C/2025/3939

2025.7.16.

**Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele**

(C/2025/3939)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

**„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”**

**EU-szám: PGI-FR-0861-AM01 – 2025.4.24.**

1. **A termék elnevezése**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az alábbiakban ismertetett és indokolt módosítások nem vonják maguk után az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének vagy használatának megváltoztatását. Nem járnak az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. E módosítások tehát megfelelnek a standard módosítás meghatározásának.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A tagállamban felelős hivatal*

A szöveg kiegészült a „A tagállamban felelős hivatal” szakasszal, amely az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban megadja az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de la qualité et de l’origine – INAO) elérhetőségét.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Kérelmező csoportosulás*

Beillesztették az APROSELA [kézműves só promóciójával foglalkozó egyesület] elérhetőségét és jogi formáját.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

3. *A termék típusa*

A termékleírásból törölték a korábban a termék osztálya által meghatározott terméktípusra vonatkozó szakaszt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A termék leírása*

Törölték a *fleur de sel* rózsaszín színére és a teljes sótermelésből való részesedésére vonatkozó szabályokat.

A szöveg kiegészült a só és a *fleur de sel* keverékek elnevezésének részleteivel. Ilyen esetekben a „Sel de Guérande" elnevezés használatos.

A só jellemzőit leíró mondatot átfogalmazták annak egyértelművé tétele érdekében, hogy ezek az első csomagolási szakaszban alkalmazandók. A só jellemzőinek alapvető értékei változatlanok maradtak.

Törölték azt a követelményt, hogy a terméket zárt csomagolásban kell értékesíteni. Helyébe az a követelmény lépett, hogy az első csomagolást a földrajzi területen kell elvégezni. Az ehhez társuló előírás szerint a terméket zárt tárolóedényben vagy ömlesztve kell forgalomba hozni a fogyasztók számára.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A földrajzi terület meghatározása*

E szakasz szövegezését jó néhány ponton módosították a földrajzi területen elvégzendő lépések naprakésszé tétele és a hatályos szabályoknak való megfelelés érdekében. A földrajzi terület meghatározása azonban megváltozott. A betakarítást, a tárolást, a válogatást és az első csomagolást a földrajzi területen kell elvégezni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *Annak igazolása, hogy a termék a földrajzi területről származik*

A szakaszt kiegészítették a gazdasági szereplők kategóriáinak és az általuk a termékleíráshoz kapcsolódóan végzett tevékenységek leírásával.

A nyomonkövethetőségi folyamatábrát törölték, mivel a nyomonkövethetőségi összefoglaló táblázat minden információt tartalmaz.

Törölték a dokumentumok megőrzési idejét, mivel az már szerepel a termékleírás ellenőrzésére vonatkozó rendelkezésekben.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

7. *A termék előállítási módjának leírása*

Az életciklust illetően néhány kiigazítást végeztek, konkrétan beillesztettek egy lépést a begyűjtés és a szállítás feltételeire vonatkozó szabályok megállapítása érdekében. A feldolgozás helyére vonatkozó lépést törölték, mivel erre a lépésre a földrajzi területen kívül is sor kerülhet. A feldolgozással kapcsolatos lépésből törölték a fizikai jellemzőket, mivel ezek már ugyanazon értékekkel szerepelnek a termékek válogatására és forgalmazására vonatkozó szakaszokban. Végezetül, a zárt tárolóedényekbe történő csomagolással kapcsolatos lépés a zárt tárolóedényekbe történő első csomagolás lépésévé vált.

Törölték a medencéket és a sólepárló medencék működését leíró egyes szabályokat, mivel ezek nem ellenőrzési tételek. Több szabályt megtartottak annak érdekében, hogy bemutassák a termelők által az előállítás során használt eszközöket és a tengervíz sóvá alakításának folyamatát.

A szövegbe bekerült az a szabály, amely egyértelművé teszi, hogy a ponyva rögzítését célzó gumiabroncsok és kannák – amelyeket már betiltottak a betakarítás utáni tároláshoz – az első csomagolás előtti tároláshoz is tilosak.

Új szabályt vezettek be, amely előírja, hogy a gyűjtés és a szállítás során a sóval érintkező anyagoknak inert anyagoknak kell lenniük.

Törölték azt a követelményt, hogy a terméket zárt csomagolásban kell értékesíteni. E követelmény törlése lehetővé teszi, hogy a terméket ömlesztve értékesítsék a fogyasztók számára.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

8. *A termék földrajzi környezettel való kapcsolatát alátámasztó elemek*

A földrajzi környezettel való kapcsolatot alátámasztó elemeket változtatás nélkül újraírták és naprakésszé tették. A kapcsolat alapja továbbra is az a hírnév, amely a tengervízből sót kivonó ősi technikából és a „Sel de Guérande" és „Fleur de sel de Guérande" kézi szerszámokkal történő betakarításából álló termelési módszerre épül. E hagyományos termék hosszú éveken keresztül történő megtartását, valamint a sólepárló medencékben a só kikristályosodását elősegítő környezeti jellemzőket emberi tényezők tették lehetővé, ily módon igazolva a földrajzi környezettel való kapcsolatot alátámasztó elemeket.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

9. *Címkézés*

A címkézési szabályokat a hatályos jogszabályoknak megfelelően aktualizálták, az egyértelműség kedvéért hozzáadva azt, hogy az OFJ logónak az OFJ nevével azonos látómezőben kell szerepelnie. Azt is pontosították, hogy a kérelmező csoportosulás honlapja feltüntethető a címkén.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

10. *Ellenőrző szerv*

Beillesztették a nemzeti szintű ellenőrzésért felelős illetékes hatóságok – az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (INAO) és a Versenypolitikai, Fogyasztóvédelmi és Csalásellenes Főigazgatóság (DGCCRF) – elérhetőségét. A tanúsító szerv neve és elérhetősége megtalálható az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

11. *Nemzeti követelmények*

E szakasz táblázatos formában tartalmazza a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"**

**EU-szám: PGI-FR-0861-AM01 – 2025.4.24.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 25. SÓ; KÉN; FÖLDEK ÉS KÖVEK; GIPSZ, MÉSZ ÉS CEMENT

2501 – Só (beleértve az asztali sót és denaturált sót is) és tiszta nátrium-klorid, ezek vizes oldatban vagy hozzáadott csomósodást gátló vagy gördülékenységet elősegítő anyaggal; tengervíz

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” kizárólag sólepárló medencékből, az azok vizében lévő só besűrűsödését és kikristályosodását követően kézzel betakarított tengeri só. E finomítatlan tengeri só esetében a betakarítás után nem történik mosás. Túlnyomórészt nátrium-klorid kristályokból áll, de természeténél fogva egyéb ásványi sókat és nyomelemeket is tartalmaz.

Fizikai tulajdonságok:

A „Sel de Guérande” oldhatatlan anyagtartalma nem haladja meg az 1 %-ot, nem tartalmaz 8 mm-nél nagyobb idegen testeket, nedvességtartalma pedig legfeljebb 12 %.

A „Fleur de sel de Guérande” oldhatatlan anyagtartalma nem haladja meg az 0,20 %-ot, nem tartalmaz 3,5 mm-nél nagyobb idegen testeket, nedvességtartalma pedig legfeljebb 12 %.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A következő műveleteket a földrajzi területen kell elvégezni: betakarítás, tárolás, válogatás, első csomagolás.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” terméket zárt, azonosított tárolóedényekbe kell csomagolni, még akkor is, ha a csomagolás ideiglenes (a későbbi feldolgozásig és/vagy újracsomagolásig), és zárt tárolóedényekben vagy ömlesztve forgalmazzák a fogyasztók számára.

A termékek megfelelő azonosítása érdekében a „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” csak az első csomagolást és címkézést követően vihető ki a földrajzi területről.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén a következőknek kell szerepelniük:

— a „Sel de Guérande” elnevezés a szürke só és a sóból szárítással vagy őrléssel előállított termékek esetében,

— a „Fleur de sel de Guérande” elnevezés a *fleur de sel* só esetében,

— az Európai Unió OFJ logója, az OFJ nevével azonos látómezőben,

— a [kérelmező] csoportosulás neve, címe és/vagy honlapja.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A terület a következő megyéket és településeket foglalja magában:

Loire-Atlantique megyében 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 és Trignac település.

Morbihan megyében Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay és Théhillac település.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat a „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” hírnevén alapul, amely a sómunkások nemzedékről nemzedékre átadott szakértelmének köszönhető. A termékek egy olyan technika eredményei, amelynek során a tengeri sót a víz természetes párolgása révén koncentrálják. A meghatározott földrajzi terület és az óceáni éghajlat, valamint a hagyományos eszközökkel történő kézi betakarítás garantálja a „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” termékek egyedülálló jellemzőit, amelyek az évek során kialakult jó hírnevet megalapozták.

*A földrajzi terület sajátosságai*

A Loire és a Vilaine folyók torkolatai között elhelyezkedő Guérande régióban óceáni éghajlat (enyhe tél, hűvös nyár) jellemző, nyáron pedig kevesebb az esős nap és kevesebb a csapadék (évi 500–600 mm), mint Franciaország legtöbb régiójában.

A guérande-i sólepárló medencék olyan homokpadok mögött helyezkednek el, amelyek megvédik őket a régi tengeri réteken („Les Bôles”) keletkező víztömegtől, amelyet a *bondres** [bekötőcsatornák] és *étiers** [árcsatornák] útján meghosszabbított apálycsatornák vezetnek el.

A talaj agyagtartalma, valamint ezen agyag plaszticitása és vízzáró képessége tette lehetővé a mesterséges sólepárló medencék kialakítását. Az agyag hőtartó tulajdonsága szintén hozzájárul a só előállításához, mivel az agyag által augusztusban elnyelt nappali hő később átkerül a sólepárló medencék felszíni vizeibe. E hőcsere biztosítja az *adernes** [sólepárló medencék] és az *œillets** [kristályosító medencék] esetében a magas éjszakai hőmérsékletet és a további párolgást.

A „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” előállítása ki van téve az éghajlati ingadozások hatásának, ezért évről évre jelentős eltéréseket mutathat.

A sólepárló medencék különböző gyűjtői esetében a vízszintek kezelési módja, valamint a „Sel de Guérande” és a „Fleur de sel de Guérande” betakarítási technikái különleges hagyományos szakértelemnek minősülnek. A sómunkások jártassága abban a módban rejlik, ahogyan a – rendszer összes gyűjtőjében keringő – vízben lévő sót heteken át sűrítik. A sómunkásoknak különösen a víz áramlásának és a vízréteg vastagságának szabályozásával kell gondoskodniuk arról, hogy a sólepárló medencékben a sós víz koncentrációja a kristályosodási pont közelében maradjon.

A „Sel de Guérande” és a „Sel de fleur de Guérande” betakarítása csakis olyan sólepárló medencékből történhet, ahol természetes agyagréteg található a dagály és apály közötti területen, amennyiben nagy a dagálymagasság. A vízhálózat összetettsége és a sólepárló medencék szerkezete a guérande-i táj és a helyi szakértelem alapvető elemeit képezi.

*A termékek sajátosságai*

A „Sel de Guérande” elsősorban enyhén szürke színével és viszonylag magas, legfeljebb 12 %-os nedvességtartalmával jellemezhető. A „Fleur de sel de Guérande” elsősorban természetes fehér színével és viszonylag magas, legfeljebb 12 %-os nedvességtartalmával jellemezhető. A mikroalgák (*Dunaliella salina*) és a halofil baktériumflóra jelenléte miatt olykor enyhén rózsaszín árnyalatú lehet. Ez a szín azonban a *fleur de sel* természetes vízelvezetése során eltűnik.

Különleges kristályosodása miatt a *fleur de sel* ritkábban fordul elő, mint a szürke só.

Tengeri eredetük és betakarítási módjuk miatt a termékek a biológiailag hasznosítható magnézium, valamint kalcium, kálium és nyomelemek magas szintjét tartalmazzák.

A „Sel de Guérande” és a „Sel de fleur de Guérande” természetes, finomítatlan, betakarítás után nem mosott és adalékanyagoktól mentes termékek. A „Sel de Guérande” esetleg őrölhető.

A Guérande-medencére jellemző sólepárló medencék szerkezete hozzájárul a hagyományos szakértelemhez. A sólepárló medencéket egymással összefonódó, geometrikus formákat mutató gyűjtők sorozata alkotja. E szerkezetet a talaj tulajdonságaihoz kapcsolódó történelmi és domborzati tényezők alakították ki.

A sólepárló medencék hagyományos üzemeltetési módjának köszönhetően a víz természetes módon tisztul, a szuszpendált anyag pedig a teljes vízkörben addig ülepedik, amíg a víz el nem éri a kristályosító medencéket, ahol a *fleur de sel* betakarítása történik.

A *lousse** nevű speciális kézi szerszámmal végzik a *fleur de sel* betakarítását oly módon, hogy azt a szürke sót előállító kristályosító medencék felszínéről (a *cueillette* nevű eljárással) lehúzzák, mielőtt a medence aljára süllyedne, ahonnan már nem volna lehetséges *fleur de sel*-ként betakarítani.

A „Sel de Guérande" betakarítása három szakaszban történik: a sókristályokat a kristályosító medence közepére gyűjtik és a *ladure* [speciális emelvény] felé mozgatják, majd arra ráhúzzák. Mindhárom szakaszra sós vízben, hagyományos eszközök használatával kerül sor. A *las** [fagereblye] használata lehetővé teszi a kristályosító medencékben lévő sós víz keverését és a medencék alján leülepedő sókristályok elmozdítását, miközben az agyagszemcsék a helyükön maradnak. Az így elmozdított sót ezután a *ladure** [a kristályosító medence szélén lévő speciális emelvény] előtt gyűjtik össze, majd arra ráhúzzák.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati összefüggés.

A Guérande-félsziget sólepárló medencéi esetében használt betakarítási módszer eltér a más előállítási területeken alkalmazott módszertől.

A vízhálózat összetettsége és a sólepárló medencék szerkezete a guérande-i táj és a helyi szakértelem alapvető elemeit képezi.

A guérande-i sómunkások szakismeretét a következők jellemzik:

— az árapály-változások kihasználása mind a víztározók természetes feltöltésére (erős dagály nagy dagálymagassággal), mind a sólepárló medencék kiürítésére (gyenge dagály), a vizet gravitációs úton az egyik medencéből a másikba mozgatva,

— háromféle medence használata: víztározók, sűrítő és párologtató medencék, illetve kristályosító medencék. A sólepárló medencék sűrítő medencéket és kristályosító medencéket tartalmaznak. A víztározókat mindig töltések választják el a sólepárló medencéktől,

— betakarítási gyakoriság: a betakarítás szezonális (általában június közepétől szeptember közepéig tart), és megfelelő időjárási körülmények között naponta végzik. A legkisebb eső is megállítja vagy késlelteti a tengervíz-koncentráció folyamatát. Másfelől viszont a szürke só és a *fleur de sel* előállításához szél és napsütés szükséges,

— a só betakarítása a sós vízből: a kristályosító medencék mindig vízzel borítottak, hogy a só begyűjtésekor ne szakadjon meg a sűrítési folyamat,

— a só betakarításának és a sóhalomhoz történő szállításának nem gépesített folyamata,

— egyéni, családi vagy tagok által működtetett vállalkozások.

E jellemzők alapvető fontosságúak a termék előállításához és jellegzetességeihez.

A Guérande régió sólepárló medencéiről szóló első írásos emlékeket a redoni apátság 854. december 15-én kelt iratgyűjteménye tartalmazza. Bár a guérande-i sólepárló medencék igazi virágkora a 10. és 14. század közé tehető, a kristályosító medencék száma a 16. századtól kezdett jelentősen emelkedni, és a 19. században érte el csúcspontját. 1840 és 1960 között az egyéb országokból származó kősóval és a mediterrán térségből érkező tengeri sóval folytatott verseny a sólepárló medencék felhagyásához vagy más célra történő átalakításához vezetett. A só élelmiszer-tartósításra való felhasználásának csökkenése is a termelés visszaesését eredményezte.

1970 óta a Guérande-medencében folytatott sótermelés újra fellendült. Ugyanazokat a sólepárló medencéket és előállítási technikákat használják, mint az elmúlt évszázadokban, a sólepárló medencék helyreállítását pedig hagyományos technikákkal végzik.

A Guérande-félsziget ad otthont a sótermelők egyetlen szakképzési központjának (a Loire-Atlantique mezőgazdasági kamarával együttműködve). Az Atlanti-óceán franciaországi partvidékén dolgozó szakemberek többsége ebben a guérande-i sómunkások által 1979-ben létrehozott képzési központban tanult.

A „Sel de Guérande" és a „Fleur de sel de Guérande" só különleges ízét és tápértékét már régóta elismerik Franciaországban és szerte a világon. A „Sel de Guérande" évszázadok óta az ínyencek sójaként ismert. A közkeletű híresztelés szerint XIV. Lajos király csak a guérande-i sólepárló medencékből származó sót használt; az általa érzett finom ibolyás aroma a mai napig részét képezi a termék hírnevének.

A *fleur de sel* már az 1930-as években megjelent a *fleur de sel de Loire Inférieure* reklámjaiban. A név azonban csak az 1970-es évek végén vált igazán ismertté, majd váltotta fel fokozatosan a termék piaci elismertségét megelőzően használt „fehér só”, „finomsó” vagy „guérande-i só” elnevezéseket.

A „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” elnevezések híre e termékek kereskedelmi fejlődésével együtt terjedt el az 1980-as évek végén. A „Sel de Guérande” elnevezés az állam által *Sel Marin de l'Atlantique* néven elismert első kollektív fellépés keretében 1991. július 8-án elindított kereskedelmi és reklámtevékenység során jutott el a fogyasztókhoz. Ugyanezen időszak alatt a „Fleur de sel de Guérande” elnevezés esetében is jelentős kereskedelmi fejlődés történt.

Cikkek százai utalnak a „Sel de Guérande” és/vagy „Fleur de sel de Guérande” névre, kiemelve a sómunkások által a minőség, a betakarított termékek (szürke só és *fleur de sel*) különleges jellege és az érzékeny tengerparti területek kezelése terén elért eredmények fontosságát.

A „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” iránti fogyasztói érdeklődés a kereskedelmi és marketingszervezetek, illetve forgalmazók által végzett tanulmányokból és felmérésekből is kitűnik. A „Sel de Guérande” egy rendkívül gyakori termék piacán úttörő szerepet játszott abban a sópiaci szegmensben, amely ma az „eredeti só” fogalmát jelenti. Az élelmiszerekről és gasztronómiáról szóló művek közül sokban található utalás a „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” hírnevére. Emellett Franciaországban és számos más országban több híres étterem is jelezte, hogy ezt a sót részesíti előnyben.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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