Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 280/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EÚ č.: PGI-FR-02782 – 2.7.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.6. Soľ

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Opis podľa kategórie výrobku

A. *„Sel de l'Île de Ré"*

„Sel de l'Île de Ré" vo forme kryštálov

Organoleptické vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré" sa dodáva vo forme kryštálov, ktoré sa po zbere nespracúvajú a ktoré sú bežne známe ako hrubá soľ, alebo vo forme jemnej soli, keď sa kryštály drvia alebo preosievajú. „Sel de l'Île de Ré" má sivú až bielu farbu, ktorá sa mení v závislosti od obsahu nerozpustných látok vo výrobku. Môže mať mierne červené až žlté odtiene v dôsledku prítomnosti mikroorganizmov.

Fyzikálne vlastnosti

Zozbierané kryštály majú väčšinou kubický tvar alebo tvoria kubické agregáty.

Soľ „Sel de l'Île de Ré" vo forme kryštálov obsahuje po zbere časti rôznych veľkostí, ktoré sa môžu značne líšiť počas obdobia výroby a v závislosti od spôsobu obhospodarovania slaníska.

— Veľkosť zŕn soli „Sel de l'Île de Ré", nespracovanej, bežne známej ako hrubá soľ: aspoň 90 % soli má veľkosť zŕn menšiu ako 8 mm.

— Veľkosť zŕn jemnej soli: aspoň 90 % soli má veľkosť zŕn menšiu ako 2 mm.

Po zabalení neobsahuje soľ „Sel de l'Île de Ré" žiadne tvrdé a/alebo ostré cudzie látky väčšie ako 7 mm.

Chemické vlastnosti

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Soľ „Sel de l'Île de Ré“ vo forme kryštálov je nerafinovaná, nepremytá a bez prídavných látok. Po zabalení má:

— obsah nerozpustných látok najviac 0,75 g na 100 g soli,

— obsah vlhkosti najviac 10 %.

„Sel de l'Île de Ré“ vo forme zhutnenej soli

Organoleptické vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré“ v zhutnenej forme obsahuje zhutnené kryštály. Má sivú až bielu farbu, ktorá sa mení v závislosti od obsahu nerozpustných látok vo výrobku. Môže mať mierne červené až žlté odtiene v dôsledku prítomnosti mikroorganizmov.

Fyzikálne vlastnosti

„Sel de l'Île de Ré“ v zhutnenej forme sa dodáva v blokoch rôznej veľkosti a tvaru s hmotnosťou viac ako 4 g.

Po zabalení neobsahuje soľ „Sel de l'Île de Ré“ v zhutnenej forme žiadne tvrdé a/alebo ostré cudzie látky väčšie ako 7 mm.

Chemické vlastnosti

Soľ „Sel de l'Île de Ré“ v zhutnenej forme je nerafinovaná, nepremytá a bez prídavných látok. Po zabalení má:

— obsah nerozpustných látok najviac 0,75 g na 100 g soli,

— obsah vlhkosti najviac 5 %.

B. *„Fleur de sel l'Île de Ré“*

Organoleptické vlastnosti

Soľ „Fleur de sel de l'Île de Ré“ tvoria ľahké drobivé kryštály, ktoré v čase zberu plávajú na hladine vody.

Soľ „Fleur de sel de l'Île de Ré“ je biela a v dôsledku prítomnosti mikroorganizmov môže mať mierne červené až žlté odtiene, ktoré časom vyblednú.

Fyzikálne vlastnosti

Kryštály soli „Fleur de sel de l'Île de Ré“ majú prevažne tvar dutej obrátenej pyramídy.

Soľ „Fleur de sel l'Île de Ré“ neobsahuje žiadne tvrdé a/alebo ostré cudzie látky väčšie ako 5 mm.

Po zabalení má soľ „Fleur de sel de l'Île de Ré“ hustotu najviac 0,8.

Chemické vlastnosti

Po zabalení má soľ „Fleur de sel l'Île de Ré“:

— obsah vlhkosti najviac 8 %,

— obsah nerozpustných látok najviac 0,2 g na 100 g soli *fleur de sel*.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba a zber soli „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel d'Île de Ré“ sa uskutočňujú výlučne v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Soľ „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ sa balí do obalov označených číslom šarže.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvorí týchto 10 obcí:

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 a Sainte-Marie-de-Ré.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Soľ „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré" sa vyrába z ostrovnej morskej soli, ktorá sa zbiera ručne po prirodzenom odparovaní morskej vody, ktorá gravitáciou kontrolovane prúdi do slanísk, ktorých dno je prirodzene ílovité.

Vlastnosti soli „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré" a jej povesť sú výsledkom spojenia prírodných faktorov, najmä klimatických a morfologických faktorov, ktoré sú špecifické pre ostrov Île de Ré, a know-how využívaného pracovníkmi od 12. storočia.

Ostrov Ré je pomerne plochý, nízky a sedimentárny, nachádza sa niekoľko kilometrov od mesta La Rochelle a oddeľuje úžinu Pertuis Breton na severe od úžiny Pertuis d'Antioche na juhu.

Île de Ré sa vyznačuje nízkymi vápencovými plošinami spojenými s oblasťami prílivových močiarov. Île de Ré tvoria tri bývalé ostrovčeky (Ré, Ars a Loix), ktoré tvoria súčasť vápencovej plošiny Aunis. Postupne ich spojili piesočnaté plytčiny, štrk a nahromadený sediment v zníženinách Fier d'Ars a Fosse de Loix, ktoré tvorili veľké plochy prílivových močiarov. V týchto močiaroch sa prirodzene nahromadené sedimenty, najmä počas holocénneho glaciálneho ústupu, časom vyvinuli do typu sedimentu známeho ako *terre de bri*, čím sa na ostrove vytvoril kompaktný šedý íl nazývaný *bric*. Tieto rôzne epizódy viedli k vytvoreniu krajiny s veľmi nízkym reliéfom, v ktorej najvyšší bod nepresahuje 20 metrov.

Île de Ré sa nachádza v Atlantickom oceáne, kde sa vyskytuje poldenný prílivový cyklus (príliv a odliv dvakrát denne). Najväčšie rozdiely vo výške hladiny pri prílive a odlive môžu dosiahnuť 5 až 6 metrov.

Mezoklíma ostrova Île de Ré sa vyznačuje vysokou mierou priemerného ročného slnečného svitu (2 250 hodín slnečného svitu za rok, podľa meteorologickej stanice La Rochelle) v kombinácii s nízkym úhrnom zrážok v priemere 712 mm za rok počas priemerne 113 zrážkových dní (priemerné údaje v La Couarde-sur-Mer, 1981 – 2010, Météo France). Okrem toho dochádza medzi dňom a nocou len k malým zmenám teploty a vlhkosti. Aktívne a pravidelné prúdenie vzduchu je spôsobené striedaním morských vetrov (bríz) a rušivých oceánskych vplyvov, ktoré prinášajú silnejší vietor zo severozápadu.

Aby zväčšili oblasti výroby, ľudia tvarovali ostrov Île de Ré vyčistením alebo vytvarovaním rôznych častí ostrova.

Slaniská na ostrove Île de Ré boli vytvorené v 12. storočí (1191) z iniciatívy mníchov zo Saint-Michel-en-l'Herm, ktorí vlastnili pôdu na ostrovoch Ars a Loix.

Oblasť výroby soli sa ďalej rozširovala v dôsledku aktívneho budovania hrádzí a vytvárania slaníska okolo rieky Fier z iniciatívy prominentných protestantov Île de Ré a La Rochelle. Produkcia soli na ostrove Île de Ré dosiahla vrchol v polovici 19. storočia, keď sa rozrástla na 1 550 ha močiarov a ročnú produkciu 31 750 ton, v dôsledku čoho predstavuje základný kameň rozvoja ostrova (Tardy, 1987). Oblasť močiarov prispôsobená na produkciu soli v súčasnosti pokrýva približne 20 % celkovej plochy ostrova. Toto prostredie vytvorené človekom má výrazný vplyv na krajinu ostrova a obraz o ostrove.

Súčasné obhospodarovanie slaníska na ostrove Île de Ré a techniky zberu sú totožné s postupmi známymi v čase, keď toto odvetvie prežívalo na ostrove svoje vrcholné obdobie (v 19. storočí).

Usmerňovanie toku vody gravitáciou do slaníska si vyžaduje špecifické know-how a je kľúčové pre výrobu soli „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré". Pracovníci musia dobre poznať vlastnosti svojich slaníska, aby mohli správne hospodáriť s vodou, zabezpečiť jej správne odparovanie a tým optimalizovať výrobu soli a *fleur de sel*.

Pracovníci sa riadia starodávnymi technikami a používajú tradičné nástroje (*boguette, rouable, simoussi, souvron* atď.), ktoré sú určené na udržiavanie slaníska, ručný zber soli a každodenný zber *fleur de sel*.

Soľ „Sel de l'Île de Ré“ sa vyznačuje sivou až bielou farbou a môže mať mierne žlté až červené odtiene. V čase zberu má väčšina kryštálov kubický tvar a predávajú sa hlavne v tejto forme, hoci môžu byť rozdrvené, preosiate alebo zhutnené.

Soľ „Fleur de sel de l'Île de Ré“ je biela a môže mať mierne červené až žlté odtiene, ktoré časom vyblednú.

Skladá sa z ľahkých a drobivých kryštálov, väčšinou vo forme dutej obrátenej pyramídy, ktoré v čase zberu plávajú na hladine vody.

Soľ „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ nie je premytá ani obohatená.

Vlastnosti soli „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ sú v podstate výsledkom spojenia prírodných faktorov ostrova Île de Ré a know-how využívaného výrobcami soli a *fleur de sel*.

V dôsledku rozširovania slanísk na ostrove Île de Ré, a to rozvojom a čistením plôch močarísk, sa zintenzívnila pôvodná mezoklíma ostrova, ktorá je špecifická a ktorá sa vyznačuje výparným režimom. Veľké množstvo slnečného svitu, striedanie morského a suchozemského vetra a obmedzené množstvo zrážok vytvárajú priaznivé podmienky na výrobu soli a *fleur de sel*. Íl zo slanísk, ktorý je nepriepustným materiálom, umožňuje odrážať slnečné teplo, čím sa zlepšuje účinnosť odparovacích nádrží. Tento mimoriadne tvrdý íl je dôvodom nízkeho obsahu nerozpustných látok, čo ovplyvňuje konkrétny farebný odtieň soli (sivá až biela). Červené až žlté odtiene, ktoré sú niekedy prítomné, súvisia s prítomnosťou mikroorganizmov špecifických pre prostredie.

Pracovníci sa naučili využívať podmienky životného prostredia a vyvinuli špecifické know-how, pokiaľ ide o rozvoj krajiny, hospodárenie s vodami v močiaroch, používanie špecifických nástrojov a spôsob zberu soli. Toto know-how na výrobu soli na ostrove Île de Ré je súčasťou dlhej tradície a prispieva k charakteristickým vlastnostiam tejto soli. Slaniská, ktorých dno je prirodzene tvorené ílom, boli tvarované tak, aby prirodzene zachytávali morskú vodu a regulovali jej tok gravitáciou. Pracovníci riadia tok morskej vody z *vasais* [nádrže] do *aires saunantes* [oblastí výroby soli], čím podporujú vyparovanie a kryštalizáciu morskej vody s cieľom získať soľ a *fleur de sel*.

Pri ručnom zbere obsahuje soľ „Sel de l'Île de Ré“ zrná rôznych veľkostí. Tento vysoký stupeň rozmanitosti, ktorý je charakteristický pre soľ, ktorá sa zbiera ručne podľa tradičného know-how výrobcov atlantickej soli, vedie k tomu, že horná hranica veľkosť zŕn je vyššia než pri väčšine druhov solí, ktoré sa zbierajú mechanicky.

Okrem špecifických atmosférických podmienok (ľahký vietor, slnko a neprítomnosť vlhkosti alebo dažďa) si výroba *fleur de sel* vyžaduje odborné znalosti o vodných podmienkach a ešte presnejšie techniky zberu. Je potrebná tenká vrstva vody, aby *fleur de sel* mohla voľne plávať na hladine a mohla sa starostlivo zbierať.

Fyzikálne a klimatické podmienky prostredia a know-how pracovníkov umožňujú vyrábať a získavať soľ a *fleur de sel*, ktoré si vďaka svojim charakteristickým vlastnostiam nevyžadujú premývanie ani obohacovanie.

Už viac ako 800 rokov je výroba soli pilierom hospodárstva ostrova Île de Ré, a to v regionálnom obchode, ako aj v obchode so vzdialenými krajinami. Množstvo historických záznamov – od 15. storočia po Francúzsku revolúciu a znova na začiatku 20. storočia – sa týka výroby soli na ostrove Île de Ré a národného a medzinárodného obchodu s ňou.

Každý rok je soľ „Sel de l'Île de Ré“ predmetom televíznych relácií a príspevkov v tlači (*Sud-Ouest* 1986, *Le Figaro* 2012, France 3 2017 atď.).

„Fleur de sel de l'Île de Ré“ sa spomína aj v mnohých médiách (*The New York Times* 2012, *Le Point* 2017, France Inter 2021 atď.). Nachádza sa aj v kuchárskych knihách s regionálnymi receptami, najmä v knihe *Le sel de l'Île de Ré*, ktorej autorom je Stéphane Bahic, (2015).

Soľ „Sel de l'Île de Ré“/„Fleur de sel de l'Île de Ré“ prešla od oživenia výroby soli na konci 20. storočia významným vývojom.

Táto povesť presahuje francúzske hranice, pretože soľ „Sel de l'Île de Ré"/„Fleur de sel de l'Île de Ré" sa vyváža do Európy, ale aj do Severnej a Južnej Ameriky, Ázie a niektorých krajín Blízkeho východu. Mediálne články svedčia o tomto medzinárodnom úspechu: *Sud-Ouest* 1987, *The New York Times* 2012 a ARD2021.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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