C/2025/3939

16.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3939)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i sigurnosti opskrbe hranom (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nijedna od opisanih i obrazloženih izmjena ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili promjenu upotrebe tog naziva, ne može ugroziti povezanost iz članka 5. stavka 2. točke (b) i te izmjene ne dovode do novih ograničenja stavljanja proizvoda na tržište. Te izmjene stoga odgovaraju definiciji standardne izmjene.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Nadležna služba države članice*

U rubrici „Nadležna služba države članice” unose se podaci za kontakt Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo (INAO) u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina koja podnosi zahtjev*

Navedeni su podaci društva APROSELA.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Uklonjene su odredbe o ružičastoj boji cvijeta soli i njegovu udjelu u ukupnoj proizvodnji soli.

Pojašnjen je naziv koji se upotrebljava u slučaju mješavine soli i cvijeta soli. U tom se slučaju upotrebljava naziv „Sel de Guérande”.

Rečenica sa svojstvima soli preformulirana je kako bi se pojasnilo da se odnose na svojstva u trenutku prvog pakiranja. Vrijednosti koje čine svojstva soli se nisu mijenjale.

Uklanja se obveza prodaje u zatvorenoj ambalaži. Odredba je zamijenjena obvezom prvog pakiranja unutar zemljopisnog područja. Nadopunjena je naznakom stavljanja na tržište, u zatvorenoj ambalaži ili u rasutom stanju.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Definicija zemljopisnog područja*

U poglavlju ima mnogo izmjena teksta kojima se ažuriraju postupci koji se moraju odvijati na zemljopisnom području i uskladiti s važećim pravilima, ali definicija ostaje nepromijenjena. Berba, skladištenje, razvrstavanje i prvo pakiranje moraju se odvijati na zemljopisnom području.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Elementi kojima se jamči da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja*

Poglavlje je dopunjeno kategorijama gospodarskih subjekata i aktivnostima koje obavljaju u vezi sa specifikacijom.

Plan sljedivosti je izbrisan jer su svi elementi uključeni u sažetu tablicu sljedivosti.

Uklonjeno je razdoblje čuvanja dokumenata jer je navedeno u kontrolnom sustavu specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Opis metode proizvodnje*

Napravljene su određene prilagodbe prikaza životnog ciklusa, a posebno se dodaje postupak kojim se utvrđuju odredbe o uvjetima skupljanja i prijevoza. Postupak koji se odnosi na mjesto prerade uklonjen je jer se može odvijati izvan zemljopisnog područja. Fizička svojstva uklanjaju se iz postupka prerade jer se već pojavljuju s istim vrijednostima u postupcima „Razvrstavanje proizvoda” i „Stavljanje na tržište proizvoda”. Naposljetku, faza pakiranja u zatvorene ambalaže postaje faza prvog pakiranja u zatvorene ambalaže.

Neke odredbe kojima se opisuju močvare i upravljanje solanom izbrisane su jer ne podliježu kontrolnoj točki. Zadržano je nekoliko odredbi za proizvodni alat proizvođača i postupak prerade morske vode u sol.

Dodana je odredba kojom se pojašnjava da su guma i lim za ceradu koji su već zabranjeni za skladištenje nakon berbe također zabranjeni za skladištenje prije prvog pakiranja.

Dodaje se odredba kojom se zahtijeva upotreba inertnih materijala u dodiru sa soli u trenutku skupljanja i prijevoza.

Izbrisana je obveza prodaje u zatvorenoj ambalaži. Tim se brisanjem omogućuje prodaja u rasutom stanju.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Podatci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Elementi koji opravdavaju povezanost sa zemljopisnim područjem su ponovno napisani i ažurirani. Ti se elementi ne mijenjaju. Povezanost se temelji na ugledu koji se zasniva na proizvodnji drevnom tehnikom koncentriranja soli „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" iz morske vode i berbe pomoću ručnih alata. Zbog ljudskog čimbenika ta tradicionalna proizvodnja se održala, a svojstva okoliša koja potiču kristalizaciju soli u solanama opravdavaju povezanost sa zemljopisnim okruženjem.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

9. *Označivanje*

Pravila o označivanju ažurirana su primjenjivim propisima i dopunjena kako bi se pojasnilo da se simbol ZOZP-a nalazi u istom vidnom polju kao i naziv ZOZP-a. Osim toga, navedeno je da se internetska stranica skupine koja podnosi zahtjev može navesti na etiketama.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. *Nadzorno tijelo*

Odsad se navode podaci o francuskim nadležnim tijelima u području nadzora: Nacionalni institut za podrijetlo i kvalitetu (INAO) i Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela dostupni su na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Nacionalni zahtjevi*

Rubrika je prikazana u obliku tablice s glavnim predmetima nadzora i načinom njihova ocjenjivanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

EU br.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 25 – SOL; SUMPOR; ZEMLJA I KAMEN; SADRA, VAPNO I CEMENT

2501 – Sol (uključujući sol za jelo i denaturiranu sol) i čisti natrijev klorid, neovisno o tome jesu li u vodenoj otopini ili sadržavaju dodane tvari protiv grudanja ili za poboljšanje sipkosti ili ne; morska voda

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" morske su soli koje se ručno beru isključivo iz slanih močvara nakon koncentriranja soli iz vode i kristalizacije. Riječ je o nerafiniranim morskim solima koje se ne ispiru nakon berbe. Uglavnom se sastoje od kristala natrijeva klorida, ali i drugih mineralnih soli i elemenata u tragovima.

Fizička svojstva:

U soli „Sel de Guérande" sadržaj netopivih elemenata je najviše 1 %, sadržaj vlage je najviše 12 % i nema stranih tijela većih od 8 mm.

U soli „Fleur de sel de Guérande" sadržaj netopivih elemenata je najviše 0,20 %, sadržaj vlage je najviše 12 % i nema stranih tijela većih od 3,5 mm.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Na zemljopisnom području provode se sljedeći postupci: berba, skladištenje, razvrstavanje, prvo pakiranje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" moraju se pakirati u zatvorene označenu ambalažu, čak i u slučaju privremenog pakiranja (moguća je prerada i/ili naknadno ponovno pakiranje). Stavljanje na tržište provodi se u zatvorenoj ambalaži ili u rasutom stanju.

Kako bi se proizvodi mogli kvalitetno identificirati, uklanjanje soli „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" sa zemljopisnog područja može se provesti tek nakon označivanja prvog pakiranja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etiketa sadržava:

— naziv „Sel de Guérande" za sivu sol i za proizvode dobivene sušenjem i mljevenjem te soli,

— naziv „Fleur de sel de Guérande" za cvijet soli,

— logotip ZOZP-a Europske unije, koji se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv ZOZP-a,

— naziv, adresa i/ili internetska stranica skupine.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje obuhvaća departmane i općine navedene u nastavku:

Departman Loire-Atlantique: Općine 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.

Departman Morbihan: Općine Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost se temelji na ugledu soli „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande”, stečenom zahvaljujući tradicionalnom znanju i iskustvu radnika solane. Proizvodi se dobivaju tehnikom koncentriranja morske soli prirodnim isparavanjem vode. Definirano zemljopisno područje i oceanska klima, u kombinaciji s ručnom berbom uz pomoć tradicionalnih alata, daju proizvodima jedinstvena svojstva koja pridonose njihovu ugledu.

Posebnosti zemljopisnog područja

Smješteno je između ušća rijeka Loire i Vilaine, ima oceansku klimu (blage zime, svježa ljeta), jedna je od francuskih regija s najnižom razinom padalina ljeti, a godišnji prosjek je između 500 i 600 mm.

Slane močvare regije Guérande smještene su uz litice koje ih štite od otvorenog mora na bivšim primorskim livadama („Les Boles”) koje su isušene plimnim kanalima na koje se nadograđuju dodatni kanali (fr. *bondres* i *étiers*).

Uvjeti kao što su prisutnost gline u tlu, plastičnost i nepropusnost tla omogućili su izgradnju solana na tom području. Toplinska svojstva gline također pridonose proizvodnji soli. U kolovozu se tijekom dana zbog gline toplina apsorbira u tlu i time grije površinske vode solane. Zbog te razmjene topline održavaju se visoke temperature u odvodnim kanalima i bazenima (fr. *adernes* i *œillets*) tijekom noći i voda nastavlja isparavati.

Proizvodnja soli „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” zbog klimatskih nepogoda može se znatno razlikovati iz godine u godinu.

Upravljanje razinama vode u slanim bazenima i tehnike berbe soli „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” posebna su tradicionalna znanja i iskustvo. Radnici u solanama prikupljaju sol iz vode koja tjednima cirkulira kroz bazene u sustavu. Reguliranjem protoka vode i njezine gustoće u kanalima za odvodnju održavaju rasol čija je koncentracija vrlo blizu točke kristalizacije.

Soli „Sel de Guérande” ili „Fleur de sel de Guérande” beru se samo u slanim močvarama u kojima je prirodno prisutna glina i na koje snažno utječu plima i oseka. Složenost hidrauličke mreže i struktura solana ključni su elementi procesa berbe soli na tom području.

Posebnosti proizvoda

Sol „Sel de Guérande” je svijetlo sive boje i ima relativno visok sadržaj vlage od najviše 12 %. Sol „Fleur de sel de Guérande” uglavnom ima prirodnu bijelu boju i relativno visok sadržaj vlage od najviše 12 %. Ponekad je blago ružičaste boje zbog mikroskopskih algi (*Dunaliella salina*) i halofilne bakterijske flore. Ta boja nestaje tijekom prirodnog cijeđenja cvijeta soli.

Cvijet soli rjeđa je sol od sive soli zbog posebnog procesa kristalizacije.

Soli zbog morskog podrijetla i tehnika berbe imaju visoke razine bioraspoloživog magnezija te kalcija, kalija i elemenata u tragovima.

Soli „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” prirodne su, neoprane nakon berbe, nerafinirane i bez dodataka. Sol „Sel de Guérande” može se zdrobiti.

Struktura solana svojstvena je bazenu Guérande i bitan je element tradiconalne berbe soli. Solane se sastoje od niza međusobno isprepletenih geometrijskih oblika. Ta je struktura posljedica povijesnih i topografskih čimbenika povezanih sa svojstvima tla.

Primjenom tradicionalne metode prikupljanja soli omogućuje se prirodno pročišćavanje vode i dekantacija suspendiranih tvari u cijelom vodenom toku do posljednjih bazena u sustavu u kojima se odvija berba soli i cvijeta soli.

Berba cvijeta soli obavlja se ručno, obiranjem sive soli s površine bazena pomoću posebnog alata (fr. *lousse*) („ručno branje”) prije nego što se naslage soli natalože na dnu bazena, od kojih se više ne može dobiti cvijet soli.

Za sol „Sel de Guérande” berba se sastoji od tri faze: skupljanje kristala na sredini bazena, približavanje i podizanje na malu skladišnu platformu. Sva tri koraka provode se u rasolima tradicionalnim alatima. Rukovanje posebnim alatom za berbu soli (fr. *las*) ima za cilj izazvati gibanje rasola iz otvorâ kako bi se omogućilo prikupljanje kristala s dna bazena bez povlačenja čestica gline. Premještena sol skuplja se ispred skladišne platforme (fr. *ladure*) koje se nalaze uz bazene i zatim podiže na njih.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda

Metoda berbe soli u slanim močvarama poluotoka Guérande razlikuje se od one u drugim proizvodnim bazenima.

Složenost hidrauličke mreže i arhitektura solana ključni su elementi procesa berbe soli na tom području.

Znanje i iskustvo radnika solana u regiji Guérande karakteriziraju sljedeći elementi:

— iskorištavanje plime i oseke za punjenje spremnika na prirodan način (visoka linija plime) i za pražnjenje solana (niska linija oseke); tok vode pod utjecajem sile teže, iz jednog bazena u drugi.

— tri vrste bazena: spremnici, površine za koncentriranje soli i isparavanje, i bazeni za kristalizaciju i berbu. Solane se sastoje od površina za koncentriranje soli i bazena Spremnici su uvijek odvojeni od solana padinama.

— učestalost berbe: ona je sezonska (većinom od sredine lipnja do sredine rujna) i svakodnevna kada su prisutni odgovarajući vremenski uvjeti. Svaka kiša prekida ili poništava postupak koncentriranja iz morske vode. Za proizvodnju sive soli i cvijeta soli potrebna je prisutnost vjetra i sunca.

— berba soli u rasolu: bazeni su uvijek prekriveni vodom kako se proces koncentriranja ne bi prekidao svaki put kad se bere sol.

— nepostojanje mehanizacije za berbu i prijenos soli u tremet.

— poljoprivredna gospodarstva su pojedinačna, obiteljska ili su organizirana kao društva.

Ta su svojstva ključna za proizvodnju i tipične karakteristike proizvoda.

Solane u regiji Guérande prvi se put spominju 15. prosinca 854. u Redonovom djelu *Cartulaire* (kartular). Razdoblje od 10. do 14. stoljeća bilo je najvažnije za razvoj slanih močvara u regiji Guérande, a broj bazena za koncentriranje znatno je porastao od 16. stoljeća do vrhunca njihova razvoja u 19. stoljeću. U razdoblju od 1840. do 1960. slane močvare naknadno su isušene ili preuređene za druge namjene zbog razvoja rudnika soli u drugim zemljama i uvoza mediteranske morske soli. Smanjenje upotrebe soli kao konzervansa za hranu uzrokovalo je i smanjenje proizvodnje.

Od 1970. proizvodnja soli u regiji Guérande ponovno raste. Slane močvare i proizvodne tehnike koje se koriste iste su kao i prethodnih stoljeća. Proizvodnja u obnovljenim solanama temelji se na tradicionalnim tehnikama.

Jedini centar za strukovno osposobljavanje (u suradnji s Poljoprivrednom komorom departmana Loire-Atlantique) za proizvodnju soli nalazi se na poluotoku Guérande. Većina stručnjaka koji djeluju na francuskoj atlantskoj obali potječe iz tog centra za osposobljavanje, koji su 1979. osnovali radnici iz solane u Guérandeu.

Okus i prehrambena svojstva soli „Sel de Guérande” i „Fleur de sel de Guérande” odavno su prepoznati u Francuskoj i drugdje u svijetu. Sol „Sel de Guérande” stoljećima je poznata kao sol gastronoma. Prema slavnoj priči kralj Louis XIV. konzumirao je samo sol iz slane močvare Guérande jer je blago mirisala na ljubičice. Taj se ugled proizvoda zadržao do danas.

Iako se naziv „fleur de sel” (cvijet soli) pojavljuje u reklamama iz tridesetih godina 20. stoljeća koje se odnose na „fleur de sel de Loire Inférieure” (cvijet soli iz Donje Loire), ta je oznaka od kraja sedamdesetih godina prošlog stoljeća postala raširenija te je postupno zamijenila nazive „bijela sol”, „stolna sol” ili „sol iz regije Guérande” koji su se upotrebljavali za taj proizvod dok još nije bio cijenjen na tržištu.

Ugled naziva „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” pratio je komercijalni razvoj proizvoda krajem osamdesetih godina prošlog stoljeća. Potrošači su se nazivom „Sel de Guérande” koristili pri prvom oglašavanju, a na državnoj je razini priznat 8. srpnja 1991. pod nazivom „Sel Marin de l'Atlantique”. Naziv „Fleur de sel de Guérande” također je postao raširenij krajem prošlog stoljeća.

U stotinama članaka spominje se „Sel de Guérande” i/ili „Fleur de sel de Guérande” te se naglašava važnost djelovanja radnika solana u smislu kvalitete, posebnih svojstava soli (siva sol i cvijet soli) i prilagodbe specifičnom obalnom području.

Interes potrošača za sol „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” vidljiv je u studijama i anketama koje su provela marketinška poduzeća i stručnjaci za distribuciju. U okruženju u kojem se taj proizvod smatrao banalnim sol „Sel de Guérande” bila je pionir u segmentaciji tržišta soli koje se sada nazivaju „izvorne soli”. Ugled soli „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” spominje se i u brojnim kulinarskim i gastronomskim radovima, a prednost pred drugim solima daju joj brojni poznati restorani u Francuskoj i inozemstvu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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