

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 189/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SEL DE GUÉRANDE/FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE“

ES č.: FR-PGI-0005-0861-22.02.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.8 – Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.)

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

„Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sú ručne zberané morské soli pochádzajúce výlučne z výparných soľných nádrží na polostrove Guérande. Sú to nerafinované, po zbere nepremyté morské soli, neobsahujúce prídavné látky. Tvoria ich najmä kryštálíky chloridu sodného, ale samozrejme aj iných minerálnych solí a mikroprvkov.

Výroba solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ je založená na prirodzenom procese koncentrácie soli z morskej vody, ktorá cirkuluje v sústave nádrží, až kým nedosiahne prahovú hodnotu kryštalizácie v poslednej nádrži, ktorá sa nazýva „ceillet“ (kryštalizačná nádrž).

3.2.1. „Sel de Guérande“

„Sel de Guérande“ je sivá morská soľ tvorená kryštálíkmi soli, ktoré sa tvoria v prírodnom íle na dne kryštalizačných nádrží. Zberá sa ručne v soľanke pomocou špecifického nástroja. Po uskladnení a triedení sa „Sel de Guérande“ môže zabaliť v stave, v akom sa nachádza – vysušená a pomletá za účelom získania solí s premenlivou zrnitosťou a vlhkosťou.

3.2.2. „Fleur de sel de Guérande“

„Fleur de sel de Guérande“ pozostáva z jemných, drobných a sypkých kryštálíkov, ktoré sa tvoria na povrchu soľanky v kryštalizačných nádržiach salín na výrobu sivej soli pod vplyvom priaznivých poveternostných podmienok (vietor a slnko). „Fleur de sel“ sa zberá ručne zhrnutím z povrchu kryštalizačných nádrží pomocou špecifického nástroja pred tým, ako klesne na dno nádrží, odkiaľ sa už nezberá ako „Fleur de sel“.

„Fleur de sel“ sa líši od sivej soli tým, že kryštalizuje na povrchu kryštalizačných nádrží a má bielu farbu (žiadny kontakt s dnom kryštalizačných nádrží). Po uskladnení a triedení sa zabaliť v stave, v akom sa nachádza po čiastočnom vysušení, ktorým sa zlepšuje jej sypkosť.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Neuplatňuje sa.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

Neuplatňuje sa.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Činnosti vykonávané v zemepisnej oblasti:

— zber „Sel de Guérande“ alebo „Fleur de sel de Guérande“,

— skladovanie „Sel de Guérande“ alebo „Fleur de sel de Guérande“ v sypanom stave,

— prvé zabalenie umožňujúce vysledovať výrobky, ak sa neskôr zabalia mimo zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Neuplatňuje sa.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Sol' „Sel de Guérande“ alebo „Fleur de sel de Guérande“ musí byť zabalená v uzatvorenom obale. Pri označovaní sa uvádza:

— označenie CHZO: „Sel de Guérande“ v prípade sivej soli a výrobkov pochádzajúcich zo sušenia a mletia sivej soli, „Fleur de sel de Guérande“ v prípade soli zberanej z povrchu kryštalizačných nádrží „fleur de sel“,

— logo CHZO a/alebo poznámka „Indication Géographique Protégée“ (chránené zemepisné označenie),

— názov a adresa orgánu pre ochranu a riadenie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Označená zemepisná oblasť sa rozprestiera na území 39 obcí v Loire-Atlantique (región Pays de La Loire) a 7 obcí v Morbihane (región Bretónsko).

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

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Špecifickosť oblasti sa zakladá na klimatických podmienkach: výskyt vetra a obdobie slnečného svitu, oceánske podnebie s miernymi zimami a chladnými letami.

Zakladá sa aj na pôdnych podmienkach: budovanie pobrežných výparných soľných nádrží si vyžaduje veľké ílovité plochy ležiace na hranici úrovne najvyšších prílivov a chránené pred pôsobením morských vln. Výparné soľné nádrže v Guérande sú vybudované za nánosovými plážami. Vybudovať tieto nádrže umožnil človeku ílovitý charakter pôdy (nepriepustnosť a pružnosť týchto ílov).

Špecifickosť oblasti sa zakladá aj na ľudských faktoroch a kritériách používania: prvé písomné zmienky o salinách v regióne Guérande pochádzajú z roku 854 („Cartulaire de Redon“ – register v Redone). Po rozmachu výparných soľných nádrží v Guérande v 10. až 14. storočí počet kryštalizačných nádrží od 16. storočia výrazne narastá a dosahuje vrchol v 19. storočí. V období rokov 1840 až 1960 výparné soľné nádrže upadajú. Od roku 1970 sa v guérandskej panve opäť rozvíja výroba soli. Prevádzkované saliny a techniky výroby sú rovnaké ako tie, ktoré sa používali v predchádzajúcich storočiach. Uvedenie salín do pôvodného stavu je založené na tradičných technikách. Na polostrove Guérande bolo v roku 1979 zriadené stredisko odbornej prípravy na povolanie výrobcu soli.

Z dôvodu premenlivosti produkcie v jednotlivých rokoch je pre výrobcov a distribútorov z guérandskej panvy historicky a ekonomicky strategickým krokom tvorba zásob. Sklady soli sa tradične nachádzali na okraji salín. Zemepisná oblasť CHZO zahŕňa obce, kde sa historicky nachádzali tieto skladovacie priestory a kam prichádzali predajcovia soli.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Osobitné vlastnosti:

Spôsob zberu uplatňovaný vo výparných soľných nádržiach na polostrove Guérande poskytuje soliam „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ tieto osobitné vlastnosti:

fyzikálne: sypká štruktúra, farba soli s nádychom do siva (zbieranej v tenkej vrstve soľanky v nádržiach s ílovitým dnom), prírodná biela farba soli „Fleur de sel de Guérande“ (zhŕňanej z povrchu v kryštalizačných nádržiach salín pred zberom soli),

chemické: prírodné soli po zbere nepremyté, nerafinované a bez obsahu prídavných látok, morského pôvodu, teda bohatšie na minerálne látky (horčík, vápnik, draslík) a mikroprvky, s relatívne vysokým percentom vlhkosti,

organoleptické: bez horkosti, bez štiplavosti.

Na udržaní osobitosti solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sa podieľa spôsob výroby a niekdajšia a súčasná dobrá povest týchto solí.

Špecifické know-how:

Solivarníci na polostrove Guérande ovládajú techniku výroby, ktorej základom je jeden z najstarších prímorských agro-systémov celého francúzskeho atlantického pobrežia: štruktúra salín je špecifická pre guérandskú panvu. Solivarník riadi hladinu vody a zároveň jej obeh v jednotlivých nádržiach, aby sa v priebehu týždňov umožnila postupná koncentrácia soli (udržanie koncentrácie veľmi blízko bodu kryštalizácie v plytkých nádržiach „adernes“), prirodzené čistenie vôd usadzovaním a nakoniec zber produktov.

„Fleur de sel“ sa ručne zberá zhŕňaním z povrchu kryštalizačných nádrží pomocou osobitného nástroja – „lousse“ (úkon nazývaný „zber“) pred tým, ako soľ klesne na dno nádrží.

V prípade „Sel de Guérande“ sa kryštáliky zhrnú do stredu kryštalizačných nádrží, prihrnú sa k „ladure“ (terasa na okraji kryštalizačnej nádrže určená na tento účel), na ktorú sa nahrnú pomocou nástroja nazývaného „las“. Manipuláciou nástrojom „las“ sa má rozčeriť soľanka a tým umožniť premiestnenie kryštálikov ležiacich na dne kryštalizačných nádrží bez toho, aby došlo k zhrnutiu ílovitých častíc spolu so soľou.

Charakter a vlastnosti (nevyhnutné odkvapkanie, malá sypkosť, rýchle pohltie okolitej vlhkosti) výrobkov „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ spôsobujú, že aj ich skladovanie a balenie si vyžadujú osobitné know-how a zručnosti. Na účely dodania odkvapkanej a čo možno najčistejšej soli „Fleur de sel“ hospodárskemu subjektu alebo jej zabalenia uskutočnia výrobcovia prvé uskladnenie (prechodné uskladnenie alebo predbežné uskladnenie) a triedenie tohto výrobku. Takéto prechodné uskladnenie sa uskutočňuje u výrobcov, ktorí vzhľadom na vysoké ceny nehnuteľností nebudujú nevyhnutne v blízkosti výparných soľných nádrží. Hranice oblasti CHZO zohľadňujú túto situáciu.

Dobrá povest':

Soli „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sú vďaka svojim chuťovým a výživovým vlastnostiam uznávaným po stáročia vyhľadávané labužníkmi. Záujem spotrebiteľov o „Sel de Guérande“ a o „Fleur de sel de Guérande“ potvrdzujú prieskumy a ankety, ktoré uskutočňujú podniky zabezpečujúce ich uvedenie na trh, a distribútori aj mnohí vychýrení reštauratéri a podniky z agropotravinárskeho odvetvia prejavujú svoj záujem o túto soľ. Na „Sel de Guérande“ a/alebo na „Fleur de sel de Guérande“ odkazujú stovky článkov.

O „Sel de Guérande“ sa hovorí minimálne od roku 1698. Aj keď sa označenie „Fleur de sel“ uvádza v reklamách pochádzajúcich z 30. rokov 20. storočia, toto označenie sa zovšeobecnilo až od konca 70. rokov 20. storočia. Všeobecná známosť názvov „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sprádzala obchodný rozvoj týchto výrobkov na konci 80. rokov 20. storočia.

Vo svete vyznačujúcom sa mimoriadnou dostupnosťou výrobku, akým je soľ, bola „Sel de Guérande“ priekopníkom segmentácie trhu so soľou, ktorý v súčasnosti identifikuje „soli s pôvodom“.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Zber „Sel de Guérande“ alebo „Fleur de sel de Guérande“ sa môže uskutočňovať iba vo výparných soľných nádržiach, ktorých umiestnenie je presne určené prirodzeným výskytom ílu a hladinami najvyššieho prílivu a najnižšieho odlivu. Zložitosť hydraulikkej siete a architektúra výparných soľných nádrží sú podstatné prvky krajiny a know-how v Guérande.

Spôsob zberu používaný vo výparných soľných nádržiach na polostrove Guérande sa líši od spôsobu, ktorý sa používa v iných výrobných nádržiach na atlantickom pobreží. Pre tento spôsob zberu je príznačné využívanie striedania prílivu a odlivu, používanie troch druhov nádrží, ktoré napomáhajú koncentráciu soli, periodicitu zberov, zber soli v soľanke a neexistencia mechanizácie zberných úkonov.

Skladovanie soli „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ v sypanom stave sa môže uskutočňovať iba v oblasti CHZO, kde sa nachádzajú výrobcovia a hospodárske subjekty z výrobného odvetvia s osobitným know-how. S cieľom zaistiť pôvod a vysledovateľnosť výrobkov je zároveň nevyhnutné prvé zabalenie výrobku do uzatvoreného obalu a jeho označenie uskutočnené v oblasti CHZO skôr, ako výrobok opustí túto oblasť.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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