII.

A ilha de Ré é uma ilha relativamente plana, baixa e sedimentar, situada a alguns quilómetros de La Rochelle e separando Pertuis Breton, a norte, de Pertuis d'Antioche, a sul.

A ilha caracteriza-se por tabuleiros de baixo teor calcário associados a sapais marinhos. É composta por três antigos ilhéus (Ré, Ars e Loix) pertencentes ao planalto calcário de Aunis que foram progressivamente ligados por cordões de areia e cascalho e por acumulação sedimentar nas depressões do Fier d'Ars e da Fosse de Loix, que formavam vastas zonas de sapais marinhos. Nestes sapais, a acumulação sedimentar naturalmente depositada, nomeadamente durante a transgressão flandriana, evoluiu ao longo do tempo para um solo designado por *terre de Bri* e deu origem a uma argila cinzenta e compacta denominada *bric* pelos ilhéus. Estes vários episódios estão na origem de uma paisagem com muito pouco relevo, com um topo não superior a 20 metros.

A ilha de Ré situa-se no oceano Atlântico, com um regime de marés duas vezes por dia. As marés mais fortes podem ter uma amplitude entre 5 e 6 metros.

O mesoclima da ilha de Ré caracteriza-se por uma insolação média anual elevada (2 250 horas de insolação por ano, de acordo com a estação meteorológica de La Rochelle), combinada com uma precipitação baixa com uma média de 712 mm por ano, durante uma média de 113 dias de precipitação (médias da Météo France 1981-2010 em Couarde sur Mer). As variações de temperatura e humidade entre períodos diurnos e noturnos são reduzidas. A ventilação é ativa e regular graças às variações térmicas e às perturbações oceânicas que conduzem a ventos mais fortes do noroeste.

Para conquistar zonas de produção, o homem moldou a ilha de Ré limpando ou esculpindo várias partes do território.

Os sapais da ilha de Ré desenvolveram-se no séc. XII (1191) por iniciativa dos religiosos de Saint Michel en l'Herm, senhores das ilhas de Ars e Loix.

A expansão da zona de produção de sal prosseguiu com uma forte retoma do confinamento e a criação de sapais em torno da zona de Fier, por iniciativa da classe alta protestante da ilha de Ré e de La Rochelle. O auge da atividade salina na ilha de Ré foi em meados do séc. XIX, atingindo 1 550 ha de sapais e uma produção anual de 31 750 toneladas, o que a torna um pilar fundamental do desenvolvimento da ilha (Tardy, 1987). Esta área de sapais moldados para a produção de sal ocupa atualmente cerca de 20 % da superfície total da ilha. Este ambiente antropogénico tem um forte impacto na paisagem e na imagem da ilha.

O funcionamento atual dos sapais da ilha de Ré e as técnicas de extração são idênticos às práticas conhecidas no auge da produção de sal na ilha (séc. XIX).

A gestão da água em circuitos exige um saber-fazer preciso e é crucial para a produção do «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré». O salineiro deve conhecer as características do seu sapal a fim de controlar uma boa gestão hidráulica, assegurar uma evaporação adequada da água e, desta forma, otimizar a produção de sal e de flor de sal.

Os salineiros reproduzem gestos ancestrais e utilizam ferramentas tradicionais (*boguette, rouable, simoussi, souvron*…), adequadas à manutenção de sapais e à extração manual e quotidiana de sal e flor de sal.

O «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» tem uma cor cinzenta a branca variável e pode apresentar notas ligeiramente amarelas a vermelhas. Na extração, a maior parte dos cristais têm forma cúbica, sendo comercializados principalmente sob esta forma ou, eventualmente, peneirados ou compactados.

A «Fleur de sel de l'Île de Ré» é branca, podendo ter notas ligeiramente vermelhas a amarelas, as quais desaparecem com o tempo.

Constitui-se de cristais ligeiros e friáveis, principalmente em forma de pirâmide oca e invertida, flutuando à superfície da água aquando da extração.

O «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» não é lavado nem enriquecido.

As características do «Sel de l'Île de Ré»/«Fleur de sel de l'Île de Ré» resultam da combinação de fatores naturais da ilha de Ré e do saber-fazer dos produtores de sal e de flor de sal.

O desenvolvimento dos sapais salgados na ilha de Ré através do desenvolvimento e da limpeza das zonas pantanosas exacerbou o mesoclima original da ilha, que é específico e particularmente propício à evaporação. O elevado nível de insolação, a alternância das brisas marítimas e terrestres e a pluviosidade limitada constituem condições favoráveis à produção de sal e flor de sal. A argila dos sapais, impermeável, permite recuperar o calor do sol, melhorando a eficiência dos tanques de concentração. Esta argila particularmente dura explica a baixa taxa de insolúveis que determina a tonalidade específica do sal (cinzento a branco). As notas vermelhas a amarelas, por vezes presentes, estão relacionadas com a presença de microrganismos específicos a este ambiente.

O salineiro soube gerir as condições ambientais desenvolvendo um saber-fazer particular em termos de ordenamento do território, gestão hidráulica na zona dos sapais, utilização de ferramentas específicas e ritmo de extração. Este saber-fazer da ilha de Ré faz parte de uma longa tradição e contribui para as características do sal. Os sapais, cujo fundo é naturalmente constituído por argila, foram moldados de forma a captar naturalmente a água do mar e a regular a sua circulação. O salineiro controla a gestão da água do mar, do *vasais* até às *aires saunantes*, promovendo a evaporação e a cristalização da água do mar a fim de obter sal e flor de sal.

Extraído manualmente, o «Sel de l'Île de Ré» apresenta uma granulometria heterogénea. Este elevado grau de heterogeneidade, característico de um sal extraído manualmente de acordo com o saber tradicional dos produtores de sal do Atlântico, conduz a um limite de granulometria superior ao da maioria dos sais extraídos mecanicamente.

Para além das condições atmosféricas específicas (vento leve, sol e ausência de humidade ou chuva), a produção de flor de sal exige um controlo das condições hidráulicas e da extração ainda mais preciso. É necessária uma fina lâmina de água para que a flor de sal possa flutuar livremente à superfície e ser completamente extraída.

O conjunto de condições físicas e climáticas e o saber-fazer do salineiro permitem produzir e extrair sal e flor de sal cujas características intrínsecas não exigem lavagem nem enriquecimento.

Há mais de 800 anos que a produção de sal é um pilar da economia da ilha de Ré, no comércio regional como no de longo curso. Muitos textos antigos, desde o séc. XV até à Revolução Francesa, e mais tarde no início do séc. XX, referem a produção de sal na ilha de Ré e o seu comércio nacional e internacional.

Todos os anos, o «Sel de l'Île de Ré» é publicitado na imprensa e na televisão (Sud-Ouest em 1986, Le Figaro em 2012, France 3 em 2017, etc.),

tal como a «Fleur de sel de l'Île de Ré» (New York Times em 2012, Le Point em 2017, France Inter em 2021, etc.). Esta última figura nos livros de receitas locais, nomeadamente no *Le sel de l'Île de Ré* de Bahic (2015).

Por último, desde o relançamento da produção de sal no final do séc. XX, o «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel d'Île de Ré» é objeto de um desenvolvimento importante.

A sua reputação vai além das fronteiras francesas, uma vez que o «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» é exportado para a Europa mas também para a América do Norte e do Sul, Ásia e alguns países do Médio Oriente. Alguns artigos dos meios de comunicação social testemunham este percurso internacional: Sud-Ouest em 1987, New York Times em 2012, ARD em 2021, etc.

Referência à publicação do caderno de especificações

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