C/2025/3939

16.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3939)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kuvatut ja perustellut muutokset eivät sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta. Ne eivät uhkaa poistaa suojatulta maantieteelliseltä merkinnältä 5 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteyttä eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Muutokset ovat siis vakiomuotoisen muutoksen määritelmän mukaisia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Maantieteellisestä merkinnästä vastaava jäsenvaltion viranomainen*

Tuote-eritelmään on lisätty osio ”Maantieteellisestä merkinnästä vastaava viranomainen”, jossa esitetään alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan viraston (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) yhteystiedot asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Hakijaryhmä*

Tuote-eritelmään on lisätty APROSELAn (artesaanisuolan edistämisyhdistys) yhteystiedot ja oikeudellinen muoto.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuotelaji*

Tuote-eritelmästä poistetaan kohta, joka koskee tuotelajia ja joka määriteltiin aiemmin luokan mukaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen kuvaus*

Säännöt, jotka koskevat fleur de sel -suolan (suolankukka) vaaleanpunaista väriä ja sen osuutta suolan kokonaistuotannosta, on poistettu.

Tuote-eritelmään on lisätty yksityiskohtaiset tiedot suolan ja fleur de sel -suolan sekoituksista käytettävästä nimestä. Tällöin käytetään nimeä ”Sel de Guérande”.

Suolan ominaisuuksia kuvaava virke on muotoiltu uudelleen sen selventämiseksi, että kyseessä ovat tuotteen ominaisuudet ensimmäisessä pakkausvaiheessa. Suolan eri ominaisuuksien varsinaiset arvot eivät ole muuttuneet.

Vaatimus, jonka mukaan tuote on myytävä suljetussa pakkauksessa, on poistettu. Se on korvattu vaatimuksella, jonka mukaan ensimmäinen pakkausvaihe on suoritettava maantieteellisellä alueella. Lisäksi tämän vaatimuksen yhteydessä todetaan, että kuluttajille myytävä tuote on pidettävä kaupan joko suljetuissa astioissa tai irtotavarana.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Maantieteellisen alueen rajaus*

Tässä osiossa käytettyyn sanamuotoon on tehty useita muutoksia maantieteellisellä alueella suoritettavien vaiheiden saattamiseksi ajan tasalle ja voimassa olevien sääntöjen noudattamiseksi. Maantieteellisen alueen rajat ovat kuitenkin muuttuneet. Keruun, varastoinnin, seulonnan ja ensimmäisen pakkausvaiheen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta*

Osioon on lisätty kuvaus toimijatyypeistä ja niiden suorittamista tuote-eritelmään liittyvistä toiminnoista.

Jäljitettävyyttä koskeva vuokaavio on poistettu, koska kaikki siinä esitetyt tiedot sisältyvät jäljitettävyyttä koskevaan yhteenvetotaulukkoon.

Asiakirjojen säilytysaika on poistettu, koska se mainitaan jo tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamista koskevien järjestelyjen yhteydessä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Tuotteen valmistusmenetelmän kuvaus*

Tuotantoprosessiin on tehty joitakin mukautuksia erityisesti lisäämällä uusi tuotantovaihe keruu- ja kuljetusolosuhteita koskevien sääntöjen vahvistamiseksi. Jalostuspaikkaa koskeva vaihe on poistettu, koska tämä vaihe voidaan suorittaa maantieteellisen alueen ulkopuolella. Jalostusvaihetta koskevasta kohdasta on poistettu fyysiset ominaisuudet, koska ne ja niiden arvot esitetään jo seulontaa ja tuotteiden kaupan pitämistä koskevien vaiheiden yhteydessä. Lisäksi suljettuihin astioihin pakkaamista koskeva vaihe on nyt ensimmäinen pakkausvaihe, jossa tuote pakataan suljettuihin astioihin.

Useita sääntöjä, joissa on kuvattu suola-altaita ja niiden toimintaperiaatteita, on poistettu, koska niiden noudattaminen ei kuulu tarkastettaviin asioihin. Tuote-eritelmässä on säilytetty useita sääntöjä, jotta voidaan kuvata tuottajien valmistuksessa käyttämiä välineitä ja menetelmää, jonka avulla merivedestä saadaan suolaa.

Lisäksi tuote-eritelmään on lisätty sääntö sen täsmentämiseksi, että renkaiden ja kanisterien käyttö suojapeitteiden paikoillaan pitämiseen on kielletty, kun tuote varastoidaan ennen ensimmäistä pakkausvaihetta, kuten se oli kielletty jo aiemmin keruun jälkeisen varastoinnin aikana.

Tuote-eritelmään on myös lisätty sääntö, jonka mukaan keruu- ja kuljetusvaiheissa käytettävät, suolan kanssa kosketuksessa olevat materiaalit eivät saa reagoida suolan kanssa.

Vaatimus, jonka mukaan tuote on myytävä suljetussa pakkauksessa, on poistettu. Tämän vaatimuksen poistamisen myötä tuotetta voidaan myydä kuluttajille irtotavarana.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteydestä*

Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteydestä on muotoiltu uudelleen ja saatettu ajan tasalle muuttamatta niitä. Yhteys perustuu edelleen maineeseen, joka tuotteelle on rakentunut sen ikivanhan valmistusmenetelmän ansiosta. Tässä menetelmässä merivettä haihdutetaan, jolloin siinä oleva suola tiivistyy ja se kerätään talteen käsityökaluilla. Lopputuloksena saadaan Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolaa. Tuotteen ja maantieteellisen ympäristön yhteys perustuu sekä inhimillisiin tekijöihin että ympäristöolosuhteisiin, jotka edesauttavat suolan kiteytymistä suola-altaissa. Yhdessä nämä tekijät ovat mahdollistaneet tämän perinteisen tuotteen säilymisen vuosien mittaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Merkinnät*

Merkintöjä koskevat säännöt on päivitetty vastaamaan voimassa olevaa lainsäädäntöä, ja niihin on selvennyksenä lisätty maininta siitä, että SMM-merkinnän tunnuksen on oltava merkinnöissä samassa näkökentässä kuin SMM-tuotteen nimen. Lisäksi on selvennetty, että merkinnöissä voidaan mainita hakijaryhmän verkkosivusto.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tarkastuslaitos*

Tuote-eritelmään on lisätty kansallisista tarkastuksista vastaavien viranomaisten (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto)) yhteystiedot. Sertifiointielimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Kansalliset vaatimukset*

Tämä osio koostuu taulukosta, josta käyvät ilmi tarkastettavat pääkohdat ja käytettävät arviointimenetelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

EU-nro: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 25 SUOLA; RIKKI; MAA- JA KIVILAJIT; KIPSI, KALKKI JA SEMENTTI

2501 – Suola (myös pöytäsuola ja denaturoitu suola) ja puhdas natriumkloridi, myös vesiliuoksena tai lisättyä paakkuuntumisenestoainetta tai valuvuutta parantavaa ainetta sisältävänä; merivesi

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande ovat käsin kerättyä merisuolaa, joka kerätään yksinomaan suola-altaista, kun niissä olevan meriveden suola tiivistyy ja kiteytyy. Merisuola on puhdistamatonta, eikä sitä pestä keruun jälkeen. Se koostuu pääasiassa natriumkloridikiteistä, joskin joukossa on luontaisesti myös muita mineraalisuoloja ja hivenaineita.

Fyysiset ominaisuudet:

Sel de Guérande -suolan liukenemattomien aineiden pitoisuus on enintään 1 prosentti, siinä ei ole kooltaan yli 8 mm:n suuruisia vierasesineitä, ja sen kosteuspitoisuus on enintään 12 prosenttia.

Fleur de sel de Guérande -suolan liukenemattomien aineiden pitoisuus on enintään 0,20 prosenttia, siinä ei ole kooltaan yli 3,5 mm:n suuruisia vierasesineitä, ja sen kosteuspitoisuus on enintään 12 prosenttia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Seuraavien toimien on tapahduttava maantieteellisellä alueella: keruu, varastointi, seulonta ja ensimmäinen pakkausvaihe.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande on pakattava suljettuihin ja yksilöityihin astioihin, myös silloin, kun pakkaus on vain tilapäinen (kun tuotetta jalostetaan ja/tai se pakataan uudelleen myöhemmin), ja se on pidettävä kuluttajille kaupan suljetuissa astioissa tai irtotavarana.

Sen varmistamiseksi, että tuotteet on yksilöity asianmukaisesti, Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande voidaan siirtää pois maantieteelliseltä alueelta vasta ensimmäisen pakkausvaiheen ja merkintöjen lisäämisen jälkeen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— nimi ”Sel de Guérande”, kun kyseessä ovat harmaa suola ja suolaa kuivaamalla tai jauhamalla valmistetut tuotteet

— nimi ”Fleur de sel de Guérande”, kun kyseessä on fleur de sel -suola eli suolankukka

— Euroopan unionin SMM-tunnus samassa näkökentässä kuin SMM-tuotteen nimi

— hakijaryhmän nimi, osoite ja/tai verkkosivusto.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alue käsittää seuraavat departementit ja kunnat:

Loire-Atlantiquen departementin kunnat 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 ja Trignac;

Morbihanin departementin kunnat Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay ja Théhillac.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ja maantieteellisen alueen yhteys perustuu Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande -suolan maineeseen, joka on suolatyöntekijöiden sukupolvelta toiselle siirtyneen taitotiedon ansiota. Tuotteet valmistetaan menetelmällä, jossa merivesi haihdutetaan luonnollisesti ja siinä oleva suola tiivistyy. Rajattu maantieteellinen alue ja valtameri-ilmasto yhdistettynä perinteisten työkalujen avulla tapahtuvaan keruuseen takaavat, että Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolaan kehittyvät sen ainutlaatuiset ominaispiirteet, jotka ovat vuosien mittaan luoneet sille sen vakiintuneen maineen.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Loire- ja Vilainejokien suiden välissä sijaitsevalla Guéranden alueella vallitsee valtamerellinen ilmasto, jossa talvet ovat leutoja ja kesät viileitä. Kesällä sadepäiviä on vähemmän ja sademäärä on pienempi (500–600 mm vuodessa) kuin useimmilla muilla alueilla Ranskassa.

Guéranden suola-altaat sijaitsevat hiekkasärkkien takana, jotka suojaavat niitä vanhojen meriniittyjen (Les Bôles) yli kulkevilta mainingeilta. Niityiltä vesi kulkee uomia pitkin yhteys- (*bondres*) ja vuorovesikanaviin (*étiers*).

Ihminen on pystynyt rakentamaan suola-altaita savisen eli vettä läpäisemättömän ja joustavan maaperän ansiosta. Myös saven lämmönpidätysominaisuuksista on hyötyä suolan valmistuksen kannalta, sillä elokuussa savi varastoi auringon lämpöä, joka siirtyy suola-altaiden pintavesiin. Tämä lämmön siirtyminen pitää yölämpötilan korkeana suola-altaissa (*adernes*) ja kiteyttämisaltaissa (*œillets*) ja mahdollistaa sen, että haihtuminen jatkuu myös yöllä.

Koska Sel de Guérande ja Fleur de sel de Guérande -suolan tuotanto on riippuvaista suotuisasta säästä, se voi vaihdella huomattavasti vuodesta toiseen.

Suola-altaiden eri osien vedenkorkeuksien säätelymenetelmät sekä Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolan keruutekniikat ovat osa erityistä perinteistä taitotietoa. Suolatyöntekijän osaaminen tulee esille siinä, että hän osaa säädellä järjestelmän kaikissa altaissa kiertävää vettä niin, että viikkojen kuluessa vedessä oleva suola tiivistyy kerättäväksi. Erityisesti säätelemällä veden virtausta ja sen syvyyttä suolatyöntekijä huolehtii, että altaissa on tiivistynyttä suolaliuosta, joka on hyvin lähellä kiteytymispistettä.

Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolaa voi kerätä vain sellaisista suola-altaista, joissa esiintyy luonnostaan savea ja jotka sijaitsevat suuren vuorovesivaihtelun alueella. Moniulotteinen vesijärjestelmä ja suola-altaiden rakenne ovat olennainen osa Guéranden maisemaa ja paikallista taitotietoa.

Tuotteiden erityisyys

Sel de Guérande -suolan pääasiallisia ominaisuuksia ovat sen harmahtava väri ja melko suuri kosteuspitoisuus, joka saa olla enintään 12 prosenttia. Fleur de sel de Guérande -suolan pääasiallisia ominaisuuksia ovat sen luonnostaan valkoinen väri ja melko suuri kosteuspitoisuus, joka saa olla enintään 12 prosenttia. Siinä voi toisinaan olla myös hieman vaaleanpunertava sävy, joka johtuu mikrolevistä (*Dunaliella salina*) ja halofyyttibakteereista. Vaaleanpunertava sävy kuitenkin häviää suolankukan luonnollisessa kuivatusprosessissa.

Fleur de sel -suola eli suolankukka on erityisen kiteytymisensä vuoksi harvinaisempaa kuin harmaa suola.

Tuotteiden merellisen alkuperän sekä keruutavan ansiosta suolassa on runsaasti biologisesti hyödynnettävissä olevaa magnesiumia sekä kalsiumia, kaliumia ja hivenaineita.

Sel de Guérande ja Sel de fleur de Guérande ovat luonnollista, puhdistamatonta suolaa, jota ei pestä keruun jälkeen ja johon ei lisätä lisäaineita. Sel de Guérande -suola voidaan jauhaa.

Suola-altaiden rakenne on Guéranden alueen erityispiirre ja osa perinteistä taitotietoa. Suola-altaat koostuvat lukuisista vierekkäisistä, geometrisesti muotoilluista altaista. Altaiden rakenne juontaa maaperän ominaisuuksiin liittyvistä historiallisista ja topografisista tekijöistä.

Suola-altaiden perinteiseen käyttömenetelmään kuuluu, että vesi ja siinä olevat ainekset virtaavat hitaasti koko vesijärjestelmän läpi, jolloin vesi puhdistuu luonnollisesti, ja lopuksi vesi virtaa kiteyttämisaltaisiin, joissa suola ja suolankukka kerätään.

Fleur de sel -suola kerätään käsin kuorimalla se œillet-altaassa olevan veden pinnalta erityisellä työvälineellä (*lousse*). Prosessin ranskankielinen termi on *cueillette*. Jos suola ennättää painua kiteyttämisaltaan pohjalle, sitä ei enää kerätä fleur de sel -suolana eli suolankukkana. Samoista altaista kerätään myös harmaa suola.

Sel de Guérande -suolan keruuseen kuuluu kolme vaihetta: ensin kiteet kootaan yhteen kiteyttämisaltaan keskelle, minkä jälkeen ne siirretään kohti erityistä alustaa (*ladure*) ja kasataan sille. Kaikki nämä kolme työvaihetta tapahtuvat suolavedessä perinteisin työkaluin. Kiteyttämisaltaissa olevaa suolavettä liikutetaan puutyöntimellä (*las*), jolloin pohjalle laskeutuneet suolakiteet voidaan siirtää ilman, että mukaan tarttuu savea. Suola työnnetään pohjalta altaan reunalla olevalle erityiselle alustalle (*ladure*).

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä.

Suola korjataan Guéranden niemimaan suola-altaista menetelmällä, joka poikkeaa muissa tuotantoaltaissa sovellettavasta menetelmästä.

Moniulotteinen vesijärjestelmä ja suola-altaiden rakenne ovat olennainen osa Guéranden maisemaa ja paikallista taitotietoa.

Guéranden alueen suolatyöntekijöiden taitotietoon kuuluvat

— vuorovesivaihtelun hyödyntäminen sekä säilytysaltaiden luonnolliseen täyttämiseen (nousuveden ja suuren vuorovesivaihtelun avulla) että suola-altaiden tyhjentämiseen (vajaavuoksen aikaan) veden virratessa altaasta toiseen painovoiman avulla

— kolmenlaisen altaan käyttö (säilytysaltaat, konsentraatio- ja haihdutusaltaat sekä kiteyttämisaltaat): suola-altaat sisältävät konsentraatio- ja kiteyttämisaltaita, kun taas säilytysaltaat erotetaan aina suola-altaista penkereillä

— keruutiheys: keruu on kausittaista (yleensä suolaa kerätään kesäkuun puolivälistä syyskuun puoliväliin), ja se tapahtuu päivittäin edellyttäen, että sääolosuhteet ovat oikeat, sillä sade keskeyttää meriveden tiivistymisprosessin tai hidastaa sitä, kun taas tuuli ja auringonpaiste ovat välttämättömiä harmaan suolan ja suolankukan tuottamiseksi

— suolan kerääminen suolavedestä: kiteyttämisaltaat ovat aina veden peitossa, jotta tiivistymisprosessi ei keskeydy aina kun suola kerätään pois

— mekanisoimaton prosessi suolan keräämiseksi ja kuljettamiseksi suolakasaan

— yksittäiset tai perheyritykset tai jäsenten ylläpitämät yritykset.

Nämä piirteet ovat olennaisen tärkeitä tuotteen tuotannossa ja sen tyypillisten ominaisuuksien kehittymisen kannalta.

Ensimmäinen kirjallinen maininta Guéranden alueen suola-altaista on 15. joulukuuta 854 päivätyssä Redonin luostarin asiakirjakokoelmassa. Guéranden suola-altaat kukoistivat jo 900–1300-luvulla, mutta 1500-luvulta alkaen niiden lukumäärä lisääntyi huomattavasti ja kehitys kulminoitui 1800-luvulla. Kuitenkin 1840-luvulta 1960-luvulle Guéranden suola joutui kilpailemaan muista maista tuodun kivisuolan ja Välimeren merisuolan kanssa, ja suola-altaat hylättiin tai niitä alettiin käyttää muihin tarkoituksiin. Myös suolan käytön väheneminen elintarvikkeiden säilyttämiseen johti tuotannon vähenemiseen.

Vuodesta 1970 lähtien suolan tuotanto Guérandessa on lisääntynyt jälleen. Käytettävät suola-altaat ja tuotantotekniikat ovat samat kuin edellisilläkin vuosisadoilla, ja altaita kunnostetaan perinteisin tekniikoin.

Guéranden niemimaalla sijaitsee ainoa koulutuskeskus, jossa saa opetusta suolanvalmistajan ammattiin. Koulutuskeskus on yhteydessä Loire-Atlantiquen maatalouskamariin. Useimmat Ranskan Atlantin rannikon suola-ammattilaiset ovat opiskelleet tässä koulutuskeskuksessa, jonka Guéranden suolatyöntekijät perustivat vuonna 1979.

Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolan makuominaisuuksia ja ravintoarvoja on jo pitkään pidetty suuressa arvossa niin Ranskassa kuin maailmalla. Sel de Guérande on jo vuosisatojen ajan ollut hyvän ruoan ystävien suosiossa. Tarina kertoo, että kuningas Louis XIV salli pöytäänsä vain Guéranden suola-altaiden suolaa, jossa hän aisti hienovaraisen orvokin aromin, ja tämä maine tuotteella on yhä tänäkin päivänä.

Fleur de sel -suola mainittiin fleur de sel de Loire Inférieure -suolan mainonnassa jo 1930-luvulla. Varsinaisesti nimi tuli kuitenkin tunnetuksi vasta 1970-luvun lopulla, ja se on siitä lähtien vähitellen korvannut nimitykset ”valkosuola”, ”hieno suola” ja ”Guéranden suola”, joita tästä tuotteesta käytettiin aiemmin, kun sitä ei vielä tunnettu markkinoilla.

Nimitys ”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” tuli tunnetummaksi, kun kyseisiä tuotteita alettiin 1980-luvun lopulla kehittää kaupallisesti. Nimitystä ”Sel de Guérande” alettiin mainostaa kuluttajille 8. heinäkuuta 1991 nimityksen ”Sel Marin de l'Atlantique” ensimmäisessä valtion hyväksymässä yhteisessä kaupallisessa ja mainontakampanjassa. Samaan aikaan myös nimityksen ”Fleur de sel de Guérande” kaupallinen maine kehittyi merkittävästi.

Sel de Guérande ja/tai Fleur de sel de Guérande on mainittu sadoissa artikkeleissa, joissa käsitellään suolatyöntekijöiden merkitystä tuotteen laadun aikaansaamisessa, heidän keräämiensä tuotteiden erityistä luonnetta (harmaa suola ja suolankukka) sekä herkän rannikkoluonnon hoitoa.

Kuluttajien Sel de Guérande- ja Fleur de sel de Guérande -suolaa kohtaan osoittamasta kiinnostuksesta kertovat markkinointiyritysten ja jakelijoiden toteuttamat tutkimukset ja kartoitukset. Sel de Guérande loi ensimmäisenä äärimmäisen arkipäiväisille suolamarkkinoille uuden segmentin, joka perustuu suolan alkuperään. Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande -suolan maine mainitaan monissa elintarvike- ja gastronomia-alan teoksissa, ja lukuisat tunnetut ravintoloitsijat Ranskassa ja monissa muissa maissa ovat kertoneet suosivansa tätä suolaa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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