C/2024/4492

12.7.2024

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2024/4492)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

(Reglamento (UE) n.º 1151/2012)

«Sel de Salies-de-Béarn»

N.º UE: PGI-FR-01311-AM01 — 26.4.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre del producto**

«Sel de Salies-de-Béarn»

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Francia

3. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

—

4. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012:

La solicitud de modificación de la IGP «Sel de Salies-de-Béarn» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) incluir un cambio del nombre de la denominación de origen protegida;

b) correr el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico;

c) conllevar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se suprimen los descriptores para caracterizar el color como «aspecto lechoso, matices amarillos y rosas, naturalmente».

Se añade un valor de densidad para la sal gruesa: superior o igual a 0,800 kg/litro

El valor objetivo de la granulometría inicialmente definida para la sal gruesa y para la sal final en 0,5 mm se incrementa a 1 mm.

El índice de insolubles inferior al 1 % pasa a ser inferior al 0,5 %.

La modificación afecta al documento único.

([1]) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

2. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Se añade una estacionalidad de cosecha: «El período de cosecha tendrá lugar únicamente del 1 de abril al 30 de noviembre de cada año.»

Se retira la disposición según la cual el salinero determina, en función de las condiciones atmosféricas, cuándo es el momento adecuado para envasar la sal, ya que el control de la humedad y la prueba de tacto serán suficientes.

Se suprime el adjetivo «tecnológico» relativo a los aditivos. Queda prohibido el uso de cualquier aditivo.

La modificación no afecta al documento único.

3. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Se reformula la sección para ajustarse a los requisitos de la Comisión Europea (historial abreviado, reformulación de algunas partes para darles mayor coherencia).

La modificación afecta al documento único.

4. REQUISITOS NACIONALES

Se añade un control de la densidad y la humedad mediante análisis.

El uso de aditivos tecnológicos está prohibido para mantener la coherencia con el método de obtención.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sel de Salies-de-Béarn»

N.º UE: PGI-FR-01311-AM01 — 26.4.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Sel de Salies-de-Béarn»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

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

3.1. *Tipo de producto [véase el anexo XI]*

Clase 2.6. Sal

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

La «Sel de Salies-de-Béarn» se produce a partir de una salmuera natural: el agua de manantial salada extraída de la zona correspondiente a los depósitos de sal triásicos de la región de Salies-de-Béarn. El agua de manantial salada procede de la disolución natural de la sal gema en el agua subterránea.

La «Sel de Salies-de-Béarn» se forma por la cristalización del agua de manantial salada en el momento de su evaporación, que se lleva a cabo según un método tradicional de calentamiento de la salmuera en calderas de evaporación, a cielo abierto.

La «Sel de Salies-de-Béarn» es una sal alimentaria. Dicha sal no se lava ni se refina después de su recolección y se elabora sin añadir aditivos.

La «Sel de Salies-de-Béarn» se presenta en forma de sal fina o sal gruesa.

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 realizadas en esta zona geográfica son las siguientes:

— Perforación

— Bombeo de agua de manantial salada

— Producción de sal

— Secado - (triturado) - (cribado)

— Envasado

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

Los talleres locales poseen una pericia particular. Gracias, en efecto, al buen conocimiento del producto, de su fragilidad y de su friabilidad, los talleres prestan una atención particular a su almacenamiento y envasado. Cuando la «Sel de Salies-de-Béarn» ha alcanzado el grado de humedad definido en el presente pliego de condiciones, el salinero determina, en función de la sensación al tacto, cuándo es el momento adecuado para envasar la «Sel de Salies-de-Béarn», a saber, cuando no se pega en los dedos.

Los salineros procuran no compactar el producto y limitan su manipulación con el objetivo de mantener su color blanco, no favorecer la aglomeración de cristales de sal y evitar que se fracturen los granos, lo que provoca la destrucción de las inclusiones fluidas.

El envasado de la «Sel de Salies-de-Béarn» en la zona geográfica también permite mejorar el control de la trazabilidad del producto y garantizar la ausencia de cualquier mezcla con otras sales.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado del producto comprende:

1. el nombre de la IGP: «Sel de Salies-de-Béarn»
2. el nombre de comercialización:
3. Sal gruesa
4. Sal fina

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

La zona geográfica comprende trece municipios de la región de Nueva Aquitania:

— Departamento de Landas: Saint-Cricq-du-Gave y Sorde-l'Abbaye.

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren y Salies-de-Béarn.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características de la «Sel de Salies-de-Béarn», como su blancura o su composición mineral, así como su reputación, resultan de la asociación de los factores naturales, en particular los climáticos, y de los conocimientos técnicos aplicados desde el siglo XI.

Al comienzo de la era secundaria, durante el Triásico, la evaporación del agua de mar durante dos episodios evaporíticos sucesivos en un clima árido generó depósitos salinos en la zona geográfica de la «Sel de Salies-de-Béarn»: son las evaporitas, constituidas por yeso (sulfato de calcio) y halita (cloruro sódico) que forman capas de hasta 900 m de espesor, de los cuales, 600 m son de sal. Al final del Cretácico, el macizo triásico de Salies-de-Béarn fue sometido a importantes presiones tectónicas provocadas por la formación de los Pirineos.

Las capas de sal situadas a gran profundidad en la zona geográfica son menos densas que las rocas que las cubren. Su comportamiento elástico permite el surgimiento de relieves en forma de domos o prominencias de sal llamados «diapiros». En el macizo triásico de la zona geográfica se encuentra un diapiro casi aflorando.

Infiltradas en las capas profundas, las aguas adquieren su mineralización, fundamentalmente, por contacto con el triásico salino. Contenidas en la masa salina, o al contacto con la misma, lixivian la sal y se cargan con cloruro de sodio. Dichas aguas se enriquecen con sales minerales y oligoelementos a su paso por las vetas de rocas dolomíticas de las capas triásicas.

El agua fluye por canales formados por disolución de rocas triásicas (sal, calizas y dolomitas).

Dada la diferencia de niveles, esas aguas afloran a la superficie, creando surgencias naturales saladas en la zona geográfica.

En cuanto a los factores humanos, son numerosos los vestigios cerámicos y de hornos que atestiguan la extracción de sal desde la Edad del Bronce en el macizo triásico de Salies-de-Béarn. En la Edad del Bronce (2200 a 800 años a. C.) y en la Antigüedad (600 a 400 años a. C.), el agua de manantial salada se calentaba y evaporaba en recipientes de cerámica que, posteriormente, se rompían para extraer la sal.

En la Edad Media (siglos V a XV), se produjo un cambio significativo en la técnica de elaboración de la sal: la aparición de la «sartén de sal». El agua calentada al fuego de leña se evaporaba y se recuperaba la sal depositada en el fondo del recipiente.

En el siglo XVI, los habitantes de Salies-de-Béarn, agrupados en torno a esta riqueza natural, decidieron organizarse

— y crearon una sociedad de interés común: la «Corporation des Part-Prenants» [Corporación de las partes interesadas];

— y definieron un reglamento: el «Règlement de la Fontaine Salée» [Reglamento de la Fuente Salada].

Cinco siglos después de su creación, la Corporación sigue existiendo.

La «Sel de Salies-de-Béarn» se sigue produciendo hoy en día a partir del agua de manantial salada extraída de la zona geográfica. Dicha sal se forma por la cristalización del agua de manantial salada en el momento de su evaporación y siguiendo el método tradicional de calentamiento de la salmuera en calderas de evaporación, a cielo abierto.

La «Sel de Salies-de-Béarn» presenta características físicas específicas:

— su conformación: La sal gruesa se presenta en forma de granos. Está compuesta por un conjunto de agregados de maclas que se acumulan en el fondo de la sartén de sal y se forman por acreción. Debido a su proceso de obtención, las maclas presentan grandes disparidades morfológicas: pirámides enteras, quebradas en mayor o menor medida. Esto da lugar a granos de «Sel de Salies-de-Béarn» con morfologías muy irregulares. Los cristales de la «Sel de Salies-de-Béarn» son de tamaño heterogéneo y presentan amplias gamas granulométricas.

— la presencia de inclusiones fluidas: Los cristales de «Sel de Salies-de-Béarn» se forman y se unen de forma irregular y presentan cavidades microscópicas. Estas cavidades microscópicas se llenan de salmuera que queda retenida en los cristales de «Sel de Salies-de-Béarn». Se denominan inclusiones fluidas.

— color: La «Sel de Salies-de-Béarn» se caracteriza por poseer un color blanco para lo que no necesita tratamientos ni aditivos añadidos.

Por sus características físicas relacionadas con el modo de obtención, la «Sel de Salies-de-Béarn» es un producto frágil y friable.

Los salineros supervisan las condiciones de almacenamiento, manipulación y envasado con el fin de limitar:

— la oxidación de los granos de la superficie, que puede provocar cambios en el color;

— las manipulaciones múltiples y sin tomar las debidas precauciones, que pueden acarrear el deterioro de los granos de «Sel de Salies-de-Béarn» y destruir las inclusiones fluidas presentes en los cristales.

Un estudio comparativo llevado a cabo por CUSSEY-GEISLER y M.H. GRIMALDI («Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne» [«Caracterización de la sal empleada en la salazón del "Jambon de Bayonne"»], UPPA, julio de 1989) de varias sales de procedencia diversa concluye que, desde el punto de vista geoquímico, la «Sel de Salies-de-Béarn» presenta una gran diversidad de oligoelementos, en particular, de calcio, potasio, magnesio así como de diferentes sulfatos, característicos de las evaporitas del Triásico. Estos oligoelementos se hallan en el agua de manantial, muy rica en minerales por el contacto con los estratos geológicos. Se encuentran en las inclusiones fluidas de los cristales de la «Sel de Salies-de-Béarn»

Las rocas salinas del Triásico forman en la zona geográfica un diapiro que les permite llegar a aflorar en el macizo triásico de Salies-de-Béarn. La capa freática que atraviesa estas capas se carga de sales minerales y oligoelementos y emerge en los manantiales salados. Desde la Edad del Bronce, las poblaciones del macizo triásico de Salies-de-Béarn han sido conscientes de la riqueza de estas fuentes de agua salada: un simple calentamiento permite su evaporación y la formación de cristales de sal. A lo largo de los siglos, el proceso de calentamiento ha evolucionado, pero su principio se ha mantenido inalterado, sin ebullición de la salmuera y sin tratamientos químicos. El saber milenario respeta las cualidades intrínsecas del agua de manantial. La cristalización provocada, sin más intervención humana que el calentamiento del agua, permite conservar toda su riqueza. Los cristales de sal, por su particular composición, son ricos en inclusiones fluidas. Así, las sales minerales y los oligoelementos presentes en el agua de manantial salada y retenidas en estas inclusiones fluidas se encuentran en la «Sel de Salies-de-Béarn». Desde el siglo XIX, la riqueza mineral del agua de manantial y de la «Sel de Salies-de-Béarn», así como su vínculo, han sido resaltados en numerosos libros médicos en el marco de estudios sobre sus beneficios realizados, en particular, por los doctores R. Petit, B. de Larroque, J. Marsoo y C. Nogaret. El municipio de Salies-de-Béarn se constituyó en torno a la producción de sal procedente del macizo triásico, hasta el punto de que, en el siglo XVI, se creó una organización de interés común con el fin de proteger esta riqueza natural. Esta organización todavía existe hoy día y su reglamento, el «Règlement de la Fontaine Salée» [Reglamento de la Fuente Salada], sigue estando vigente.

La «Sel de Salies-de-Béarn», el «oro blanco» de la región, es un producto históricamente renombrado, objeto de comercio ancestral y de gran importancia económica. Multitud de fuentes históricas dan fe de su nombre y su notoriedad. Así, en 1768, el Marqués de Orbessan, en «Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie» [Mezclas históricas críticas de física, literatura y poesía], describe la fabricación de la «Sel à Salies-de-Béarn» y concluye su obra con la observación siguiente: «Nadie ignora que estamos obligados a blanquear la sal común para retirarle su sabor salobre y para que esté en condiciones de servirse en la mesa. La sal de Salies no necesita dicha preparación.». Las cualidades de la «Sel de Salies-de-Béarn» también son reconocidas por los profesionales, tanto por las empresas de salazón como por los restauradores. Así, en el Gran Diccionario Universal del siglo XIX (1866-1877) de Pierre Larousse, se afirma que «los mejores jamones son quizá los de Bayona, preparados con sal de Salies.». En términos más generales, Louis Figuier, en su libro «Les merveilles de l'industrie» [Las maravillas de la industria] o «Description des principales industries modernes» [Descripción de las principales industrias modernas] (1873-1877), afirma que «(L)a duración de la temporada de sal en los almacenes depende de la estación. En Villefranque y en Salies apenas queda sal en los almacenes en invierno, es decir, en la época de la salazón. A menudo, sucede incluso que se comercializa sal recién salida de la caldera.». La «Sel de Salies-de-Béarn» se utiliza históricamente, en efecto, para la elaboración de productos de gran renombre, como la IGP «Jambon de Bayonne», el queso de oveja de la DOP «Ossau-Iraty» y la IGP «Canard à foie gras du Sud-Ouest» (Chalosse, Gascoña, Gers, Landas, Périgord, Quercy) (foie gras, confitados, ...).

Muchos cocineros tienen en sus cartas platos salados con la «Sel de Salies-de-Béarn», y algunos son famosos precisamente por sus especialidades en costras de sal, como Yves Larrouture, del Auberge du Relais en Bérenx, con su magret de pato en costra de sal o Christophe Canati, del Hôtel du Parc Beaumont en Pau, con su pularda en costra de sal.

La «Sel de Salies-de-Béarn» es también una fuente de inspiración para confiteros y maestros chocolateros. Desde hace casi treinta años, se utiliza en dulces originales, como los caramelos «Lou Saleys» y helados de Franck Lavignasse.

En la actualidad, todos los profesionales están orgullosos de anunciar el origen de la sal que emplean, mencionándola, en particular, en sus etiquetas, páginas web y carteles publicitarios.

Muchos artículos de prensa, nacionales e internacionales (París Match, Cheese Connoisseur — Estados Unidos, Quotidien Le Dev-Canadá, etc.), así como reportajes audiovisuales (Journal de 13h, Télématin Emission «Sciences», etc.) atestiguan la reputación y el renombre de la «Sel de Salies-de-Béarn», cuya originalidad se debe a su zona geográfica, que impregna de sus características geológicas el agua de manantial salada. Su elaboración ancestral y continua a lo largo de los tiempos ha permitido conservar los conocimientos tradicionales.

Esta actividad milenaria ha permitido fijar una población local que sigue transmitiendo los elementos culturales vinculados a esta producción.

La sal ocupa todavía hoy un lugar central en la vida sociocultural de la localidad de Salies-de-Béarn, que la promociona, en concreto, a través de asociaciones, obras artísticas y actividades culturales. Cabe citar, por ejemplo, la asociación «Jurade du sel», que organiza anualmente desde hace más de treinta años la famosa «Hesta de la sau» (fiesta de la sal). Este evento reúne a más de 10 000 personas en cada edición.

A lo largo del año, son muchos los turistas que visitan «la ciudad de la sal».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d9b9c8e5-b2cf-454e-91ed-434ba57297a2