C/2025/3939

16.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3939)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

EU PGI-FR-0861-AM01 de 24.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones que se describen y motivan no incluyen un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre; no corren el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el artículo 5, apartado 2, letra b), ni implican restricciones adicionales a la comercialización del producto. Por lo tanto, estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Servicio competente del Estado Miembro*

Se añade el apartado «Servicio competente del Estado miembro», en el cual se facilitan los datos de contacto del Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/1143.

La modificación no afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupación solicitante*

Se facilitan los datos de contacto y la forma jurídica de APROSELA [asociación para la promoción de la sal artesanal].

La modificación no afecta al documento único.

3. *Tipo de producto*

Se elimina del pliego de condiciones el apartado relativo al tipo de producto, antiguamente definido por su clase.

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del producto*

Se eliminan las normas sobre el color rosa de la flor de sal y su porcentaje de producción total de sal.

Se añaden detalles sobre el nombre utilizado para las mezclas de sal y flor de sal. En tales casos, se utiliza el nombre «Sel de Guérande».

Se reformula la frase que describe las características de la sal para aclarar que se aplican durante la fase de primer envasado. Los valores subyacentes de las características de la sal no varían.

Se elimina el requisito de que el producto se venda envasado herméticamente y se sustituye por el requisito de que el primer envasado tenga lugar en la zona geográfica. A ello se añade una indicación de que el producto debe comercializarse a los consumidores en recipientes cerrados herméticamente o a granel.

La modificación afecta al documento único.

5. *Definición de la zona geográfica*

Se introducen una serie de modificaciones en la redacción de este apartado con el fin de actualizar los pasos que deben llevarse a cabo en la zona geográfica y cumplir con la normativa vigente. No obstante, se modifica la definición de la zona geográfica. La extracción, el almacenamiento, la selección y el primer envasado deben tener lugar en la zona geográfica.

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica*

En el apartado se añade una descripción de las categorías de operadores y de las actividades que realizan en relación con el pliego de condiciones.

Se elimina el diagrama de flujo de trazabilidad, ya que toda la información figura en el cuadro resumen de trazabilidad.

Se elimina el período de conservación del documento, ya que se incluye en las disposiciones de control del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Descripción del método de obtención del producto*

Se introducen algunos ajustes en el ciclo de vida; en particular, se añade un paso para establecer normas sobre las condiciones de recogida y transporte. Se elimina la fase relativa al lugar de transformación, pues puede producirse fuera de la zona geográfica. Se eliminan las características físicas de la fase de transformación, puesto que ya aparecen con los mismos valores en las fases de selección y comercialización de los productos. Por último, la etapa relativa al envasado en recipientes herméticos se convierte en la etapa relativa al primer envasado en recipientes herméticos.

Se suprime una serie de normas que describen las marismas y el funcionamiento de las marismas salinas, ya que no son elementos objeto de control. Se mantienen varias normas para presentar las herramientas utilizadas por los productores durante la producción y el proceso de transformación del agua de mar en sal.

Se añade una norma para aclarar que los neumáticos y bidones para mantener las lonas en su sitio, que ya estaban prohibidos para el almacenamiento posterior a la extracción, también están prohibidos para su almacenamiento antes del primer envasado.

Se añade una norma que exige que los materiales utilizados durante el contacto con la sal en las fases de recogida y transporte sean inertes.

Se elimina el requisito de que el producto se venda envasado herméticamente, lo cual permite vender el producto a granel a los consumidores.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Elementos que confirman el vínculo con la zona geográfica*

Se reformulan y actualizan los detalles que acreditan el vínculo con la zona geográfica, si bien no sufren modificaciones. El vínculo sigue atendiendo a una reputación basada en un método de producción que consiste en una antigua técnica de concentración de sal del agua de mar y la extracción manual de la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» utilizando herramientas manuales. Los factores humanos han permitido el mantenimiento de este producto tradicional a lo largo de los años, así como las características del entorno que favorecen la cristalización de la sal en las marismas salinas, los cuales sustentan los detalles que confirman el vínculo con la zona geográfica.

La modificación afecta al documento único.

9. *Etiquetado*

Se actualizan las normas de etiquetado para reflejar la legislación vigente, añadiendo una referencia para mayor claridad en la que se indica que el logotipo de la IGP debe figurar en el mismo campo visual que el nombre de la IGP. También se aclara que el sitio web de la agrupación solicitante puede figurar en el etiquetado.

La modificación afecta al documento único.

10. *Organismo de control*

Ahora constan los datos de contacto de las autoridades responsables de las inspecciones nacionales, es decir, el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) y la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión de Fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

La modificación no afecta al documento único.

11. *Requisitos nacionales*

Esta sección se presenta en forma de cuadro en el que se muestran los principales elementos que deben ser objeto de control y los métodos de evaluación que deben utilizarse.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

N.º UE: PGI-FR-0861-AM01 de 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 25 — SAL; AZUFRE; TIERRAS Y PIEDRAS; YESOS, CALES Y CEMENTOS

2501 – Sal (incluidas la de mesa y la desnaturalizada), y cloruro de sodio puro, incluso en disolución acuosa o con adición de antiaglomerantes o de agentes que garanticen una buena fluidez; agua de mar

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» son sales marinas extraídas de forma manual procedentes exclusivamente de marismas salinas después de que la sal del agua se haya concentrado y cristalizado. Se trata de sales marinas sin refinar ni lavar tras su extracción. Están constituidas esencialmente por cristales de cloruro de sodio, pero también contienen de forma natural otras sales minerales y oligoelementos.

Propiedades físicas:

La «Sel de Guérande» tiene un contenido de materias insolubles no superior al 1 %, no contiene cuerpos extraños de más de 8 mm y tiene un contenido de humedad inferior o igual al 12 %.

La «Fleur de sel de Guérande» tiene un contenido de materias insolubles no superior al 0,20 %, no contiene cuerpos extraños de más de 3,5 mm y tiene un contenido de humedad inferior o igual al 12 %.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones realizadas en la zona geográfica son las siguientes: extracción, almacenamiento, selección y primer envasado.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» deben envasarse en recipientes cerrados e identificados, incluso cuando el envase sea temporal (a la espera de cualquier transformación o reenvasado posterior), y se comercializan al consumidor en recipientes herméticos o a granel.

Para garantizar la adecuada identificación de los productos, la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» solo pueden despacharse fuera de la zona geográfica tras haber sido sometidas a un primer envasado y etiquetado.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La etiqueta deberá llevar:

— el nombre «Sel de Guérande», para la sal gris y los productos derivados del secado y de la trituración de la sal;

— el nombre «Fleur de sel de Guérande» para la flor de sal;

— el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual que el nombre de la IGP;

— el nombre, la dirección y/o el sitio web de la agrupación [solicitante].

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona comprende los siguientes departamentos y municipios:

En el departamento de Loire-Atlantique, los municipios de 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 y Trignac.

En el departamento de Morbihan, los municipios de Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay y Théhillac.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo se basa en la reputación de la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande», adquirida gracias a los conocimientos técnicos de los salineros que se han transmitido de generación en generación. Los productos son el resultado de una técnica mediante la que la sal marina se concentra por la evaporación natural del agua. La zona geográfica delimitada y el clima oceánico, sumados a la extracción manual con herramientas tradicionales, garantizan las características únicas de la «Sel de Guérande» y a la «Fleur de sel de Guérande», que han ido consolidando su excelente reputación a lo largo de los años.

Carácter específico de la zona geográfica

La región de Guérande, situada entre las desembocaduras de los ríos Loira y Vilaine, se caracteriza por un clima oceánico (inviernos suaves, veranos frescos) y en verano registra menos días de lluvia y menos precipitaciones (entre 500 y 600 mm al año) que la mayoría de las regiones de Francia.

Las marismas salinas de Guérande están situadas detrás de bancos de arena que las protegen del oleaje, sobre antiguas praderas marinas («Les Bôles») drenadas por mareas que se amplían mediante *bondres** [canales de acceso] y *étiers** [canales de mareas].

El contenido arcilloso de los suelos y el hecho de que esta arcilla sea maleable e impermeable posibilitaron la construcción de marismas salinas artificiales. Las propiedades de retención térmica de la arcilla también contribuyen a la producción de la sal, ya que, en agosto, la arcilla absorbe calor durante el día, que a continuación se transmite a las aguas superficiales de las marismas salinas. Este intercambio de calor mantiene elevadas las temperaturas nocturnas en las *adernes** [marismas salinas] y los *œillets** [cristalizadores], y permite que la evaporación continúe.

Dado que la producción de la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» está expuesta a las oscilaciones del clima, puede variar considerablemente de un año a otro.

La gestión de los niveles de agua en las distintas balsas de las marismas salinas y las técnicas de extracción de la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» constituyen conocimientos técnicos tradicionales específicos. La destreza de los salineros reside en la manera en que permiten que se concentre la sal en el agua, que circula por todas las balsas del sistema, a lo largo de varias semanas. En particular, mediante la regulación del flujo de agua y su espesor, el salinero debe mantener una salmuera concentrada dentro de las marismas salinas que se encuentre próxima al punto de cristalización.

La «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» solo pueden extraerse en marismas salinas donde haya arcilla natural en un lugar intermedio entre mareas altas y bajas que presenten una amplitud de mareas considerable. La complejidad de la red hídrica y la estructura de las marismas salinas constituyen elementos esenciales del paisaje de Guérande y de los conocimientos técnicos locales.

Características específicas de los productos

La «Sel de Guérande» se caracteriza principalmente por su color ligeramente grisáceo y su contenido de humedad relativamente elevado, que no puede superar el 12 %. La «Fleur de sel de Guérande» se caracteriza principalmente por su color blanco natural y su contenido de humedad relativamente elevado, que no puede superar el 12 %. A veces puede presentar un tono ligeramente rosado debido a la presencia de microalgas (*Dunaliella salina*) y flora bacteriana halófila. Sin embargo, este color desaparece durante el escurrido natural de la flor de sal.

La flor de sal es más escasa que la sal gris debido a su particular proceso de cristalización.

Debido a su origen marino y a la forma en que se extraen, los productos tienen altos niveles de magnesio biodisponible, así como calcio, potasio y oligoelementos.

La «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» son productos naturales sin refinar ni lavar después de su extracción, y sin aditivos. La «Sel de Guérande» puede molerse.

La estructura de las marismas salinas, específica de la cuenca del Guérande, contribuye a los conocimientos técnicos tradicionales. Las marismas salinas están formadas por una serie de balsas con formas geométricas e interconectadas. Esta estructura se debe a los factores históricos y topográficos vinculados a las propiedades del suelo.

Debido a la gestión tradicional de las marismas salinas, el agua se depura de forma natural y la materia suspendida se decanta a lo largo de todo el circuito de agua hasta que el agua llega a los cristalizadores, donde se extraen la sal y la flor de sal.

La flor de sal se extrae manualmente utilizando una herramienta especial denominada *lousse**, retirando para ello la capa superficial que se forma en los cristalizadores que producen sal gris (un proceso conocido como *cueillette*), antes de que se precipite al fondo de la balsa, donde ya no puede extraerse como flor de sal.

La «Sel de Guérande» se extrae en tres fases: los cristales se amontonan en el centro de los cristalizadores, se llevan hacia la *ladure* [una plataforma especial] y se arrastran sobre ella. Las tres fases se llevan a cabo en salmuera utilizando herramientas tradicionales. El uso de *las** [rastrillo de madera] permite agitar la salmuera de los cristalizadores y desplazar los cristales posados en el fondo del cristalizador sin arrastrar partículas de arcilla. La sal que se desplaza se amontona entonces en la *ladure** [plataforma a tal fin colocada en el perímetro de los cristalizadores] antes de ser arrastrada sobre ella.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

El método de extracción utilizado en las marismas salinas de la península de Guérande difiere del que se emplea en otras zonas de producción.

La complejidad de la red hídrica y la estructura de las marismas salinas constituyen elementos esenciales del paisaje de Guérande y de los conocimientos técnicos locales.

Los conocimientos técnicos de los salineros de Guérande se caracterizan por lo siguiente:

— El uso de los cambios en las mareas tanto para reconstituir de forma natural las balsas (pleamar con una gran amplitud de marea) como para vaciar las marismas salinas (bajamar durante marea de cuadratura), desplazando el agua de una balsa a otra por efecto de la gravedad.

— El uso de tres tipos de balsas: las balsas de almacenamiento, las balsas de concentración y evaporación, y los cristalizadores. Las marismas salinas contienen balsas de concentración y cristalizadores. Siempre hay taludes que separan las balsas de almacenamiento de las marismas salinas.

— Frecuencia de la extracción: la extracción es estacional (generalmente de mediados de junio a mediados de septiembre) y se lleva a cabo diariamente cuando se dan las condiciones meteorológicas adecuadas. La lluvia interrumpe o retrasa el proceso de concentración del agua de mar. Por el contrario, el viento y la insolación son necesarios para producir sal gris y flor de sal.

— Extracción de la sal de la salmuera: los cristalizadores siempre están cubiertos de agua para no interrumpir el proceso de concentración cada vez que se extrae la sal.

— Proceso no mecanizado de extracción y transporte de la sal a la montaña de sal.

— Empresas unipersonales, familiares o cooperativas.

Estas características son esenciales para la producción y las características típicas del producto.

Los primeros registros escritos de marismas salinas en la región de Guérande se hallan en el epistolario de la abadía de Redon del 15 de diciembre del año 854. Aunque las marismas salinas de Guérande prosperaron en gran medida entre los siglos X y XIV, el número de cristalizadores de sal aumentó considerablemente a partir del siglo XVI y alcanzó su máximo en el siglo XIX. Entre 1840 y 1960, la competencia de la sal gema de otros países y de la sal marina del Mediterráneo provocó el abandono o la transformación de las marismas salinas para otros usos. La disminución del uso de sal para la conservación de los alimentos también provocó una caída de la producción.

Desde 1970, se ha recuperado la producción de sal en la cuenca del Guérande. Las marismas salinas y las técnicas de producción que se utilizan son las mismas que en los siglos anteriores, y también se utilizan técnicas tradicionales para restaurar las marismas salinas.

La península de Guérande alberga el único centro de formación profesional para productores de sal (en asociación con la Cámara de Agricultura del departamento Loire-Atlantique). La mayoría de los profesionales que trabajan en la costa atlántica francesa han estudiado en este centro de formación, creado en 1979 por los salineros de Guérande.

Desde hace mucho tiempo, el sabor y las cualidades nutritivas particulares de la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» gozan de amplio reconocimiento en Francia y en el mundo entero. Durante siglos, la «Sel de Guérande» fue considerada la sal de los paladares más sibaritas. De acuerdo con la leyenda popular, el rey Luis XIV solo admitía sal de las marismas salinas de Guérande en su mesa, pues hallaba en ella un sutil aroma a violetas, una reputación que ha llegado hasta nuestros días.

La flor de sal ha aparecido en anuncios publicitarios de Fleur de sel de Loire Inférieure desde la década de 1930. Sin embargo, el nombre no se dio a conocer hasta finales de la década de 1970, cuando fue sustituyendo gradualmente las denominaciones «sal blanca», «sal fina» o «sal de Guérande» que se habían utilizado anteriormente para este producto antes de que comenzara a adquirir reconocimiento en el mercado.

La reputación de los nombres «Sel de Guérande» y «Fleur de sel de Guérande» se extendió con el desarrollo comercial de estos productos a finales de la década de 1980. La denominación «Sel de Guérande» se comercializó a los consumidores durante el lanzamiento comercial y publicitario de la primera acción colectiva reconocida por el Estado con el nombre «Sel Marin de l'Atlantique», el 8 de julio de 1991. Durante el mismo período, la denominación «Fleur de sel de Guérande» también experimentó un importante desarrollo comercial.

Existen cientos de artículos que hacen referencia a «Sel de Guérande» o «Fleur de sel de Guérande», lo que pone de relieve la importancia de los logros de los trabajadores del sector salinero en lo que respecta a la calidad, la naturaleza especial de los productos que extraen (sal gris y flor de sal) y la gestión de una zona costera sensible.

El interés de los consumidores por la «Sel de Guérande» y la «Fleur de sel de Guérande» se plasma en estudios y encuestas realizados por organizaciones comerciales de marketing y distribuidores. En un mercado de un producto extremadamente común, la «Sel de Guérande» abrió camino a un nuevo segmento que hoy representa el referente de la «sal original». Muchas de las obras relacionadas con la alimentación y la gastronomía mencionan la reputación de la «Sel de Guérande» o la «Fleur de sel de Guérande». Además, varios restauradores de renombre en Francia y en muchos otros países han manifestado su predilección por esta sal.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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