C/2025/3939

16.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3939)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ селскостопански продукти

☐ вина

☐ спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Всички описани и обосновани изменения не включват промяна в наименованието на защитеното географско указание или промяна в използването му. Те не създават риск от обезсилване на връзката, посочена в член 5, параграф 2, буква б), и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Следователно тези изменения отговарят на определението за стандартно изменение.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Отговорен орган в държавата членка*

Добавен е разделът „Отговорен орган на държавата членка“, като са посочени данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO), в съответствие с Регламент (ЕС) № 2024/1143.

Изменението не засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Група заявител*

Предоставени са данните за контакт и правната форма на APROSELA [асоциация за насърчаване на производството на сол по традиционен начин].

Изменението не засяга единния документ.

3. *Вид на продукта*

От продуктовата спецификация е заличен разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на продукта*

Премахнати са правилата относно розовия цвят на *fleur de sel* и нейния дял от общото производство на сол.

Добавени са подробности относно наименованието, използвано за смеси от сол и *fleur de sel*. В такива случаи се използва наименованието „Sel de Guérande“.

Преформулирано е изречението, в което са описани характеристиките на солта, за да се поясни, че те важат по време на първоначалния етап на опаковане. Основните стойности на характеристиките на солта остават непроменени.

Премахнато е изискването продуктът да се продава в запечатана опаковка. На негово място е включено изискване първоначалното опаковане да се извършва в географския район. То е придружено от указание, че продуктът трябва да се предлага на потребителите или в запечатани съдове, или на едро.

Изменението засяга единния документ.

5. *Определяне на географския район*

В текста на този раздел са направени редица промени, за да се актуализират стъпките, които трябва да се изпълняват в географския район, както и за да бъдат изпълнени действащите правила. При все това е променено определението на географския район. Събирането на реколтата, съхранението, сортирането и първоначалното опаковане трябва да се извършват в определения географски район.

Изменението засяга единния документ.

6. *Рубрика „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“*

Към раздела е добавено описание на категориите оператори и дейностите, които те извършват във връзка с продуктовата спецификация.

Заличена е диаграмата за проследимост, тъй като цялата информация се съдържа в обобщаващата таблица за проследимост.

Премахнат е срокът за съхранение на документите, тъй като е включен в договореностите за проверка на продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Описание на метода на производство*

Направени са някои корекции в жизнения цикъл, по-специално добавен е етап за установяване на правила относно условията за събиране и транспортиране. Премахнат е етапът, отнасящ се до мястото на преработка, тъй като той може да се изпълнява извън определения географски район. От етапа, отнасящ се до преработката, са премахнати физическите характеристики, тъй като те вече фигурират със същите стойности в етапите по сортиране и предлагане на продуктите на пазара. Накрая, етапът, свързан с опаковането в запечатани съдове, се превърна в етап, отнасящ се до първоначалното опаковане в запечатани съдове.

Заличени са редица правила, описващи блатата и експлоатацията на солници, тъй като не са обект на проверка. Някои от правилата са запазени, за да се представят инструментите, използвани от производителите при производството, както и процесът на отделяне на сол от морската вода.

Добавено е правило, което пояснява, че използваните за задържане на брезенти гуми и контейнери, които вече бяха забранени за съхранение след прибиране на реколтата, също са забранени за съхранение преди първоначалното опаковане.

Добавено е правило, съгласно което материалите, използвани при контакт със солта на етапите на събиране и транспортиране, трябва да бъдат инертни.

Заличено е изискването продуктът да се продава в запечатана опаковка. Благодарение на заличаването на това изискване става възможно продуктът да се продава на потребителите на едро.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Елементи, обосноваващи връзката с географската среда*

Елементите, обосноваващи връзката с географската среда, са пренаписани и актуализирани, без да се променят. Връзката продължава да се основава на репутация, изградена върху производствен метод, състоящ се от вековна техника за концентриране на сол от морска вода и ръчно събиране на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ с помощта на ръчни инструменти. Съхраняването на този традиционен продукт през годините се дължи както на ролята на човешкия фактор, така и на специфичните характеристики на околната среда, благоприятстващи кристализацията на сол в солниците, което ясно потвърждава връзката с географската среда.

Изменението засяга единния документ.

9. *Етикетиране*

Правилата за етикетиране са актуализирани, така че да отговарят на действащото законодателство, като за по-голяма яснота е добавена препратка, в която се посочва, че логото на ЗГУ трябва да се появява в същото зрително поле като наименованието на ЗГУ. Също така е пояснено, че уебсайтът на групата заявител може да бъде посочен на етикета.

Изменението засяга единния документ.

10. *Контролен орган*

Вече са поместени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на национално равнище: Национален институт по произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) и Генерална дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Наименованието и данните за контакт за връзка със сертифициращия орган могат да бъдат намерени на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Национални изисквания*

Този раздел е представен под формата на таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“

ЕС №: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 25 СОЛ; СЯРА; ПРЪСТ И КАМЪНИ; ГИПС, ВАР И ЦИМЕНТ

2501 — Сол (включително готварска сол и денатурирана сол) и чист натриев хлорид, дори във воден разтвор или с противоагломериращи добавки или с добавки, осигуряващи добра течливост; морска вода

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ са видове морска сол, събирани ръчно и произхождащи изключително от солниците след концентрирането и кристализирането на солта във водата. Тези видове морска сол не са рафинирани и не се промиват след събирането им. Те се състоят главно от кристали натриев хлорид, но естествено и от други минерални соли и микроелементи.

Физични свойства:

„Sel de Guérande“ е със съдържание на неразтворими вещества до 1 %, не съдържа чужди тела с размер над 8 mm и има съдържание на влага до максимум 12 %.

„Fleur de sel de Guérande“ е със съдържание на неразтворими вещества до 0,20 %, не съдържа чужди тела с размер над 3,5 mm и има съдържание на влага до максимум 12 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Следните операции се извършват в географския район: събиране на реколтата, съхранение, сортиране, първоначално опаковане.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ трябва да бъдат опаковани в затворени, обозначени съдове, дори когато опаковката е временна (в очакване на последваща обработка и/или преопаковане), и се предлагат на потребителите в запечатани съдове или на едро.

За да се гарантира подходящо идентифициране на продуктите, „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ могат да бъдат извадени от географския район само след първоначално опаковане и етикетиране.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикета трябва да се посочат:

— наименованието „Sel de Guérande“ за сивата сол и за продуктите, получени чрез сушене или смилане на солта;

— наименованието „Fleur de sel de Guérande“ за солта *fleur de sel*;

— логото на Европейския съюз за ЗГУ в същото зрително поле като наименованието на ЗГУ;

— наименованието, адреса и/или уебсайта на групата [заявител].

4. **Кратко определение на географския район**

Районът обхваща следните департаменти и общини:

В департамента Loire-Atlantique, общините Assérac, Batz-sur-Mer, Besné, Bouée, Campbon, Crossac, Donges, Drefféac, Guenrouët, Guérande, Herbignac, Lavau-sur-Loire, La Baule-Escoublac, La Chapelle-des-marais, La Chapelle-Launay, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Malville, Mesquer, Missillac, Montoir-de-Bretagne, Piriac-sur-Mer, Pontchâteau, Pornichet, 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.

В департамента Morbihan, общините Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Връзка с географския район**

Връзката се основава на репутацията на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“, спечелена благодарение на знанията и уменията на солосъбирачите, предавани от поколение на поколение. Продуктите се получават чрез прилагането на техника, при която морската сол се концентрира чрез естествено изпаряване на водата. Определеният географски район и океанският климат, в съчетание с ръчното събиране на реколтата с помощта на традиционни инструменти, гарантират уникалните характеристики на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“, които са изградили солидната им репутация през годините.

Специфични характеристики на географския район

Разположен между устията на реките Loire и Vilaine, регионът Guérande се характеризира с океански климат (мека зима, прохладно лято), а през лятото се отчитат по-малко дъждовни дни и по-малко валежи (между 500 и 600 mm годишно) в сравнение с повечето други региони на Франция.

Солниците в Guérande са изградени зад плитчини, които ги предпазват от вълните, върху стари подводни ливади („Les Bôles“), отводнявани от приливни ръкави, удължени с *bondres** [канали за достъп] и *étiers** [приливни канали].

Глинестата структура на почвите и фактът, че тази глина е пластична и водонепропусклива са дали възможност за изграждането на солниците от човека. Свойствата на глината да задържа топлината също допринасят за производството на сол, тъй като през август глината абсорбира дневната топлина, която след това се пренася към повърхностните води на солниците. Благодарение на този топлообмен нощните температури в *adernes** [солниците] и *œillets** [солните басейни] остават високи и изпарението може да продължи.

Тъй като производството на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ е подложено на климатичните колебания, то може да варира значително от година на година.

Начинът, по който се управлява нивото на водата в различните басейни на солниците, и техниките, използвани за събиране на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“, представляват специфичните традиционни знания и умения. Умението на солосъбирача се проявява в начина, по който позволява на солта във водата, циркулираща във всички басейни на системата, да се концентрира в продължение на няколко седмици. По-специално чрез регулиране на потока на водата и нейната гъстота, солосъбирачът трябва да поддържа концентриран солен разтвор в солниците, който е много близо до точката на кристализация.

„Sel de Guérande“ и „Sel de fleur de Guérande“ може да се добиват само в солници, където глината е естествено разпространена, на място между приливи и отливи, характеризиращо се със значителен приливно-отливен диапазон. Сложността на водната мрежа и устройството на солниците са важни елементи от пейзажа в Guérande и от местните знания и умения.

Специфични особености на продуктите

„Sel de Guérande“ се характеризира предимно с леко сивия си цвят и сравнително високото си съдържание на влага, което не може да надвишава 12 %. „Fleur de sel de Guérande“ се характеризира предимно с естествено белия си цвят и сравнително високото си съдържание на влага, което не може да надвишава 12 %. Понякога може да има леко розов оттенък поради наличието на микроводорасли (*Dunaliella salina*) и халофилна бактериална флора. Този цвят обаче изчезва по време на естественото отцеждане на *fleur de sel*.

Fleur de sel е по-рядка от сивата сол поради специалната си кристализация.

Поради морския си произход и начина, по който се добиват, продуктите са с високо съдържание на бионаличен магнезий, калций, калий и микроелементи.

„Sel de Guérande“ и „Sel de fleur de Guérande“ са натурални, нерафинирани продукти, които не се промиват след събиране на реколтата и не съдържат добавки. „Sel de Guérande“ може да бъде и смляна.

Структурата на солниците, специфична за басейна на река Guérande, е част от традиционните знания и умения. Солниците се състоят от поредица от свързани, геометрично оформени басейни. Тази структура се дължи на историческите и топографските фактори, свързани със свойствата на почвата.

Поради традиционния начин на експлоатация на солниците водата се пречиства по естествен път, а суспендираната материя се декантира през целия воден цикъл, докато достигне кристализационните басейни, където се добиват сол и *fleur de sel*.

Fleur de sel се събира на ръка с помощта на специален инструмент, наречен *lousse**, чрез отлепване на солта от повърхността на кристализационните басейни, в които се произвежда сива сол (процесът е известен като *cueillette*), преди тя да потъне на дъното на басейна, където вече не може да се събира като *fleur de sel*.

„Sel de Guérande“ се добива на три етапа: кристалите се събират в средата на кристализационните басейни, избутват се към *ladure* [специална платформа] и се поставят върху нея. И трите етапа протичат в солен разтвор, като се използват традиционни инструменти. Използването на *las** [дървено гребло] позволява да се разбърка солният разтвор в кристализационните басейни и да се отделят кристалите, утаени на дъното на басейните, без да се увличат частици глина. Солта, която се отделя, след това се събира покрай *ladure** [специална платформа на ръба на кристализационния басейн], след което се поставя върху нея.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта

Начинът на събиране, използван в солниците на полуостров Guérande, е различен от този в други райони на производство.

Сложността на водната мрежа и устройството на солниците са важни елементи от пейзажа в Guérande и от местните знания и умения.

Знанията и уменията на солосъбирчите в Guérande се характеризират със следното:

— използване на промените в приливите и отливите както за естествено запълване на резервоарите (високи приливи със значителен приливно-отливен диапазон), така и за изпразване на солниците (ниски приливи), с движение на водата от един басейн в друг, задвижвано от гравитацията.

— използване на три вида басейни: резервоари, басейни за концентрация и изпарение и кристализационни басейни. Солниците съдържат концентрационни басейни и кристализационни басейни. Насипите винаги разделят резервоарите от солниците.

— честота на събиране на солта: събирането на реколтата е сезонно (обикновено от средата на юни до средата на септември) и се извършва ежедневно, при подходящи метеорологични условия. При дъжд процесът на концентриране на морската вода спира или се забавя. И обратното, за производството на сива сол и *fleur de sel* са необходими вятър и слънчево греене.

— добиване на сол от солен разтвор: Кристализационните басейни винаги са покрити с вода, за да не се спира процесът на концентриране всеки път, когато се събира солта.

— немеханизиран процес на събиране и транспортиране на солта до солните купчини.

— индивидуални, семейни или управлявани от членове предприятия.

Тези характеристики са изключително важни за производството и отличителните качества на продукта.

Първите писмени свидетелства за солници в региона на Guérande датират от 15 декември 854 г. и се намират в архивите на абатство Redon. След разрастване на солниците в Guérande през периода от X до XIV век броят на кристализационните басейни отбелязва значителен ръст след XVI век, за да достигне своя апогей през XIX век. Между 1840 г. и 1960 г. конкуренцията под формата на каменна сол от други държави и морска сол от Средиземно море води до изоставянето на солниците или използването им за други цели. Намаляването на употребата на сол за консервиране на храни също води до спад в производството.

От 1970 г. производството на сол в Guérande отново се разраства. Използваните солници и начините на производство са същите като използваните през миналите столетия, а за възстановяване на солниците се използват традиционни техники.

На полуостров Guérande е разположен единственият център за професионално обучение на производители на сол (в сътрудничество със Селскостопанската камара на Loire-Atlantique). Повечето специалисти, работещи по френското атлантическо крайбрежие, са посещавали този център за обучение, създаден през 1979 г. от солосъбирачите от Guérande.

Специфичните вкусови и хранителни качества на „Sel de Guérande“ и „Fleur de sel de Guérande“ са признати от дълго време във Франция и по света. В продължение на векове „Sel de Guérande“ е призната като солта на любителите на храната. Според слуховете крал Луи XIV е разрешавал на трапезата му да има само сол от солниците на Guérande, която според него имала фин аромат на теменужки — репутация, която се е предала и до днес.

Fleur de sel участва в реклама за *fleur de sel de Loire Inférieure*, датираща от 30-те години на миналия век. Въпреки това едва в края на 70-те години на миналия век името става популярно, като постепенно измества наименованията „бяла сол“, „фина сол“ или „сол Guérande“, които са били използвани преди това за този продукт, преди да бъде признат на пазара.

Известността на наименованията „Sel de Guérande / „Fleur de sel de Guérande“ се разраства успоредно с търговското развитие на тези продукти в края на 80-те години на миналия век. Наименованието „Sel de Guérande“ е било предложено на потребителите при търговското и рекламно представяне на първите колективни действия, признати от държавата под името *Sel Marin de l'Atlantique* на 8 юли 1991 г. През същия период наименованието „Fleur de sel de Guérande“ също претърпява значително търговско развитие.

„Sel de Guérande“ и/или „Fleur de sel de Guérande“ се споменават в стотици статии, като се подчертава значението на постиженията на солосъбирачите за качеството, специалния характер на продуктите, които добиват (сива сол и *fleur de sel*), и управлението на чувствителната крайбрежна зона.

Интересът на потребителите към „Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“ е засвидетелстван от проучвания и анкети, извършени от търговски организации и търговци на дребно. На пазара на един изключително разпространен продукт като солта „Sel de Guérande“ е пионер в пазарния сегмент на солта, който днес я отличава като „оригинална сол“. В много произведения за храна и гастрономия се споменава репутацията на „Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“. Освен това няколко реномирани ресторанти във Франция и в много други държави заявяват предпочитанията си към тази сол.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c7a07de-26fd-4c3e-b185-5ea26b6fbd69