C/2025/3939

16.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu [1]

(C/2025/3939)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Sel de Guérande”/“Fleur de sel de Guérande”

ES Nr.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Sel de Guérande”/“Fleur de sel de Guérande”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija [*Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire*]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Aprakstītie un pamatotie grozījumi neietver izmaiņas aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā vai šā nosaukuma lietojumā. Tie nerada risku, ka 5. panta 2. punkta b) apakšpunktā minētā saikne vairs nebūs spēkā, kā arī neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tādējādi šie grozījumi atbilst standarta grozījuma definīcijai.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Atbildīgā struktūrvienība dalībvalstī*

Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 noteikumiem ir pievienota iedaļa “Atbildīgā struktūrvienība dalībvalstī”, kurā norādīta Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūta [*Institut national de la qualité et de l'origine – INAO*] kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa*

Ir norādīta(-s) *APROSELA* (Nerūpnieciskās ieguves sāls popularizēšanas apvienības) kontaktinformācija un juridiskais statuss.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Produkta veids*

Produkta specifikācijā ir svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš tika noteikts pēc tā grupas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta apraksts*

Ir svītroti noteikumi par sālsziedu [*fleur de sel*] sārto krāsu un to proporciju kopējā sāls ieguvē.

Ir pievienota informācija attiecībā uz nosaukumu, kas tiek izmantots sāls un sālsziedu maisījumiem. Šādos gadījumos izmanto nosaukumu "Sel de Guérande".

Teikums, kurā aprakstītas sāls īpašības, ir pārformulēts, lai precizētu, ka tās attiecas uz produktu tā sākotnējās iepakošanas posmā. Sāls īpašību pamatvērtības nav mainītas.

Ir svītrota prasība, ka produktu drīkst pārdot tikai aizdarītā iepakojumā. Tā ir aizstāta ar prasību, ka sākotnējā iepakošana ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Papildus tam ir pievienota norāde, ka produkts patērētājiem ir jātirgo aizdarītos iepakojumos vai bez taras.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Ir veiktas vairākas izmaiņas šās iedaļas formulējumā, lai atjauninātu informāciju par posmiem, kas veicami noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un ievērotu spēkā esošos noteikumus. Tomēr ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas. Visi posmi – sāls ievākšana, uzglabāšana, šķirošana un sākotnējā iepakošana – ir jāveic attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā*

Iedaļā ir pievienots apraksts par ražotāju kategorijām un to veiktajām darbībām saistībā ar produkta specifikāciju.

Ir svītrota norāde par izsekojamības plūsmas karti, jo visa informācija ir iekļauta izsekojamības kopsavilkuma tabulā.

Tāpat ir svītrota prasība par dokumentu glabāšanas periodu, jo tā ir iekļauta produkta specifikācijas pārbaudes kārtībā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Produkta ieguves metodes apraksts*

Ir veikti daži pielāgojumi attiecībā uz produkta aprites ciklu, konkrētāk, ir pievienots jauns posms, lai noteiktu noteikumus attiecībā uz savākšanu un transportēšanu. Ir svītrots posms, kas attiecas uz pārstrādes vietu, jo to var īstenot arī ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala. No informācijas par pārstrādes posmu ir svītrotas fizikālās īpašības, jo tās jau ir norādītas pie vērtībām, kas attiecas uz produktu šķirošanas un tirdzniecības posmu. Visbeidzot, posms attiecībā uz iepakošanu aizdarītos iepakojumos ir pārdēvēts par posmu attiecībā uz sākotnējo iepakošanu aizdarītos iepakojumos.

Ir svītroti vairāki noteikumi, kuros aprakstītas sāls mārša un to darbību, jo tie nav pārbaudē aplūkojami elementi. Ir saglabāti vairāki noteikumi, kuros aprakstīti rīki, ko ražotāji izmanto sāls ieguvē, un process, ar kuru no jūras ūdens tiek iegūts sāls.

Ir pievienots noteikums, lai precizētu, ka riepu un kannu izmantošana brezenta nostiprināšanai, kas jau bija aizliegta attiecībā uz uzglabāšanu pēc sāls ieguves, tiek aizliegta arī attiecībā uz uzglabāšanu pirms sākotnējās iepakošanas.

Ir pievienots noteikums, ka savākšanas un transportēšanas posmā izmantotajiem materiāliem, kas ir saskarē ar sāli, jābūt inertiem.

Ir svītrota prasība, ka produktu drīkst pārdot tikai aizdarītā iepakojumā. Šīs prasības svītrošana ļauj pārdot produktu patērētājiem arī bez taras.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Informācija par saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Ir pārrakstīta un atjaunināta informācija par saikni ar ģeogrāfisko vidi, neveicot tajā izmaiņas. Saikne joprojām balstās uz reputāciju, kuras pamatā ir ražošanas metode, kas ietver senus paņēmienus sāls koncentrēšanai no jūras ūdens un "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" ieguvi ar rokām, izmantojot manuālus rīkus. Šā tradicionālā produkta saglabāšanu daudzo gadu gaitā ir nodrošinājuši noteikti cilvēkfaktori, kā arī vides īpašības, kas veicina sāls kristalizāciju māršās; tādējādi tie/tās ir pamatelementi, kas veido informāciju par saikni ar ģeogrāfisko vidi.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

9. *Marķēšana*

Marķēšanas noteikumi ir atjaunināti, lai atspoguļotu spēkā esošos tiesību aktus, skaidrības nolūkā pievienojot atsauci, ka AĢIN logotipam jāatrodas vienā redzamības laukā ar attiecīgo AĢIN nosaukumu. Ir arī precizēts, ka uz marķējuma var būt norādīta pieteikuma iesniedzējas grupas tīmekļa vietnes adrese.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

10. *Pārbaudes struktūra*

Tagad specifikācijā ir norādīta to iestāžu kontaktinformācija, kas valsts līmenī ir atbildīgas par pārbaudēm, t. i., Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūts (*INAO*) un Konkurences, patērētāju tiesību aizsardzības un krāpšanas novēršanas ģenerāldirektorāts (*DGCCRF*). Sertifikācijas struktūras nosaukums un kontaktinformācija ir norādīta *INAO* tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

11. *Valsts prasības*

Šī iedaļa ir sniegta tabulas veidā, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie elementi un izmantojamās novērtēšanas metodes.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Sel de Guérande"/"Fleur de sel de Guérande"

ES Nr.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Sel de Guérande"/"Fleur de sel de Guérande"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 25 – SĀLS; SĒRS; ZEMES UN AKMENS; APMEŠANAS MATERIĀLI, KAĻĶI UN CEMENTS

2501 – Sāls (ieskaitot galda sāli un denaturēto sāli) un tīrs nātrija hlorīds, ūdens šķīdumā vai neizšķīdināts vai ar pievienotām pretsalipšanas vielām un nesējvielām; jūras ūdens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Sel de Guérande" (Gerānas sāls) un "Fleur de sel de Guérande" (Gerānas sālsziedi) ir jūras sāls, kas ievākts ar rokām un iegūts vienīgi sāls māršās, kad ūdenī esošais sāls ir koncentrējies un kristalizējies. Tas ir jūras sāls, ko pēc ievākšanas nerafinē un nemazgā. To veido galvenokārt nātrija hlorīda kristāli, taču tas dabiski satur arī minerālsāļus un mikroelementus.

Fizikālās īpašības:

"Sel de Guérande" nešķīstošo vielu saturs nepārsniedz 1 %, tajā esošie svešķermeņi nav lielāki par 8 mm, un tā mitruma saturs nepārsniedz 12 %.

Savukārt "Fleur de sel de Guérande" nešķīstošo vielu saturs nepārsniedz 0,20 %, tajā esošie svešķermeņi nav lielāki par 3,5 mm, un tā mitruma saturs nepārsniedz 12 %.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā veic šādas darbības: ievākšana, uzglabāšana, šķirošana, sākotnējā iepakošana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" iepako slēgtās, marķētās tvertnēs, arī tad, ja tas šādi tiek uzglabāts īslaicīgi (un vēlāk pārstrādāts un/vai pārpakots), un to patērētājiem tirgo aizdarītos iepakojumos vai bez taras.

Lai nodrošinātu, ka produktus var pienācīgi identificēt, "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" no ģeogrāfiskā apgabala drīkst izvest tikai tad, kad ir veikta sākotnējās iepakošana un marķēšana.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz marķējuma norāda:

— nosaukumu "Sel de Guérande" – pelēkajam sālim un produktiem, ko iegūst pēc sāls izžāvēšanas un samalšanas,

— nosaukumu "Fleur de sel de Guérande" – sālsziedu sālim,

— Eiropas Savienības AĢIN logotipu vienā redzamības laukā ar attiecīgo AĢIN nosaukumu,

— [pieteikuma iesniedzējas] grupas nosaukumu, adresi un/vai tīmekļa vietnes adresi.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā apgabalā ietilpst turpmāk minētie departamenti un pašvaldības.

Atlantijas Luāras [*Loire-Atlantique*] departamentā šādas pašvaldību teritorijas: *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* un *Trignac*.

Morbiānas [*Morbihan*] departamentā šādas pašvaldību teritorijas: *Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay* un *Théhillac*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Šīs saiknes pamatā ir "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" reputācija, kas iegūta, pateicoties sāls ievācēju zinātībai, kas nodota no paaudzes paaudzē. Produktus iegūst, izmantojot paņēmienus, ar kuriem tiek panākta jūras sāls koncentrācija, dabiski iztvaicējot ūdeni. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals un okeāna piekrastes klimats apvienojumā ar sāls ievākšanu ar rokām, izmantojot tradicionālus rīkus, nodrošina "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" unikālās īpašības, kas gadu gaitā ir nostiprinājušas šo produktu teicamo reputāciju.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Gerānas [*Guérande*] apgabalam, kas atrodas starp Luāras [*Loire*] un Vilēnas [*Vilaine*] upju ietekām okeānā, raksturīgs piekrastes klimats (maigas ziemas, vēsas vasaras), turklāt vasarā ir mazāk lietainu dienu un mazāks kopējais nokrišņu daudzums (500–600 mm gadā) nekā lielākajā daļā citu Francijas reģionu.

Gerānas sāls māršas ir ierīkotas aiz smilšu sēkļiem, kas tās pasargā no jūras viļņu ietekmes vecajās piekrastes pļavās ("Les Bôles"), kuras nosusina ar plūdmaiņas kanāliem, kas novirza ūdeni ar "bondres"* (pieejas kanālu) un "étiers"* (paisuma kanālu) palīdzību.

Augsnes māla saturs un īpašības, kas nodrošina, ka šis māls ir veidojams un ūdensnecaurlaidīgs, ir faktori, kas ļāva ierīkot sāls māršas. Sāls ieguvē lietderīgas ir arī māla siltuma aiztures īpašības, jo augustā māls dienas laikā absorbē siltumu, kas pēc tam tiek pārnests uz sāls māršu ūdens virsmu. Šī siltumapmaiņa palīdz saglabāt pietiekami augstu temperatūru nakts laikā "adernes"* (sāls māršās) un "œillets"* (kristalizācijas baseinos) un ļauj turpināt iztvaikošanas procesu.

Tā kā "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" ieguve ir atkarīga klimata apstākļu izmaiņām, tās apjoms gadu no gada var ievērojami atšķirties.

Metode ūdens līmeņa regulēšanai sāls māršu baseinos un "Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" ievākšanas paņēmieni kopā veido īpašu tradicionālo zinātību. Sāls ievācēju prasmes nodrošina, ka sāls saturs ūdenī, kas cirkulē visos sistēmas baseinos, pakāpeniski palielina koncentrāciju vairāku nedēļu garumā. Konkrētāk, regulējot ūdens plūsmu un "blīvumu", sāls ievācējiem māršās ir jāuztur tāda sālsšķīduma koncentrācija, kas ir ļoti tuvu kristalizācijas punktam.

"Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" var ievākt tikai tādās sāls māršās, kurās dabiski atrodams māls un ir attiecīgi apstākļi paisuma un bēguma ūdens līmeņa ziņā ar lielu plūdmaiņu amplitūdu. Ūdenstilpju un ūdenssateču tīkla kompleksitāte un sāls māršu konfigurācija ir būtiski Gerānas ainavas un vietējo iedzīvotāju zinātības elementi.

Produktu specifika

Ar AĢIN "Sel de Guérande" apzīmētā produkta galvenās iezīmes ir pelēcīgā krāsa un salīdzinoši augstais mitruma saturs, kas nedrīkst pārsniegt 12 %. Ar AĢIN "Fleur de sel de Guérande" apzīmētajam produktam galvenokārt raksturīga dabiski balta krāsa un arī salīdzinoši augsts mitruma saturs, kas nedrīkst pārsniegt 12 %. Mikroaļģu (*Dunaliella salina*) un halofilo baktēriju floras klātbūtne var dažkārt piešķirt tam nedaudz sārtu nokrāsu. Tomēr šī krāsa izzūd, sālsziedus dabiski nosusinot (notecinot lieko ūdeni).

Sālsziedu specifiskās kristalizācijas dēļ tie ir retāk iegūstami nekā pelēkais sāls.

Pateicos to jūras izcelsmei un ieguves veidam, produktos ir augsts biopieejamā magnija, kā arī kalcija, kālija un mikroelementu saturs.

"Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" ir dabīgi, nerafinēti produkti, kas pēc ievākšanas netiek mazgāti un nesatur nekādas piedevas. "Sel de Guérande" var būt arī samalts.

Gerānas baseinam raksturīgā sāls māršu konfigurācija ir daļa no tradicionālās zinātības. Sāls māršas sastāv no vairākiem savstarpēji savienotiem, ģeometriski veidotiem baseiniem. Šāda konfigurācija ir izveidojusies vēsturisko un topogrāfisko faktoru (augsnes īpašību) ietekmē.

Tā kā sāls māršās tiek izmantotas tradicionālās metodes, ūdens dabiski attīrās un suspendētās vielas tiek dekantētas visā ūdens aprites ķēdē, līdz tas sasniedz kristalizācijas baseinus, kuros ievāc sālsziedus.

Sālsziedus ievāc ar rokām, izmantojot īpašu rīku, ko sauc par "lousse" (bīdnis ar garu kātu)*, ar kuru pelēkā sāls ieguves baseinos nosmeļ virspusē izkristalizējušos kārtiņu (process, ko dēvē par "cueillette"), kamēr sālsziedi vēl nav nogrimuši baseina dibenā, kur tos vairs nevar ievākt kā *fleur de sel*.

"Sel de Guérande" ievākšana notiek trīs posmos: sāls kristālus sakopo baseina centrā, grābjot sabīda tos tuvāk "ladure" (savāktuvei – šim nolūkam paredzētai zemes platformai kristalizācijas baseina perifērajā daļā)* un uzbīda uz tās. Visi trīs posmi tiek veikti sālsšķīdumā, izmantojot tradicionālos rīkus. "Las"* (koka grābekļa) izmantošana ļauj samaisīt kristalizācijas baseinā esošo sālsšķīdumu un iekustināt dibenā sakrājušos kristālus, neuzraujot līdzi māla daļiņas. Pārvietoto sāli pēc tam sabīda tuvāk "ladure" un tad uzbīda uz tās.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Gerānas pussalas sāls māršās izmantotais ievākšanas paņēmiens ir atšķirīgs no tā, kuru lieto citos ražošanas apgabalos.

Ūdenstilpju un ūdenssateču tīkla kompleksitāte un sāls māršu konfigurācija ir būtiski Gerānas ainavas un vietējo iedzīvotāju zinātības elementi.

Gerānas sāls ievācēju zinātībai ir šādas specifiskas iezīmes:

— plūdmaiņas izmantošana, lai dabīgi papildinātu rezervuārus (paisums ar lielu plūdmaiņu amplitūdu) un iztukšotu sāls māršas (zemākais paisuma pilnlīmenis), gravitācijas iedarbības rezultātā pārvietojot ūdeni no viena baseina uz citu,

— trīs veidu baseinu izmantošana: rezervuāri, koncentrācijas un iztvaikošanas baseini un kristalizācijas baseini. Sāls māršās ir izvietoti koncentrācijas un kristalizācijas baseini. Rezervuārus no sāls māršām vienmēr atdala ar uzbērumiem,

— sāls ievākšanas biežums: ievākšana ir sezonāla (parasti no jūnija vidus līdz septembra vidum) un tiek veikta katru dienu, ja vien ir piemēroti laikapstākļi. Jebkādi nokrišņi apstādina vai paildzina jūras ūdens koncentrācijas procesu. Lai iegūtu pelēko sāli un sālsziedus, ir nepieciešami pretēji laikapstākļi – vējš un saules gaisma,

— sāls ieguve no sālsšķīduma: kristalizācijas baseini vienmēr ir noklāti ar ūdeni, lai neapstādinātu koncentrācijas procesu katru reizi, kad tiek ievākts sāls,

— manuāls [ne mehānisks] sāls ievākšanas un pārvietošanas process uz sāls kaudzi,

— individuāli, ģimenes vai korporatīvi uzņēmumi.

Šīs iezīmes ir būtiskas produkta ražošanai un raksturīgo īpašību nodrošināšanai.

Pirmās rakstiskās liecības par sāls māršām Gerānas apgabalā ir atrodamas Redonas [*Redon*] abatijas kartulārijā, kas datēts ar 854. gada 15. decembri. Pēc Gerānas sāls māršu uzplaukuma laikā no 10. līdz 14. gadsimtam kristalizācijas baseinu skaits ievērojami pieaug tieši ar 16. gadsimtu, kulmināciju sasniedzot 19. gadsimtā. Laika posmā no 1840. līdz 1960. gadam konkurence, ko radīja citās valstīs iegūtais akmenssāls un Vidusjūrā iegūtais jūras sāls, noveda pie tā, ka sāls māršas tika pamestas vai pārveidotas citiem mērķiem. Ieguves apjoma kritumu veicināja arī fakts, ka samazinājās sāls izmantošana pārtikas konservēšanā.

Kopš 1970. gada sāls ieguve Gerānas baseinā atkal ir palielinājusies. Sāls māršas un izmantotie ieguves paņēmieni ir tādi paši, kā iepriekšējos gadsimtos, un arī sāls māršu atjaunošanā tiek izmantotas tradicionālās metodes.

Gerānas pussalā atrodas vienīgais sāls ražotāju profesionālās apmācības centrs (izveidots sadarbībā ar Atlantijas Luāras Lauksaimniecības kameru). Šo apmācības centru, kuru 1979. gadā izveidoja Gerānas sāls ieguvēji, ir apmeklējusi lielākā daļa profesionāļu, kuri darbojas Francijas teritorijā esošajā Atlantijas okeāna piekrastē.

"Sel de Guérande" un "Fleur de sel de Guérande" sāls garšas īpatnības un uzturvērtības īpašības jau izsenis ir atzītas Francijā un visā pasaulē. Gadsimtiem ilgi "Sel de Guérande" ir pazīstams kā gardēžu iecienīts sāls. Bieži dzirdētas runas, ka karalis Luijs XIV savā galdā ļāva celt tikai Gerānas sāls māršās iegūtu sāli, kuram, viņaprāt, piemita izsmalcināts vijolīšu aromāts; šī reputācijas ir saglabājusies līdz mūsdienām.

Sālsziedi tika atspoguļoti “Fleur de sel de Loire Inférieure” reklāmās jau 20. gadsimta 30. gados. Tomēr šis nosaukums kļuva labi pazīstams tikai 20. gadsimta 70. gadu beigās, pakāpeniski aizstājot nosaukumus “baltais sāls”, “smalkais sāls” vai “Gerānas sāls”, kas tika izmantoti šim produktam iepriekš, pirms tas tika atzīts tirgū.

Līdz ar produktu komerciālo attīstību 80. gadu beigās, izplatījās arī nosaukumu “Sel de Guérande”/“Fleur de sel de Guérande” reputācija. Produktu ar nosaukumu “Sel de Guérande” sāka pārdot patērētājiem laikā, kad tika uzsākta pirmā kolektīvā rīcība attiecībā uz valsts atzīto nosaukumu “Sel Marin de l’Atlantique” (1991. gada 8. jūlijs) komerciālu un reklāmas pasākumu veidā. Šajā periodā būtisku komerciālo attīstību piedzīvoja arī produkts ar nosaukumu “Fleur de sel de Guérande”.

Simtiem rakstos minētas atsauces uz “Sel de Guérande” un/vai “Fleur de sel de Guérande”, uzsverot sāls ieguvēju nozīmīgos sasniegumus kvalitātes, ievāktā produkta specifikas (pelēkais sāls un sālsziedi) un jutīgās piekrastes zonas pārvaldības ziņā.

Patērētāju interese par produktu “Sel de Guérande”/“Fleur de sel de Guérande” labi atspoguļojas komerciālo tirdzniecības organizāciju un izplatītāju veiktajos pētījumos un aptaujās. Šāda pavisam parasta produkta (sāls) pasaulē “Sel de Guérande” aizsāka sāls tirgus segmentu, kuru mūsdienās sauc par “oriģinālo sāli”. “Sel de Guérande”/“Fleur de sel de Guérande” reputācija ir pieminēta arī daudzos pārtikai un gastronomijai veltītos darbos. Turklāt vairāki pazīstami restorānu īpašnieki Francijā un daudzās citās valstīs ir pauduši, ka tie dod priekšroku tiem šim sālim.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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