C/2025/3939

16.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3939)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

UE PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Nessuna delle modifiche descritte e argomentate contempla una variazione del nome dell'indicazione geografica protetta né un cambiamento dell'uso di tale nome e nessuna di esse è di natura tale da implicare un rischio di annullamento del legame di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), né comporta nuove restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche rispondono pertanto alla definizione di modifica ordinaria.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono inseriti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

La modifica non incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Gruppo richiedente*

Sono indicati il recapito e la forma giuridica di APROSELA.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Tipo di prodotto*

La sezione relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è rimossa dal disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Descrizione del prodotto*

Le disposizioni relative al colore rosato del fior di sale e alla sua percentuale rispetto alla produzione totale di sale sono eliminate.

Sono apportate precisazioni riguardo al nome utilizzato in caso di miscela di sale e fior di sale. In tale caso, si utilizza il nome «Sel de Guérande».

La frase che descrive le caratteristiche del sale è riformulata per precisare che si applicano all'atto del primo condizionamento. I valori che compongono le caratteristiche del sale restano invariati.

L'obbligo di vendita in confezioni chiuse è eliminato. La disposizione è sostituita da un obbligo di primo condizionamento all'interno della zona geografica, integrato dall'indicazione di una commercializzazione presso i consumatori, in contenitori chiusi o come prodotto sfuso.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Delimitazione della zona geografica*

Il capo è oggetto di numerose modifiche di carattere redazionale al fine di aggiornare le fasi che devono svolgersi obbligatoriamente nella zona geografica e ottemperare alle norme vigenti, ma la sua delimitazione non è modificata. Le operazioni di raccolta, stoccaggio, cernita e primo condizionamento devono avvenire nella zona geografica.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

Il capo è integrato dalla descrizione delle categorie di operatori e delle attività che essi svolgono in relazione al disciplinare di produzione.

Lo schema di tracciabilità è eliminato in quanto l'insieme degli elementi è ripreso nella tabella riepilogativa della tracciabilità.

La durata di conservazione dei documenti è eliminata poiché presente nel dispositivo di controllo del disciplinare.

La modifica non incide sul documento unico.

7. *Descrizione del metodo di produzione*

Il diagramma del ciclo di vita subisce alcune modifiche: è aggiunta, in particolare, una fase per stabilire disposizioni relative alle condizioni di raccolta e trasporto. La fase relativa al luogo di trasformazione è eliminata in quanto può avere luogo al di fuori della zona geografica. Le caratteristiche fisiche sono eliminate dalla fase di trasformazione poiché compaiono già con gli stessi valori nelle fasi «Cernita dei prodotti» e «Commercializzazione dei prodotti». Infine, la fase di condizionamento chiuso diventa quella di primo condizionamento chiuso.

Sono eliminate alcune disposizioni descrittive della salina e del suo funzionamento poiché non sono oggetto di un punto di controllo. Sono mantenute diverse disposizioni per descrivere lo strumento di produzione dei produttori e il processo di trasformazione dell'acqua di mare in sale.

È aggiunta una disposizione per precisare che il divieto di pneumatici e taniche per fissare i teloni, già previsto per lo stoccaggio dopo la raccolta, si applica anche per lo stoccaggio che precede il primo condizionamento.

È aggiunta una disposizione per imporre l'impiego di materiali inerti a contatto con il sale al momento della raccolta e del trasporto.

L'obbligo di vendita in confezioni chiuse è eliminato, rendendo in tal modo possibile la vendita ai consumatori del prodotto sfuso.

La modifica non incide sul documento unico.

8. *Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico*

Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico sono stati riscritti e aggiornati. Questi elementi non sono modificati. Il legame rimane fondato su una reputazione legata alla produzione secondo una tecnica ancestrale di concentrazione del sale partendo dall'acqua di mare e sulla raccolta manuale del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande» con l'ausilio di strumenti manuali. I fattori umani hanno consentito di mantenere questa produzione tradizionale nel corso degli anni nonché le caratteristiche dell'ambiente che favoriscono la cristallizzazione del sale nelle saline, rafforzando gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico.

La modifica incide sul documento unico.

9. *Etichettatura*

Le norme di etichettatura sono state aggiornate conformemente alla normativa vigente e integrate per specificare che il simbolo IGP figura nello stesso campo visivo della denominazione IGP. È stato inoltre precisato che il sito internet del gruppo richiedente può comparire sulle etichette.

La modifica incide sul documento unico.

10. *Struttura di controllo*

Sono ora riportati i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

La modifica non incide sul documento unico.

11. *Requisiti nazionali*

La sezione è presentata sotto forma di tabella dei principali punti da controllare, con relativo metodo di valutazione.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

N. UE: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 25 — SALE; ZOLFO; TERRE E PIETRE; GESSI, CALCE E CEMENTI

2501 — Sale (compreso il sale preparato da tavola ed il sale denaturato) e cloruro di sodio puro, anche in soluzione acquosa oppure addizionati di agenti agglomeranti o di agenti che assicurano una buona fluidità; acqua di mare

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Sel de Guérande» e il «Fleur de sel de Guérande» sono dei sali marini raccolti manualmente, provenienti esclusivamente dalle saline dopo la concentrazione in sale dell'acqua e la cristallizzazione. Sono sali marini non raffinati e non lavati dopo la raccolta. Sono costituiti essenzialmente da cristalli di cloruro di sodio, ma anche da altri sali minerali e oligoelementi naturali.

Caratteristiche fisiche

Il «Sel de Guérande» presenta una percentuale di elementi insolubili inferiore o pari all'1 %, non presenta corpi estranei di dimensioni superiori a 8 mm e ha un tasso di umidità inferiore o pari al 12 %.

Il «Fleur de sel de Guérande» presenta una percentuale di elementi insolubili inferiore o pari allo 0,20 %, non presenta corpi estranei di dimensioni superiori a 3,5 mm e ha un tasso di umidità inferiore o pari al 12 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni seguenti sono effettuate nella zona geografica: raccolta, stoccaggio, cernita, primo condizionamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il condizionamento del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande» deve essere effettuato in contenitori chiusi e identificati, anche quando si tratta di condizionamento provvisorio (possibilità di trasformazione e/o ricondizionamento ulteriore). La commercializzazione presso i consumatori avviene in contenitori chiusi o come prodotto sfuso.

Al fine di identificare adeguatamente i prodotti, qualsiasi uscita del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande» dalla zona geografica può avvenire solo dopo un primo condizionamento con etichettatura.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura reca:

— il nome «Sel de Guérande» per il sale grigio e per i prodotti derivanti dall'essiccazione e dalla macinazione del sale;

— «Fleur de sel de Guérande» per il fior di sale;

— il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo del nome dell'IGP;

— il nome, l'indirizzo e/o il sito web del gruppo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona comprende i dipartimenti e i comuni seguenti:

dipartimento Loire-Atlantique: i comuni di 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;

dipartimento Morbihan: i comuni di Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame è fondato sulla reputazione del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande», acquisita grazie alle competenze ancestrali dei salinai. Questi prodotti sono ottenuti mediante una tecnica di concentrazione del sale marino per evaporazione naturale dell'acqua. La zona geografica definita e le condizioni climatiche oceaniche, associate alla raccolta manuale con strumenti tradizionali, assicurano al «Sel de Guérande» e al «Fleur de sel de Guérande» le loro caratteristiche uniche, che hanno contribuito alla loro grande fama nel corso degli anni.

Specificità della zona geografica

Situata tra le foci della Loira e della Vilaine, la regione di Guérande è caratterizzata da un clima oceanico (inverni miti, estati fresche) ed è una delle regioni francesi che in estate conta meno giorni di pioggia con una pluviometria bassa (tra 500 e 600 mm di acqua all'anno).

Le saline di Guérande si trovano dietro a cordoni litoranei che le proteggono dal moto ondoso, su antiche praterie marine (le «Bôles») drenate da canali di marea prolungati dai canali di accesso (*étier**) e dalle loro ramificazioni (*bondre**).

La natura argillosa dei suoli, la plasticità e l'impermeabilità delle argille hanno permesso l'edificazione delle saline da parte dell'uomo. Le proprietà calorifiche dell'argilla contribuiscono anch'esse alla produzione del sale in quanto, nel mese di agosto, l'argilla assorbe il calore ricevuto durante il giorno che è poi restituito alle acque superficiali delle saline. Questo scambio termico consente il mantenimento di temperature elevate nelle vasche intermedie (*aderne**) e nelle vasche salanti (*œillet**) durante la notte nonché la continuazione dell'evaporazione.

La produzione del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande», soggetta all'incognita delle variazioni climatiche, può subire forti oscillazioni da un anno all'altro.

La gestione dei livelli dell'acqua nei diversi bacini che costituiscono le saline e le tecniche di raccolta del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande» rappresentano competenze tradizionali specifiche. L'arte del salinaio consiste nel permettere, con il passare delle settimane, la concentrazione di sale nell'acqua che circola in tutti i bacini che formano il sistema. Il salinaio deve in particolare mantenere nelle vasche intermedie una salamoia la cui concentrazione è molto vicina al punto di cristallizzazione, regolando la portata dell'acqua e la sua altezza.

La raccolta del «Sel de Guérande» o del «Fleur de sel de Guérande» può effettuarsi solo nelle saline in cui coesistono la presenza naturale dell'argilla e un contesto di livelli di alta e bassa marea con coefficienti elevati. La complessità delle reti idrauliche e l'architettura delle saline sono elementi essenziali del paesaggio e delle competenze di Guérande.

Specificità del prodotto

Il «Sel de Guérande» si caratterizza essenzialmente per il suo colore che tende leggermente al grigio e un tasso di umidità relativamente elevato che non supera il 12 %. Il «Fleur de sel de Guérande» si caratterizza essenzialmente per il suo colore naturalmente bianco e un tasso di umidità relativamente elevato che non supera il 12 %. A volte assume una leggera colorazione rosata dovuta alla presenza di un'alga microscopica (*Dunaliella salina*) e di una flora batterica alofila. Questo colore scompare durante la sgocciolatura naturale del fior di sale.

Il fior di sale è un sale più raro del sale grigio in virtù della sua particolare cristallizzazione.

La loro origine marina e la tecnica di raccolta conferiscono loro un elevato tenore di magnesio biodisponibile nonché calcio, potassio e oligoelementi.

Il «Sel de Guérande» e il «Fleur de sel de Guérande» sono prodotti naturali, non lavati dopo la raccolta, non raffinati e privi di additivi. Il «Sel de Guérande» può anche essere macinato.

La struttura delle saline, specifica del bacino di Guérande, contribuisce alle competenze tradizionali. Le saline sono costituite da un insieme di bacini collegati tra loro di forma geometrica. Tale struttura è dovuta a fattori storici e topografici, legati alle proprietà del suolo.

L'utilizzo del metodo tradizionale di gestione delle saline consente una depurazione naturale dell'acqua e la decantazione delle sostanze in sospensione lungo tutto il percorso dell'acqua fino all'arrivo nelle vasche salanti in cui sono raccolti il sale e il fior di sale.

Il fior di sale viene raccolto manualmente attraverso la scrematura in superficie delle vasche salanti delle saline che producono sale grigio tramite un attrezzo specifico adattato, la *lousse**, (operazione denominata *cueillette*) prima che precipiti sul fondo dei bacini dove non viene più raccolto come fior di sale.

Nel caso del «Sel de Guérande», la raccolta prevede tre fasi: riunire i cristalli al centro delle vasche salanti, avvicinarli alla piattaforma presente tra le vasche e sollevarli su quest'ultima. L'insieme di queste tre fasi è realizzato nella salamoia con l'ausilio di strumenti tradizionali. Il maneggio del las* ha come scopo di mettere in movimento la salamoia presente nella vasca salante per permettere lo spostamento dei cristalli posati sul fondo di tali vasche senza trasportare le particelle d'argilla. Il sale così spostato è raccolto davanti alla *ladure** (piattaforma prevista allo scopo nella zona periferica della vasca salante) prima di essere posto su di essa.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Il metodo di raccolta praticato nelle saline della Presqu'île guérandaise è diverso da quello degli altri bacini di produzione.

La complessità delle reti idrauliche e l'architettura stessa delle saline sono elementi essenziali del paesaggio e delle competenze di Guérande.

Le competenze dei salinai di Guérande sono caratterizzate dagli elementi seguenti:

— il ricorso al gioco delle maree, sia per alimentare le vasche di raccolta in modo naturale (alta marea con coefficiente elevato), sia per svuotare le saline (bassa marea di quadratura), in quanto la circolazione dell'acqua avviene per gravità, da un bacino all'altro,

— l'utilizzo di tre tipi di bacini: vasche di raccolta, aree di concentrazione e di evaporazione e vasche salanti; la salina contiene le aree di concentrazione e le vasche salanti; le vasche di raccolta sono sempre separate dalla salina mediante argini,

— la periodicità delle raccolte: è stagionale (in media da metà giugno a metà settembre) e quotidiana non appena le condizioni meteorologiche lo consentono; la pioggia interrompe o annulla il processo di concentrazione dell'acqua di mare; la produzione di sale grigio e fior di sale richiede infatti la presenza di vento e sole,

— la raccolta del sale nella salamoia: le vasche salanti sono sempre coperte d'acqua in modo da non interrompere il processo di concentrazione ogni volta che il sale è raccolto;

— l'assenza di meccanizzazione delle operazioni di raccolta e di trasporto del sale fino all'area di stoccaggio temporaneo (*trémet*);

— le aziende agricole sono individuali, familiari o di tipo societario.

Queste caratteristiche sono essenziali per la produzione e la tipicità del prodotto.

Le prime menzioni scritte delle saline della regione di Guérande sono registrate nel «Cartulaire» di Redon il 15 dicembre 854. Il periodo compreso tra il X e il XIV secolo è stato determinante per lo sviluppo delle saline di Guérande, ma il numero di vasche salanti aumenta notevolmente a partire dal XVI secolo raggiungendo il suo apice nel XIX secolo. Tra il 1840 e il 1960, le saline sono state abbandonate o trasformate per altri usi a causa della concorrenza del sale estratto dalle miniere di diversi paesi e del sale marino del Mediterraneo. Il calo del consumo di sale come conservante alimentare ha contribuito anch'esso alla diminuzione della produzione.

Dopo il 1970, la produzione di sale è nuovamente in pieno sviluppo nel bacino di Guérand. Le saline sfruttate e le tecniche di produzione sono le stesse che si utilizzavano nei secoli precedenti. Il ripristino delle saline si basa su tecniche tradizionali.

È nella Presqu'île guérandaise che si trova l'unico centro di formazione professionale (in collaborazione con la *Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique*) dedicato alla professione di salinaio. La maggior parte dei professionisti in attività sulla costa atlantica francese proviene da questo centro di formazione istituito nel 1979 dai salinai di Guérande.

Le peculiarità gustative e nutrizionali del «Sel de Guérande» e del «Fleur de sel de Guérande» sono riconosciute da molto tempo in Francia e nel resto del mondo. Il «Sel de Guérande» è riconosciuto da secoli come il sale dei buongustai. Secondo la tradizione popolare, il re Luigi XIV accettava sulla sua tavola solo il sale proveniente dalle saline di Guérande, al quale attribuiva un sottile profumo di violetta. Questa reputazione è stata tramandata fino ai giorni nostri.

Sebbene la denominazione «fleur de sel» appaia in alcune pubblicità risalenti agli anni Trenta e si riferisca al «fleur de sel de Loire Inférieure», è dalla fine degli anni Settanta che questa denominazione si è diffusa, sostituendo progressivamente le denominazioni «sel blanc», «sel menu» o «sel guérandin», fino ad allora utilizzate per questo prodotto che non era ancora valorizzato a livello commerciale.

La notorietà dei nomi «Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande» ha accompagnato lo sviluppo commerciale di questi prodotti alla fine degli anni Ottanta. Il nome «Sel de Guérande» è stato utilizzato presso i consumatori in occasione del lancio commerciale e pubblicitario di una prima iniziativa collettiva riconosciuta dallo Stato con il nome «Sel Marin de l'Atlantique» ottenuto l'8 luglio 1991. Il nome «Fleur de sel de Guérande» è stato anch'esso oggetto di un importante sviluppo commerciale nello stesso periodo.

Centinaia di articoli fanno riferimento al «Sel de Guérande» e/o al «Fleur de sel de Guérande» e sottolineano l'importanza del lavoro svolto dai salinai sia in termini di qualità e particolarità dei prodotti che raccolgono (sale grigio e fior di sale) sia riguardo alla gestione di un'area costiera sensibile.

L'interesse dei consumatori per il «Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande» è confermato da studi e indagini condotti dalle aziende di commercializzazione e dai professionisti della distribuzione. In un universo di prodotti estremamente banalizzati, il «Sel de Guérande» è stato il pioniere della segmentazione di un mercato del sale che identifica oggi i «sali d'origine». D'altra parte, numerose opere culinarie e gastronomiche testimoniano la reputazione del «Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande» e molti ristoratori rinomati, in Francia e in numerosi paesi, dichiarano la loro preferenza per questo sale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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