C/2025/3939

16.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3939)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Keine der beschriebenen und begründeten Änderungen enthält eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens bzw. birgt die Gefahr, dass der Zusammenhang gemäß Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b verloren geht, und keine dieser Änderungen hat weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Die Änderungen fallen daher unter die Definition des Ausdrucks „Standardänderung“.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Kontaktdaten der Vereinigung APROSELA und ihre Rechtsform werden angegeben.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Der Eintrag zur Art des Erzeugnisses, das zuvor durch seine Klasse definiert wurde, wird in der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Bestimmungen in Bezug auf den rosa Farbton der Salzblüte und ihren Anteil an der gesamten Salzerzeugungsmenge werden gestrichen.

Die Bezeichnung, die für eine Mischung von Salz und Salzblüte zu verwenden ist, wird präzisiert. In diesem Fall wird die Bezeichnung „Sel de Guérande“ verwendet.

Der Satz, in dem die Eigenschaften des Salzes beschrieben sind, wird umformuliert, um klarzustellen, dass diese zum Zeitpunkt der Erstverpackung gelten. Die Werte, die für die Eigenschaften des Salzes maßgebend sind, bleiben unverändert.

Die Verpflichtung, das Erzeugnis in einer geschlossenen Verpackung zu verkaufen, wird aufgehoben. Diese Bestimmung wird durch die Verpflichtung ersetzt, dass die Erstverpackung innerhalb des geografischen Gebiets zu erfolgen hat. Sie wird durch den Hinweis ergänzt, dass die Vermarktung an die Verbraucher entweder in geschlossenen Behältnissen oder in loser Schüttung erfolgt.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Abgrenzung des geografischen Gebiets*

In diesem Kapitel werden zahlreiche redaktionelle Änderungen vorgenommen, um die Schritte, die zwingend in dem geografischen Gebiet durchzuführen sind, zu aktualisieren und den geltenden Vorschriften gerecht zu werden. Die Abgrenzung des Gebiets bleibt jedoch unverändert. Ernte, Lagerung, Sortierung und Erstverpackung müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Das Kapitel wird um die Darstellung der Kategorien von Wirtschaftsbeteiligten und die Tätigkeiten, die diese im Zusammenhang mit der Produktspezifikation durchführen, ergänzt.

Das Rückverfolgbarkeitsdiagramm wird gestrichen, da alle Elemente in der Übersichtstabelle zur Rückverfolgbarkeit enthalten sind.

Die Aufbewahrungsfrist für die Dokumente wird gestrichen, da sie in Kontrollvorschriften der Produktspezifikation angegeben ist.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

An dem Erzeugungsdiagramm werden einige Anpassungen vorgenommen, insbesondere wird ein Schritt hinzugefügt, in dem die Bedingungen für die Sammlung und den Transport festgelegt werden. Der Schritt, der sich auf den Ort der Verarbeitung bezieht, wird gestrichen, da diese außerhalb des geografischen Gebiets stattfinden kann. Die physikalischen Eigenschaften werden unter „Verarbeitung“ gestrichen, da sie bereits mit den gleichen Werten unter „Sortierung der Erzeugnisse“ und „Vermarktung der Erzeugnisse“ aufgeführt sind. Außerdem wird das Stadium „geschlossene Verpackung“ zum Stadium „erste geschlossene Verpackung“.

Einige beschreibende Bestimmungen im Zusammenhang mit den Salzgärten und der Funktionsweise einer Saline werden gestrichen, da sie nicht unter den zu kontrollierenden Punkten aufgeführt sind. Um die von den Erzeugern im Rahmen der Salzgewinnung eingesetzten Werkzeuge zu beschreiben und das Verfahren der Umwandlung von Meerwasser in Salz zu erläutern, werden mehrere Bestimmungen beibehalten.

Des Weiteren wird eine Bestimmung hinzugefügt, um klarzustellen, dass die bereits bei der Lagerung nach der Ernte verbotene Verwendung von Reifen und Kanistern zur Fixierung der Planen auch während der Lagerung vor der ersten Verpackung nicht zulässig ist.

Es wird zudem eine Bestimmung hinzugefügt, die vorschreibt, dass während der Sammlung und des Transports ausschließlich inerte Materialien mit dem Salz in Berührung kommen dürfen.

Die Verpflichtung, dass das Erzeugnis in einer geschlossenen Verpackung verkauft werden muss, wird gestrichen. Diese Streichung ermöglicht den Verkauf in loser Schüttung an die Verbraucher.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Elemente zum Nachweis des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Die Elemente, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen, wurden neu formuliert und aktualisiert. Die Elemente bleiben jedoch unverändert. Der Zusammenhang beruht nach wie vor auf dem Ansehen, das sich auf eine traditionelle Technik der Salzgewinnung aus Meerwasser und eine manuelle Ernte der Erzeugnisse mit der g.g.A „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“ mithilfe von Handwerkzeugen stützt. Die menschlichen Faktoren haben es ermöglicht, diese traditionelle Erzeugung über die Jahre hinweg aufrechtzuerhalten, und die Umgebungsbedingungen, die die Kristallisation des Salzes in den Salinen begünstigen, tragen maßgeblich zu den Elementen bei, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet begründen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kennzeichnung*

Die Kennzeichnungsvorschriften werden im Einklang mit den geltenden Vorschriften aktualisiert und ergänzt, um klarzustellen, dass die Angabe „IGP“ (g.g.A.) in demselben Sichtfeld wie der Name der g.g.A. erscheinen muss. Außerdem wird darauf hingewiesen, dass die Website der antragstellenden Vereinigung auf der Kennzeichnung angegeben werden kann.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Kontrollstelle*

Es werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) und Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generaldirektion für Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung, DGCCRF). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle sind auf der Website des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission einsehbar.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik wird in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der entsprechenden Bewertungsmethode dargestellt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EU-Nr.: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 25 — SALZ; SCHWEFEL; STEINE UND ERDEN; GIPS, KALK UND ZEMENT

2501 — Salz (einschließlich präpariertes Speisesalz und denaturiertes Salz) und reines Natriumchlorid, auch in wässriger Lösung oder mit Zusatz von Rieselhilfen (Antibackmittel oder Fluidifiantien); Meerwasser

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ sind von Hand geerntete Meersalze, die ausschließlich aus Salzgärten stammen und nach Konzentration des Salzes im Wasser und Kristallisation gewonnen werden. Das Salz wird nach der Ernte weder raffiniert noch gewaschen. Es besteht hauptsächlich aus Natriumchloridkristallen und aus anderen Mineralsalzen und Spurenelementen.

Äußere Merkmale:

„Sel de Guérande“ weist einen Gehalt an unlöslichen Stoffen von höchstens 1 %, keine Fremdkörper mit einer Größe von mehr als 8 mm und einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 % auf.

„Fleur de sel de Guérande“ weist einen Gehalt an unlöslichen Stoffen von höchstens 0,20 %, keine Fremdkörper mit einer Größe von mehr als 3,5 mm und einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 % auf.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Vorgänge werden in dem geografischen Gebiet ausgeführt: Ernte, Lagerung, Sortierung, Erstverpackung.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ müssen in verschlossenen und gekennzeichneten Behältnissen verpackt werden, selbst wenn es sich um eine vorläufige Verpackung handelt (anschließende Verarbeitung und/oder Neuverpackung möglich). Die Vermarktung an die Verbraucher erfolgt in geschlossenen Behältnissen oder in loser Schüttung.

Um eine ausreichende Identifizierung der Erzeugnisse sicherzustellen, dürfen „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ erst aus dem geografischen Gebiet verbracht werden, nachdem sie erstmalig verpackt und mit einer entsprechenden Kennzeichnung versehen wurden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung umfasst:

— den Namen der g.g.A. „Sel de Guérande“ für das graue Salz sowie die getrockneten und gemahlenen Erzeugnisse aus diesem Salz,

— „Fleur de sel de Guérande“ für die „Salzblüte“,

— das EU-Zeichen „IGP“ (g.g.A.) im selben Sichtfeld wie der Name der g.g.A,

— die Angabe, die Anschrift und/oder die Website der Vereinigung.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet umfasst die folgenden Departements und Gemeinden:

Departement Loire-Atlantique: Die Gemeinden 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.

Departement Morbihan: Die Gemeinden Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang beruht auf dem Ansehen von „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“, das sich auf das traditionelle Know-how der Salzbauern stützt. Diese Erzeugnisse werden mithilfe eines Verfahrens gewonnen, bei dem das Meersalz durch natürliche Verdunstung des Wassers konzentriert wird. Das abgegrenzte geografische Gebiet und die Bedingungen des Meeresklimas in Verbindung mit der Handernte mithilfe von traditionellen Werkzeugen stellen die einzigartigen Eigenschaften von „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ sicher, die im Laufe der Jahre zu dem hohen Ansehen dieser Erzeugnisse beigetragen haben.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das zwischen den Mündungen von Loire und Vilaine gelegene Gebiet Guérande zeichnet sich durch ein Meeresklima (milde Winter, frische Sommer) aus und gehört zu den Regionen Frankreichs, die im Sommer die wenigsten Regentage sowie geringe Niederschlagsmengen (zwischen 500 und 600 mm Wasser/Jahr) aufweisen.

Die Salzgärten von Guérande wurden an der Rückseite von Landzungen, die sie vor der Dünung schützen, auf ehemaligen Seegraswiesen („Les Bôles“) angelegt, die über Gezeitenabläufe entwässert werden, die durch kleine Kanäle zu den Salzgärten („bondres*“ und „étiers*“) verlängert werden.

Die lehmigen Böden mit ihrer Undurchlässigkeit und Plastizität haben es den Menschen ermöglicht, hier Salinen zu bauen. Auch die Wärmeeigenschaften des Lehms begünstigen die Salzerzeugung, da Lehm im August die tagsüber aufgenommene Wärme speichert und anschließend an das Oberflächenwasser der Salinen abgibt. Durch diesen Wärmeaustausch können die hohen Temperaturen in den Verdunstungsbecken („adernes*“) und Kristallisierbecken („œillets*“) während der Nacht aufrechterhalten werden, wodurch die Verdunstung fortgesetzt wird.

Die Erzeugung von „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ unterliegt den klimatischen Unwägbarkeiten und kann somit von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich sein.

Die Regulierung der Wasserstände in den verschiedenen Becken der Salzgärten sowie die Techniken zur Ernte von „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ stellen ein besonderes, traditionelles Know-how dar. Das Handwerk der Salzbauern besteht darin, die Salzkonzentration des Wassers, das in allen Becken des Salinensystems zirkuliert, im Laufe der Wochen zu erhöhen. Insbesondere müssen die Salzbauern in den letzten Verdunstungsbecken, den „adernes“, eine Sole, deren Konzentration knapp unter dem Kristallisationspunkt liegt, aufrechterhalten, indem sie den Wasserzufluss und dessen Stärke steuern.

„Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ dürfen nur in den Salzgärten geerntet werden, die durch den natürlichen Lehmboden und den Gezeiteneinfluss mit hohen Gezeitenkoeffizienten geprägt sind. Das komplizierte Bewässerungssystem und die Architektur der Salinen sind wesentliche Elemente der Landschaft und der fachlichen Erfahrung der Menschen in der Guérande.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Sel de Guérande“ zeichnet sich im Wesentlichen durch seine leicht gräuliche Farbe und einen relativ hohen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 % aus. „Fleur de sel de Guérande“ zeichnet sich im Wesentlichen durch seine natürliche weiße Farbe und einen relativ hohen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 % aus. Durch das Vorkommen einer Mikroalge (*Dunaliella salina*) und einer halophilen Bakterienflora ist das Erzeugnis manchmal leicht rosafarben. Diese Farbe verschwindet bei dem natürlichen Abtropfen der Salzblüte.

Salzblüten sind aufgrund ihrer besonderen Kristallisation seltener als graues Salz.

Aufgrund ihres marinen Ursprungs und der Erntetechnik weisen sie einen hohen Gehalt an bioverfügbarem Magnesium sowie an Calcium, Kalium und Spurenelementen auf.

„Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ sind natürliche Salze, die nach der Ernte weder gewaschen noch raffiniert werden und keine Zusatzstoffe enthalten. „Sel de Guérande“ kann gegebenenfalls gemahlen werden.

Die Struktur der Salinen ist eine Besonderheit von Guérande und trägt zum traditionellen Know-how bei. Die Salinen bestehen aus einer Reihe von Becken mit geometrischer Form, die miteinander verbunden sind. Diese Struktur ist auf historische und topografische Einflüsse zurückzuführen, die mit den Bodeneigenschaften zusammenhängen.

Die traditionelle Bewirtschaftungsart der Salinen ermöglicht eine natürliche Reinigung des Wassers und das Absetzen der Schwebstoffe während der gesamten Zirkulation des Wassers bis zu seiner Ankunft in den „œillets“, in denen das Salz und die Salzblüte geerntet werden.

„Fleur de sel de Guérande“, die Salzblüte, wird von Hand mit der „lousse*“, einer Art Rechen, von der Oberfläche der „œillets“ der Salinen, in denen graues Salz erzeugt wird, abgeschöpft, bevor sie auf den Grund der Becken sinkt, wo sie nicht mehr als Salzblüte geerntet wird.

Bei „Sel de Guérande“ umfasst die Ernte drei Schritte: die Sammlung der Kristalle in der Mitte der Kristallisierbecken, das Schieben zu der dafür vorgesehenen Plattform („ladure“) und das Heben auf die Plattform. Alle drei Schritte werden in der Sole mithilfe traditioneller Werkzeuge durchgeführt. Mit einem Holzschieber („las*“) wird die Sole in dem „œillet“ so in Bewegung versetzt, dass sich die am Boden abgelagerten Kristalle verschieben lassen, ohne dass Lehmpartikel mitgeführt werden. Das auf diese Weise verschobene Salz wird vor der „ladure*“ – der dafür vorgesehenen Plattform am Rand des „œillet“ – gesammelt, bevor es auf diese gehoben wird.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Erntemethode in den Salzgärten der Halbinsel Guérande unterscheidet sich von den Verfahren in anderen Produktionsstätten.

Das komplizierte Bewässerungssystem und die Architektur der Salinen sind wesentliche Elemente der Landschaft und des fachlichen Könnens in der Guérande.

Das Know-how der Salzbauern von Guérande zeichnet sich durch die folgenden Elemente aus:

— Nutzung der Gezeiten, sowohl zur natürlichen Versorgung der Vorratsbecken (Flut mit hohem Gezeitenkoeffizient) als auch zur Entleerung der Salinen (Nippebbe), die Wasserzirkulation von einem Becken zum anderen erfolgt durch die Schwerkraft.

— Nutzung von drei Arten von Becken: Vorratsbecken, Flächen zur Konzentration und Verdunstung und die „œillets“. Die Saline umfasst die Flächen zur Konzentration und die „œillets“. Die Vorratsbecken sind stets durch Dämme von der Saline getrennt.

— Regelmäßigkeit der Ernten: Die saisonale Ernte (in der Regel von Mitte Juni bis Mitte September) erfolgt täglich, sobald die Witterungsbedingungen gegeben sind. Jedweder Niederschlag unterbricht oder beendet das Konzentrationsverfahren des Meerwassers. Für die Erzeugung von grauem Salz und Salzblüten sind nämlich Wind und Sonne erforderlich.

— Herausholen des Salzes aus der Sole: Die „œillets“ sind stets so mit Wasser bedeckt, dass der Konzentrationsprozess durch das Ernten von Salz nicht unterbrochen wird.

— Verzicht auf Mechanisierung bei den Erntevorgängen und der Beförderung des Salzes zu dem Lagerplatz auf dem Damm („trémet).

— Bei den landwirtschaftlichen Betrieben handelt es sich um Einzel- oder Familienbetriebe oder um Betriebe mit genossenschaftlichen Strukturen.

Diese Merkmale sind für die Erzeugung und die typischen Eigenschaften des Erzeugnisses von wesentlicher Bedeutung.

Die Salinen von Guérande wurden erstmals am 15. Dezember 854 in dem Werk ‚Cartulaire‘ von Redon“ erwähnt. In der Zeit vom 10. bis zum 14. Jahrhundert erlebten die Salzgärten von Guérande einen ersten entscheidenden Aufschwung, anschließend nahm die Zahl der Kristallisierbecken ab dem 16. Jahrhundert erheblich zu, bis sie im 19. Jahrhundert ihren Höhepunkt erreichte. Zwischen 1840 und 1960 wurden die Salzgärten dann angesichts des Wettbewerbs mit dem Salz aus Bergwerken verschiedener Länder und dem Meersalz aus dem Mittelmeer aufgegeben oder für andere Zwecke genutzt. Der Rückgang des Salzkonsums als Konservierungsmittel für Lebensmittel trug ebenfalls dazu bei, dass die Erzeugung rückläufig war.

Seit 1970 erlebt die Salzproduktion auf Guérande einen erneuten Aufschwung. Es werden immer noch die gleichen Salinen genutzt und die gleichen Produktionstechniken angewandt wie in früheren Jahrhunderten. Die Salinen wurden nach traditionellen Techniken instand gesetzt.

Das einzige Ausbildungszentrum (in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer des Departements Loire-Atlantique), in dem der Beruf des Salzbauers erlernt werden kann, befindet sich auf der Halbinsel Guérande. Der Großteil der Fachkräfte, die an der französischen Atlantikküste tätig sind, wurde in diesem Zentrum ausgebildet, das 1979 von den Salzbauern von Guérande gegründet wurde.

Die geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Qualitäten von „Sel de Guérande“ und „Fleur de sel de Guérande“ sind seit Langem in Frankreich und anderswo in der Welt anerkannt. „Sel de Guérande“ hat sich seit Jahrhunderten als Salz der Gastronomen etabliert. Einem Volksgerücht zufolge duldete König Ludwig XIV. auf seinem Tisch nur Salz aus den Salzgärten von Guérande, in dem er einen feinen Duft von Veilchen wahrnahm. Dieses Ansehen hat sich bis heute nicht geändert.

In den 1930er-Jahren tauchte in Veröffentlichungen die Bezeichnung „Fleur de sel“ in Zusammenhang mit dem „Fleur de sel de Loire Inférieure“ auf, die sich jedoch erst Ende der 1970er-Jahre allgemein durchsetzen konnte und nach und nach die Bezeichnungen „sel blanc“ (weißes Salz), „sel menu“ (Speisesalz) oder „sel guérandin“ (Salz von Guérande) ersetzte, die bis dahin für dieses Erzeugnis verwendet wurden, das noch nicht kommerziell verwertet wurde.

Das Ansehen des Namens der g.g.A. „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“ ging mit dem kommerziellen Aufschwung dieser Erzeugnisse Ende der 1980er-Jahre einher. Die Bezeichnung „Sel de Guérande“ wurde gegenüber den Verbrauchern bei der kommerziellen und werblichen Einführung im Rahmen eines ersten kollektiven Vorgehens verwendet, in diesem Zusammenhang wurde vom Staat am 8. Juli 1991 die Bezeichnung „Sel Marin de l'Atlantique“ anerkannt. Auch die Bezeichnung „Fleur de sel de Guérande“ erlebte in derselben Zeit einen bedeutenden kommerziellen Aufschwung.

Über „Sel de Guérande“ und/oder „Fleur de sel de Guérande“ wird in zahllosen Artikeln berichtet und die Bedeutung der von den Salzbauern verrichteten Arbeit wird sowohl in Bezug auf die Qualität und die Besonderheit der von ihnen geernteten Erzeugnisse (graues Salz und Salzblüte) als auch im Hinblick auf die Bewirtschaftung eines sensiblen Küstengebiets hervorgehoben.

Wie groß das Interesse der Verbraucher an „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“ ist, zeigen Untersuchungen und Erhebungen von Marketinggesellschaften und Handel. „Sel de Guérande“ ist in einem ganz gewöhnlichen Produktbereich zum Pionier geworden und hat eine Differenzierung des Salzmarktes bewirkt, auf dem heute „Salze mit Ursprungsbezeichnung“ angeboten werden. Des Weiteren wird in zahlreichen kulinarischen und gastronomischen Werken auf das Ansehen von „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“ hingewiesen und zahlreiche Gastronomen in Frankreich und vielen anderen Ländern bekunden ihre Vorliebe für dieses Salz.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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