Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 280/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

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. **Nombre**

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

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.6. Sal

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Descripción por categoría de producto

A- «*Sel de l'Île de Ré*»

«Sel de l'Île de Ré» en forma de cristales

Características organolépticas

La «Sel de l'Île de Ré» se presenta bien en forma de cristales brutos tal cual se recolectan (lo que habitualmente se conoce por «sal gorda»), bien en forma de sal fina, en cuyo caso los cristales se presentan molidos o tamizados. La «Sel de l'Île de Ré» tiene un color entre gris y blanco que varía dependiendo del porcentaje de residuos insolubles presente en el producto. Puede presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se deben a la presencia de microorganismos.

Características físicas

En su mayoría, los cristales recolectados tienen forma de cubos o agregados de estos últimos.

La «Sel de l'Île de Ré» en forma de cristales es una sal cuya granulometría es heterogénea en el momento de la recolección, pudiendo presentar variaciones considerables a lo largo de la temporada de producción y en función del manejo de las marismas salinas.

— Granulometría de la «Sel de l'Île de Ré» en bruto, habitualmente conocida como «sal gorda»: al menos el 90 % de la sal tiene una granulometría inferior a 8 mm.

— Granulometría de la sal fina: al menos el 90 % de la sal tiene una granulometría inferior a 2 mm.

En el momento de envasarla, la «Sel de l'Île de Ré» está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 7 mm.

Características químicas

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

La «Sel de l'Île de Ré», en forma de cristales, se presenta sin refinar y sin lavar y no contiene aditivos. En el momento de envasarla, presenta:

— un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,75 g por 100 g de sal.

— un porcentaje de humedad inferior o igual al 10 %,

«Sel de l'Île de Ré» en forma de sal compactada

Características organolépticas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, está compuesto por cristales compactados. Presenta un olor entre gris y blanco que varía dependiendo del porcentaje de residuos insolubles presente en el producto. Puede presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se deben a la presencia de microorganismos.

Características físicas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, se presenta en bloques de tamaños y formas variables, con un peso superior a 4 g.

En el momento de envasarla, la «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 7 mm.

Características químicas

La «Sel de l'Île de Ré», en forma compactada, se presenta sin refinar, sin lavar y sin la adición de ningún ingrediente. En el momento de envasarla, presenta:

— un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,75 g por 100 g de sal.

— un porcentaje de humedad inferior o igual al 5 %.

B- *«Fleur de sel de l'Île de Ré»*

Características organolépticas

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» está constituida por cristales ligeros y friables que flotan en la superficie del agua cuando se efectúa la recolección.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» es de color blanco, pudiendo presentar matices ligeramente rojos a amarillos, debidos a la presencia de microorganismos, que se difuminan con el paso del tiempo.

Características físicas

Los cristales de «Fleur de Sel de l'Île de Ré» se presentan principalmente en forma de pirámides huecas e invertidas.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» está exenta de cuerpos extraños duros y/o cortantes de más de 5 mm.

En el momento de envasarla, la «Fleur de sel de l'Île de Ré» presenta una densidad inferior o igual a 0,8.

Características químicas

En el momento de envasarla, la «Fleur de sel de l'Île de Ré» presenta:

— un porcentaje de humedad inferior o igual al 8 %.

— un contenido en residuos insolubles inferior o igual a 0,2 g por 100 g de flor de sal.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de producción y recolección de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere la denominación registrada*

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» se envasa en recipientes que se identifican con un número de lote.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca los diez municipios siguientes:

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. **Vínculo con la zona geográfica**

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» es un producto de sal marina insular que se recolecta a mano tras la evaporación natural de agua del mar que circula por acción de la gravedad a través de marismas salinas cuyo fondo está constituido naturalmente por arcilla.

Las características de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» y su reputación se derivan de la conjugación de los factores naturales, especialmente climáticos y morfológicos, específicos de la isla de Ré y de la pericia desarrollada por sus salineros desde el siglo XII.

La isla de Ré es una isla relativamente plana, baja y sedimentaria, situada a pocos kilómetros de la costa de La Rochelle, que separa los estrechos *Pertuis Breton* al norte del *Pertuis d'Antioche* al sur.

La isla de Ré se distingue por bajas mesetas calcáreas asociadas a zonas de marismas marítimas. La isla está formada por tres antiguos islotes (Ré, Ars y Loix) que pertenecían a la meseta caliza de Aunis y que se fueron uniendo progresivamente por cordones de arena y guijarros y por la acumulación sedimentaria en las depresiones de Fier d'Ars y la Fosse de Loix, formando así amplias zonas de marismas marítimas. En estas marismas, las acumulaciones sedimentarias depositadas de forma natural a lo largo del tiempo, sobre todo durante la transgresión flandriense, se fueron transformando con el paso del tiempo en lo que se denomina *terre de bri,* dando paso a una arcilla gris compactada que en la isla se conoce por «bric». Estos diferentes episodios han dado lugar a un paisaje con un relieve muy poco marcado, donde el punto más alto no supera los 20 metros.

La isla de Ré está situada en el océano Atlántico, cuya marea es semidiurna. Las mareas más fuertes pueden alcanzar una amplitud de entre 5 y 6 metros.

El mesoclima de la isla de Ré se caracteriza por una insolación media anual elevada (2 250 horas de insolación al año según la estación meteorológica de La Rochelle) y una pluviometría poco abundante, con una media de 712 mm al año sobre una media de 113 días de precipitaciones (medias registradas por Météo France 1981-2010 en la localidad de La Couarde-sur-Mer). Por otra parte, las variaciones de temperatura y humedad entre el día y la noche son mínimas. La ventilación es activa y regular gracias a la alternancia de las brisas térmicas y las perturbaciones oceánicas que originan vientos más potentes al noroeste.

Para ampliar la superficie de producción, el hombre ha moldeado la isla de Ré desbrozando o esculpiendo diferentes zonas de este territorio.

Las marismas salinas de la isla de Ré se desarrollaron en el siglo XII (año 1191), a instancias de los religiosos de Saint Michel en L'Herm, que eran los señores de las islas de Ars y Loix.

La zona dedicada a la producción salinera se fue ampliando gracias al vigoroso ritmo de construcción de embalses y marismas salinas emprendido en los aledaños del estrecho que separaba esas dos islas por iniciativa de los protestantes de clase acomodada que residían en la isla de Ré y de La Rochelle. La actividad salinera en la isla de Ré tuvo su apogeo a mediados del siglo XIX, con 1 550 hectáreas de marismas y una producción anual de 31 750 toneladas, lo que la convirtió en un pilar fundamental para el desarrollo de la isla (Tardy, 1987). Esta zona de marismas que se han moldeado para la producción de sal ocupa actualmente alrededor del 20 % de la superficie total de la isla. Este medio antropogénico tiene un fuerte impacto en el paisaje y en la imagen de la isla.

El funcionamiento de las marismas salinas de la isla de Ré y las técnicas de recolección utilizadas hoy en día son idénticas a las que se conocían en el momento del apogeo de la actividad salinera en la isla (siglo XIX).

La gestión del agua en circuitos de estanques en los que circula por gravedad requiere conocimientos técnicos precisos y es un factor determinante para la producción de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré». El salinero debe conocer las características de su marisma para realizar una buena gestión hidráulica, garantizar una buena evaporación del agua y optimizar así la producción de sal y de flor de sal.

Los salineros reproducen los gestos ancestrales y utilizan herramientas tradicionales (*boguette, rouable, simoussi, souvron, etc.*), que se han ido adaptando al mantenimiento de las marismas salinas y a la recolección de la sal a mano, y a diario en el caso de la flor de sal.

La «Sel de l'Île de Ré» se caracteriza por un color gris a blanco y puede presentar matices ligeramente amarillos a rojos. En la recolección, los cristales se presentan en su mayoría en forma cúbica. La sal se comercializa principalmente en esa forma, pudiendo presentarse también en forma molida, tamizada o compactada.

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» es blanca, pudiendo presentar matices ligeramente rojos a amarillos, que se difuminan con el paso del tiempo.

Está constituida por cristales ligeros y friables, en su mayoría en forma de pirámides huecas e invertidas, que flotan en la superficie del agua durante la recolección.

La «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» no pasa por ningún proceso de lavado ni de enriquecimiento del producto.

Las características de la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» se derivan en primera instancia de la conjugación de los factores naturales de la isla de Ré y de la pericia de los productores de sal y flor de sal.

El desarrollo de las marismas salinas en la isla de Ré, mediante el acondicionamiento y el desbroce de las zonas de marisma, ha exacerbado el mesoclima original de la isla, que es específico y particularmente propenso a la evaporación. La fuerte insolación, la alternancia de las brisas de mar y tierra, e incluso las escasas precipitaciones, son condiciones propicias para la producción de sal y flor de sal. La arcilla de las marismas salinas, materia impermeable, permite restituir el calor del sol, mejorando así la eficiencia de las balsas de concentración. Esta arcilla especialmente dura explica el bajo contenido en residuos insolubles, que es lo que determina la tonalidad particular de la sal (de color gris a blanco). Los matices rojos a amarillos que a veces se presentan están vinculados a la presencia de microorganismos específicos del medio.

Los salineros han sabido manejar las condiciones del medio para desarrollar conocimientos técnico-prácticos particulares en cuanto a la ordenación del territorio, la conducción hidráulica de la marisma, la utilización de herramientas específicas y el ritmo de recolección. La pericia de los salineros de la Isla de Ré se inscribe en una larga sucesión de tradiciones y contribuye a las características de esta sal. Las marismas salinas, cuyo fondo está constituido naturalmente por arcilla, se han ido moldeando para captar naturalmente el agua de mar y regular su circulación por acción de la gravedad. El salinero domina la gestión del agua de mar, desde los *vasais* (vasos) hasta las *aires saunantes* (zonas de producción salinera), favoreciendo así la evaporación y la cristalización del agua de mar para obtener la sal y la flor de sal.

Recolectada a mano, la «Sel de l'Île de Ré» es de granulometría heterogénea. Esta marcada heterogeneidad, característica de una sal que se recolecta a mano según es tradición entre los productores de sal del Atlántico, conlleva que el límite de granulometría sea más elevado que la mayoría de las sales recolectadas mecánicamente.

Además de unas condiciones atmosféricas específicas (viento suave, sol y ausencia de humedad o lluvia), en el caso de la producción de la flor de sal, se requiere un control aún más preciso de las condiciones hidráulicas y de los gestos de recolección. La lámina de agua tiene que ser fina para que la flor de sal pueda flotar libremente en la superficie y ser recolectada con la delicadeza que se requiere.

El conjunto de las condiciones físicas y climáticas del medio, así como la pericia y conocimientos del salinero, son tales que permiten producir y recolectar una sal y una flor de sal cuyas características inherentes las eximen de procedimientos de lavado o enriquecimiento.

Durante más de 800 años, la producción de sal ha sido un pilar de la economía de la isla de Ré, tanto en el comercio regional como en el de más lejanía. Varios escritos antiguos, que datan del siglo XV hasta la Revolución francesa y de nuevo a principios del siglo XX, evocan la producción de sal en la isla de Ré, así como su comercio nacional e internacional.

Cada año, la «Sel de l'Île de Ré» es objeto de amplia difusión en la prensa y en la televisión (SurOuest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017, etc.).

La «Fleur de sel de l'Île de Ré» también se menciona en numerosos medios de comunicación (New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021, etc.). Figura asimismo en recetarios de la zona, en particular *Le sel de l'Île de Ré* de Bahic (2015).

Por último, desde el resurgimiento de la producción salinera a finales del siglo XX, la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» ha registrado un desarrollo importante.

Esta reputación va más allá de las fronteras francesas, ya que la «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» se exporta a Europa, pero también a América del Norte y del Sur, Asia y algunos países de Oriente Medio. Los artículos de los medios de comunicación dan testimonio de esta trayectoria internacional: Sud-Ouest 1987, New York Times 2012, ARD 2021, etc.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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