

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 189/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SEL DE GUÉRANDE/FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE”

NR WE: FR-PGI-0005-0861-22.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Produkty „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” są solami morskimi zbieranymi ręcznie, pochodzącymi wyłącznie ze słonych bagien półwyspu Guérande. Są to sole nierafinowane, nieoczyszczone po zbiorze i niezawierające dodatków. W ich skład wchodzi przede wszystkim kryształ chorku sodu, lecz także w naturalny sposób inne sole mineralne i mikroelementy.

Produkcja „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” opiera się na naturalnym procesie polegającym na stopniowym wzroście koncentracji soli w wodzie morskiej, która przepływa przez kolejne baseny aż do osiągnięcia krystalizacji w basenie końcowym (oillet) zwanym krystalizatorem.

3.2.1. „Sel de Guérande”

„Sel de Guérande” jest szarą solą morską składającą się z kryształów soli, które tworzą się na dnie basenów końcowych (oillets) w naturalnej glinie. Wybiera się ją ręcznie z solanki znajdującej się w basenie końcowym za pomocą specjalnego przyrządu. Po zmagazynowaniu i przebraniu „Sel de Guérande” można pakować w postaci świeżej, wysuszonej i rozdrobnionej w celu otrzymania soli o zmiennej wilgotności i stopniu rozdrobnienia.

3.2.2. „Fleur de sel de Guérande”

„Fleur de sel de Guérande” składa się z lekkich, drobnych i kruchych kryształów, które tworzą się na powierzchni solanki znajdującej się w basenach końcowych w salinach wykorzystywanych do produkcji soli szarej, pod wpływem sprzyjających warunków klimatycznych (wiatru i słońca). Kwiat soli zbiera się ręcznie z powierzchni basenów solankowych za pomocą specjalnego przyrządu przed opadnięciem produktu na dno basenów, skąd nie można już go wybierać jako *fleur de sel*.

Kwiat soli różni się od soli szarej tym, że krystalizuje się na powierzchni końcowych basenów solankowych, oraz tym, że ma biały kolor (będący wynikiem braku kontaktu z dnem basenów solankowych). Po zmagazynowaniu i przebraniu produkt pakuje się w postaci świeżej lub po częściowym wysuszeniu, poprawiającym jego sypkosć.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*
Nie dotyczy.
- 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
Nie dotyczy.
- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
Do czynności wykonywanych w wyznaczonym obszarze geograficznym należą:
- zbiór „Sel de Guérande” lub „Fleur de sel de Guérande”,
 - przechowywanie „luzem” produktów „Sel de Guérande” lub „Fleur de sel de Guérande”,
 - wstępne pakowanie umożliwiające identyfikowalność produktów, jeżeli są następnie pakowane poza wyznaczonym obszarem geograficznym.
- 3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*
Nie dotyczy.
- 3.7. *Szczególne zasady dotyczące etykietowania:*
„Sel de Guérande” lub „Fleur de sel de Guérande” należy umieszczać w zamkniętych opakowaniach. Na etykiecie należy wskazać:
- chronione oznaczenie geograficzne „Sel de Guérande” w odniesieniu do soli szarej i produktów powstałych w procesie suszenia i rozdrabniania soli szarej oraz „Fleur de sel de Guérande” w odniesieniu do kwiatu soli,
 - logotyp „IGP” (ChOG) lub wzmiankę „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne),
 - nazwę i adres organu ds. ochrony i zarządzania.
4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Określony obszar geograficzny obejmuje 39 gmin departamentu Loire-Atlantique (należącego do regionu Pays de la Loire) oraz 7 gmin departamentu Morbihan (należącego do regionu Bretanii).

Departamenty	Gminy		
Loire-Atlantique (39 gmin)	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 gmin)	Camoël Férel Nivillac	Pénestin Roche-Bernard (LA) Saint-Dolay	Théhillac

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Specyfika obszaru ma związek z warunkami klimatycznymi: wiatrem i nasłonecznieniem oraz klimatem oceanicznym charakteryzującym się łagodnymi temperaturami w okresie zimowym i niskimi temperaturami w okresie letnim.

Ma również związek z czynnikami glebowymi: tworzenie słonych bagien w strefach przybrzeżnych wymaga rozległych obszarów ilastych położonych blisko poziomu najwyższych pływów i nie wystawionych na działanie fal. Słone bagna na półwyspie Guérande są położone w głębi pasa przybrzeżnego. Ilasty charakter gleb (wiążący się z brakiem przepuszczalności i plastycznością glin) umożliwił utworzenie salin morskich przez człowieka.

Specyfika obszaru geograficznego ma również związek z czynnikiem ludzkim oraz ze zwyczajowymi kryteriami: pierwsze pisemne wzmianki o salinach morskich na obszarze półwyspu Guérande pochodzą z 854 roku („Cartulaire de Redon”). Po etapie rozwoju słonych bagien na półwyspie między X a XIV wiekiem liczba basenów solankowych znacznie wzrasta od XVI wieku; wzrost ten osiąga szczyt w XIX wieku. W latach 1840–1960 tworzy się coraz mniej słonych bagien. Od 1970 r. rozwój produkcji soli zostaje wznowiony w zatoce półwyspu Guérande. Sól produkuje się w tych samych salinach przy zastosowaniu tych samych technik, które stosowano przed wiekami. Saliny morskie odnawia się przy zastosowaniu tradycyjnych technik. W 1979 r. roku na półwyspie Guérande powstało centrum kształcenia zawodowego wytwórców soli.

Biorąc pod uwagę zmienność produkcji z roku na rok, producenci i sprzedawcy ze względów ekonomicznych stosują zakorzenioną w historii strategię polegającą na tworzeniu zapasów. Zgodnie z tradycją magazyny soli zakładano w okolicach salin morskich. Do obszaru geograficznego ChOG należą gminy, w których w przeszłości znajdowały się magazyny i które odwiedzały sprzedawcy soli.

5.2. *Specyfika produktu:*

Szczególne właściwości:

Dzięki metodzie zbioru w słonych bagnach półwyspu Guérande produkty „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” posiadają szczególne cechy:

właściwości fizyczne: kruchość, lekko szary kolor soli (zbieranej w cienkiej warstwie solanki w basenach o gliniastym dnie); naturalnie biały kolor produktu „Fleur de sel de Guérande” („zbieranego” z powierzchni końcowych basenów solankowych w salinach morskich przed zebraniem soli);

właściwości chemiczne: naturalne sole nieoczyszczone po zbiorze, nierafinowane i niezawierające dodatków, pochodzenia morskiego i w związku z tym bogatsze w minerały (magnez, wapń i potas) i mikroelementy, o stosunkowo wysokim stopniu wilgotności;

właściwości organoleptyczne: smak nie jest gorzki ani pikantny.

Metoda produkcji oraz renoma, jaką produkty „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” cieszyły się w przeszłości i cieszą się obecnie, wpływają na zachowanie ich szczególnego charakteru.

Szczególne umiejętności:

Producenci soli na półwyspie Guérande opanowali technikę produkcji opartą na jednym z najstarszych morskich systemów rolnych na całym francuskim wybrzeżu Atlantyku: budowa salin morskich jest charakterystyczna dla półwyspu Guérande. Producent soli kontroluje zarówno poziomy wody, jak i jej obieg w różnych basenach, aby umożliwić stopniowe gromadzenie soli na przestrzeni tygodni (utrzymywanie w basenach stężenia bardzo zbliżonego do punktu krystalizacji), naturalne oczyszczanie wód poprzez dekantację wody oraz zbiór produktów.

Kwiat soli zbiera się ręcznie z powierzchni końcowych basenów solankowych za pomocą specjalnego przyrządu zwanego *lousse* (czynność tę nazywa się „zbiorem”) zanim opadnie on na dno basenów.

Podczas produkcji „Sel de Guérande” kryształ gromadzi się w środkowej części końcowych basenów solankowych, przesuwa się je w kierunku specjalnej tacy umieszczonej w tym celu na obrzeżach basenu solankowego, zwanej *ladure*, i wciąga je na nią za pomocą przyrządu zwanego *las*. Przyrząd ten stosuje się w celu poruszenia solanki i przemieszczenia kryształów znajdujących się na dnie basenów solankowych w taki sposób, aby zapobiec równoczesnemu wydobyciu cząsteczek gliny.

Z uwagi na charakter i właściwości „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” (konieczność odsączenia, niska sypkość, duża zdolność pochłaniania wilgoci itp.) sposoby magazynowania i pakowania tych produktów również wymagają szczególnych umiejętności i kompetencji. Aby móc dostarczyć podmiotowi gospodarczemu lub umieścić w opakowaniach odsączony i jak najlepiej oczyszczony kwiat soli, producenci wstępnie magazynują produkt (jest to magazynowanie pośrednie lub magazynowanie wstępne) i sortują go. Magazynowanie pośrednie ma miejsce w pomieszczeniach producentów, którzy nie muszą mieszkać blisko słonych bagien z uwagi na presję w kierunku zagospodarowywania gruntów. Uwzględniono to przy określaniu granic obszaru produkcji wyrobu objętego ChOG.

Renoma:

Dzięki uznanym od wieków szczególnym walorom smakowym i wartościom odżywczym produktów „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” sole te są produktami dla znawców gastronomii. O zainteresowaniu konsumentów tymi produktami świadczą badania i analizy przeprowadzone przez przedsiębiorstwa wprowadzające je do obrotu oraz detalistów; wielu renomowanych właścicieli restauracji i wiele przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego deklaruje swoje preferencje w kierunku stosowania tej soli. O „Sel de Guérande” lub „Fleur de sel de Guérande” wspomniano w setkach artykułów.

O produkcie (produktach) „Sel de Guérande” mówi się co najmniej od 1698 roku. Mimo że nazwy „fleur de sel” używano już w reklamach pochodzących z lat 30. XX wieku, rozpowszechniła się ona dopiero pod koniec lat 70. Wzrostowi popularności wyrobów objętych nazwami „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” towarzyszył rozwój handlu tymi produktami pod koniec lat 80.

W obszarze tak tradycyjnym jak handel solą „Sel de Guérande” była pionierem, jeżeli chodzi o segmentację rynku soli, na którym obecnie rozróżnia się „sole określonego pochodzenia”.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Zbiór produktów „Sel de Guérande” lub „Fleur de sel de Guérande” można prowadzić wyłącznie w słonych bagnach położonych w określonych miejscach z uwagi na naturalnie ilaste dno oraz na stosunek poziomów wysokiej i niskiej wody w płynie syzygijnym. Złożony charakter sieci wodnej i struktury salin morskich stanowią niezbędne elementy krajobrazu oraz umiejętności producentów prowadzących działalność na półwyspie Guérande.

Metoda zbioru w słonych bagnach półwyspu Guérande jest inna niż metody stosowane w innych słonych basenach na wybrzeżu atlantyckim. Charakteryzuje się ona wykorzystaniem fal pływowych, trzech rodzajów basenów umożliwiających gromadzenie się soli, okresowości zbiorów, wybieraniem soli z solanki oraz tym, że czynności wykonywane podczas zbioru nie są zmechanizowane.

Sól i kwiat soli można przechowywać „luzem” wyłącznie na obszarze produkcji wyrobów objętych ChOG, na którym prowadzi działalność producenci i podmioty gospodarcze tego sektora, posiadający szczególnego rodzaju umiejętności. Pierwsze umieszczanie produktu w opakowaniach zamkniętych i opatrzonych etykietą, które ma miejsce na obszarze produkcji wyrobów objętych ChOG, również stanowi niezbędny element, jeżeli chodzi o gwarancję pochodzenia i identyfikowalności produktów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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