Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3939

2025 7 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/3939)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

ES PGI-FR-0861-AM01 – 2025 4 24

1. **Produkto pavadinimas**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ žemės ūkio produktai

☐ vynai

☐ spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Aprašyti ir pagrįsti pakeitimai neapima saugomos geografinės nuorodos pavadinimo keitimo arba to pavadinimo naudojimo keitimo. Dėl jų nekyla pavojus, kad bus panaikintas 5 straipsnio 2 dalies b punkte nurodytas ryšys, taip pat jie nesukelia papildomų prekybos produktu apribojimų. Taigi šie pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Atsakinga valstybės narės institucija*

Laikantis Reglamento (ES) 2024/1143 pridėtas skirsnis „Atsakingas valstybės narės padalinys“, kuriame pateikti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) kontaktiniai duomenys.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Pareiškėjų grupė*

Pateikti APROSELA (mažais kiekiais gaunamos druskos pardavimo skatinimo asociacijos) kontaktiniai duomenys ir informacija apie jos teisinę formą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Produkto rūšis*

Iš produkto specifikacijos išbrauktas skirsnis, susijęs su produkto, kuris anksčiau buvo apibrėžiamas pagal jo klasę, tipu.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto aprašymas*

Panaikintos taisyklės dėl rausvos spalvos *fleur de sel* druskos ir jos dalies visoje druskos gamyboje.

Pridėta išsami informacija apie pavadinimą, vartojamą druskos ir *fleur de sel* druskos mišiniams. Tokiais atvejais vartojamas pavadinimas „Sel de Guérande“.

Sakinys, kuriame aprašomos druskos savybės, buvo performuluotas taip, kad būtų aišku, jog į jas atsižvelgiama pirminio pakavimo etape. Pagrindinės šios druskos savybių vertės nesikeičia.

Panaikintas reikalavimas, kad šis produktas būtų parduodamas sandarioje taroje. Jis pakeistas reikalavimu, kad pirminis pakavimas vyktų geografinėje vietovėje. Kartu nurodoma, kad produktas turi būti parduodamas vartotojams sandarioje taroje, arba nesupakuotas.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Geografinės vietovės apibrėžtis*

Siekiant atnaujinti veiksmus, kurie turi būti atliekami geografinėje vietovėje, ir laikytis galiojančių taisyklių, padaryti keli šio skirsnio formuluočių pakeitimai. Nepaisant to, pakeista geografinės vietovės apibrėžtis. Druskos surinkimas, saugojimas, rūšiavimas ir pirminis pakavimas turi vykti geografinėje vietovėje.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės*

Skirsnis papildytas ekonominės veiklos vykdytojų kategorijų ir jų vykdomos veiklos, susijusios su produkto specifikacija, aprašymu.

Atsekamumo struktūrinė schema išbraukta, nes visa informacija pateikta apibendrinamojoje atsekamumo lentelėje.

Dokumentų saugojimo laikotarpis išbrauktas, nes jis įtrauktas į produkto specifikacijos tikrinimo tvarką.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Produkto gavybos būdo aprašymas*

Atlikti tam tikri gyvavimo ciklo koregavimai, visų pirma buvo įtrauktas etapas, kuriuo siekiama nustatyti surinkimo ir gabenimo sąlygų taisykles. Išbrauktas etapas, susijęs su perdirbimo vieta, nes šis etapas gali vykti už geografinės vietovės ribų. Iš perdirbimo etapo išbrauktas fizinių savybių nurodymas, nes tos pačios savybių vertės jau pateiktos produktų rūšiavimo ir prekybos etapuose. Galiausiai pakavimo į sandarią tarą etapas virto pirminio pakavimo į sandarią tarą etapu.

Nemažai taisyklių, kuriose aprašomos žemapelkės ir druskingų žemapelkių eksploatavimas, buvo išbrauktos, nes žemapelkės nėra tikrinami objektai. Išsaugotos kelios taisyklės, kad būtų galima apibūdinti įrankius, kuriuos darbuotojai naudoja gavybos metu, ir jūros vandens pavertimo druska procesą.

Pridėta taisyklė, kuria paaiškinama, kad padangos ir skardinės, skirtos brezentui prilaikyti, kurias jau uždrausta naudoti sandėliavimui po druskos surinkimo, taip pat draudžiamos naudoti ir sandėliavimui prieš pirminį pakavimą.

Pridėta taisyklė, pagal kurią reikalaujama, kad surinkimo ir gabenimo etapuose su druska besiliečiančios medžiagos būtų inertinės.

Išbrauktas reikalavimas, kad šis produktas būtų parduodamas sandarioje taroje. Panaikinus šį reikalavimą, produktą galima parduoti vartotojams nesupakuotą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Informacija, patvirtinanti ryšį su geografine aplinka*

Ryšį su geografine aplinka patvirtinanti informacija buvo performuluota ir atnaujinta, tačiau nepakeista. Šis ryšys ir toliau grindžiamas reputacija, įgyta remiantis gamybos metodu, kuris apima šimtmečius gyvuojantį druskos koncentravimo iš jūros vandens būdą ir druskų „Sel de Guérande“ bei „Fleur de sel de Guérande“ rinkimą rankomis, naudojant rankinius įrankius. Šio tradicinio produkto išsaugojimą per daugelį metų lėmė žmogiškieji veiksniai ir aplinkos savybės, kurios yra palankios druskos kristalizacijai druskingose žemapelkėse, o tai yra informacija, patvirtinanti ryšį su geografine aplinka.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *Ženklinimas*

Ženklinimo taisyklės atnaujintos atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus ir, siekiant aiškumo, įtraukta nuoroda, kad SGN logotipas turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir SGN pavadinimas. Taip pat patikslinta, kad etiketėje gali būti nurodyta pareiškėjų grupės interneto svetainė.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *Tikrinimo įstaiga*

Dabar pateikti už tikrinimus nacionaliniu lygmeniu atsakingų institucijų, t. y. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartotojų reikalų ir sukčiavimo prevencijos generalinio direktorato (DGCCRF) kontaktiniai duomenys. Sertifikavimo institucijos pavadinimą ir kontaktinius duomenis galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *Nacionaliniai reikalavimai*

Šis skirsnis pateikiamas kaip lentelė, kurioje nurodomi pagrindiniai tikrintini elementai ir taikytini vertinimo metodai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

ES Nr.: PGI-FR-0861-AM01 – 2025 4 24

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 25 DRUSKA; SIERA; ŽEMĖS IR AKMENYS; TINKAVIMO MEDŽIAGOS, KALKĖS IR CEMENTAS

2501 – Druska (įskaitant valgomąją ir denatūruotą) ir grynas natrio chloridas, ištirpinti ar neištirpinti vandenyje, arba su apsaugančiais nuo sukepimo ar laisvo byrėjimo agentų priedais arba be jų; jūros vanduo

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ – tai rankomis surinktos jūros druskos, gaunamos tik iš druskingų žemapelkių po to, kai vandenyje esanti druska koncentruojasi ir kristalizuojasi. Tai nerafinuotos jūros druskos, kurios po surinkimo nėra plaunamos. Jas daugiausia sudaro natrio chlorido kristalai, tačiau jose natūraliai yra ir kitų mineralinių druskų bei mikroelementų.

Fizinės savybės

Druskoje „Sel de Guérande“ netirpių medžiagų kiekis neviršija 1 proc., joje nėra didesnių nei 8 mm svetimkūnių, o drėgnis neviršija 12 proc.

Druskos „Sel de Guérande“ netirpių medžiagų kiekis neviršija 0,20 proc., joje nėra didesnių nei 3,5 mm svetimkūnių, o drėgnis neviršija 12 proc.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje turi būti atliekami tokie veiksmai: druskos surinkimas, sandėliavimas, rūšiavimas, pirminis pakavimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Druskos „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ turi būti supakuotos į uždarą, pažymėtą tarą, net jei pakuotė yra laikina (iki vėlesnio perdirbimo ir (arba) perpakavimo), ir parduodamos vartotojams sandarioje taroje arba nesupakuotos.

Siekiant užtikrinti tinkamą produktų atpažinimą, druskos „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ gali būti išgabenamos iš geografinės vietovės tik po pirminio pakavimo ir ženklinimo.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje turi būti:

— pavadinimas „Sel de Guérande“, vartojamas pilkajai druskai ir produktams, gaunamiems išdžiovinus arba sumalus druską;

— pavadinimas „Fleur de sel de Guérande“, skirtas *fleur de sel* druskai;

— Europos Sąjungos SGN logotipas, patalpintas tame pačiame regėjimo lauke kaip ir SGN pavadinimas;

— (pareiškėjo) grupės pavadinimas, adresas ir (arba) interneto svetainė.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovę sudaro šie departamentai ir komunos:

Šios Atlanto Luaros departamento komunos: 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.

Šios Morbihano departamenteo komunos: Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys grindžiamas druskų „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ reputacija, kuri buvo įgyta dėl iš kartos į kartą perduodamos druskynų darbuotojų praktinės patirties. Produktai gaunami naudojantis procesu, kurio metu jūros druska koncentruojasi natūraliai garuojant vandeniui. Apibrėžta geografinė vietovė ir jūrinis klimatas, taip pat tai, kad druska renkama rankomis naudojant tradicinius įrankius, lėmė unikalias druskų „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ savybes, dėl kurių jos per daugelį metų pelnė gerą vardą.

Geografinės vietovės ypatumai

Tarp Luaros ir Vileno upių žiočių esančiam Gerando regionui būdingas jūrinis klimatas (švelnios žiemos, vėsios vasaros), o vasarą čia būna mažiau lietingų dienų ir iškrenta mažiau kritulių (500–600 mm per metus) nei daugumoje kitų Prancūzijos regionų.

Gerando druskingos žemapelkės plyti už smėlio pylimų, kurie saugo jas nuo pernelyg didelio greta esančių senų užliejamų pajūrio pievų („Les Bôles“) apsėmimo; druskingos žemapelkės užliejamos ir nusausinami dėl potvynių ir atoslūgių, kai potvynio vanduo į jas patenka *bondres** (pritekėjimo kanalais) ir atslūgsta *étiers** (nutekėjimo kanalais).

Dėl dirvožemyje esančio molio ir dėl to, kad šis molis yra plastiškas ir nepralaidus, buvo galima įrengti dirbtines druskingas žemapelkes. Šilumą sulaikančios molio savybės taip pat yra palankios druskos formavimuisi, nes rugpjūtį molis sugeria dienos šilumą, kuri vėliau atiduodama paviršiniams druskingų žemapelkių vandenims. Dėl šios šilumos apykaitos *adernes** (druskingose žemapelkėse) ir *œillets** (druskos baseinuose) naktį palaikoma aukšta temperatūra ir toliau vyksta garavimo procesas.

Kadangi druskų „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ gavyba priklauso nuo klimato sąlygų pokyčių, kiekvienais metais ji gali labai skirtis.

Vandens lygio valdymas skirtinguose druskingų žemapelkių baseinuose ir druskų „Sel de Guérande“ bei „Fleur de sel de Guérande“ surinkimo būdai grindžiami specifine tradicine patirtimi. Nuo druskingų žemapelkių darbuotojų įgūdžių priklauso tai, kaip sudaromos sąlygos per kelias savaites koncentruotis druskai vandenyje, cirkuliuojančiame visuose sistemos baseinuose. Visų pirma, reguliuodamas vandens srautą ir jo sluoksnio storį, darbuotojas druskingose žemapelkėse turi palaikyti koncentruotą sūrymą, kuris yra labai arti kristalizacijos taško.

Druskos „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ gali būti renkamos tik druskingose žemapelkėse, kuriose yra natūraliai susiformavusio molio, vyksta potvyniai bei atoslūgiai ir yra dideli potvynio ir atoslūgio lygio skirtumai. Sudėtingas vandens tinklas ir druskynų struktūra yra esminiai Gerando kraštovaizdžio bei sukauptos vietos žmonių praktinės patirties elementai.

Produkto ypatumai

„Sel de Guérande“ daugiausia būdinga šiek tiek pilka spalva ir gana didelis drėgnis, kuris negali viršyti 12 proc. Druska „Fleur de sel de Guérande“ daugiausia pasižymi natūraliai balta spalva ir gana dideliu drėgniu, kuris negali viršyti 12 proc. Kartais dėl mikrodumblių (*Dunaliella salina*) ir halofilinių bakterijų floros ji gali būti šiek tiek rausvo atspalvio. Tačiau ši spalva išnyksta, kai *fleur de sel* druska natūraliai sausėja.

Dėl ypatingos kristalizacijos *fleur de sel* druska yra retesnė už pilkąją druską.

Šie produktai dėl jūrinės kilmės ir jų surinkimo būdo pasižymi dideliu kiekiu biologiškai įsisavinamo magnio, kalcio, kalio ir mikroelementų.

Druskos „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ yra natūralūs, nerafinuoti produktai, po surinkimo neplauti ir be priedų. Druska „Sel de Guérande“ gali būti malta.

Gerando baseinui būdinga druskingų žemapelkių struktūra yra susijusi su tradicinėmis žiniomis ir praktine patirtimi. Druskingas žemapelkes sudaro keletas tarpusavyje susisiekiančių geometrinės formos baseinų. Tokią struktūrą lemia istoriniai ir topografiniai veiksniai, susiję su dirvožemio savybėmis.

Taikant tradicinį druskingų žemapelkių eksploatavimo būdą, vanduo natūraliai išvalomas, o skendinčios kietosios dalelės pašalinamos visos vandens apytakos metu, kol vanduo pasiekia druskos baseinus, kuriuose surenkama druska ir *fleur de sel* druska.

Fleur de sel druska renkama rankomis specialiu įrankiu, vadinamu *lousse**, nugriebiant druskos baseino, kuriame gaunama pilkoji druska, paviršių (šis procesas vadinamas „cueillette“), kol ji nenugrimzta į baseino dugną, nuo kurio nebegali būti renkama kaip *fleur de sel* druska.

Druska „Sel de Guérande“ renkama trimis etapais: kristalai sustumiami į baseino centrą, nustumiami prie *ladure* (specialios platformos) ir ant jos užkeliami. Visi trys etapai vyksta sūrymo aplinkoje naudojant tradicinius įrankius. Naudojant *las** (medinį grėblį) druskos baseinuose esantis sūrymas išmaišomas ir druskos baseino dugne nusėdę kristalai sukeliami į paviršių, o molio dalelės lieka dugne. Sukelta druska surenkama prie *ladure** (specialios platformos druskos baseino pakraštyje) ir tuomet sukraunama ant jo.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys

Gerando pusiasalio druskingose žemapelkėse naudojamas druskos surinkimo būdas skiriasi nuo būdo, naudojamo kitose gavybos vietovėse.

Sudėtingas vandens tinklas ir druskingų žemapelkių struktūra yra esminiai Gerando kraštovaizdžio bei sukauptos vietos praktinės patirties elementai.

Gerando druskingų žemapelkių darbuotojų praktinė patirtis pasižymi šiomis savybėmis:

— potvynių ir atoslūgių kaita išnaudojama natūraliam rezervuarų papildymui (potvyniai, dideli potvynio ir atoslūgio lygio skirtumai) ir druskingų žemapelkių ištuštinimui (atoslūgiai), o vandens judėjimą iš vieno baseino į kitą lemia gravitacija;

— naudojami trijų tipų baseinai: rezervuarai, druskos koncentravimo ir vandens garinimo baseinai bei druskos baseinai. Druskingose žemapelkėse yra koncentracijos baseinai ir druskos baseinai. Rezervuarus nuo druskingų žemapelkių visada skiria pylimai;

— druskos surinkimo dažnumas: druska renkama sezoniškai (paprastai nuo birželio vidurio iki rugsėjo vidurio) ir tai daroma kasdien, jei yra tinkamos oro sąlygos. Bet koks lietus stabdo arba lėtina jūros vandens koncentracijos procesą. Priešingai, norint gauti pilkąją druską ir *fleur de sel* druską, reikia vėjo ir saulės;

— druskos surinkimas iš sūrymo: druskos baseinai yra visada užlieti vandeniu, kad kiekvieną kartą, kai renkama druska, nesustotų koncentracijos procesas;

— nemechanizuotas druskos rinkimo ir gabenimo į druskos sąvartą procesas;

— individualios, šeimos ar narių valdomos įmonės.

Šios savybės yra būtinos produkto gavybai ir tipinėms jo ypatybėms užtikrinti.

Pirmieji rašytiniai šaltiniai apie druskingas žemapelkes Gerando regione, datuojami 854 m. gruodžio 15 d., aptikti Redono abatijos registre. Nors Gerando druskingos žemapelkės iš tikrųjų suklestėjo X–XIV a., nuo XVI a. druskos baseinų skaičius labai išaugo, o XIX a. pasiekė piką. 1840–1960 m. dėl kitų šalių akmens druskos ir Viduržemio jūros regiono jūros druskos konkurencijos druskingos žemapelkės buvo apleistos arba pertvarkytos kitoms reikmėms. Gavyba taip pat sumažėjo dėl to, kad druska mažiau naudojama maistui konservuoti.

Nuo 1970 m. druskos gavyba Gerando baseine suaktyvėjo. Druskingos žemapelkės ir druskos gavybos būdai yra tokie patys kaip ir praėjusiais amžiais, o druskingoms žemapelkėms atkurti naudojami tradiciniai metodai.

Gerando pusiasalyje veikia vienintelis druskos gavybos specialistų profesinio mokymo centras (bendradarbiaujantis su Atlanto Luaros žemės ūkio rūmais). Dauguma Prancūzijos Atlanto vandenyno pakrantėje dirbančių specialistų lankė šį mokymo centrą, kurį 1979 m. įsteigė Gerando druskingų žemapelkių darbuotojai.

Ypatingas druskų „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ skonis ir maistinės savybės jau seniai pripažintos Prancūzijoje ir visame pasaulyje. Šimtmečius druska „Sel de Guérande“ buvo vertinama kaip maisto gerbėjų druska. Kalbama, kad karalius Liudvikas XIV ant savo stalo leisdavo dėti tik Gerando druskingų žemapelkių druską, kuri, jo manymu, pasižymėjo subtiliu našlaičių aromatu – geras šio produkto vardas išliko iki šių dienų.

Fleur de sel druska buvo reklamuojama *fleur de sel de Loire Inférieure* reklamose nuo ketvirtojo dešimtmečio. Tačiau tik aštuntojo dešimtmečio pabaigoje šis pavadinimas tapo gerai žinomas ir palaipsniui pakeitė pavadinimus „baltoji druska“, „smulkioji druska“ arba „Gerando druska“, kurie buvo vartojami šiam produktui pavadinti, kol jis tapo pripažintas rinkoje.

Pavadinimų „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ reputacija išaugo devintojo dešimtmečio pabaigoje pradėjus prekiauti šiais produktais. Pavadinimas „Sel de Guérande“ buvo pristatytas vartotojams 1991 m. liepos 8 d., kai buvo pradėta pirmoji kolektyvinė valstybės pripažinta prekybos ir reklaminė kampanija pavadinimu *Sel Marin de l'Atlantique*. Tuo pačiu laikotarpiu pavadinimas *Fleur de sel de Guérande* taip pat buvo plačiai vartojamas prekyboje.

Druskos „Sel de Guérande“ ir (arba) „Fleur de sel de Guérande“ minimos šimtuose straipsnių, pabrėžiant druskingų žemapelkių darbuotojų laimėjimų svarbą kokybės srityje, ypatingą jų renkamų produktų (pilkosios druskos ir *fleur de sel* druskos) pobūdį ir pažeidžiamos pakrantės teritorijos tvarkymą.

Vartotojų susidomėjimą druskomis „Sel de Guérande“ ir „Fleur de sel de Guérande“ rodo komercinių rinkodaros organizacijų ir platintojų atlikti tyrimai bei apklausos. Šio labai paplitusio produkto rinkoje druska „Sel de Guérande“ tapo druskos rinkos segmento, kuris šiandien išsiskiria kaip „originali druska“, pradininke. Daugelyje leidinių apie maistą ir gastronomiją minima druskų „Sel de Guérande“ ir (arba) „Fleur de sel de Guérande“ reputacija. Be to, šioms druskoms pirmenybę teikia keli garsūs Prancūzijos ir daugelio kitų šalių restoranų vadovai.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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