

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2011/C 189/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SEL DE GUÉRANDE/FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE”

EY- N:o: FR-PGI-0005-0861-22.02.2011

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Sel de Guérande”/”Fleur de sel de Guérande”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.8 – Luokka 1.8 – Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande ovat käsin kerättyä merisuolaa, joka saadaan yksinomaan Guéranden niemimaan suola-altaista. Merisuola on puhdistamatonta, sitä ole pesty eikä siihen ole lisätty lisäaineita keräämisen jälkeen. Se koostuu pääasiassa natriumkloridikiteistä, joskin joukossa on luontaisesti muita mineraalisuoloja ja hivenaineita.

Sel de Guéranden ja Fleur de sel de Guéranden tuotanto on luonnollinen prosessi, jossa merivesi kiertää allasryhmässä, kunnes kiteytyy suolaksi viimeisessä *œillet*-altaassa.

3.2.1 *Sel de Guérande*

Sel de Guérande on harmaata merisuolaa, jonka suolakiteet muodostuvat luonnonsavipohjaisten *œillet*-altaiden pohjalle. Se kerätään *œillet*-altaasta käsin erityisellä työvälineellä. Sel de Guérande voidaan varastoinnin ja seulonnan jälkeen pakata sellaisenaan, kuivattuna tai jauhettuna. Näin saadaan rakeudeltaan ja kosteuspitoisuudeltaan erilaisia suoloja.

3.2.2 *Fleur de sel de Guérande*

Fleur de sel de Guérande eli suolankukka muodostuu hienojakoisista ja hauraista suolakiteistä, joita kertyy harmaata suolaa tuottavien *œillet*-altaiden pinnalle suotuisien olosuhteiden (tuuli ja aurinko) ansiosta. Suolankukka kerätään käsin kuorimalla se veden pinnalta erityisellä työvälineellä. Jos se ennättää painua *œillet*-altaiden pohjalle, sitä ei enää kerätä suolankukkana.

Suolankukka eroaa harmaasta suolasta siinä, että se kiteytyy *œillet*-altaiden pinnalle. Lisäksi se on väriltään valkoista (koska se ei ole kosketuksissa altaan pohjaan). Se pakataan varastoinnin ja seulonnan jälkeen sellaisenaan tai hieman kuivattuna (mikä parantaa sen juoksevuuutta).

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Ei sovelleta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ei sovelleta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Seuraavien toimien on tapahduttava maantieteellisellä alueella:

— Sel de Guéranden ja Fleur de sel de Guéranden keruu

— Sel de Guéranden ja Fleur de sel de Guéranden varastointi irtotavarana

— Ensimmäinen pakkaaminen, jonka avulla tuotteet voidaan jäljittää, jos ne pakataan myöhemmin määritellyn maantieteellisen alueen ulkopuolella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Ei sovelleta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande on pakattava suljettuun pakkaukseen. Päälysymerkinnöissä on oltava

— suojattu maantieteellinen merkintä ”Sel de Guérande”, kun kyseessä ovat harmaa suola ja harmaata suolaa kuivaamalla tai jauhamalla valmistetut tuotteet, ja ”Fleur de sel de Guérande”, kun kyseessä on suolankukka,

— SMM-tunnus ja/tai maininta ”suojattu maantieteellinen merkintä”,

— nimityksen suojelemisesta ja hallinnoimisesta vastaavan yhdistyksen (Organisme de Défense et de Gestion) nimi ja osoite.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajausta:

Maantieteellinen alue kattaa 39 kuntaa Loire-Atlantiquen departementissa (Pays de La Loiren alue) ja 7 kuntaa Morbihan'ssa (Bretagnen alue).

Departementti	Kunnat		
Loire-Atlantique (39 kuntaa)	Asserac Batz-sur-Mer Baule-Escoublac (LA) Besne Bouée Campbon Chapelle-des-Marais (LA) Chapelle Launay (LA) Croisic (LE) Crossac Donges Drefféac Guenrouët	Guérande Herbignac Lavau-sur-Loire Malville Mesquer Missillac Montoir-de-Bretagne Piriac-sur-Mer Pont-Château Pornichet Pouliguen (LE) Prinquiau Quilly	Saint-André-des-Eaux Saint-Gildas-des-Bois Saint-Joachim Saint-Lyphard Saint-Malo-de-Guersac Saint-Molf Saint-Nazaire Sainte-Anne-sur-Brivet Sainte-Reine-de-Bretagne Savenay Sévérac Trignac Turballe (LA)
Morbihan (7 kuntaa)	Camoël Férel Nivillac	Pénestin Roche-bernard (LA) Saint-Dolay	Théhillac

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Alueen erityisyys perustuu sääolosuhteisiin: tuulta ja aurinkoa on riittävästi, ja alueella vallitsee valtameri-ilma-ilmasto leutoine talvineen ja viileine kesineen.

Erityisyys johtuu myös maaperästä: suola-aitaiden rakentaminen rannikolle edellyttää laajoja savilakeuksia, jotka sijaitsevat korkeimman nousuveden ylärajoilla ja joihin mainingit eivät yllä. Guéranden suola-aitaat sijaitsevat rannan suuntaisten hiekkasärkkien takana. Ihminen on pystynyt rakentamaan suola-aitaita savisen eli läpäisemättömän ja joustavan maaperän ansiosta.

Alueen erityisyys johtuu myös inhimillisistä tekijöistä ja perinteisestä käyttötarkoituksesta: ensimmäiset kirjalliset maininnat Guéranden alueen suola-aitaista on vuodelta 854 ("Cartulaire de Redon"). Guéranden suola-aitaiden kehitys oli 900–1300-luvuilla nopeaa. Niiden lukumäärä lisääntyi huomattavasti 1500-luvulta alkaen ja kehitys kulmineitui 1800-luvulla. Vuosien 1840 ja 1960 välisenä aikana suola-aitaat rappeutuivat. Suolan tuotanto aloitti Guérandessa uuden nousun vuonna 1970. Käytettävät suola-aitaat ja tuotantotekniikat ovat samat kuin edellisilläänkin vuosisadoilla. Aitaat kunnostetaan perinteisin tekniikoin. Guéranden niemimaalle perustettiin vuonna 1979 koulutuskeskus, jossa saa opetusta suolanvalmistajan ammattiin.

Koska tuotantomäärät vaihtelevat vuosittain, varastot ovat aina olleet Guéranden alueen tuottajille ja markkinoille saattajille taloudellisesti strategisen tärkeitä. Suolavarastot sijaitsevat perinteisesti suola-aitaiden kupeessa. SMM-merkintään liittyvä maantieteellinen alue kattaa kunnat, joissa nämä varastot aikoinaan sijaitsevat ja joissa suolanmyyjät liikkuvat.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Erityistunnusmerkit:

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande saavat ominaispiirteensä tavasta, jolla suola kerätään Guéranden niemimaan suola-aitaista:

fyysiset ominaisuudet: Sel de Guérande on haurasrakenteista ja väriltään harmahtavaa (suola kerätään savipohjaisista suola-aitaista ohuena kerroksena), Fleur de sel de Guérande taas on väriltään luonnollisen valkoista (suola "poimitaan" suola-aitaiden pinnalta ennen suolan keruuta)

kemialliset ominaisuudet: luonnonsuolaa ei pestä keruun jälkeen, sitä ei puhdisteta eikä siihen lisätä lisäaineita; se on peräisin merestä, joten sen kivennäisainepitoisuus (magnesium, kalsium, kalium) ja hivenainepitoisuus ovat suuremmat ja kosteuspitoisuus varsin korkea

aistinvaraiset ominaisuudet: vailla karvautta ja polttavuutta.

Sel de Guéranden ja Fleur de sel de Guéranden erityisyys on säilynyt tuotantomenetelmän sekä aiemman ja nykyisen maineen ansiosta.

Erityinen tietotaito:

Guéranden niemimaan suolatyöntekijät hallitsevat tuotantotekniikan, jonka perustana on yksi Ranskan Atlantin puoleisen rannikon vanhimmista järjestelmistä, jossa merta hyödynnetään tuotantotarkoituksiin: suola-aitaiden rakenne on Guéranden alueen erityispiirre. Suolantyöntekijä säätelee veden korkeuksia ja kiertoa altaissa, jotta suola konsentroituu niihin vähitellen viikkojen aikana (viimeisissä haihdutusaltaissa konsentroitumisaste on hyvin lähellä kiteytymispistettä). Hän myös puhdistaa vettä luonnonomukaisesti dekantoimalla ja kerää lopputuotteen.

Suolankukka kuoritaan käsin veden pinnalta erityisellä *lousse*-työvälineellä ennen kuin se ennättää painua altaan pohjalle.

Sel de Guéranden suolakiteet puolestaan kerätään *œillet*-altaiden keskelle ja vedetään *las*-työvälineellä altaan reunalle rakennetulle lavalle. Kyseisellä työvälineellä pannaan suolavesi liikkeelle, jolloin *œillet*-altaiden pohjalle laskeutuneet suolakiteet lähtevät liikkeelle ilman, että mukaan tarttuu savea.

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande ovat luonteensa ja ominaisuuksiensa (tuotteen valutus veden poistamiseksi, heikko juoksevuus, nopea reagointi ilmankosteuteen) takia tuotteita, joiden varastointi ja pakkaaminen edellyttävät erityisosaamista ja -pätevyyttä. Jotta toimijat tai pakkaajat saisivat mahdollisimman puhdasta suolankukkaa, josta on valutettu vesi pois, tuottajat suorittavat itse ensimmäisen varastoinnin (väli- tai esivarastointi) ja tuotteen seulonnan. Välivarastointi tapahtuu tuottajan tiloissa, jotka eivät maankäyttövaatimuksiin liittyvistä syistä välttämättä sijaitse suola-altaiden läheisyydessä. SMM-alueen rajoissa otetaan tämä huomioon.

Maine:

Herkkusuiden arvostamien Sel de Guéranden ja Fleur de sel de Guéranden makuominaisuudet ja ravintoarvot tunnustettiin jo vuosisatoja sitten. Kuluttajien Sel de Guérandea ja Fleur de sel de Guérandea kohtaan osoittamasta kiinnostuksesta kertovat markkinointiyritysten ja jakelijoiden toteuttamat tutkimukset ja kartoitukset, ja monet kuuluisat ravintoloitsijat ja elintarvikealan yritykset suosivat tätä suolaa. Sel de Guérandeen ja/tai Fleur de sel de Guérandeen viitataan sadoissa kirjoituksissa artikkeleissa.

Mainintoja Guéranden suolasta esiintyy ainakin vuodesta 1698. Ilmaisia "fleur de sel" (suolankukka) esiintyy jo 1930-luvun mainoksissa, mutta varsinaisesti sen käyttö yleistyi 1970-luvun lopulta alkaen. Nimitykset "sel de Guérande" ja "fleur de sel de Guérande" tulivat tunnetummiksi, kun kyseisiä tuotteita alettiin 1980-luvun lopulla kehittää kaupallisesti.

Sel de Guérande loi ensimmäisenä äärimmäisen arkipäiväisille suolamarkkinoille uuden segmentin, joka perustuu suolan alkuperään.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Sel de Guérandea ja Fleur de sel de Guérandea voi kerätä vain sellaisista suola-altaista, joissa esiintyy luonnostaan savea ja joihin kohdistuvat meriveden nousut ja laskut soveltuvat suolan tuotantoon. Moniulotteinen vesijärjestelmä ja suola-altaiden rakenne ovat olennainen osa Guéranden maisemaa ja paikallista osaamista.

Suola korjataan Guéranden niemimaan suola-altaista menetelmällä, joka poikkeaa muissa Atlantin rannikon tuotantoaltaissa sovellettavasta menetelmästä. Tässä nousuvesiä hyödyntävässä menetelmässä käytetään kolmenlaisia altaita, jotka edesauttavat suolan kerääntymistä. Suola kerätään altaista tietyin väliajoin eikä keruuseen ei käytetä koneita.

Sel de Guérand ja Fleur de sel de Guérand on irtotavarana varastoitava SMM-alueella, jolla sijaitsevat myös tuottajat ja toimijat, joilla on alan erityisosaamista. Tuotteiden alkuperän ja jäljitettävyyden kannalta on oleellista, että ennen kuin suola poistuu SMM-alueelta, se pakataan siellä ensimmäisen kerran suljettuun ja etiketöityyn pakkaukseen.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelDeGuerandeFleurDeSelDeGuerande.pdf>