Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 280/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1] , în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

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

Nr. UE: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.6. Sare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Descriere per categorii de produse

A- „*Sel de l'Île de Ré*"

„Sel de l'Île de Ré" sub formă de cristale

Caracteristici organoleptice

„Sel de l'Île de Ré" se prezintă fie sub formă de cristale care nu sunt rafinate după recoltare, sare cunoscută în mod obișnuit sub denumirea de sare grunjoasă, fie sub formă de sare fină, în cazul cristalelor măcinate sau cernute. „Sel de l'Île de Ré" are o culoare cenușie spre albă, care variază în funcție de conținutul de substanțe insolubile prezente în produs. Poate avea nuanțe ușor roșii până la galbene, ca urmare a prezenței microorganismelor.

Caracteristici fizice

Cristalele recoltate sunt în cea mai mare parte de formă cubică sau sunt agregate de astfel de cristale de formă cubică.

„Sel de l'Île de Ré" sub formă de cristale este un tip de sare cu o granulometrie eterogenă în momentul recoltării, care poate varia în mod considerabil în timpul sezonului de producție și în funcție de modul în care sunt gestionate mlaștinile sărăturate.

— Granulometria sării „Sel de l'Île de Ré" neprelucrate, denumită în mod obișnuit sare grunjoasă: cel puțin 90 % din sare are granulometrie mai mică de 8 mm.

— Granulometria sării fine: cel puțin 90 % din sare are o granulometrie mai mică de 2 mm.

În momentul ambalării, „Sel de l'Île de Ré" nu conține materii străine dure și/sau ascuțite cu dimensiuni mai mari de 7 mm.

Caracteristici chimice

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Sarea „Sel de l'Île de Ré" sub formă de cristale nu este rafinată sau spălată și nu conține aditivi. În momentul ambalării, sarea are:

— un conținut de substanțe insolubile de maximum 0,75 g per 100 g de sare

— un nivel de umiditate de maximum 10 %.

„Sel de l'Île de Ré" sub formă de sare compactată

Caracteristici organoleptice

Sarea „Sel de l'Île de Ré" în formă compactată este constituită din cristale compactate. Are o culoare cenușie spre albă, care variază în funcție de conținutul de substanțe insolubile prezente în produs. Poate avea nuanțe ușor roșii până la galbene, ca urmare a prezenței microorganismelor.

Caracteristici fizice

Sarea „Sel de l'Île de Ré" în formă compactată se prezintă sub formă de blocuri de diferite dimensiuni și forme, cu o greutate mai mare de 4 g.

În momentul ambalării, sarea „Sel de l'Île de Ré" în formă compactată nu conține materii străine dure și/sau ascuțite cu dimensiuni mai mari de 7 mm.

Caracteristici chimice

Sarea „Sel de l'Île de Ré" în formă compactată nu este rafinată și spălată și nu conține aditivi. În momentul ambalării, sarea are:

— un conținut de substanțe insolubile de maximum 0,75 g per 100 g de sare

— un nivel de umiditate de maximum 5 %.

B- „*Fleur de sel de l'Île de Ré*"

Caracteristici organoleptice

Sarea „Fleur de sel de l'Île de Ré" este constituită din cristale ușoare și friabile, care plutesc la suprafața apei în momentul recoltării.

Sarea „Fleur de sel de l'Île de Ré" are o culoare albă și poate avea nuanțe ușor roșii până la galbene, ca urmare a prezenței microorganismelor, cu estompare în timp.

Caracteristici fizice

Cristalele de sare „Fleur de sel de l'Île de Ré" au în principal o formă de piramidă inversată și goală în interior.

„Fleur de sel de l'Île de Ré" nu conține materii străine dure și/sau ascuțite cu dimensiuni mai mari de 5 mm.

În momentul ambalării, „Fleur de sel de l'Île de Ré" are o densitate de maximum 0,8.

Caracteristici chimice

În momentul ambalării, „Fleur de sel de l'Île de Ré" are:

— un nivel de umiditate de maximum 8 %.

— un conținut de substanțe insolubile de maximum 0,2 g per 100 g de *fleur de sel*

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția și recoltarea de sare „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel d'Île de Ré" se desfășoară numai în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Sarea „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel d'Île de Ré" este ambalată în ambalaje identificate printr-un număr de lot.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde următoarele 10 comune:

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 și Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Legătura cu aria geografică**

Sarea „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel d'Île de Ré" este produsă din sare marină insulară recoltată manual după evaporarea naturală a apei de mare, care, antrenată de forța gravitațională, se scurge într-un mod controlat în mlaștini sărăturate situate pe un pat de argilă format în mod natural.

Caracteristicile și reputația sării „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré" sunt rezultatul unei combinații de factori naturali, în special factori climatici și morfologici, specifici insulei Île de Ré, precum și al cunoștințelor practice ale lucrătorilor din sectorul sării, dobândite începând din secolul al XII-lea.

Île de Ré este o insulă relativ plană, de joasă altitudine și sedimentară, situată la câțiva kilometri de La Rochelle, și care separă strâmtoarea Pertuis Breton, situată în partea de nord, de strâmtoarea Pertuis d'Antioche, situată în partea de sud.

Île de Ré se caracterizează prin platouri calcaroase de joasă altitudine asociate cu zone cu mlaștini maritime. Île de Ré s-a format din trei foste insule mai mici (Ré, Ars și Loix), care fac parte din platoul calcaros Aunis. Acestea s-au unit treptat prin fâșii de nisip și pietriș și prin acumularea de sedimente în depresiunile Fier d'ARS și Fosse de Loix, formându-se astfel suprafețe întinse de mlaștini maritime. În aceste mlaștini, acumulările de sedimente depuse în mod natural, mai ales în timpul transgresiunii Flandrei, s-au transformat de-a lungul timpului într-un tip de sediment cunoscut sub denumirea de *terre de bri*, creând pe insulă un strat compact de argilă de culoare gri denumit *bric*. Aceste episoade diferite au dat naștere unui peisaj cu forme de relief de altitudine foarte joasă, unde punctul cel mai înalt nu depășește 20 de metri.

Île de Ré este situată în Oceanul Atlantic, ocean caracterizat printr-un regim semidiurn al mareelor. Mareele cele mai puternice pot atinge un nivel cuprins între 5 și 6 metri.

Mezoclima din Île de Ré se caracterizează printr-o durată medie anuală ridicată a orelor însorite (2 250 de ore însorite pe an, conform stației meteorologice din La Rochelle), combinată cu precipitații reduse, cu o cantitate medie anuală de 712 mm înregistrată pe parcursul unei perioade medii de 113 zile de precipitații (valori medii înregistrate de serviciul de meteorologie Météo France în localitatea La Couarde-sur-Mer în perioada 1981-2010). În plus, variațiile de temperatură și de umiditate între zi și noapte sunt reduse. Ventilarea se realizează în mod activ și regulat prin alternanța brizelor marine și a învolburărilor oceanului, care aduc vânturi mai puternice dinspre nord-vest.

Pentru a extinde suprafețele de producție, oamenii au modelat Île de Ré prin defrișarea sau sculptarea mai multor părți ale insulei.

Mlaștinile sărăturate din Île de Ré s-au dezvoltat în secolul al XII-lea (1191), la inițiativa călugărilor din Saint-Michel-en-l'Herm, seniorii insulelor Ars și Loix.

Suprafața de producție a sării a continuat să se extindă ca urmare a construirii de terasamente solide și a creării de mlaștini sărăturate în jurul depresiunii Fier, la inițiativa unor figuri marcante ale protestanților din Île de Ré și La Rochelle. Activitatea de producere a sării din Île de Ré a cunoscut apogeul la mijlocul secolului al XIX-lea, extinzându-se pe o suprafață de 1 550 ha de mlaștini, unde se obținea o producție anuală de 31 750 de tone de sare, devenind astfel un element fundamental al dezvoltării insulei (Tardy, 1987). Suprafața de mlaștină adaptată pentru producția de sare acoperă în prezent aproximativ 20 % din suprafața totală a insulei. Acest mediu antropic are o influență puternică asupra peisajului și imaginii insulei.

Exploatarea actuală a mlaștinilor sărăturate din Île de Ré și tehnicile de recoltare sunt identice cu practicile cunoscute la momentul apogeului activităților de producere a sării de pe insulă (secolul al XIX-lea).

Direcționarea cu ajutorul forței gravitaționale a cursului apei în mlaștinile sărăturate necesită cunoștințe practice specifice și este esențială pentru producția de sare „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré". Lucrătorii din sectorul sării trebuie să cunoască foarte bine caracteristicile mlaștinilor sărăturate pe care le exploatează, ca să gestioneze în mod corect apa, să asigure o evaporare corespunzătoare a acesteia și, astfel, să optimizeze producția de sare și de *fleur de sel*.

Lucrătorii din sectorul sării aplică tehnici vechi și folosesc unelte tradiționale (*boguette, rouable, simoussi, souvron* etc.) concepute pentru a întreține mlaștinile sărăturate, pentru a recolta manual sarea și pentru a recolta zilnic *fleur de sel*.

Sarea „Sel de l'Île de Ré” se caracterizează printr-o culoare cenușie spre albă și poate avea nuanțe ușor galbene până la roșii. În momentul recoltării, majoritatea cristalelor au formă cubică și sunt comercializate în principal sub această formă, deși pot fi măcinate, cernute sau compactate.

Sarea „Fleur de sel de l'Île de Ré” are culoare albă și poate avea nuanțe ușor roșii până la galbene, care se estompează în timp.

Este constituită din cristale ușoare și friabile, majoritatea sub formă de piramidă inversată și goală în interior, care plutesc pe suprafața apei în momentul recoltării.

Sarea „Sel de l'Île de Ré”/„Fleur de sel de l'Île de Ré” nu este spălată sau îmbogățită.

În esență, caracteristicile produsului „Sel de l'Île de Ré”/„Fleur de sel de l'Île de Ré” sunt rezultatul unei combinații între factorii naturali din Île de Ré și cunoștințele practice ale producătorilor de sare și de *fleur de sel*.

Extinderea mlaștinilor sărăturate din Île de Ré, prin amenajarea și curățarea zonelor cu mlaștini, a intensificat mezoclima inițială a insulei, specifică și caracterizată printr-un grad ridicat de evaporare a apei. Perioadele lungi cu soare, alternarea brizelor marine și terestre și precipitațiile limitate creează condiții favorabile pentru producția de sare și de *fleur de sel*. Argila din mlaștinile sărăturate, care este un material impermeabil, permite reflectarea căldurii soarelui, îmbunătățind eficiența bazinelor de concentrare. Această argilă deosebit de dură se află la originea conținutului redus de substanțe insolubile, care determină nuanța specifică a sării (de la cenușiu la alb). Nuanțele de la roșu la galben, care sunt uneori prezente, sunt determinate de prezența microorganismelor specifice mediului.

Lucrătorii din sectorul sării au învățat cum să gestioneze condițiile de mediu prin dezvoltarea unor cunoștințe practice specifice privind amenajarea teritoriului, gestionarea apei în mlaștini, utilizarea unor unelte specifice și ritmul de recoltare. Aceste cunoștințe practice în ceea ce privește producția de sare din Île de Ré fac parte dintr-o tradiție îndelungată și contribuie la caracteristicile acestui tip de sare. Mlaștinile sărăturate, situate pe un pat de argilă format în mod natural, au fost modelate astfel încât să capteze apa de mare în mod natural și să îi regleze cursul cu ajutorul forței gravitaționale. Lucrătorii din sectorul sării gestionează apa de mare, din *vasais* [bazine] până la *aires saunantes* [zonele de producere a sării], favorizând evaporarea și cristalizarea apei de mare pentru a obține sare și *fleur de sel*.

Atunci când este recoltată manual, sarea „Sel de l'Île de Ré” prezintă o granulometrie eterogenă. Acest grad ridicat de eterogenitate, caracteristică unui tip de sare recoltată manual pe baza practicilor tradiționale ale producătorilor de sare din Oceanul Atlantic, creează o limită superioară a granulometriei mai ridicată decât în cazul majorității sărurilor recoltate mecanic.

Pe lângă condițiile atmosferice specifice (vânt ușor, soare și absența umidității sau a precipitațiilor), producție de *fleur de sel* implică și cunoștințe de specialitate în domeniul hidraulicii și tehnici de recoltare și mai precise. Este nevoie de o peliculă fină de apă pentru ca *fleur de sel* să poată pluti liber pe suprafața apei și să fie recoltată cu grijă.

Împreună, condițiile fizice și climatice ale mediului și cunoștințele practice ale lucrătorilor din sectorul sării permit producerea și colectarea unui tip de sare și de *fleur de sel* care, datorită caracteristicilor lor intrinseci, nu necesită spălare sau îmbogățire.

De peste 800 de ani, producția de sare reprezintă un pilon al economiei din Île de Ré, în ceea ce privește schimburile comerciale atât de la nivel regional, cât și cu regiuni mai îndepărtate. Numeroase relatări istorice, începând cu secolul al XV-lea și până la Revoluția Franceză și din nou la începutul secolului al XX-lea, evocă producția de sare și schimburile comerciale, atât la nivel național, cât și la nivel internațional, cu sare din Île de Ré.

În fiecare an, sarea „Sel de l'Île de Ré” face obiectul mediatizării în presa scrisă și la televiziune (*Sud-Ouest* 1986, *Le Figaro* 2012, France 3, 2017 etc.).

Sarea „Fleur de sel de l'Île de Ré” este menționată, de asemenea, în numeroase publicații (*The New York Times* 2012, *Le Point* 2017, France Inter 2021 etc.). Aceasta figurează în cărțile de rețete locale, în special în *Le sel de l'Île de Ré* (2015).

În sfârșit, de la relansarea producției de sare la sfârșitul secolului al XX-lea, „Sel de l'Île de Ré”/„Fleur de sel de l'Île de Ré” cunoaște o dezvoltare semnificativă.

Această reputație depășește frontierele Franței, deoarece sarea „Sel de l'Île de Ré”/„Fleur de sel de l'Île de Ré” este exportată în Europa, dar și în America de Nord și America de Sud, în Asia și în unele țări din Orientul Mijlociu. Articole din mass-media atestă această călătorie internațională, inclusiv *Sud-Ouest* 1987, *The New York Times* 2012 și *ARD* 2021.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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