C/2025/3939

16.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3939)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande«

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (IG)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet)

6. **Klassificering som standardændring**

Alle de ændringer, der er beskrevet og dokumenteret, medfører ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller en ændring i anvendelsen af den beskyttede geografiske betegnelse, er ikke af en sådan art, at den tilknytning, der er omhandlet i artikel 5, stk. 2, litra b), forsvinder, og fører ikke til nye restriktioner for markedsføringen af produktet. Disse ændringer svarer derfor til definitionen af en standardændring.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« indsættes med angivelse af kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Den ansøgende sammenslutning*

Kontaktoplysningerne for APROSELA og dens retlige form angives.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Produkttype*

Afsnittet om produkttypen, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktet*

Bestemmelserne om fleur de sels lyserøde farve og dets andel af den samlede saltproduktion udgår.

Den betegnelse, der anvendes, når salt og fleur de sel er blandet, præciseres. I dette tilfælde anvendes betegnelsen »Sel de Guérande«.

Sætningen med saltets egenskaber er blevet omformuleret for at præcisere, at de finder anvendelse på tidspunktet for den første emballering. De værdier, der udgør saltets egenskaber, er uændrede.

Forpligtelsen til at sælge produktet i lukket emballage udgår. Bestemmelsen er blevet erstattet af et krav om, at den første emballering skal finde sted i det geografiske område. Den skal suppleres med en angivelse af markedsføring til forbrugerne enten i lukkede beholdere eller i løs vægt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Afgrænsning af det geografiske område*

Der er foretaget talrige redaktionelle ændringer af dette kapitel for at ajourføre de etaper, der skal finde sted i det geografiske område og for at overholde de gældende regler, men afgrænsningen forbliver uændret. Høst, oplagring, sortering og første emballering skal finde sted i det geografiske område.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område*

Kapitlet suppleres med en præsentation af kategorierne af erhvervsdrivende og de aktiviteter, de udfører i forbindelse med produktspecifikationen.

Sporbarhedsskemaet udgår, fordi alle elementerne indgår i den sammenfattende sporbarhedstabel.

Opbevaringsperioden for dokumenterne udgår, eftersom den fremgår af kontrolordningen i produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Beskrivelse af produktionsmetoden*

Der er foretaget visse justeringer af livscyklusskemaet, idet der navnlig er tilføjet en etape med henblik på at fastsætte bestemmelser vedrørende betingelserne for høst og transport. Etapen vedrørende forarbejdningsstedet udgår, fordi forarbejdningen kan finde sted uden for det geografiske område. De fysiske egenskaber udgår af forarbejdningsfasen, fordi de allerede optræder med de samme værdier i etaperne »Sortering af produkterne« og »Markedsføring af produkterne«. Endelig bliver etapen med emballering i en lukket beholder til etapen med den første emballering i en lukket beholder.

Nogle bestemmelser, der beskriver marsken og saltbassinets funktion, udgår, da de ikke er omfattet af et kontrolpunkt. En række bestemmelser opretholdes for at præsentere producenternes produktionsværktøj og processen med at forarbejde havvand til salt.

Der er tilføjet en bestemmelse for at præcisere, at brugen af dæk og dunke til fastholdelse af presenninger, der allerede er forbudt ved oplagring efter høst, også er forbudt ved oplagring før første emballering.

Der tilføjes en bestemmelse om, at der skal anvendes inaktive materialer ved kontakt med saltet på indsamlings- og transporttidspunktet.

Kravet om, at saltet skal sælges i lukket emballage, udgår. Dette gør det muligt at sælge saltet i løs vægt til forbrugerne.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

Beviserne for tilknytningen til det geografiske miljø er blevet omskrevet og ajourført. Beviserne er ikke blevet ændret. Tilknytningen er stadig baseret på et omdømme baseret på produktion ved hjælp af en gammel teknik til koncentration af salt fra havvand og manuel høst af »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« ved hjælp af manuelle værktøjer. De menneskelige faktorer har gjort det muligt at opretholde denne traditionelle produktion i årenes løb, og miljøets karakteristika, som fremmer krystalliseringen af salt i saltbassinerne, forstærker de faktorer, der begrunder tilknytningen til det geografiske miljø.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. *Mærkning*

Mærkningsreglerne er blevet ajourført med de gældende regler og suppleret for at præcisere, at BGB-symbolet skal optræde i samme synsfelt som navnet på den beskyttede geografiske betegnelse. Det præciseres endvidere, at den ansøgende sammenslutnings websted kan fremgå af etiketterne.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

10. *Kontrolinstans*

Kontaktoplysningerne for de kompetente kontrolmyndigheder i Frankrig er anført: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) og Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Navn og kontaktoplysninger på certificeringsorganet kan findes på INAO's hjemmeside og i Europa-Kommissionens database.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Krav i nationale bestemmelser*

Afsnittet vises i form af en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og metoden til evaluering heraf.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande«

EU-nr.: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 25 — SALT; SVOVL; JORD- OG STENARTER; GIPS, KALK OG CEMENT

2501 — Salt, herunder bordsalt og denatureret salt, og ren natriumchlorid, også opløst i vand eller tilsat stoffer, der modvirker sammenklumpning eller letter fordelingen, samt havvand

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« er havsalt, der høstes manuelt, og som udelukkende stammer fra saltmarsken efter koncentration af saltet i vandet og krystallisering. Der er tale om uraffineret salt, der ikke vaskes efter høst. Det består hovedsagelig af natriumchloridkrystaller, men også andre mineralsalte og sporstoffer.

Fysiske kendetegn:

»Sel de Guérande« har et indhold af uopløselige stoffer på højst 1 %, det har ingen fremmedlegemer på over 8 mm og et vandindhold på højst 12 %.

»Fleur de sel de Guérande« har et indhold af uopløselige stoffer på højst 0,20 %, det har ingen fremmedlegemer på over 3,5 mm og et vandindhold på højst 12 %.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende aktiviteter finder sted i det geografiske område: høst, opbevaring, sortering og første emballering.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« skal emballeres i forseglede og identificerede beholdere, selv når der er tale om midlertidig emballering (forarbejdning og/eller efterfølgende ompakning er mulig). Afsætningen til forbrugerne skal foregå i lukkede beholdere eller i løs vægt.

Med henblik på en tilstrækkelig identifikation af produkterne må enhver udførsel af »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« fra det geografiske område først finde sted efter den første mærkede emballering.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen omfatter:

— Betegnelsen »Sel de Guérande« for gråt salt og for produkter, der er fremkommet ved tørring og formaling af salt

— »Fleur de sel de Guérande« for fleur de sel

— EU's BGB-symbol i samme synsfelt som den geografiske oprindelsesbetegnelse

— Sammenslutningens navn, adresse og/eller websted.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området omfatter følgende departementer og kommuner:

– Departementet Loire-Atlantique: Kommunerne 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 og Trignac.

– Departementet Morbihan: Kommunerne Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay og Théhillac.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen er baseret på det omdømme, som »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« har, og som er erhvervet takket være saltproducenternes (paludiers) knowhow, der er erhvervet gennem generationer. Disse produkter udvindes ved hjælp af en teknik til koncentration af havsalt ved naturlig fordampning af vand. Det afgrænsede geografiske område og kystklimaet kombineret med manuel høst ved hjælp af traditionelle værktøjer sikrer »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« deres unikke egenskaber, som har bidraget til deres fremragende omdømme gennem årene.

Det geografiske områdes egenart

Guérande ligger mellem Loires og Vilaines udmundinger og er kendetegnet ved et kystklima (milde vintre, kølige somre) og er en af de regioner i Frankrig, hvor antallet af regndage om sommeren er lavest, og hvor nedbøren er lav (mellem 500 og 600 mm vand om året).

Saltmarsken i Guérande ligger bagved revlerne, som beskytter dem mod brændingen på tidligere havgræsenge (»Les Boles«), der er drænet af tidevandsrender, der er forlænget med render* og kanaler*.

Jordens lerholdige karakter og dette lers plasticitet og uigennemtrængelighed har gjort det muligt for mennesket at etablere saltvandsbassiner. Lerets varmeledende egenskaber bidrager også til produktionen af salt, da leret i august absorberer varmen fra solen i løbet af dagen, som derefter igen afgives til overfladevandet i bassinerne. Denne varmeudveksling gør det muligt at opretholde høje temperaturer i opbevaringsbassinerne (adernes*) og krystalliseringsbassinerne (œillets*) om natten og den fortsatte fordampning.

Produktionen af »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande«, som er udsat for klimatiske udsving, kan variere meget fra år til år.

Forvaltningen af vandstanden i de forskellige saltbassiner og høstteknikkerne for »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« er en særlig traditionel knowhow. Saltproducenternes kunnen består i at gøre det muligt for vandet, der cirkulerer i alle de bassiner, som systemet består af, at koncentreres til salt i ugernes løb. Saltproducenten skal navnlig opretholde en saltlage i opbevaringsbassinerne (adernes), hvis koncentration ligger meget tæt på krystalliseringspunktet, ved at regulere vandgennemstrømningen og vandets dybde.

»Sel de Guérande« eller »Fleur de sel de Guérande« må kun høstes i saltmarsker, hvor kravet om en naturlig tilstedeværelse af ler og kravet om en beliggenhed mellem høje tidevandskoefficienter begge er opfyldt. Det hydrauliske nets komplekse karakter og udformningen af saltbassinerne er vigtige elementer i landskabet og i den knowhow, der findes i Guérande-området.

Produktets særlige egenskaber

»Sel de Guérande« er hovedsagelig kendetegnet ved en lidt grålig farve og et relativt højt vandindhold på højst 12 %. »Fleur de sel de Guérande« er hovedsagelig kendetegnet ved sin naturligt hvide farve og et relativt højt vandindhold på højst 12 %. Det har undertiden en svagt lyserød farve på grund af tilstedeværelsen af en mikroskopisk alge (Dunaliella salina) og en salttolerant bakterieflora. Denne farve forsvinder under den naturlige afdrypning af fleur de sel.

Fleur de sel er et mere sjældent salt end gråt salt på grund af dets særlige krystallisering.

Saltet er udvundet af havvand og sammen med høstteknikken giver det et højt indhold af biotilgængeligt magnesium samt calcium, kalium og sporstoffer.

»Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« er naturlige produkter, der ikke vaskes efter høst, de er uraffinerede og uden tilsætningsstoffer. »Sel de Guérande« kan eventuelt knuses.

Saltbassinernes særlige struktur, der er specifik for Guérande-bækkenet, bidrager til den traditionelle knowhow. Saltbassinerne består af en række indbyrdes forbundne geometrisk formede bassiner. Denne struktur skyldes historiske og topografiske faktorer, der er knyttet til jordbundens egenskaber.

Anvendelse af den traditionelle saltudvindingsmetode muliggør naturlig rensning af vandet og bundfældning af opslæmmet materiale i hele vandkredsløbet, indtil det når frem til de krystalliseringsbassiner, hvor salt og fleur de sel høstes.

Fleur de sel høstes manuelt ved at skumme overfladen af krystalliseringsbassinerne i de saltbassiner, hvor der fremstilles gråt salt, ved hjælp af et særligt værktøj, kaldet »la lousse«* (selve handlingen betegnes »cueillette«), inden saltet bundfældes i bassinerne, hvorefter det ikke længere høstes som fleur de sel.

For »Sel de Guérande« foregår høsten i tre trin: Krystallerne samles i midten af krystalliseringsbassinet, bringes til en særlig platform (ladure) ved krystalliseringsbassinets kant og skrabes over på denne. Alle tre trin udføres i saltvandet ved hjælp af traditionelle værktøjer. Las* bruges til at sætte saltvandet i krystalliseringsbassinerne i bevægelse, så de krystaller, der har dannet sig på bunden, kan høstes uden lerpartikler. Det således flyttede salt opsamles foran ladure* (platform til dette formål ved krystalliseringsbassinets kant), inden det skrabes over på den.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

Den høstmetode, der anvendes i saltmarsken på Guérande-halvøen adskiller sig fra den høstmetode, der anvendes i andre produktionsbassiner.

Det hydrauliske nets komplekse karakter og udformningen af selve saltbassinerne er vigtige elementer i landskabet og i den knowhow, der findes i Guérande-området.

Den knowhow, som saltproducenterne i Guérande er i besiddelse af, er kendetegnet ved følgende:

— Tidevandets skiften udnyttes både til naturlig tilførsel af vand til reservoirerne (høj koefficient for højvande) og til at tømme saltbassinerne (nipflod). Vandets cirkulation fra et bassin til et andet sker ved hjælp af tyngdekraften.

— Der anvendes tre typer bassiner: reservoirer, koncentrations- og fordampningsoverflader og krystalliseringsbassiner. Saltbassinerne omfatter koncentrationsoverfladerne og krystalliseringsbassinerne. Reservoirerne er altid adskilt fra saltbassinerne af skråninger.

— Høsthyppigheden: Den er sæsonbestemt (i gennemsnit fra midten af juni til midten af september) og foregår dagligt, når vejrforholdene er rigtige. I tilfælde af regn afbrydes eller standses koncentreringen af havvandet. Produktionen af gråt salt og fleur de sel kræver vind og sol.

— Høst af salt i saltlagen: Krystalliseringsbassinerne er altid dækket med vand for ikke at afbryde koncentrationsprocessen, hver gang saltet høstes.

— Høst og transport af saltet til dæmningen er ikke mekaniseret.

— Bedrifterne er enkeltmands-, familie- eller andelsforetagender.

Disse forhold er afgørende for produktionen og produktets typiske karakter.

De første skriftlige vidnesbyrd om saltbassinerne i Guérande kan dateres tilbage til den 15. december 854 (Cartulaire de Redon). Selv om perioden fra det 10. til det 14. århundrede var afgørende for saltengene i Guérande, steg antallet af saltbassiner betydeligt fra det 16. århundrede og nåede sit højdepunkt i det 19. århundrede. Mellem 1840 og 1960 blev saltengene forladt eller omdannet til andre formål på grund af konkurrencen fra salt fra saltminer fra forskellige lande og havsalt fra Middelhavet. Faldet i forbruget af salt som konserveringsmiddel til fødevarer har også bidraget til faldet i produktionen.

Siden 1970 er produktionen af salt i Guérande-bækkenet steget igen. Saltbassinerne og de anvendte produktionsteknikker er de samme som dem, der har været anvendt i århundreder. Genetableringen af saltbassinerne er baseret på traditionelle teknikker.

Det eneste center for erhvervsuddannelse af saltproducenter (i samarbejde med landbrugskammeret i Loire-Atlantique) er beliggende på Guérande-halvøen. Størstedelen af de fagfolk, der arbejder på den franske Atlanterhavskyst, er uddannet på dette uddannelsescenter, der blev oprettet i 1979 af saltproducenterne i Guérande.

De særlige smags- og ernæringsmæssige egenskaber ved »Sel de Guérande« og »Fleur de sel de Guérande« har længe været anerkendt i Frankrig og andre steder i verden. »Sel de Guérande« har i århundreder været anerkendt som gastronomernes foretrukne salt. Rygterne siger, at kong Ludvig XIV kun ville have bordsalt fra saltmarsken i Guérande, som han fandt havde en subtil duft af violer. Dette omdømme er blevet bevaret frem til i dag.

Selv om betegnelsen »fleur de sel« optræder i reklamer fra 1930'erne og vedrører »fleur de sel de Loire Inférieure«, var det fra slutningen af 70'erne, at denne betegnelse blev mere udbredt og gradvist erstattede betegnelserne »sel blanc«, »sel menu« eller »sel guérandin«, der indtil da blev anvendt for dette produkt, som endnu ikke var blevet kommercielt anerkendt.

Det omdømme, som betegnelserne »Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande« har, bidrog til den kommercielle udvikling af disse produkter i slutningen af 80'erne. Betegnelsen »Sel de Guérande« blev anvendt over for forbrugerne på tidspunktet for den kommercielle lancering af og reklame for det første kollektive skridt, som staten anerkendte under navnet »Sel Marin de l'Atlantique«, og som blev opnået den 8. juli 1991. Betegnelsen »Fleur de sel de Guérande« var også genstand for en betydelig kommerciel udvikling i samme periode.

Hundredvis af artikler henviser til »Sel de Guérande« og/eller »Fleur de sel de Guérande« og fremhæver betydningen af det arbejde, som saltproducenterne har udført, både med hensyn til kvalitet, de høstede produkters særlige karakter (gråt salt og fleur de sel) og med hensyn til forvaltningen af et følsomt kystområde.

Forbrugernes interesse for »Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande« fremgår af undersøgelser foretaget af marketingvirksomheder og forhandlere. I et marked for dagligdagsprodukter har »Sel de Guérande« været pioner inden for et saltmarkedssegment, der nu identificerer »sels d'origine« (salte med en oprindelsesbetegnelse). Derudover henvises der i adskillige kulinariske og gastronomiske værker til det omdømme, som »Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande« har, og en række anerkendte restauranter i Frankrig og i mange lande tilkendegiver, at de foretrækker dette salt.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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