Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3939)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (PG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Opisane i uzasadnione zmiany nie obejmują zmiany nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani zmiany w stosowaniu tej nazwy. Nie stwarzają one ryzyka unieważnienia związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), ani nie pociągają za sobą dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te odpowiadają zatem definicji zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego*

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego", podając dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupa składająca wniosek*

Podano dane kontaktowe i formę prawną APROSELA [stowarzyszenie na rzecz promocji soli rzemieślniczej].

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Typ produktu*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis produktu*

Usunięto zasady dotyczące różowego koloru *fleur de sel* i jej udziału w całkowitej produkcji soli.

Dodano szczegółowe informacje dotyczące nazwy stosowanej w odniesieniu do mieszanin soli i *fleur de sel*. W takich przypadkach używa się nazwy „Sel de Guérande".

Zdanie opisujące właściwości soli zostało przeredagowane w celu wyjaśnienia, że mają one zastosowanie na etapie początkowego pakowania. Podstawowe wartości dotyczące właściwości soli pozostają niezmienione.

Usunięto wymóg sprzedaży produktu w zamkniętych opakowaniach. Został on zastąpiony wymogiem, aby początkowe pakowanie odbywało się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Towarzyszy temu informacja, że produkt musi być sprzedawany konsumentom w zamkniętych pojemnikach lub luzem.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Określenie obszaru geograficznego*

W tekście tego punktu wprowadzono szereg zmian w celu aktualizacji działań, które muszą zostać podjęte na obszarze geograficznym, oraz w celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi przepisami. Niemniej jednak zmieniono definicję obszaru geograficznego. Zbiór, przechowywanie, sortowanie i pakowanie pierwotne muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

W tym punkcie dodano opis kategorii podmiotów i działań prowadzonych przez nich w związku ze specyfikacją produktu.

Usunięto schemat identyfikowalności, ponieważ wszystkie informacje znajdują się w tabeli podsumowującej kwestie dotyczące identyfikowalności.

Usunięto okres przechowywania dokumentów, ponieważ uwzględniono go w ustaleniach dotyczących kontroli specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Opis metody otrzymywania produktu*

Wprowadzono pewne dostosowania dotyczące cyklu życia, w szczególności dodano nowy etap w celu określenia zasad dotyczących warunków zbierania i transportu. Usunięto etap dotyczący miejsca przetwarzania, ponieważ etap ten może mieć miejsce poza obszarem geograficznym. Usunięto właściwości fizyczne z etapu przetwarzania, ponieważ uwzględniono je już, w tych samych wartościach, na etapach sortowania i wprowadzania produktów do obrotu. Ponadto etap pakowania do zamkniętych pojemników stał się etapem pakowania pierwotnego do zamkniętych pojemników.

Usunięto szereg zasad opisujących słone bagna i sposób ich eksploatacji, ponieważ nie stanowi to przedmiotu kontroli. Utrzymano szereg zasad w celu przedstawienia narzędzi stosowanych przez producentów podczas produkcji i procesu uzyskiwania soli z wody morskiej.

Dodano zasadę wyjaśniającą, że opony i bańki do przytrzymywania plandek, które były już wcześniej zakazane przy przechowywaniu po zbiorze, są również zakazane przy przechowywaniu przed pakowaniem pierwotnym.

Dodano zasadę, zgodnie z którym materiały stosowane podczas kontaktu z solą na etapie zbierania i transportu muszą być obojętne.

Usunięto wymóg sprzedaży produktu w zamkniętych opakowaniach. Usunięcie tego wymogu umożliwia sprzedaż produktu konsumentom luzem.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym*

Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym przeredagowano i zaktualizowano, nie wprowadzając zmian. Związek ten nadal opiera się na renomie zbudowanej wokół metody produkcji bazującej na starej technice wytrącania soli z wody morskiej i zbioru „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" manualnie przy użyciu narzędzi ręcznych. Zachowanie tego tradycyjnego produktu na przestrzeni lat było możliwe dzięki czynnikom ludzkim, a także właściwościom środowiska, które sprzyjają krystalizacji soli w słonych bagnach, co stanowi podstawę dla uzasadnienia związku ze środowiskiem geograficznym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Etykietowanie*

Wymogi dotyczące etykietowania zaktualizowano w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów i dodano odniesienie w celu zapewnienia jasności, zgodnie z którym logo ChOG musi być umieszczone w tym samym polu widzenia co nazwa ChOG. Wyjaśniono również, że adres strony internetowej grupy składającej wniosek może znajdować się na etykiecie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Organ kontrolny*

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe organów odpowiedzialnych za kontrole na szczeblu krajowym, to znaczy Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Wymagania krajowe*

W tym punkcie przedstawiono w formie tabeli główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy zastosować.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

Nr UE: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 25 SÓL; SIARKA; ZIEMIE I KAMIENIE; MATERIAŁY GIPSOWE; WAPNO I CEMENT

2501 – Sól (włączając sól kuchenną i sól denaturowaną) i czysty chlorek sodu, nawet w roztworze wodnym lub zawierająca dodatek środków zapobiegających zbrylaniu lub środków zapewniających dobrą sypkość; woda morska

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" to ręcznie zbierane sole morskie pozyskiwane wyłącznie ze słonych bagien po wytrąceniu i skrystalizowaniu soli w wodzie. Są to nierafinowane sole morskie, które nie są płukane po zebraniu. W ich skład wchodzą przede wszystkim kryształy chlorku sodu, lecz także w naturalny sposób inne sole mineralne i mikroelementy.

Właściwości fizyczne:

Zawartość substancji nierozpuszczalnych w „Sel de Guérande" nie przekracza 1 %, sól nie zawiera żadnych ciał obcych większych niż 8 mm, a zawartość wilgoci tej soli nie przekracza 12 %.

Zawartość substancji nierozpuszczalnych w „Fleur de sel de Guérande" nie przekracza 0,20 %, sól nie zawiera żadnych ciał obcych większych niż 3,5 mm, a zawartość wilgoci w tej soli nie przekracza 12 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na obszarze geograficznym przeprowadza się następujące operacje: zbiór, przechowywanie, sortowanie, początkowe pakowanie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" muszą być pakowane do zamkniętych, identyfikowalnych pojemników, nawet jeśli opakowanie ma charakter tymczasowy (w oczekiwaniu na późniejsze przetwarzanie lub przepakowanie) oraz sprzedawane konsumentom w zamkniętych pojemnikach lub luzem.

Aby zapewnić odpowiednią identyfikację produktów, „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" mogą zostać wywiezione z obszaru geograficznego dopiero po pakowaniu pierwotnym i etykietowaniu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykieta musi zawierać:

— nazwę „Sel de Guérande" w przypadku soli szarej i produktów powstałych w wyniku suszenia lub mielenia soli;

— nazwę „Fleur de sel de Guérande" w przypadku soli *fleur de sel*;

— logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia co nazwa ChOG.

— nazwę, adres lub stronę internetową grupy [składającej wniosek].

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar obejmuje następujące departamenty i gminy:

W departamencie Loire-Atlantique gminy 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.

W departamencie Morbihan gminy: Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ten opiera się na renomie „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande", którą zbudowano dzięki wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie wśród producentów soli. Produkty powstają dzięki zastosowaniu techniki polegającej na wytrącaniu soli morskiej w drodze naturalnego odparowywania wody. Określony obszar geograficzny i klimat oceaniczny, w połączeniu z ręcznym zbiorem przy użyciu tradycyjnych narzędzi, gwarantują „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" ich wyjątkowe właściwości, które na przestrzeni lat zyskały znaczną renomę.

Specyfika obszaru geograficznego

Region Guérande, położony między rzekami Loarą i Vilaine, charakteryzuje się klimatem oceanicznym (łagodne zimy, chłodne lata), a latem odnotowuje się tam mniej dni z opadami i mniej opadów (500–600 mm rocznie) niż w większości innych regionów Francji.

Słone bagna w Guérande są położone za pasem piaszczystego wybrzeża, który chroni je przed falami, na dawnych łąkach morskich („Les Bôles") osuszanych za pomocą zatoczek pływowych, rozszerzanych za pomocą *bondres** [kanały dostępowe] i *étiers** [kanały pływowe].

Zawartość gliny w glebie oraz fakt, że glina ta jest plastyczna i nieprzepuszczalna, umożliwiły powstanie sztucznych słonych bagien. Właściwości gliny pod względem zatrzymywania ciepła również sprzyjają produkcji soli, ponieważ w sierpniu glina wchłania w ciągu dnia ciepło, które jest następnie przenoszone do wód powierzchniowych słonych bagien. Ta wymiana ciepła przyczynia się do utrzymywania wysokiej temperatury nocą w *adernes** [słone bagna] i *œillets** [saliny], dzięki czemu trwa odparowywanie.

Na produkcję „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" mają wpływ wahania pogody i dlatego produkcja ta może się znacznie różnić z roku na rok.

Sposób regulowania poziomu wody w poszczególnych basenach słonych bagien oraz techniki zbioru „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" stanowią szczególną tradycyjną wiedzę fachową. Umiejętność producentów soli opiera się na tym, w jaki sposób powodują, że sól wytracą się z wody – krążącej przez wszystkie baseny systemu – w ciągu kilku tygodni. W szczególności, regulując przepływ wody i jej głębokość, producenci soli muszą utrzymywać w obrębie słonych bagien skoncentrowaną solankę, która jest bardzo bliska krystalizacji.

„Sel de Guérande" i „Sel de fleur de Guérande" mogą być zbierane wyłącznie na słonych bagnach, na których naturalnie występujące gliny znajdują się w miejscu między wysokim a niskim stanem wody, gdzie występuje duży zasięg pływów. Złożoność sieci wodnej i struktura słonych bagien stanowią istotne elementy krajobrazu Guérande i lokalnej wiedzy fachowej.

Specyfika produktu

„Sel de Guérande" charakteryzuje się głównie lekko szarym kolorem i dość wysoką zawartością wilgoci, która nie może przekraczać 12 %. „Fleur de sel de Guérande" charakteryzuje się głównie naturalnie białym kolorem i dość wysoką zawartością wilgoci, która nie może przekraczać 12 %. Czasami może mieć lekko różowy odcień ze względu na obecność mikroglonów (*Dunaliella salina*) i halofilnej flory bakteryjnej. Ten kolor znika jednak podczas naturalnego osuszania *fleur de sel*.

Fleur de sel jest rzadsza niż szara sól z powodu jej szczególnej krystalizacji.

Ze względu na morskie pochodzenie i sposób zbioru produkty te charakteryzują się wysokim poziomem biodostępnego magnezu, a także wapna, potasu i mikroelementów.

„Sel de Guérande" i „Sel de fleur de Guérande" to naturalne, nierafinowane produkty, które nie są płukane po zbiorze i nie zawierają dodatków. „Sel de Guérande" może być mielona.

Struktura słonych bagien, charakterystyczna dla regionu Guérande, stanowi element tradycyjnej wiedzy fachowej. Słone bagna składają się z szeregu przeplatających się ze sobą, geometrycznych basenów. Strukturę uformowały czynniki historyczne i topograficzne związane z właściwościami gleby.

Ze względu na tradycyjną metodę eksploatacji słonych bagien woda oczyszcza się naturalnie, a zawiesina przelewa się przez cały obieg wody aż do momentu, gdy woda dotrze do salin, w których zbiera się sól i *fleur de sel*.

Fleur de sel zbiera się ręcznie przy użyciu specjalnego narzędzia zwanego *lousse** poprzez zebranie warstwy wierzchniej z powierzchni salin, w których wytwarza się szarą sól (w procesie zwanym *cueillette*), zanim opadnie ona na dno basenu, skąd nie da się już zebrać jej jako *fleur de sel*.

„Sel de Guérande" zbiera się w trzech etapach: kryształy zbiera się razem w środku salin, przemieszcza w kierunku *ladure* [specjalnej platformy] i umieszcza się je na niej. Wszystkie trzy etapy odbywają się w solance przy użyciu tradycyjnych narzędzi. Wykorzystanie przyrządu zwanego *las** umożliwia mieszanie solanki w salinach i poruszanie kryształów, które osadzają się na dnie saliny, przy jednoczesnym pozostawieniu na miejscu cząstek gliny. Tak wzburzoną sól zbiera się następnie przy *ladure** [specjalna platforma na krawędzi saliny], a następnie przesuwa na nią.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Metoda zbioru stosowana na słonych bagnach na półwyspie Guérande różni się od metody stosowanej na innych obszarach produkcji.

Złożoność sieci wodnej i struktura słonych bagien stanowią istotne elementy krajobrazu Guérande i lokalnej wiedzy fachowej.

Wiedza fachowa producentów soli w Guérande obejmuje następujące kwestie:

— wykorzystanie pływów zarówno do naturalnego uzupełniania zbiorników (wysokie stany wody przy dużym zasięgu pływów), jak i do opróżniania słonych bagien (niskie stany wody), przy czym przepływ wody z jednego basenu do drugiego odbywa się dzięki grawitacji.

— wykorzystanie trzech rodzajów basenów: rezerwuary, zbiorniki zagęszczające i odparowujące oraz saliny. Słone bagna obejmują zbiorniki zagęszczające i saliny. Rezerwuary są zawsze oddzielone od słonych bagien nasypami.

— częstotliwość zbioru: zbiory są sezonowe (zazwyczaj od połowy czerwca do połowy września) i odbywają się codziennie w odpowiednich warunkach pogodowych. Wszelkie opady zatrzymują lub cofają proces wytrącania soli z wody morskiej. Z drugiej strony wiatr i nasłonecznienie są potrzebne do produkcji szarej soli i *fleur de sel*.

— zbiór soli z solanki: saliny są zawsze pokryte wodą, tak aby nie zatrzymywać procesu wytrącania przy każdym zbieraniu soli.

— niezmechanizowany proces zbioru i transportu soli na usypisko.

— działalność jednoosobowa, rodzinna lub prowadzona przez stowarzyszenia.

Wszystko to ma zasadnicze znaczenie dla produkcji i typowych właściwości produktu.

Pierwsze pisemne wzmianki dotyczące słonych bagien w regionie Guérande znajdują się w kartularzu opactwa Redon z 15 grudnia 854 r. Chociaż słone bagna w Guérande przeżywały prawdziwy rozkwit od X do XIV wieku, liczba salin zaczęła wzrastać znacząco od XVI wieku, osiągając najwyższy poziom w XIX wieku. W latach 1840–1960 konkurencja ze strony soli kamiennej pochodzącej z innych krajów i soli morskiej z Morza Śródziemnego doprowadziła do porzucenia słonych bagien lub ich wykorzystania w inny sposób. Spadek wykorzystania soli do celów konserwacji żywności również spowodował ograniczenie produkcji.

Od 1970 r. można zaobserwować wzrost produkcji soli w regionie Guérande. Słone bagna i stosowane techniki produkcji są takie same jak w minionych stuleciach, tradycyjne techniki wykorzystuje się również do odtwarzania słonych bagien.

Na półwyspie Guérande znajduje się jedyny ośrodek szkolenia zawodowego dla producentów soli (działający w powiązaniu z Izbą Rolniczą Loary-Atlantyku). Większość specjalistów pracujących na francuskim wybrzeżu Atlantyku przeszła szkolenia w tym ośrodku, który w 1979 r. założyli producenci soli z Guérande.

Szczególny smak i właściwości odżywcze soli „Sel de Guérande" i „Fleur de sel de Guérande" są od dawna doceniane we Francji i na całym świecie. Od wieków „Sel de Guérande" jest uznawana za sól dla smakoszy. Zgodnie z popularną pogłoską król Ludwik XIV życzył sobie widzieć na swoim stole wyłącznie sól pochodzącą ze słonych bagien w Guérande, którą doceniał za subtelny, fiołkowy aromat, i ta renoma przetrwała aż do naszych czasów.

Fleur de sel reklamowano jako *fleur de sel de Loire Inférieure* od lat 30. XX wieku. Jednak dopiero pod koniec lat 70. XX wieku nazwa ta stała się powszechnie znana, stopniowo zastępując nazwy „sól biała", „sól drobna" lub „sól Guérande", które były wcześniej używane w odniesieniu do tego produktu, zanim zyskał on uznanie na rynku.

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande" zyskały szeroką renomę w wyniku rozwoju obrotu handlowego tymi produktami pod koniec lat 80. XX wieku. Nazwę „Sel de Guérande" zaprezentowano konsumentom podczas handlowej i marketingowej inauguracji pierwszego zatwierdzonego przez państwo wspólnego działania o nazwie *Sel Marin de l'Atlantique* 8 lipca 1991 r. W tym samym okresie znaczny rozwój obrotu handlowego odnotowano również w przypadku nazwy „Fleur de sel de Guérande".

Do „Sel de Guérande" lub „Fleur de sel de Guérande" odniesiono się w setkach artykułów, podkreślając znaczenie osiągnięć producentów soli pod względem jakości, szczególny charakter zbieranych przez nich produktów (sól szara i *fleur de sel*) oraz kwestię gospodarowania wrażliwym obszarem przybrzeżnym.

Zainteresowanie konsumentów solą „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande" jest widoczne w badaniach i sondażach prowadzonych przez handlowe organizacje marketingowe i dystrybutorów. Biorąc pod uwagę fakt, że mamy do czynienia z niezwykle powszechnym produktem, „Sel de Guérande" była pionierem w segmencie rynku soli, na którym wyróżnia się obecnie „sól oryginalną". O renomie „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande" wspomina wiele publikacji poświęconych żywności i gastronomii. Zalety tej soli podkreślają również liczni renomowani restauratorzy we Francji i w wielu innych krajach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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