Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3939

16.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3939)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Naam van het product**

"Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Alle beschreven en met redenen omklede wijzigingen brengen geen verandering in de naam van de beschermde geografische aanduiding of in het gebruik van deze naam, doen op generlei wijze afbreuk aan het in artikel 5, lid 2, punt b), bedoelde verband en brengen geen nieuwe beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product. Deze wijzigingen voldoen derhalve aan de definitie van een standaardwijziging.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

De rubriek "Bevoegde dienst van de lidstaat" is opgenomen met vermelding van de gegevens van het Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Aanvragende groepering*

De contactgegevens en rechtsvorm van APROSELA worden vermeld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Productcategorie*

De rubriek over de productcategorie wordt uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van het product*

De bepalingen inzake de roze kleur van de fleur de sel en het aandeel ervan in de totale zoutwinning zijn geschrapt.

Ook is verduidelijkt welke naam er wordt gebruikt in het geval van een mengsel van zout en fleur de sel. In dat geval wordt de naam "Sel de Guérande" gebruikt.

De zin met de kenmerken van het zout is geherformuleerd om te verduidelijken dat deze van toepassing zijn op het moment van de eerste verpakking. De waarden die de kenmerken van het zout vormen, blijven ongewijzigd.

De verplichting om het zout in een gesloten verpakking te verkopen is geschrapt. De bepaling is vervangen door de verplichting dat de eerste verpakking binnen het geografische gebied moet plaatsvinden, en is aangevuld met de vermelding dat het product hetzij in gesloten verpakking, hetzij in bulk mag worden verkocht aan de consument.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Afbakening van het geografische gebied*

In dit hoofdstuk zijn tal van redactionele wijzigingen doorgevoerd om de onderdelen bij te werken die verplicht in het geografische gebied moeten plaatsvinden, en om te voldoen aan de geldende regels, maar de afbakening van het geografische gebied is niet gewijzigd. De winning, opslag, sortering en eerste verpakking moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied*

Het hoofdstuk is aangevuld met een overzicht van de categorieën marktdeelnemers en de activiteiten die zij uitvoeren in het kader van het productdossier.

De traceerbaarheidsregeling is geschrapt, omdat alle elementen zijn opgenomen in de samenvattende traceerbaarheidstabel.

De termijn voor het bewaren van documenten is geschrapt, omdat deze wordt vermeld in de controlevoorschriften in het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

In het productieschema is een aantal wijzigingen aangebracht. Zo is er een onderdeel toegevoegd om bepalingen vast te stellen over de voorwaarden voor de winning en het vervoer. Het onderdeel dat betrekking heeft op de verwerkingsplaats, is geschrapt, omdat de verwerking buiten het geografische gebied mag plaatsvinden. De uiterlijke kenmerken zijn uit het onderdeel verwerking geschrapt, omdat deze al met dezelfde waarden voorkomen in de onderdelen "Sortering van de producten" en "Het in de handel brengen van de producten". Tot slot is de fase van gesloten verpakking de fase van eerste gesloten verpakking geworden.

Een aantal bepalingen waarin de zoutmoerassen en de werking van een zoutpan werden beschreven, is geschrapt, omdat ze geen controlepunt vormen. De bepalingen waarin het gereedschap van de zoutwinners en het proces om zeewater tot zout te verwerken worden beschreven, blijven evenwel gehandhaafd.

Er is een bepaling toegevoegd om erop te wijzen dat het gebruik van banden en flessen om dekzeilen op hun plaats te houden, dat al verboden was voor de opslag na de winning, nu ook verboden is voor de opslag vóór eerste verpakking.

Er is een bepaling toegevoegd dat materialen die tijdens de winning en het vervoer in contact komen met het zout, inert moet zijn.

De verplichting om het zout in een gesloten verpakking te verkopen is geschrapt. Deze schrapping maakt bulkverkoop aan consumenten mogelijk.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

De elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen, zijn herschreven en bijgewerkt. Deze elementen zijn niet gewijzigd. Het verband is nog steeds gebaseerd op de faam die berust op een productie volgens een van generatie op generatie overgeërfde techniek van concentratie van het zout in het zeewater en de winning van "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" met handgereedschappen. De menselijke factoren hebben het mogelijk gemaakt om deze traditionele productie in de loop der jaren in stand te houden. Daarnaast wordt het verband met het geografische gebied versterkt door de kenmerken van de omgeving die de kristallisatie van zout in zoutpannen bevorderen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Etikettering*

De voorschriften betreffende de etikettering zijn bijgewerkt overeenkomstig de geldende regelgeving en aangevuld om te verduidelijken dat het BGA-symbool in hetzelfde gezichtsveld moet staan als de naam van de BGA. Bovendien is nader gepreciseerd dat de website van de aanvragende groepering op de etiketten mag staan.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

10. *Controlestructuur*

De contactgegevens van de bevoegde controle-instanties voor Frankrijk zijn nu opgenomen: het Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en het Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

11. *Nationale eisen*

Deze rubriek heeft de vorm van een tabel met de voornaamste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

EU-nr.: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 25 — ZOUT; ZWAVEL; AARDE EN STEEN; GIPS, KALK EN CEMENT

2501 — Zout (keuken- en tafelzout en gedenatureerd zout daaronder begrepen) en zuiver natriumchloride, ook indien in waterige oplossing of met toegevoegde zelfstandigheden om het klonteren tegen te gaan of om de strooibaarheid te bevorderen; zeewater

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" zijn zeezouten die met de hand worden gewonnen en uitsluitend afkomstig zijn uit zoutmoerassen na concentratie van zout uit water en kristallisatie. Het zijn niet-geraffineerde zeezouten, die niet gewassen worden na de winning. Zij bestaan hoofdzakelijk uit natriumchloridekristallen, maar bevatten van nature ook andere minerale zouten en oligo-elementen.

Uiterlijke kenmerken:

"Sel de Guérande" beschikt over een gehalte aan onoplosbare elementen van maximaal 1 %, is vrij van vreemde lichamen die groter zijn dan 8 mm en heeft een vochtgehalte van maximaal 12 %.

"Fleur de sel de Guérande" beschikt over een gehalte aan onoplosbare elementen van maximaal 0,20 %, is vrij van vreemde lichamen die groter zijn dan 3,5 mm en heeft een vochtgehalte van maximaal 12 %.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende activiteiten vinden plaats in het geografische gebied: winning, opslag, sortering, eerste verpakking.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" moeten worden verpakt in gesloten en geïdentificeerde verpakkingen, zelfs in het geval van een tijdelijke verpakking (verwerken en/of later opnieuw verpakken mogelijk). De verkoop aan de consument vindt plaats in gesloten verpakkingen of in bulk.

Om de producten voldoende te kunnen identificeren, mogen "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" het geografische gebied pas verlaten na een eerste geëtiketteerde verpakking.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket staan vermeld:

— de naam "Sel de Guérande" voor het grijze zout en de gedroogde producten en voor het geplette zout;

— "Fleur de sel de Guérande" voor de fleur de sel;

— het BGA-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de BGA;

— de naam, het adres en/of de website van de groepering.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied omvat de volgende departementen en gemeenten:

departement Loire-Atlantique: de gemeenten 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;

departement Morbihan: de gemeenten Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband is gebaseerd op de faam die "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" hebben verworven dankzij de van generatie op generatie overgeërfde knowhow van de zoutwinners. Deze producten zijn het resultaat van een techniek voor de concentratie van zeezout door de natuurlijke verdamping van het water. Het afgebakende geografische gebied, het zeeklimaat en de handmatige winning met traditionele gereedschappen garanderen de unieke kenmerken van "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande", die in de loop der jaren hebben bijgedragen tot hun grote faam.

Specificiteit van het geografische gebied

Guérande ligt tussen de mondingen van de Loire en Vilaine en wordt gekenmerkt door een zeeklimaat (zachte winters, koele zomers). Het is een van de streken in Frankrijk met het kleinste aantal regendagen in de zomer en een geringe neerslaghoeveelheid (tussen 500 en 600 mm water per jaar).

De zoutmoerassen van Guérande liggen achter de zandbanken voor de kust buiten het bereik van golven op oude voormalige kwelders ("Les Bôles") die worden gedraineerd door getijdengeulen met bondres* (zijgeulen) en étiers* (zijkanalen).

Door de kleiachtige bodem, de taaiheid en de ondoordringbaarheid van deze klei was het mogelijk om zoutpannen aan te leggen. De isolerende eigenschappen van de klei dragen ook bij tot de winning van zout, omdat de klei in augustus de warmte absorbeert die overdag worden opgevangen en deze vervolgens weer afgeeft aan het oppervlaktewater van de zoutpannen. Door deze warmte-uitwisseling kunnen de temperaturen in de adernes* (zoutpannen) en de oeillets* (kristalliseerbekkens) 's nachts hoog blijven en kan de verdamping doorgaan.

De winning van "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" is onderhevig aan klimaatomstandigheden en kan van jaar tot jaar sterk verschillen.

De regeling van de waterniveaus in de verschillende bekkens die de zoutpannen vormen, en de technieken voor de winning van "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" behoren tot de specifieke traditionele knowhow. De vaardigheden van de zoutwinner maken het mogelijk om het water dat in alle bekkens van het systeem circuleert, in de loop van weken te laten concentreren tot zout. De zoutwinner moet er met name in de adernes voor zorgen dat de concentratie van de pekel zeer dicht bij het kristallisatiepunt blijft. Hij doet dit door het debiet en de diepte van het water te regelen.

"Sel de Guérande" of "Fleur de sel de Guérande" kan uitsluitend worden gewonnen in zoutmoerassen die worden gekenmerkt door zowel de natuurlijke aanwezigheid van klei als grote hoogteverschillen tussen eb en vloed. Het ingewikkelde net van waterlopen en het aanleggen van de zoutbekkens zijn wezenlijke elementen van het landschap en van de knowhow in Guérande.

Specificiteit van de producten

"Sel de Guérande" wordt voornamelijk gekenmerkt door een lichtgrijze kleur en een relatief hoog vochtgehalte van niet meer dan 12 %. "Fleur de sel de Guérande" wordt voornamelijk gekenmerkt door een natuurlijke witte kleur en een relatief hoog vochtgehalte van niet meer dan 12 %. De kleur is soms lichtroze door de aanwezigheid van een microscopische alg (*Dunaliella salina*) en een halofiele bacteriële flora. Deze kleur verdwijnt tijdens het natuurlijk uitlekken van de fleur de sel.

Door de bijzondere kristallisatie is fleur de sel een zeldzamer zout dan grijs zout.

Omdat de zouten afkomstig zijn uit de zee en door de winningstechniek die wordt gebruikt, zijn ze rijker aan biologisch beschikbaar magnesium, calcium, kalium en oligo-elementen.

"Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" zijn natuurlijke producten die niet worden gewassen na de winning, niet-geraffineerd zijn en waaraan geen additieven zijn toegevoegd. "Sel de Guérande" mag eventueel worden geplet.

De opbouw van de zoutpannen is typerend voor het bekken van Guérande en draagt dan ook bij tot de traditionele knowhow. De zoutpannen bestaan uit een reeks onderling verbonden geometrisch gevormde bekkens. Deze structuur is toe te schrijven aan historische en topografische factoren die verband houden met de eigenschappen van de bodem.

Het traditionele gebruik van de zoutpannen leidt tot een natuurlijke zuivering van het water en klaring van zwevende deeltjes in het hele watercircuit tot in de oeillets waar zout en fleur de sel worden gewonnen.

Voordat het zout naar de bodem zinkt en niet meer als fleur de sel wordt gewonnen, wordt het met de hand gewonnen door de bovenste laag van de oeillets van de zoutpannen die grijs zout produceren, af te scheppen met behulp van een speciaal daarvoor bestemd gereedschap: de lousse* (een handeling die "cueillette" wordt genoemd).

In het geval van "Sel de Guérande" bestaat de winning uit drie fasen: verzameling van de kristallen in het midden van de oeillets, verplaatsing naar de "ladure" en opschepping op de "ladure". Deze drie fasen worden in de pekel uitgevoerd met traditionele gereedschappen. Het gebruik van de las* is bedoeld om de pekel in de oeillet in beweging te brengen. Zo kunnen de kristallen die naar de bodem van de oeillets zijn gezakt, worden verplaatst zonder kleideeltjes mee te nemen. Het aldus verplaatste zout wordt verzameld voor de ladure* (een platform voor dat doel aan de rand van de oeillet) alvorens het hierop wordt geschept.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

De manier van zoutwinning die in de zoutmoerassen van het schiereiland Guérande wordt toegepast, verschilt van die van de andere zoutwinningsgebieden.

Het ingewikkelde net van waterlopen en de manier waarop de zoutbekkens zijn aangelegd, zijn wezenlijke elementen van het landschap en van de knowhow in Guérande.

De knowhow van de zoutwinners van Guérande wordt gekenmerkt door de volgende elementen:

— het gebruik van de getijden, zowel om de reservoirs op natuurlijke wijze van water te voorzien (springvloed) als om de zoutpannen leeg te maken (eb bij doodtij); de doorstroming van het water gebeurt door de zwaartekracht, van het ene bekken naar het andere;

— het gebruik van drie soorten bekkens: reservoirs, concentratie- en verdampingsoppervlakken en oeillets. De zoutpan bevat concentratie-oppervlakken en oeillets. De reservoirs worden altijd via dijkjes afgescheiden van de zoutpan;

— de frequentie van de zoutwinning: deze is seizoensgebonden (gemiddeld van half juni tot half september) en zodra de weersomstandigheden het toelaten, wordt er dagelijks zout gewonnen. Regen onderbreekt het proces van het concentreren van het zeewater of maakt het ongedaan. Om grijs zout en fleur de sel te winnen, zijn immers wind en zon nodig;

— het winnen van het zout in de pekel: de oeillets zijn steeds bedekt met water om het concentratieproces niet te onderbreken, wanneer het zout wordt verzameld;

— het ontbreken van mechanisering bij de zoutwinning en de overdracht van het zout naar het trémet (platform aan de rand van zoutmoerassen waarop het gewonnen zout wordt verzameld).

— De landbouwbedrijven zijn afzonderlijke bedrijven, familiebedrijven of landbouwvennootschappen.

Deze kenmerken zijn essentieel voor de winning en het typische karakter van het product.

De eerste schriftelijke vermeldingen van zoutpannen in de streek van Guérande zijn opgenomen in de "Cartulaire" van Redon op 15 december 854. De periode van de tiende tot en met de veertiende eeuw was weliswaar doorslaggevend voor de bloei van de zoutmoerassen van Guérande, maar vanaf de zestiende eeuw nam het aantal oeillets aanmerkelijk toe om in de negentiende eeuw een hoogtepunt te bereiken. Vervolgens raakten de zoutmoerassen tussen 1840 en 1960 in verval of werden ze getransformeerd voor andere doeleinden als gevolgd van de concurrentie van mijnzout uit verschillende landen en zeezout uit de Middellandse Zee. Ook de daling van de consumptie van zout als voedselbewaarmiddel droeg bij aan de achteruitgang van de productie.

Sinds 1970 is de zoutwinning in het bekken van Guérande weer in opmars. Er worden nog steeds dezelfde zoutpannen en winningstechnieken gebruikt als in vroeger eeuwen. Het herstellen van de zoutpannen gebeurt volgens traditionele technieken.

Op het schiereiland Guérande ligt het enige Centre de Formation Professionnelle (in samenwerking met de Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique) voor het beroep van zoutwinner. De meeste professionals die aan de Franse Atlantische kust werken, zijn afkomstig van dit opleidingscentrum dat de zoutwinners van Guérande in 1979 hebben opgericht.

De bijzondere smaak- en voedingseigenschappen van "Sel de Guérande" en "Fleur de sel de Guérande" zijn al heel lang vermaard in Frankrijk en elders in de wereld. "Sel de Guérande" is al eeuwenlang bekend als het zout van de fijnproever. Het gerucht wil dat koning Lodewijk XIV alleen zout wilde dat afkomstig was uit de zoutmoerassen van Guérande, waarin hij een subtiel viooltjesparfum ontwaarde. Deze faam houdt tot op heden nog altijd stand.

De benaming “fleur de sel” komt weliswaar al voor in publicaties uit de jaren 1930 waarin er “fleur de sel de Loire Inférieure” mee wordt bedoeld, maar heeft pas vanaf het eind van de jaren 1970 de benamingen “sel blanc”, “sel menu” en “sel guérandin” verdrongen, die tot dan toe werden gebruikt voor dit product, dat commercieel nog niet rendabel was.

De faam van de namen “Sel de Guérande” en “Fleur de sel de Guérande” ging hand in hand met de commerciële ontwikkeling van deze producten aan het eind van de jaren 1980. In een eerste collectieve promotiecampagne richting de consument werd de benaming “Sel de Guérande” gebruikt en op 8 juli 1991 volgde erkenning door de overheid onder de naam “Sel Marin de l'Atlantique”. Ook de benaming “Fleur de sel de Guérande” heeft in diezelfde periode een belangrijke commerciële ontwikkeling doorgemaakt.

In honderden artikelen wordt verwezen naar “Sel de Guérande” en/of “Fleur de sel de Guérande” en wordt benadrukt hoe belangrijk het werk van de zoutwinners is, zowel voor de kwaliteit en de eigenschappen van de gewonnen producten (grijs zout en fleur de sel) als voor het beheer van een kwetsbaar kustgebied.

De belangstelling van de consument voor “Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” blijkt uit onderzoeken en enquêtes die zijn uitgevoerd door bedrijven die de producten in de handel brengen, en professionals uit de distributieketen. In de wereld van een wel zeer alledaags product heeft “Sel de Guérande” een pioniersrol gespeeld bij de segmentatie van de zoutmarkt, waarin tegenwoordig ook “zout met een geografische aanduiding” wordt erkend. Ook de culinaire en gastronomische wereld spreekt met lof over “Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” en tal van gerenommeerde restaurants in Frankrijk en talrijke andere landen geven de voorkeur aan dit zout.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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