

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 280/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

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

N. UE: PGI-FR-02782 — 2.7.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

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

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.6. Sale

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Descrizione per categoria di prodotto

A- «Sel de l'Île de Ré»

«Sel de l'Île de Ré» sotto forma di cristalli

Caratteristiche organolettiche

Il «Sel de l'Île de Ré» si presenta sotto forma di cristalli allo stato grezzo, solitamente chiamati sale grosso, o sotto forma di sale fino, quando si tratta di cristalli macinati o setacciati. Il «Sel de l'Île de Ré» ha un colore compreso tra il grigio e il bianco, a seconda del tasso di elementi insolubili presenti nel prodotto. Può presentare sfumature che vanno dal rosso tenue al giallo dovute alla presenza di microrganismi.

Caratteristiche fisiche

I cristalli raccolti sono per la maggior parte di forma cubica o si presentano sotto forma di aggregati di cristalli cubici.

Il «Sel de l'Île de Ré» sotto forma di cristalli è un sale la cui granulometria è eterogenea al momento della raccolta e può variare notevolmente nel corso della stagione di produzione e a seconda della gestione della salina.

— Granulometria del «Sel de l'Île de Ré» grezzo, solitamente chiamato sale grosso: almeno il 90 % del sale presenta una granulometria inferiore a 8 mm.

— Granulometria del sale fino: almeno il 90 % del sale presenta una granulometria inferiore a 2 mm.

In fase di confezionamento il «Sel de l'Île de Ré» è esente da corpi estranei duri e/o acuminati superiori a 7 mm.

Caratteristiche chimiche

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Sel de l'Île de Ré», sotto forma di cristalli, non è raffinato, non è lavato e non vi sono aggiunti additivi. In fase di confezionamento presenta:

- una quantità di elementi insolubili pari o inferiore a 0,75 g per 100 g di sale,
- un tenore di umidità pari o inferiore al 10 %.

«Sel de l'Île de Ré» sotto forma di sale compattato

Caratteristiche organolettiche

Il «Sel de l'Île de Ré» compattato è composto di cristalli compattati. È caratterizzato da un colore da grigio a bianco, a seconda del tenore di elementi insolubili presenti nel prodotto. Può presentare sfumature che vanno dal rosso tenue al giallo dovute alla presenza di microrganismi.

Caratteristiche fisiche

Il «Sel de l'Île de Ré» compattato si presenta in blocchi di dimensioni e forma variabili, di peso superiore a 4 g.

In fase di confezionamento il «Sel de l'Île de Ré» compattato è esente da corpi estranei duri e/o acuminati superiori a 7 mm.

Caratteristiche chimiche

Il «Sel de l'Île de Ré» compattato non è raffinato, non è lavato e non vi sono aggiunti additivi. In fase di confezionamento, presenta:

- una quantità di elementi insolubili pari o inferiore a 0,75 g per 100 g di sale,
- un tenore di umidità pari o inferiore al 5 %.

B- Il «Fleur de sel de l'Île de Ré»

Caratteristiche organolettiche

Il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è costituito di cristalli leggeri e friabili, che galleggiano sulla superficie dell'acqua al momento della raccolta.

Il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è di colore bianco, con eventuali sfumature che vanno dal rosso tenue al giallo dovute alla presenza di microrganismi che si attenuano con il tempo.

Caratteristiche fisiche

I cristalli di «Fleur de sel de l'Île de Ré» sono principalmente a forma di piramide cava capovolta.

Il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è esente da corpi estranei duri e/o acuminati superiori a 5 mm.

In fase di confezionamento il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è caratterizzato da una densità pari o inferiore a 0,8.

Caratteristiche chimiche

In fase di confezionamento il «Fleur de sel de l'Île de Ré» presenta:

- un tenore di umidità pari o inferiore all'8 %,
- una quantità di elementi insolubili pari o inferiore a 0,2 g per 100 g di fior di sale

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di produzione e raccolta del «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» avvengono esclusivamente nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» è confezionato in imballaggi identificati da un numero di lotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è costituita dai dieci comuni seguenti:

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. Legame con la zona geografica

Il «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» è un sale marino insulare raccolto a mano previa evaporazione naturale dell'acqua di mare con un sistema di circolazione che avviene grazie alla forza di gravità e prodotto in saline il cui fondale naturale è costituito da argilla.

Le caratteristiche del «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» e la sua reputazione derivano dalla combinazione di fattori naturali, segnatamente climatici e morfologici, specifici dell'Île de Ré e delle competenze attuate dai suoi salinai fin dal XII secolo.

L'Île de Ré è un'isola relativamente piana, bassa e sedimentaria, situata a qualche chilometro al largo di La Rochelle e che separa il Pertuis Breton a nord dal Pertuis d'Antioche a sud.

L'Île de Ré è caratterizzata da bassi altipiani calcarei associati ad aree con paludi marittime. L'isola si è formata da tre piccole antiche isole (Ré, Ars e Loix) appartenenti alla piattaforma calcarea di Aunis. Sono state progressivamente collegate da cordoni di sabbia e ciottoli nonché dall'accumulo di sedimenti nelle depressioni di Fier d'Ars e della Fosse de Loix, con la conseguente formazione di ampie paludi marittime. Nelle paludi i sedimenti accumulati, depositatisi naturalmente in particolare durante la trasgressione flandriana, si sono trasformati nel corso del tempo nella cosiddetta *terre de Bri*, dando origine a un'argilla grigia e compatta denominata *bric* sull'isola. Tali eventi hanno dato vita a un paesaggio dai rilievi estremamente modesti, il cui punto più elevato non supera i 20 metri.

L'Île de Ré si trova nell'Oceano Atlantico il cui ciclo di maree si ripete due volte al giorno. Le maree maggiori possono presentare escursioni di marea tra i 5 e i 6 metri.

Il mesoclima dell'Île de Ré è caratterizzato da un'elevata durata annua media del soleggiamento (2 250 ore all'anno secondo la stazione meteorologica di La Rochelle) accompagnata da una scarsa piovosità pari in media a 712 mm all'anno su una media di 113 giorni di precipitazioni (dati medi di Météo France 1981-2010 presso Couarde sur Mer). Inoltre le escursioni termiche e di umidità tra i periodi diurni e notturni sono ridotte. La ventilazione è attiva e regolare grazie all'effetto alternato delle brezze termiche e delle perturbazioni oceaniche che portano venti più forti da nord-ovest.

Per ottenere superfici di produzione, gli esseri umani hanno modellato l'Île de Ré dissodando o scolpendo varie zone di tale territorio.

Le saline dell'Île de Ré si sono sviluppate nel XII secolo (1191), sotto la spinta dei religiosi di Saint-Michel-en-l'Herm, signori delle isole di Ars e Loix.

L'ampliamento delle aree di produzione del sale è continuato con una vigorosa ripresa dell'arginamento e della creazione di saline sul bordo esterno del Fier, su iniziativa dei notabili protestanti dell'Île de Ré e di La Rochelle. Le attività legate al sale sull'Île de Ré sono giunte all'apice nella metà del XIX secolo, estendendosi su 1 550 ettari di saline e raggiungendo una produzione annua di 31 750 tonnellate, il che le ha rese un pilastro fondamentale per lo sviluppo dell'isola (Tardy, 1987). Quest'area di terreni paludosi modellati ai fini della produzione di sale occupa oggi circa il 20 % della superficie totale dell'isola. Tale ambiente antropico influisce fortemente sul paesaggio e sull'aspetto dell'isola.

L'attuale funzionamento delle saline dell'Île de Ré e le tecniche di raccolta sono identiche alle pratiche conosciute all'epoca di massimo sviluppo della produzione di sale dell'isola (XIX secolo).

La gestione dell'acqua che scorre in circuiti grazie alla forza di gravità richiede competenze precise ed è determinante per la produzione del «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré». Il salinaio deve conoscere le caratteristiche della propria salina per gestirla correttamente sotto il profilo idrico, assicurare una buona evaporazione dell'acqua e ottimizzare pertanto la produzione di sale e fior di sale.

I salinai ripetono gesti antichi e utilizzano strumenti tradizionali (*boguette*, rastrello livellatore, *simoussi*, *souvron*...), adatti alla manutenzione delle saline e alla raccolta manuale del sale e, quotidianamente, del fior di sale.

Il «Sel de l'Île de Ré» è caratterizzato da un colore compreso tra il grigio e il bianco e può presentare sfumature di colore compreso tra il giallo tenue e il rosso. Al momento della raccolta, i cristalli sono per la maggior parte di forma cubica, sono principalmente commercializzati in tale forma o possono essere eventualmente macinati, setacciati o compattati.

Il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è bianco e può presentare sfumature comprese tra il rosso tenue e il giallo che si attenuano con il tempo.

È costituito da cristalli leggeri e friabili, per la maggior parte a forma di piramide cava capovolta, che galleggiano sulla superficie dell'acqua al momento della raccolta.

Il «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» non è sottoposto a lavaggio, né ad arricchimento del prodotto.

Le caratteristiche del «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» derivano innanzitutto dalla combinazione dei fattori naturali dell'Île de Ré e delle competenze applicate dai suoi produttori di sale e di fior di sale.

Lo sviluppo delle saline sull'Île de Ré, attraverso l'organizzazione e il dissodamento dei terreni paludosi, ha accentuato il mesoclima originale dell'isola, particolare e caratterizzato da un'evaporazione elevata. Il soleggiamento considerevole, l'alternanza di brezze di mare e di terra come pure le precipitazioni limitate rappresentano condizioni favorevoli per la produzione di sale e fior di sale. L'argilla delle saline, materiale impermeabile, permette il rilascio del calore del sole, migliorando l'efficacia dei bacini di concentrazione. Tale argilla particolarmente dura è all'origine del limitato tenore di elementi insolubili che determina il colore particolare del sale (colore compreso tra il grigio e il bianco). Le sfumature talvolta presenti comprese tra il rosso e il giallo sono legate alla presenza di microrganismi specifici dell'ambiente.

I salinai sono riusciti a controllare le condizioni ambientali sviluppando competenze particolari, in termini di organizzazione del territorio, controllo idrico all'interno dei terreni paludosi, utilizzo di strumenti specifici e ritmo di raccolta. Tali competenze per la produzione di sale dell'Île de Ré rientrano nel solco di una lunga serie di tradizioni e influiscono sulle caratteristiche di tale sale. Le saline, il cui fondo è costituito in modo naturale di argilla, sono state modellate in modo tale da consentirne la raccolta naturale dell'acqua di mare e da regolarne la circolazione grazie alla forza di gravità. Il salinaio gestisce l'acqua di mare, dai primi bacini (*vasais*), fino ai bacini di raccolta (*aires saunantes*), favorendo l'evaporazione e la cristallizzazione dell'acqua di mare per ottenere il sale e il fior di sale.

Raccolto manualmente, il «Sel de l'Île de Ré» presenta una granulometria eterogenea. Tale marcata eterogeneità, caratteristica di un sale raccolto a mano sulla base delle competenze tradizionali dei produttori di sale dell'Atlantico, implica una soglia superiore della granulometria maggiore rispetto alla maggior parte dei tipi di sale raccolto meccanicamente.

Oltre alle condizioni atmosferiche particolari (vento lieve, sole e assenza di umidità o pioggia), la produzione di fior di sale richiede una gestione delle condizioni idriche e attività di raccolta ancora più precise. È necessario un sottile strato d'acqua affinché il fior di sale possa galleggiare liberamente sulla superficie ed essere raccolto con delicatezza.

L'insieme delle condizioni fisiche e climatiche dell'ambiente come pure le competenze dei salinai permettono di produrre e raccogliere un sale e un fior di sale le cui caratteristiche peculiari permettono di evitare processi di lavaggio o arricchimento.

Per oltre 800 anni, la produzione di sale ha costituito un pilastro dell'economia dell'Île de Ré, negli scambi commerciali sia su scala regionale che di più ampia portata. Molti scritti antichi, dal XV secolo alla Rivoluzione francese e, successivamente, all'inizio del XX secolo, citano la produzione di sale sull'Île de Ré come pure il suo commercio nazionale e internazionale.

Ogni anno, il «Sel de l'Île de Ré» è citato da vari media sulla stampa e in televisione (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3, 2017 ecc.).

Il «Fleur de sel de l'Île de Ré» è anch'esso citato da vari media (New York Time 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 ecc.). È menzionato nei ricettari del territorio, segnatamente «Le sel de l'Île de Ré» di Bahic (2015).

Infine, in seguito al rilancio della produzione di sale alla fine del XX secolo, il «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» è oggetto di uno sviluppo considerevole.

Tale fama supera le frontiere francesi in quanto il «Sel de l'Île de Ré» / «Fleur de sel de l'Île de Ré» è esportato in Europa come pure in America del Nord e del Sud, in Asia e in determinati paesi del Medio Oriente. Alcuni articoli dei media mettono in evidenza tale portata internazionale: Sud-Ouest 1987, New York Time 2012, ARD 2021...

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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