

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 132/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SEL DE CAMARGUE”/„FLEUR DE SEL DE CAMARGUE”**Nr UE: PGI-FR-02443 – 5.12.2018****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Sel de Camargue”/„Fleur de Sel de Camargue”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.6. Sól

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” to uzyskane w wyniku naturalnego parowania wody morskiej sole morskie, które krystalizują się wyłącznie w wyniku działania słońca i wiatru.

„Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” zawierają ponad 97 % NaCl (w suchej masie) i mają białą barwę ze względu na bardzo niską zawartość składników nierozpuszczalnych.

„Sel de Camargue” może występować w różnych formach:

- „drobnoziarnistej”, w której 90 % kryształków ma wielkość nieprzekraczającą 0,9 mm, zawartość składników nierozpuszczalnych nie przekracza 500 ppm, a wilgotność nie przekracza 0,05 %,
- „gruboziarnistej”, w której 90 % kryształków ma wielkość wynoszącą co najmniej 0,9 mm, zawartość składników nierozpuszczalnych nie przekracza 500 ppm, a wilgotność nie przekracza 0,05 %,
- „gruboziarnistej suszonej”, w której 90 % kryształków ma wielkość wynoszącą co najmniej 0,4 mm, zawartość składników nierozpuszczalnych wynosi 500 ppm, a wilgotność nie przekracza 2,8 %,

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- „surowej”, w której 90 % kryształków ma wielkość wynoszącą co najmniej 0,9 mm, zawartość składników nierozpuszczalnych wynosi 700 ppm, a wilgotność nie przekracza 5 %,
- nie dopuszcza się żadnej obróbki (oprócz suszenia).

„Fleur de sel de Camargue” ma następujące cechy:

- wielkość cząstek nie przekracza 5 mm,
- zawartość składników nierozpuszczalnych nie przekracza 600 ppm,
- brak ciał obcych o wielkości przekraczającej 3 mm,
- wilgotność poniżej 4 %,
- gęstość nasypowa soli bez osiadania nie przekracza 0,90,
- nie dopuszcza się żadnej obróbki (oprócz suszenia).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na obszarze geograficznym przeprowadza się następujące operacje:

- pompowanie do morza,
- obieg pompowanej wody w zbiornikach salin,
- zasilanie krystalizatorów,
- zbiór,
- przechowywanie wstępne (w stosach lub torbach typu big-bag).

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Sel de Camargue”/„Fleur de sel de Camargue” jest zdefiniowany zgodnie z kryteriami glebowo-klimatycznymi, klimatycznymi i historycznymi.

Obejmuje on:

- trzy gminy w departamencie Gard: Aigues-Mortes, Le-Grau-du-Roi i Saint-Laurent-d'Aigouze,
- gminę w departamencie Bouches du Rhône: Les-Saintes-Maries-de-la-Mer.

Granice obszaru wytyczają granice fizyczne lub naturalne, takie jak kanały i Morze Śródziemne.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym „Sel de Camargue”/„Fleur de sel de Camargue” opiera się na renomie i określonej jakości produktu.

„Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego położonego w rejonie Petite Camargue. Na całym obszarze geograficznym liczącym 18 000 ha salina rozciąga się na powierzchni 8 500 ha dzikich obszarów, na których warzelnicy dbają o obieg wody morskiej w zbiornikach saliny.

Panujący na obszarze geograficznym klimat śródziemnomorski, z wyraźnym okresem letnim i wiatrami północnymi i północno-zachodnimi, sprzyja krystalizacji soli i specjalnym metodom zbioru (tworzenie się masy solnej i coroczne zbiory). Produkcja odbywa się przez stopniowe stężenie wody morskiej dzięki naturalnemu parowaniu pod wpływem słońca i wiatru w poszczególnych zbiornikach, aż do wytrącenia soli w krystalizatorach.

Na produkcję i metody zbioru determinujący wpływ mają cechy klimatyczne i glebowe.

Obszar geograficzny pod wpływem klimatu śródziemnomorskiego jest silnie nasłoneczniony, latem panują wysokie temperatury, co sprzyja produkcji dużej ilości soli w sposób bardziej regularny niż od strony Atlantyku. Ponadto produkcja „Sel de Camargue” odbywa się na luźnych glebach piaszczystych, które naturalnie pokrywają krystalizatory. Cechy gleb piaszczystych, na których następuje obieg wody morskiej, i częsta wymiana tych wód umożliwiają uzyskanie solanki zawierającej niewiele składników nierozpuszczalnych, stąd biała barwa „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue”. Biała barwa jest charakterystyczna dla tych produktów.

Na obszarze saliny Aigues-Mortes, noszącej nazwę Salin de Peccais (od imienia „inżyniera” rzymskiego odpowiedzialnego za produkcję soli), a następnie Salin du Roi (salina królewska), produkcja „Sel de Camargue” sięga czasów średniowiecza.

„Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” wyróżnia niezwykle biała barwa soli. „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” cieszą się uznaniem również ze względu na dużą zawartość NaCl (>97 %). Wskaźnik ten wynika z szybkiego odparowywania wody w krystalizatorach i niewielkiej zawartości składników nierozpuszczalnych powiązanej ze środowiskiem geograficznym: cechy te wynikają z wysokich temperatur i piaszczystego charakteru gleb w krystalizatorach.

Krystalizacja soli w duże kryształy (do 1–2 cm średnicy) umożliwia utworzenie warstwy soli o grubości co najmniej 4–5 cm. Taką warstwę można zebrać.

Produkcji sprzyjają nasłonecznienie i wiatr. Wysokie temperatury w okresie letnim wymuszają parowanie i wywołują silne stężenie, co pozwala uzyskać duże ilości soli. Cechy środowiska naturalnego warunkują również metody zbioru. Krystalizatory w rejonie Camargue mają dużą powierzchnię, działanie wiatru ma więc zasadnicze znaczenie dla przebiegu zbioru „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue”. Wielkość produkcji w poszczególnych latach jest zmienna i zależy od warunków klimatycznych.

„Fleur de sel de Camargue” pojawia się latem, gdy wiatr przestaje wiać i na powierzchni wody tworzą się miliony kryształków soli. W wyniku różnicy temperatury między dniem a nocą pojawia się zjawisko krystalizacji solanki.

Następnie wiatr mistral wywiera nacisk na duże powierzchnie krystalizatorów i przesuwa w kierunku brzegu kwiat soli skryształowany na powierzchni, który w wyniku nagromadzenia wpada do pierwotnej solanki. Kwiat soli znajdujący się wciąż w nasyconej solance pierwotnej nie ulega rozpuszczeniu, a bardzo twarda i gruba warstwa, zwana „contre sel”, uniemożliwia kontakt z piaszczystą glebą, gwarantując czystość soli.

„Fleur de sel de Camargue” jest bardzo drobna, ponieważ proces szybkiego odparowywania wynikający z warunków meteorologicznych sprzyja powstawaniu drobnych kryształków.

„Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” są powszechnie znane. Oba produkty posiadają szczególne właściwości fizyczne i chemiczne.

Renoma „Sel de Camargue” sięga XVII w., kiedy to ambasador Sardynii zaopatrywał się w sól w tym regionie, oraz 1753 r., w którym serowarnie Roquefort używały „Sel de Camargue” do procesu solenia. Od tego czasu sól z rejonu Camargue cieszy się niesłabnącym uznaniem. Od 1995 r. walory „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” są szczególnie promowane przez restauratorów.

Renomowani szefowie kuchni – bracia Pourcel, Roger Merlin czy Michel Kayser – propagują kuchnię lokalną, przygotowując potrawy inspirowane znanymi produktami regionalnymi, w tym „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” (źródła: w szczególności „Cuisine en Duo” [Kuchnia w duecie], bracia Pourcel, 1999; „Saveurs salées de la Méditerranée” [Słone smaki Morza Śródziemnego], wyd. Gallimard).

Od lat 90. XX w. „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue” wspomina się z uznaniem w publikacjach gastronomicznych i przewodnikach turystycznych dla szerokiego grona odbiorców, co przełożyło się na ożywienie działalności turystycznej w Aigues-Mortes i zwiedzania saliny (ponad 100 tys. odwiedzających rocznie). Dla przykładu publikacje wydawnictwa Gallimard z 1999 r. „*Camargue, fleur de sel*” [*Camargue, kwiat soli*] lub czasopismo „*France Aéro*”, w którym w 2001 r. opublikowano cały artykuł o produkcji soli w rejonie Camargue, a zwłaszcza „Fleur de sel de Camargue”, a także tygodnik „*La semaine de Nîmes*” z 2001 r., w którym napisano, że „w kuchni kwiat soli z Camargue czyni cuda w recepturach wymagających zapiekania w soli. Jego drobna faktura nadaje szlachetności zwykłemu jajku sadzonemu lub świeżym warzywom. [...] Doskonale podkreśla dania, którym towarzyszy”.

Liczne artykuły w prasie regionalnej i krajowej (Midi-Libre, L'Alsace, La Marseillaise, La Gazette, La Provence, Le Figaro, Le Point, Les Echos) i reportaże telewizyjne (France Télévision, TF1, Arte, BFM) pojawiające się nieprzerwanie od lat 90. XX w. świadczą o zainteresowaniu „Sel de Camargue” i „Fleur de sel de Camargue”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-SelFdsCamargVNov2020.pdf>
