

Publikacja wniosku 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

(2016/C 53/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SEL DE SALIES-DE-BEARN”

Nr UE: FR-PGI-0005-01311 – 03.02.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.6. Sól

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

„Sel de Salies-de-Béarn” to sól spożywcza. Występuje w postaci soli gruboziarnistej lub drobnoziarnistej. Nie jest rafinowana ani płukana po zbiorach i przy jej obróbce nie stosuje się dodatków przetwórczych.

Właściwości fizyczne:

Ziarna „Sel de Salies-de-Béarn” wykazują znaczące różnice morfologiczne i szeroki zakres przesiewu, a także dużą wrażliwość i kruchość.

„Sel de Salies-de-Béarn” występuje w postaci ziaren. Gromadzona jest przy użyciu lejów samowyladowczych w kształcie odwróconych piramid z pustym środkiem.

Kryształki soli „Sel de Salies-de-Béarn” mają mikroskopijne wnęki wypełnione solanką, zwane wypełnieniem płynnym.

Wielkość cząstek:

80 % ziaren soli gruboziarnistej ma rozmiar większy lub równy 0,5 mm; 80 % ziaren soli drobnoziarnistej ma rozmiar mniejszy lub równy 0,5 mm.

Właściwości chemiczne:

Pakowania „Sel de Salies-de-Béarn” spełnia następujące kryteria:

Parametr	Poziom
wilgotności	≤ 8 %
Zawartość składników nierozpuszczalnych	≤ 1 %
Wapń	≥ 100 mg/100 g
Potas	≥ 30 mg/100 g
Magnez	≥ 10 mg/100 g
Siarczany	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

„Sel de Salies-de-Béarn” ma barwę naturalnie białą, z odcieniami różowego i jasno-żółtego, mleczy aspekt.

Formy prezentacji:

„Sel de Salies-de-Béarn” jest sprzedawana w opakowaniach zamkniętych, zawierających elementy identyfikujące i posiadających element nienaruszalności.

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*

Czynności, które mają miejsce na wyznaczonym obszarze operacji:

- odwiert,
- pompowanie słonej wody źródlanej,
- produkcja soli,
- suszenie – przesiewanie – rozdrabnianie,
- pakowanie.

Produkcja soli obejmuje następujące czynności:

- dekantację słonej wody źródlanej,
- odparowywanie słonej wody źródlanej przez ogrzewanie,
- zagrabianie,
- przechowywanie/odsączenie.

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

Sól jest towarem wrażliwym i kruchym, wszelkie wywożenie „Sel de Salies-de-Béarn” poza obszar geograficzny produkcji jest dozwolone wyłącznie po zapakowaniu jej w sposób gwarantujący konsumentowi końcowemu utrzymanie właściwości i jakości „Sel de Salies-de-Béarn”.

Lokalni wytwórcy mają cenne doświadczenie. Z uwagi na ich dobrą znajomość produktu, jego wrażliwości i kruchości, przywiązują szczególną uwagę do przechowywania i pakowania. Kiedy sól osiąga właściwy poziom wilgotności, rzemieślnik ocenia właściwy moment jej zapakowania w zależności od warunków atmosferycznych, ale przede wszystkim wrażeń dotykowych. Sól nie powinna bowiem przyklejać się do palców.

Wytwórcy dbają, by nie ubijać produktu i ograniczyć manipulowanie nim. Celem jest zachowanie białej barwy, niewywoływanie aglomeracji kryształów soli i uniknięcie łamania ziaren, bo to powoduje zniszczenie płynnych wypełniaczy.

Pakowanie „Sel de Salies-de-Béarn” na obszarze geograficznym pozwala równocześnie wzmocnić kontrolę identyfikowalności produktu i zapobiec pojawianiu się jakichkolwiek mieszanek z innymi produktami.

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

Etykieta produktu zawiera:

- nazwę ChNP: „Sel de Salies-de-Béarn”,
- nazwę handlową:
 - sól gruboziarnista,
 - sól drobnoziarnista.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje gminy położone w strefie zachodzącej na przedgórze północy Pirenejów.

Rozciąga się na powierzchni 180 km² i obejmuje 13 gmin regionu Akwitanii;

- 2 gminy departamentu Landes: Saint-Cricq-du-Gave i Sorde-l'Abbaye,
- 11 gmin departamentu Pireneje-Atlantyck: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren i Salies-de-Béarn.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Na początku ery mezozoicznej, w okresie triasu, odparowanie wody morskiej w ciągu dwóch kolejnych okresów silnego parowania w suchym i gorącym klimacie doprowadziło do powstania złoża soli na obszarze geograficznym „Sel de Salies-de-Béarn”: ewaporyty składające się z gipsu (siarczan wapnia) i halitu (chlorek sodu) utworzyły warstwy do 900 m grubości, z czego 600 m stanowi sól. Na koniec okresu kredowego pochodzący z epoki triasu masyw Salies-de-Béarn poddany został silnej presji tektonicznej spowodowanej kształtowaniem się Pirenejów.

Warstwy soli położone na wyznaczonym obszarze geograficznym są mniej zwarte niż otaczające je skały. Ich elastyczne zachowanie umożliwia samoistne powstawanie w wyrobiskach kominów soli zwanych diapirami. Na terenie pochodzącego z epoki triasu masywu obszaru geograficznego diapiry znajduje się praktycznie wszędzie.

Woda przenikająca z głębokich warstw nabiera mineralizacji głównie w kontakcie z solonośną warstwą triasową. Znajdując się w warstwie soli lub w kontakcie z nią, woda wymywa ją, nasącza się chlorkiem sodu. Woda ta wzbogaca się o sole mineralne i pierwiastki śladowe podczas przenikania przez żyłki dolomitowe zawarte w warstwach z epoki triasu.

Przepływ wody odbywa się kanałami utworzonymi przez rozpuszczenie skał z epoki triasu (soli, wapnia i dolomitów).

Z powodu różnic poziomów wody te wydostają się na powierzchnię ziemi, tworząc naturalne słone źródła na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, wiele śladów wypalania wyrobów ceramicznych i pieców świadczy o eksploatacji soli począwszy od epoki brązu w masywie Salies-de-Béarn z epoki Triasu. W epoce brązu (2 200–800 r. p.n.e.) i w starożytności (600 r. p.n.e.–400 r. n.e.) słona woda źródłana była ogrzewana i odparowywana w naczyniach ceramicznych, które następnie rozłupywano, by wydobyć z nich sól.

W średniowieczu (V–XV w.) w technice produkcji soli nastąpiła istotna zmiana: pojawiły się „patelnie solne”. Wodę ogrzewano węglem drzewnym i odparowywano, po czym z dna naczynia wybierano osad soli, który tam opadł.

W XVI w. zjednoczeni wokół tego bogactwa naturalnego mieszkańcy Salies-de-Béarn zdecydowali o zorganizowaniu się;

— stworzyli rodzaj spółki o wspólnym interesie: „Corporation des Part-Prenants”,

— ustanawiając jej regulamin: „Règlement de la Fontaine Salée”.

Pięć wieków od jej utworzenia organizacja ta istnieje nadal.

„Sel de Salies-de-Béarn” produkuje się do dziś ze słonej wody źródlanej pobieranej na wyznaczonym obszarze geograficznym. Sól powstaje przez krystalizację podczas parowania słonej wody źródlanej, według pradawnej metody ogrzewania solanki na specjalnych patelniach solnych, pod gołym niebem.

Ze względu na swoje cechy fizyczne związane z jej metodą produkcji „Sel de Salies-de-Béarn” jest produktem o wrażliwym i kruchym.

Wytwórcy dbają o warunki przechowywania, obróbki i pakowania, aby ograniczyć:

— utlenianie powierzchni ziaren, które może spowodować zmianę barwy,

— liczbę manipulacji, gdyż zwłaszcza nieostrożne manipulowanie może spowodować pogorszenie jakości ziaren soli i zniszczenie elementu płynnego występującego w kryształach.

Specyfika produktu

„Sel de Salies-de-Béarn” ma postać agregatu osadów gromadzących się na dnie patelni solnych i tworzących się przez przyrastanie.

Kryształki „Sel de Salies-de-Béarn” są zróżnicowane pod względem wielkości i obejmują szeroki zakres wielkości cząstek.

W mikroskopijnych zagłębieniach zawierają one uwieczoną płynną solankę.

Charakterystyczna dla „Sel de Salies-de-Béarn” jest naturalnie biała barwa, z różowymi i jasnożółtymi odcieniami.

Zawartość płynu w kryształach soli nadaje im mleczny wygląd.

Przeprowadzona przez D. CUSSEY-GEISLER i M.H. GRIMALDI analiza porównawcza („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne”, UPPA, lipiec 1989 r.) między kilkoma rodzajami soli o różnym pochodzeniu wykazała, że z geochemicznego punktu widzenia „Sel de Salies-de-Béarn” cechuje duża różnorodność pierwiastków śladowych, w szczególności wapnia, potasu, magnezu i różnych siarczanów, charakterystyczna dla ewaporatów epoki triasu.

Te szczególne właściwości złożyły się na dobrą reputację „Sel de Salies-de-Béarn”.

Związek przyczynowy

Związek „Sel de Salies-de-Béarn” z obszarem geograficznym opiera się na jej potwierdzonej jakości i reputacji, wynikających z połączenia czynników naturalnych i stuleci doświadczenia, prowadzącego do uzyskania tego wyjątkowego produktu.

W płynnych inkrustacjach w kryształkach „Sel de Salies-de-Béarn” uwiecznione zostały pierwiastki śladowe obecne w wodzie źródlanej obszaru geograficznego, silnie zmineralizowanej w kontakcie z warstwami geologicznymi.

Tysiącletnia tradycja produkcji, szanująca naturalne właściwości wody źródlanej, umożliwia krystalizację bez żadnej innej interwencji człowieka niż ogrzewanie wody, co nadaje „Sel de Salies-de-Béarn” całe jej bogactwo.

Wiedza ta pozwala też zachować naturalną barwę „Sel de Salies-de-Béarn”, gdyż szczególną uwagę przykładą się do etapów przechowywania i pakowania poprzez zapobieganie utlenianiu oraz wzrostowi poziomu wilgotności.

Wreszcie ograniczenie manipulacji pozwala zachować charakterystyczną strukturę „Sel de Salies-de-Béarn”, która ma postać agregatu osadów.

Renomę „Sel de Salies-de-Béarn” potwierdzają liczne relacje historyczne, jak np. „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie” (1768 r.), w którym markiz d’Orbessan opisał produkcję soli w Salies-de-Béarn. Kończy on swój reportaż następującą uwagą: „Wiadomo powszechnie, że zwykłą sól trzeba uszlachetnić, by usunąć gorzki posmak i móc podać na stół. Sól z Salies nie potrzebuje takiego przygotowania”.

Sól zajmuje dziś centralne miejsce w życiu społecznym i kulturalnym miasta Salies-de-Béarn, gdzie do jej waloryzacji przyczyniają się stowarzyszenia miłośników soli, dzieła sztuki i imprezy kulturalne. Na przykład stowarzyszenie „Jurade du sel” organizuje corocznie, już od ponad trzydziestu lat, słynne „Hesta de la sau” (święto soli). Wydarzenie to gromadzi każdorazowo 10 000 osób. Przez cały rok liczni turyści zwiedzają „solne miasteczko”.

„Sel de Salies-de-Béarn” jest wykorzystywana do produkcji produktów cieszących się najwyższym uznaniem, jak np. ChOG „Jambon de Bayonne”, sera owczego ChNP „Ossau-Iraty” i ChOG „Canard à foie gras du Sud-Ouest” (Chalosse Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Również wielu szefów kuchni i mistrzów czekoladnictwa wykorzystuje „Sel de Salies-de-Béarn”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>
