C/2025/3939

16.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3939)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Níže popsané a podložené změny nezahrnují změnu názvu chráněného zeměpisného označení nebo změnu používání tohoto názvu. Nehrozí narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b), ani nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh. Tyto změny proto splňují definici standardní změny.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

V souladu s nařízením (EU) č. 2024/1143 se v položce „Příslušný orgán členského státu“ doplňují kontaktní údaje ústavu Institut national de la qualité et de l'origine (INAO).

Změna se netýká jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Seskupení žadatelů*

Byly poskytnuty kontaktní údaje a právní forma sdružení APROSELA [sdružení na podporu řemeslné produkce soli].

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci produktu zrušuje.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Popis produktu*

Pravidla týkající se růžové barvy *fleur de sel* a jejího podílu na celkové produkci soli byla odstraněna.

Byly doplněny podrobnosti týkající se názvu používaného pro směsi soli a *fleur de sel*. V těchto případech se používá název „Sel de Guérande“.

Věta popisující vlastnosti soli byla přeformulována tak, aby bylo zřejmé, že se vztahují na počáteční fázi balení. Základní hodnoty vlastností soli se nemění.

Požadavek, aby byl produkt prodáván v uzavřeném obalu, byl odstraněn. Byl nahrazen požadavkem, aby se první balení uskutečnilo v zeměpisné oblasti. Současně je uvedeno, že produkt musí být uváděn na trh pro spotřebitele buď v uzavřených nádobách, nebo volně ložený.

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Vymezení zeměpisné oblasti*

Ve znění tohoto oddílu byla provedena řada změn s cílem aktualizovat kroky, které musí být provedeny v dané zeměpisné oblasti, a uvést znění oddílu do souladu s platnými předpisy. Vymezení zeměpisné oblasti se však mění. Sběr, uskladnění, třídění a první balení musí probíhat v dané zeměpisné oblasti.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti*

Do oddílu byl přidán popis kategorií hospodářských subjektů a činností, které provádějí v souvislosti se specifikací produktu.

Vývojový diagram vysledovatelnosti byl odstraněn, protože všechny informace jsou obsaženy v souhrnné tabulce vysledovatelnosti.

Doba uchovávání dokumentů byla odstraněna, protože je zahrnuta v ujednáních týkajících se kontrolu specifikace produktu.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Popis metody produkce produktu*

V životním cyklu byly provedeny některé úpravy, zejména byl přidán krok pro stanovení pravidel týkajících se podmínek sběru a přepravy. Krok týkající se místa zpracování byl odstraněn, protože se může odehrávat mimo zeměpisnou oblast. Fyzikální vlastnosti byly z kroku týkajícího se zpracování vyjmuty, protože se již objevují se stejnými hodnotami v krocích týkajících se třídění a uvádění produktů na trh. Konečně krok týkající se balení do uzavřených obalů se stal krokem týkajícím se prvního balení do uzavřených obalů.

Řada pravidel popisujících saliny a jejich provozování byla vypuštěna, protože se nejedná o kontrolní položky. Bylo zachováno několik pravidel, aby bylo možné představit nástroje, které producenti používají při produkci a procesu přeměny mořské vody na sůl.

Bylo doplněno pravidlo, které upřesňuje, že pneumatiky a plechovky k udržení plachet na místě, které již byly zakázány pro skladování po sběru, jsou zakázány i pro skladování před prvním balením.

Bylo doplněno pravidlo, které vyžaduje inertnost materiálů používaných při kontaktu se solí ve fázi sběru a přepravy byly inertní.

Požadavek, aby byl produkt prodáván v uzavřeném obalu, byl zrušen. Zrušení tohoto požadavku umožňuje prodávat produkt spotřebitelům volně ložený.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Skutečnosti potvrzující souvislost se zeměpisným prostředím*

Skutečnosti potvrzující souvislost se zeměpisným prostředím byly přepsány a aktualizovány, aniž by byly změněny. Tato souvislost je i nadále založena na pověsti, která vznikla díky způsobu produkce spočívajícímu v prastaré technice koncentrace soli z mořské vody a ručním sběru „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ pomocí ručního nářadí. Zachování tohoto tradičního produktu v průběhu let umožnily lidské faktory stejně jako vlastnosti prostředí, které napomáhají krystalizaci soli v salinách, což je základem skutečností potvrzujících souvislost se zeměpisným prostředím.

Změna se týká jednotného dokumentu.

9. *Označování*

Pravidla označování byla aktualizována tak, aby odrážela aktuálně platné právní předpisy, a pro přehlednost byla přidána zmínka, že logo CHZO se musí objevit ve stejném zorném poli jako název CHZO. Bylo rovněž upřesněno, že na označení mohou být uvedeny internetové stránky seskupení žadatelů.

Změna se týká jednotného dokumentu.

10. *Kontrolní subjekt*

Nyní jsou uvedeny kontaktní údaje orgánů odpovědných za kontroly na vnitrostátní úrovni, tj. ústavu Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) a Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a předcházení podvodům (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Vnitrostátní požadavky*

Tento oddíl je uveden ve formě tabulky, která obsahuje hlavní položky, jež mají být zkontrolovány, a metody hodnocení, které mají být použity.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EU č.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

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

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 25 SŮL; SÍRA; ZEMINY A KAMENY; SÁDROVCOVÉ MATERIÁLY; VÁPNO A CEMENT

2501 – Sůl (včetně stolní soli a denaturované soli) a čistý chlorid sodný, též ve vodném roztoku nebo obsahující prostředek proti spékání nebo prostředek pro dobrou tekutost; mořská voda

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkty „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ jsou mořská sůl sbíraná ručně a získávaná výlučně ze salin poté, co se sůl ve vodě koncentruje a krystalizuje. Jedná se o nerafinovanou mořskou sůl, které se po sběru nepere. Tvoří ji hlavně krystaly chloridu sodného, avšak rovněž i jiné minerální soli a stopové prvky.

Fyzikální vlastnosti:

„Sel de Guérande“ má obsah nerozpustných látek nejvýše 1 %, neobsahuje cizí tělesa větší než 8 mm a obsah vlhkosti nepřesahuje 12 %.

Sůl „Fleur de sel de Guérande“ má obsah nerozpustných látek nejvýše 0,20 %, neobsahuje cizí tělesa větší než 3,5 mm a obsah vlhkosti nepřesahuje 12 %.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V zeměpisné oblasti se provádějí tyto operace: sběr, uskladnění, třídění, první balení

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkty „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ musejí být baleny v uzavřených a označených obalech, a to i v případě, že se jedná o dočasné balení (do doby pozdějšího zpracování a/nebo přebalení), a jsou uváděny na trh pro spotřebitele v uzavřených obalech nebo volně ložené.

Aby byla zajištěna odpovídající identifikace produktů, mohou být „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ vyvezeny ze zeměpisné oblasti až po prvním zabalení a označení.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení musí obsahovat:

— název „Sel de Guérande“ v případě šedé soli a v případě produktů, které prošly sušením nebo drcením šedé soli;

— název „Fleur de sel de Guérande“ v případě soli *fleur de sel*;

— symbol Evropské unie pro CHZO ve stejném zorném poli jako název CHZO;

— název, adresu a/nebo internetové stránky seskupení [žadatelů].

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast tvoří tyto departementy a obce:

V departementu Loire-Atlantique jsou to obce 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.

V departementu Morbihan jsou to obce Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Tato souvislost je založena na věhlasu „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“, který byl získán díky know-how pracovníků zabývajících se produkcí soli předávanému po generace. Produkty jsou výsledkem techniky, při níž se mořská sůl koncentruje přirozeným odpařováním vody. Vymezená zeměpisná oblast a oceánské podnebí spolu s ručním sběrem za použití tradičních nástrojů zaručují jedinečné vlastnosti solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“, které jim v průběhu let zajistily věhlas.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Region Guérande, který se nachází mezi ústím řek Loiry a ústím řeky Vilaine, se vyznačuje oceánským podnebím (mírné zimy, chladná léta) a v létě registruje méně srážkových dnů a méně srážek (500 až 600 mm ročně) než většina ostatních regionů Francie.

Saliny v oblasti Guérande se nacházejí za pobřežními mělčinami, které je chrání před vlněním moře na starých přímořských loukách („Les Bôles“) odvodňovaných přílivovými cestami, které jsou rozšířeny o přívodní kanály (*bondres**) a přílivové kanály (*étiers**).

Jílovitost půd a plastičnosti a nepropustnost jílů umožnila lidem v této oblasti budovat saliny. Produkci soli podporuje i to, že jíl zadržuje teplo, neboť v srpnu absorbuje denní teplo, jež se pak přenáší do povrchových vod salin. Tato tepelná výměna udržuje v nočních hodinách v *adernes** [salinách] a *œillets** [krystalizátorech] vysoké teploty, takže může pokračovat výpar.

Vzhledem k tomu, že produkce „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ podléhá klimatickým výkyvům, se v jednotlivých letech může značně lišit.

Způsob regulace vodní hladiny v různých nádržích salin a techniky sběru „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ jsou předmětem specifického tradičního know-how. Pracovníci zabývající se produkcí soli přesně vědí, jak nechat sůl ve vodě – cirkulující ve všech nádržích systému – koncentrovat po dobu několika týdnů. Zejména musejí regulací vodního toku a jeho hustoty udržovat v salinách koncentrovanou slanou vodu, která je velmi blízko bodu krystalizace.

Sůl „Sel de Guérande“ a „Sel de fleur de Guérande“ lze sbírat pouze v salinách s přirozeným výskytem jílu, který se nachází v místě mezi linií přílivu a odlivu, kde je mezi přílivem a odlivem velký rozdíl. Složitá vodní síť a architektura salin určuje podobu krajiny a představuje základ místního know-how.

Specifičnost produktu

Pro „Sel de Guérand“ je charakteristická především její našedlá barva a poměrně vysoký obsah vlhkosti, který nesmí překročit 12 %. „Fleur de sel de Guérande“ je charakteristické především přirozeně bílou barvou a poměrně vysokým obsahem vlhkosti, který nesmí překročit 12 %. Někdy může mít mírně narůžovělý odstín díky přítomnosti mikrořas(*Dunaliella salina*) a halofilní bakteriální flóry. Toto zbarvení však mizí během přirozeného odkapávání *fleur de sel*.

Fleur de sel je vzhledem ke své zvláštní krystalizaci vzácnější než šedá sůl.

Díky svému mořskému původu a způsobu sběru mají produkty vysoký obsah biologicky dostupného hořčíku, vápníku, draslíku a stopových prvků.

„Sel de Guérande“ a „Sel de fleur de Guérande“ jsou přírodní, nerafinované produkty, které se po sběru neperou a neobsahují žádné přísady. „Sel de Guérande“ může být případně mletá.

Struktura salin, která je v guérandské pánvi specifická, je součástí tradičního know-how. Saliny tvoří řada propletených, geometricky tvarovaných nádrží. Za tuto strukturu jsou zodpovědné historické a topografické faktory související s vlastnostmi půdy.

Díky tradičnímu způsobu provozování salin se voda přirozeně čistí a suspendované látky se slévají po celém vodním okruhu, dokud voda nedorazí do krystalizátorů, kde se sbírá sůl a *fleur de sel*.

Fleur de sel se sbírá ručně stahováním z povrchu krystalizátorů produkujících šedou sůl za pomoci zvláštního nástroje, který se nazývá *lousse** (činnosti se říká *cueillette*), před tím, než klesne ke dnu nádrží, kde už ji nelze sbírat jako *fleur de sel*.

Sběr „Sel de Guérande" probíhá ve třech fázích: krystaly se shromažďují ve středu krystalizátoru, přibližují se k zvláštní plošině zvané ladure na okraji krystalizátoru a vytahují se vzhůru. Všechny tři fáze probíhají ve slané vodě za použití tradičních nástrojů. Nástroj *las** [dřevěné hrábě] slouží k promíchání slané vody v krystalizátorech, čímž se umožní vytlačení krystalů usazených na dně krystalizátorů, aniž by došlo k znečištění částicemi jílu. Vytlačená sůl se pak shromažďuje v místě zvaném *ladure** [speciální plošina na okraji krystalizátoru] a poté se na ni vytahuje.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Způsob sběru se v salinách poloostrova Guérande odlišuje od způsobu používaného v jiných oblastech, v nichž se sůl produkuje.

Složitost vodní sítě a architektura salin představují zásadní rysy krajiny a know-how na Guérande.

Know-how pracovníků zabývajících se produkcí soli v Guérande se vyznačuje následujícími vlastnostmi:

— využívání změn přílivu a odlivu jak k přirozenému doplňování nádrží (příliv a odliv s velkým rozdílem mezi přílivem a odlivem), tak k vyprazdňování salin (hluchý odliv), přičemž pohyb vody z jedné nádrže do druhé je poháněn gravitací.

— použití tří typů nádrží: nádrže, koncentrační a odpařovací tůně a krystalizátory. V solných bažinách se nacházejí koncentrační tůně a krystalizátory. Nádrže od salin vždy oddělují náspy.

— frekvence sběru: Sběr je sezónní (zpravidla od poloviny června do poloviny září) a probíhá denně v závislosti na vhodných klimatických podmínkách. Jakýkoli déšť zastaví nebo zpomalí proces koncentrace mořské vody. Naopak vítr a sluneční svit jsou k produkci šedé soli a *fleur de sel* nutné.

— sběr soli ze slané vody: krystalizátory jsou vždy zakryty vodou, aby se při každém sběru soli nezastavil proces koncentrace.

— nemechanizovaný proces sběru a přepravy soli na solnou hromadu.

— individuální, rodinné nebo členské podniky.

Tyto vlastnosti jsou zásadní pro produkci a typické vlastnosti produktu.

První písemné zmínky o salinách v oblasti Guérande se nacházejí v kopiáři redonského opatství („Cartulaire de Redon") a jsou datované 15. prosince 854. Přestože guérandské saliny dosáhly skutečného rozkvětu mezi 10. a 14. stoletím, od 16. století se významně zvýšil počet krystalizátorů, přičemž vrcholu dosáhl v 19. století. Mezi lety 1840 a 1960 vedla konkurence kamenné soli z jiných zemí a mořské soli ze Středomoří k opuštění salin nebo k jejich přeměně na jiné využití. Pokles produkce byl způsobem také poklesem používání soli ke konzervaci potravin.

Od roku 1970 se produkce soli v guérandské kotlině opět začala rozvíjet. Saliny a používané techniky produkce jsou stejné jako v minulých staletích a k uvedení salin do původního stavu se používají tradiční techniky.

Na poloostrově Guérande se nachází jediné středisko pro odborné vzdělávání v řemesle producent soli (ve spolupráci s Agrární komorou Loire-Atlantique). Většina odborníků pracujících na francouzském pobřeží Atlantského oceánu toto školicí středisko, které v roce 1979 založili pracovníci zbývající se produkcí soli v Guérande, navštěvovala.

Ojedinělé chuťové a výživové vlastnosti solí „Sel de Guérande" a „Fleur de sel de Guérande" jsou dlouhodobě uznávány ve Francii i po celém světě. Sůl „Sel de Guérande" je již po staletí považována za sůl gurmánů. Říká se, že král Ludvík XIV. na svém stole povoloval pouze sůl ze salin v Guérande, která měla podle něj jemnou fialkovou vůni, a tento věhlas se přenesl až do dnešních dnů.

Fleur de sel se objevuje v reklamách na *fleur de sel de Loire Inférieure* již ve 30. letech 20. století. Název se však stal známým až koncem 70. let 20. století a postupně nahradil názvy „bílá sůl“, „jemná sůl“ nebo „guérandská sůl“, které se pro tento produkt používaly dříve, než se prosadil na trhu.

Obecná známost názvů „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ šla ruku v ruce s obchodním rozvojem těchto produktů na konci osmdesátých let. Název „Sel de Guérande“ byl spotřebitelům nabízen při obchodním a reklamním uvedení první státem uznané kolektivní akce pod názvem *Sel Marin de l'Atlantique* dne 8. července 1991. Ve stejném období došlo k významnému obchodnímu rozvoji názvu „Fleur de sel de Guérande“.

Stovky článků se týkají „Sel de Guérande“ a/nebo „Fleur de sel de Guérande“ a zdůrazňují význam úspěchů pracovníků zabývajících se produkcí soli, pokud jde o kvalitu, zvláštní povahu produktů, které sbírají (šedá sůl a *fleur de sel*), a správu citlivé pobřežní oblasti.

O zájmu spotřebitelů o „Sel de Guérande“ / „Fleur de sel de Guérande“ svědčí studie a průzkumy prováděné komerčními marketingovými organizacemi a distributory. Na trhu s produkty, jež jsou velmi obvyklé, byla sůl „Sel de Guérande“ průkopníkem v segmentu solí, který dnes odlišuje „původní sůl“. Mnoho prací týkajících se potravin a gastronomie zmiňuje věhlas „Sel de Guérande“ / „Fleur de sel de Guérande“. Tuto sůl navíc výslovně upřednostňuje řada renomovaných restauratérů ve Francii i v mnoha dalších zemích.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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