

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 280/04)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré”

EU-nr: PGI-FR-02782 – 2.7.2021

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 2.6: Salt

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Beskrivning av produktkategorin

A- ”Sel de l’Île de Ré”

”Sel de l’Île de Ré” i form av kristaller

Organoleptiska egenskaper

”Sel de l’Île de Ré” har formen av kristaller som inte bearbetas efter insamling – en typ av salt som är allmänt känd som grovsalt – eller formen av fint salt om kristallerna har krossats eller siktats. ”Sel de l’Île de Ré” har en grå till vit färg som varierar beroende på halten av olösliga ämnen i produkten. Det kan ha svagt röda till gula färgtoner på grund av förekomsten av mikroorganismer.

Fysiska egenskaper

De kristaller som samlas in har oftast kubisk form.

”Sel de l’Île de Ré” i kristallform är ett salt som innehåller korn i olika storlekar när det samlas in; storleken på kornen varierar betydligt under produktionssäsongen bl.a. beroende på hur saltängarna sköts.

— Kornstorlek hos ”Sel de l’Île de Ré”, obearbetat, oftast kallat grovsalt: minst 90 % av saltet har korn som är mindre än 8 mm.

— Kornstorlek hos fint salt: minst 90 % av saltet har korn som är mindre än 2 mm.

När ”Sel de l’Île de Ré” förpackas innehåller det inga hårda och/eller vassa främmande partiklar som är större än 7 mm.

Kemiska egenskaper

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

"Sel de l'Île de Ré" i kristallform är obehandlat, otvättat och fritt från tillsatssämnen. När saltet förpackas har det

- en halt av olösliga ämnen på högst 0,75 g per 100 g salt,
- en fukthalt på högst 10 %.

"Sel de l'Île de Ré" i kompakt form

Organoleptiska egenskaper

"Sel de l'Île de Ré" i kompakt form består av packade kristaller. Det har en grå till vit färg som varierar beroende på halten av olösliga ämnen i produkten. Det kan ha svagt röda till gula färgtoner på grund av förekomsten av mikroorganismer.

Fysiska egenskaper

"Sel de l'Île de Ré" i kompakt form säljs i block av varierande storlek och form som väger mer än 4 g.

När "Sel de l'Île de Ré" i kompakt form förpackas innehåller det inga hårda och/eller vassa främmande partiklar som är större än 7 mm.

Kemiska egenskaper

"Sel de l'Île de Ré" i kompakt form är obehandlat, otvättat och fritt från tillsatssämnen. När saltet förpackas har det

- en halt av olösliga ämnen på högst 0,75 g per 100 g salt,
- en fukthalt på högst 5 %.

B- "*Fleur de sel de l'Île de Ré*"

Organoleptiska egenskaper

"Fleur de sel de l'Île de Ré" framställs av ljusa, spröda kristaller som flyter på vattenytan vid insamlingstidpunkten.

Saltet är vitt och kan på grund av förekomsten av mikroorganismer ha svagt röda till gula färgtoner, som bleknar med tiden.

Fysiska egenskaper

Kristallerna i "Fleur de sel de l'Île de Ré" har oftast en ihålig upp- och nedvänd pyramidform.

"Fleur de sel de l'Île de Ré" innehåller inga hårda och/eller vassa främmande partiklar som är större än 5 mm.

Paketerat är saltets densitet högst 0,8.

Kemiska egenskaper

När "Fleur de sel de l'Île de Ré" förpackas har det

- en fukthalt på högst 8 %,
- en halt av olösliga ämnen på högst 0,2 g per 100 g *fleur de sel*.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionen av "Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" sker endast i det geografiska området.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" förpackas i förpackningar som identifieras med ett partinummer.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande tio kommuner:

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 och Sainte-Marie-de-Ré.

5. Samband med det geografiska området

"Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" framställs från havssalt från öar och samlas in för hand i takt med den naturliga avdunstningen av havsvatten som med hjälp av tyngdkraften kontrollerat leds till saltängar med en naturlig bädd av lera.

Egenskaperna hos "Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" och dess anseende beror på en kombination av naturliga faktorer, särskilt klimatfaktorer och morfologiska faktorer som är specifika för Île de Ré, och saltarbetarnas yrkeskunskaper, som går ända tillbaka till 1100-talet.

Ré är en förhållandevis plan, låg och sedimentär ö som ligger några kilometer från La Rochelle, mellan Pertuis Breton i norr och Pertuis d'Antioche i söder.

Île de Ré kännetecknas av låga kalkplatåer som är förknippade med marsklandets tidvattenområden. Île de Ré består av tre tidigare småöar (Ré, Ars och Loix) som ingår i kalkstensplatån Aunis. De förenades gradvis av sandrev, klappersten och ackumulerat sediment i sänkorna Fier d'Ars och Fosse de Loix, som bildade stora marsklandsområden. I dessa marsklandsområden bildades naturliga avlagringar, särskilt under glaciärernas avsmältning under holocen, som med tiden blev det som benämns *terre de bri*, vilket i sin tur skapade en kompakt grå lera (*bric*) på ön. Dessa olika händelser ledde till ett mycket lågt landskap, där den högsta punkten ligger under 20 meter.

Île de Ré ligger i Atlanten, som har halvdygnstidvatten. Det starkaste tidvattnet kan nå ett tidvattenhöjd på 5–6 meter.

Île de Ré's mesoklimat kännetecknas av en hög genomsnittlig solskenstid (2 250 soltimmar per år enligt La Rochelles väderstation) och låg nederbörd på i genomsnitt 712 mm per år under i genomsnitt 113 dagar (genomsnittsuppgifter, La Couarde-sur-Mer, 1981–2010, Météo France). Temperaturen och luftfuktigheten förändras relativt lite mellan natt och dag. Ön ventileras regelbundet till följd av omväxlande havsbrisar och lågtryck, som ger kraftigare vindar från nordväst.

Man har röjt och format olika delar av Île de Ré för att få större produktionsområden.

Île de Ré's saltängar kom till under 1100-talet (1191) på initiativ av munkarna från Saint-Michel-en-l'Herm, som var s. k. *seigneurs* över öarna Ars och Loix.

Saltproduktionsområdet fortsatte att växa till följd av ett målmedvetet byggande av fördämningar och skapandet av saltängar runt Fier, på initiativ av inflytelserika protestanter från Île de Ré och La Rochelle. Saltproduktionen på Île de Ré nådde sin höjdpunkt i mitten av 1800-talet och växte till 1 550 hektar saltängar och en årsproduktion på 31 750 ton, vilket gjorde att saltproduktionen var en hörnsten för öns utveckling (Tardy, 1987). Det marsklandsområde som har anpassats till saltproduktion täcker för närvarande omkring 20 % av öns totala yta. Denna antropogena miljö har en stark inverkan på landskapet och bilden av ön.

Den nuvarande verksamheten vid Île de Ré's saltängar och skördetekniken är identiska med de metoder som användes då öns saltproduktion var som störst (under 1800-talet).

Att med hjälp av tyngdkraften vägleda vattenflödet till saltängarna kräver särskilt kunnande och är avgörande för produktionen av "Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré". Saltarbetarna måste ha god förståelse av saltängarnas egenskaper för att hantera vattnet på korrekt sätt och se till att det avdunstar ordentligt för att därmed optimera produktionen av salt och *fleur de sel*.

Saltarbetarna använder uråldrig teknik och traditionella verktyg (*bogue*, *rouable*, *simoussi*, *souvron* osv.), som är utformade för att bevara saltängarna samt för att dagligen kunna samla in salt och *fleur de sel*.

”Sel de l’Île de Ré” kännetecknas av en grå till vit färg och kan ha svagt röda till gula färgtoner. Vid tidpunkten för insamlingen har de flesta kristallerna kubisk form, och säljs främst i den formen, även om de kan krossas, siktas eller kompakteras.

”Fleur de sel de l’Île de Ré” är vitt och kan ha svagt röda till gula färgtoner som bleknar med tiden.

Det består av ljusa och spröda kristaller som oftast har en ihålig upp- och nedvänd pyramidform, och som flyter på vattenytan vid tidpunkten för insamlingen.

”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré” varken tvättas eller berikas.

I huvudsak är egenskaperna hos ”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré” resultatet av en kombination av naturliga faktorer och kunnandet hos producenterna av salt och *fleur de sel*.

Utökandet av saltängarna på Île de Ré, genom att man har utvecklat och röjt marsklandsområdena, har förstärkt öns ursprungliga specifika mesoklimat med hög avdunstning. Det rikliga solskenet, de omväxlande havs- och landbrisarna och den begränsade nederbörden skapar gynnsamma förutsättningar för produktion av salt och *fleur de sel*. Lera i saltängarna, som är ett ogenomträngligt material, gör att solhettan reflekteras, vilket ökar koncentrationsbassängernas effektivitet. Denna särskilt hårda lera är orsaken till den låga halten av olösliga ämnen, vilket påverkar saltets karakteristiska nyans (grått till vitt). De röda till gula färgtoner som ibland finns i saltet beror på förekomsten av miljöspecifika mikroorganismer.

Saltarbetarna har lärt sig hur de ska hantera miljöförhållandena genom att utveckla särskilt kunnande om markanläggning, vattenförvaltning inom marskland, användning av särskilda verktyg och insamlingstakten. Kunskapen om saltproduktion på Île de Ré är resultatet av en lång tradition och bidrar till saltets egenskaper. Saltängarna med sin naturliga bädd av lera har utformats för att fånga upp havsvattnet naturligt och reglera vattenflödet med hjälp av tyngdkraften. Saltarbetarna styr havsvattenflödet från *vasais* (bassängerna) till *aires saunantes* (saltproduktionsområdena), vilket ökar avdunstningen och kristalliseringen av havsvattnet, i syfte att erhålla salt och *fleur de sel*.

När ”Sel de l’Île de Ré” samlas in för hand består det av korn av olika storlekar. Dessa skillnader, som är karakteristiska för salt som samlas in för hand enligt det traditionella kunnandet hos saltproducenter i Atlantområdet, leder till en större största kornstorlek jämfört med vad som är vanligt för salt som skördas mekaniskt.

Förutom de speciella atmosfäriska förhållandena (lätta brisar, sol och avsaknad av fukt eller regn) kräver produktion av *fleur de sel* expertkunskaper om vattenförhållanden och ännu mer exakt insamlingsteknik. Det krävs ett tunt lager av vatten så att *fleur de sel* kan flyta fritt på ytan och försiktigt samlas in.

Sammantaget gör miljöns fysiska och klimatmässiga förhållanden och saltarbetarnas kunnande det möjligt att producera och samla in ett salt och *fleur de sel* som tack vare sina inneboende egenskaper varken kräver tvätt eller berikning.

Saltproduktion har varit en grundsten i Île de Ré:s ekonomi i över 800 år, inom både regional och mer långväga handel. I flera historiska beskrivningar, från 1400-talet till den franska revolutionen och igen i början av 1900-talet, hänvisas till saltproduktionen på Île de Ré och öns regionala och internationella handel.

”Sel de l’Île de Ré” uppmärksammas årligen i pressen och på tv (Sud-Ouest 1986, Le Figaro 2012, France 3 2017 osv).

”Fleur de sel de l’Île de Ré” nämns också i många mediekkanaler (The New York Times 2012, Le Point 2017, France Inter 2021 osv.). Det finns med i lokala receptböcker, särskilt Bahics *Le sel de l’Île de Ré* (2015).

Sedan saltproduktionen återupptogs i slutet av 1900-talet har ”Sel de l’Île de Ré” / ”Fleur de sel de l’Île de Ré” dessutom utvecklats betydligt.

Saltet är känt även utanför Frankrikes gränser och "Sel de l'Île de Ré" / "Fleur de sel de l'Île de Ré" exporteras inte bara till övriga Europa, utan även till Nord- och Sydamerika, Asien och till vissa länder i Mellanöstern. Denna internationella karaktär intygas av artiklar i bland annat Sud-Ouest 1987, The New York Times 2012 och ARD 2021.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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