Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3939)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

EU PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome do produto**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ produtos agrícolas

☐ vinhos

☐ bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações descritas e fundamentadas não incluem uma modificação do nome da indicação geográfica protegida nem da utilização desse nome. Não correm o risco de anular a relação a que se refere o artigo 5.º, n.º 2, alínea b), nem implicam novas restrições à comercialização do produto. As referidas alterações correspondem, portanto, à definição de alteração normalizada.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Adita-se a rubrica «Serviço competente do Estado-Membro», indicando os dados de contacto do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade [Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)], em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143.

A alteração não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Agrupamento requerente*

Indicam-se os dados de contacto e a forma jurídica da APROSELA [Associação para a Promoção do Sal Artesanal].

A alteração não afeta o documento único.

3. *Tipo de produto*

Suprime-se do caderno de especificações a rubrica relativa ao tipo de produto, anteriormente definido pela sua categoria.

A alteração afeta o documento único.

4. *Descrição do produto*

Suprimem-se as regras relativas à cor rosada da flor de sal e a sua percentagem na produção total de sal.

Aditam-se dados sobre o nome utilizado para as misturas de sal e flor de sal. Nestes casos, é utilizada a denominação «Sel de Guérande».

A frase que descreve as características do sal foi reformulada para clarificar que estas se aplicam à fase de acondicionamento inicial. Os valores subjacentes às características do sal permanecem inalterados.

Suprime-se o requisito de o produto ser vendido em embalagens seladas, que é substituído pelo requisito de o acondicionamento inicial ocorrer na área geográfica. Este requisito é acompanhado da indicação de que o produto deve ser comercializado junto dos consumidores em recipientes fechados ou a granel.

A alteração afeta o documento único.

5. *Delimitação da área geográfica*

Altera-se a redação desta rubrica para atualizar as fases que devem ter lugar na área geográfica e cumprir a regulamentação em vigor. No entanto, altera-se a delimitação da área geográfica. A recolha, a armazenagem, a triagem e o acondicionamento inicial devem ter lugar na área geográfica.

A alteração afeta o documento único.

6. *Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Adita-se à rubrica uma descrição das categorias de operadores e das atividades por eles relacionadas com o caderno de especificações.

Suprime-se o fluxograma de rastreabilidade, pois todas as informações constam do quadro recapitulativo da rastreabilidade.

Suprime-se também o prazo de conservação dos documentos, já incluído nas disposições relativas ao controlo do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Descrição do método de obtenção do produto*

São introduzidos ajustamentos ao ciclo de vida, mais concretamente, adita-se uma fase para estabelecer regras sobre as condições de recolha e transporte. Suprime-se a fase relativa ao local de transformação, a qual pode ocorrer fora da área geográfica. Suprimem-se as características físicas da fase de transformação, as quais constam já, com os mesmos valores, das fases de triagem e de comercialização dos produtos. Por último, a fase do acondicionamento em recipientes fechados passa a ser a fase do acondicionamento inicial em recipientes fechados.

Suprimem-se algumas regras que descrevem as salinas e a exploração de uma salina, uma vez que não se trata de elementos a controlar. Mantêm-se várias regras para apresentar as ferramentas utilizadas pelos produtores durante a produção e o processo de transformação da água do mar em sal.

Adita-se uma regra para clarificar que a utilização de pneus e bidões para segurar coberturas, que já era proibida na armazenagem pós-recolha, é também proibida na armazenagem antes do acondicionamento inicial.

Adita-se também uma regra que exige que os materiais utilizados durante o contacto com o sal, nas fases de recolha e transporte, sejam inertes.

Suprime-se o requisito de o produto ser vendido em embalagens seladas. A supressão deste requisito permite a venda do produto a granel aos consumidores.

A alteração não afeta o documento único.

8. *Elementos que justificam a relação com a área geográfica*

Os elementos que justificam a relação com o ambiente geográfico são reformulados e atualizados sem ser alterados. A relação continua a basear-se na reputação assente num método de produção que consiste numa antiga técnica de concentração de sal da água do mar e de recolha do «Sel de Guérande» e da «Fleur de sel de Guérande» com ferramentas manuais. Subjacentes aos elementos que justificam a relação com a área geográfica estão os fatores humanos que permitiram manter este produto tradicional ao longo dos anos, bem como as características do meio propícias à cristalização do sal nas salinas.

A alteração afeta o documento único.

9. *Rotulagem*

Atualizam-se as regras de rotulagem de modo a refletir a legislação em vigor, sendo aditada uma referência por motivos de clareza indicando que o logótipo da IGP deve figurar no mesmo campo visual que a denominação da mesma. Clarifica-se igualmente que o sítio Web do agrupamento requerente pode figurar na rotulagem.

A alteração afeta o documento único.

10. *Organismo de controlo*

Esta rubrica passa a mencionar os dados de contacto das autoridades francesas competentes em matéria de controlo, nomeadamente, o Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (INAO) e a Direcção-Geral da Concorrência, do Consumo e da Repressão da Fraude (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

A alteração não afeta o documento único.

11. *Requisitos nacionais*

Esta rubrica é apresentada sob a forma de um quadro com os principais elementos a controlar e os métodos de avaliação respetivos.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

N.º UE: PGI-FR-0861-AM01 — 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 25 SAL; ENXOFRE; TERRAS E PEDRAS; GESSO, CAL E CIMENTO

2501 — Sal (incluindo o sal de mesa e o sal desnaturado) e cloreto de sódio puro, mesmo em solução aquosa ou adicionados de agentes antiaglomerantes ou de agentes que assegurem uma boa fluidez; água do mar

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Por «Sel de Guérande» e «Fleur de sel de Guérande» entende-se sal marinho obtido por recolha manual exclusivamente em salinas, após a concentração e cristalização do sal da água. Trata-se de sal marinho não refinado nem lavado após a recolha. É constituído essencialmente por cristais de cloreto de sódio, mas também, naturalmente, por outros sais minerais e oligoelementos.

Propriedades físicas:

O «Sel de Guérande» tem um teor de matérias insolúveis inferior ou igual a 1 %, não contém corpos estranhos de dimensão superior a 8 mm e tem um teor de humidade inferior ou igual a 12 %.

A «Fleur de sel de Guérande» tem um teor de matérias insolúveis inferior ou igual a 0,20 %, não contém corpos estranhos de dimensão superior a 3,5 mm e tem um teor de humidade inferior ou igual a 12 %.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As seguintes operações são realizadas na área geográfica: recolha, armazenagem, triagem e acondicionamento inicial.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Sel de Guérande» e a «Fleur de sel de Guérande» devem ser acondicionados em recipientes fechados e identificados, mesmo que o acondicionamento seja temporário (na pendência de transformação e/ou reacondicionamento posterior), e comercializados junto do consumidor em recipientes fechados ou a granel.

A fim de assegurar a identificação adequada dos produtos, o «Sel de Guérande» e a «Fleur de sel de Guérande» só podem ser retirados da área geográfica após o acondicionamento e a rotulagem iniciais.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo inclui:

— a denominação «Sel de Guérande» para o sal cinzento e os produtos da secagem e trituração do mesmo,

— a denominação «Fleur de sel de Guérande» para a flor de sal,

— o logótipo IGP da União Europeia no mesmo campo visual que a denominação da IGP,

— o nome, o endereço e/ou o sítio Web do agrupamento [requerente].

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área abrange os departamentos e municípios seguintes:

No departamento de Loire Atlantique, os municípios de 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 e Trignac.

No departamento de Morbihan, os municípios de Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay e Théhillac.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação baseia-se na reputação do «Sel de Guérande» e da «Fleur de sel de Guérande», adquirida graças ao saber-fazer dos salineiros transmitido de geração em geração. Os produtos são o resultado de uma técnica de concentração do sal marinho através da evaporação natural da água. A área geográfica delimitada e o clima oceânico, aliados à recolha manual com recurso a ferramentas tradicionais, garantem ao «Sel de Guérande» e à «Fleur de sel de Guérande» as características únicas que construíram a sua sólida reputação ao longo dos anos.

Especificidade da área geográfica

Situada entre as fozes dos rios Loire e Vilaine, a região de Guérande caracteriza-se por um clima oceânico (invernos amenos, verões frescos) e, no verão, regista menos dias de chuva e menos precipitação (entre 500 e 600 mm por ano) do que a maioria das outras regiões francesas.

As salinas de Guérande estão implantadas na retaguarda das linhas do litoral, que as protegem da ondulação que chega às antigas ilhotas («*les bôles*») drenadas pelas marés ampliadas pelos *bondres** [canais de acesso] e *étiers** [canais de subida e descida das marés].

A natureza argilosa dos solos (e a impermeabilidade e plasticidade da argila) permitiu ao homem construir as salinas. As propriedades de retenção de calor da argila contribuem igualmente para a produção de sal, pois, em agosto, a argila absorve o calor diurno, depois transferido para as águas de superfície das salinas. Esta permuta de calor mantém as temperaturas noturnas elevadas nas *adernes** [salinas] e nos *œillets** [talhos], permitindo uma evaporação contínua.

Exposta às oscilações climáticas, a produção de «Sel de Guérande» e «Fleur de sel de Guérande» pode variar consideravelmente de ano para ano.

A forma de gerir os níveis de água nas diferentes bacias dos pântanos salgados e as técnicas utilizadas na recolha de «Sel de Guérande» e «Fleur de sel de Guérande» constituem um saber-fazer tradicional muito próprio. A arte do salineiro reside no modo como faz com que o sal presente na água — que circula em todas as bacias do sistema — se concentre durante várias semanas. Mais concretamente, ao regular o caudal da água e a sua espessura, o salineiro mantém uma salmoura concentrada nas salinas, muito próxima do ponto de cristalização.

A recolha de «Sel de Guérande» e «Sel de fleur de Guérande» só é autorizada nas salinas com a presença natural de argila e situadas entre os níveis alto e baixo das marés de águas vivas. A complexidade do sistema hidráulico e a estrutura das salinas são elementos essenciais da paisagem de Guérande e do saber-fazer local.

Especificidade dos produtos

O «Sel de Guérande» caracteriza-se predominantemente por uma cor ligeiramente acinzentada e um teor de humidade bastante elevado, que não pode exceder os 12 %. A «Fleur de sel de Guérande» caracteriza-se sobretudo pela cor branca natural e por um teor de humidade bastante elevado, que não pode exceder os 12 %. Por vezes, adquire um tom ligeiramente rosado devido à presença de microalgas (*Dunaliella salina*) e de flora bacteriana halófila. No entanto, esta cor desaparece durante a drenagem natural da flor de sal.

Devido à sua cristalização específica, a flor de sal é mais rara do que o sal cinzento.

Atendendo à sua origem marinha e à forma como são recolhidos, os produtos apresentam elevados níveis de magnésio biodisponível, bem como de cálcio, potássio e oligoelementos.

O «Sel de Guérande» e a «Fleur de sel de Guérande» são produtos naturais, não refinados, sem lavagem após a recolha e isentos de aditivos. O «Sel de Guérande» pode, eventualmente, ser triturado.

A estrutura das salinas, específica da bacia de Guérande, contribui para o saber-fazer tradicional. As salinas são constituídas por uma série de bacias interligadas de forma geométrica. Esta estrutura advém de fatores históricos e topográficos associados às propriedades do solo.

Devido à forma tradicional de exploração das salinas, a água é naturalmente autodepurada, sendo a matéria suspensa decantada ao longo de todo o circuito da água até esta chegar aos talhos, onde ocorre a recolha do sal e da flor de sal.

A flor de sal é recolhida manualmente com uma ferramenta especial denominada *lousse**. Procede-se à escumação da superfície dos talhos produtores de sal cinzento (um processo conhecido como *cueillette*) antes de este se encaminhar para o fundo da bacia, onde já não pode ser recolhido como flor de sal.

A recolha do «Sel de Guérande» divide-se em três etapas, nas quais os cristais são aglomerados no centro dos talhos, puxados para a *ladure* [um talude especial para o efeito] e aí colocados. As três etapas realizam-se em salmoura, utilizando ferramentas tradicionais. A utilização de um *las** [rodo] permite agitar a salmoura e fazer deslocar os cristais precipitados no fundo do talho sem levantar partículas de argila. O sal deslocado é então aglomerado na *ladure** [plataforma especial em volta da salina] antes de ser nela colocado.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto.

O método de recolha utilizado nas salinas da península de Guérande difere do aplicado noutras áreas de produção.

A complexidade do sistema hidráulico e a estrutura das salinas são elementos essenciais da paisagem de Guérande e do saber-fazer local.

O saber-fazer dos salineiros de Guérande caracteriza-se pela(o):

— utilização do virar da maré para reencher naturalmente os reservatórios (maré de águas vivas de grande amplitude) e esvaziar as salinas (maré de águas mortas), deslocando-se a água de uma bacia para outra por efeito da gravidade,

— utilização de três tipos de bacia: reservatórios, tanques de concentração e evaporação e talhos. As salinas têm tanques de concentração e talhos. Os reservatórios são sempre separados das salinas por diques,

— frequência da recolha: a recolha é sazonal (geralmente, entre meados de junho e meados de setembro) e realiza-se diariamente, desde que as condições meteorológicas sejam adequadas. A chuva faz parar ou retarda o processo de concentração de água do mar. Pelo contrário, o vento e a insolação são necessários para produzir sal cinzento e flor de sal,

— recolha do sal na salmoura: os talhos estão sempre cobertos com água, para não interromper o processo de concentração sempre que houver recolha de sal,

— processo não mecanizado de recolha e transporte do sal para a escombreira,

— atividade de empresas unipessoais, familiares ou cooperativas.

Estas características são essenciais para a produção e típicas do produto.

Os primeiros registos escritos de salinas na região de Guérande surgem no cartório da abadia de Redon, com data de 15 de dezembro de 854. Embora as salinas de Guérande tenham, efetivamente, florescido entre os séculos X e XIV, o número de talhos aumentou consideravelmente a partir do século XVI, atingindo o seu máximo no século XIX. Entre 1840 e 1960, a concorrência do sal-gema de outros países e do sal marinho do Mediterrâneo levou ao abandono ou à conversão das salinas para outros fins. A diminuição do uso do sal na conservação de alimentos levou também à queda da produção.

A partir de 1970, a produção de sal na bacia de Guérande recuperou. As salinas e as técnicas de produção são as mesmas utilizadas ao longo dos séculos precedentes. A reconstituição das salinas baseia-se nas técnicas tradicionais.

A península de Guérande acolhe o único centro de formação profissional para produtores de sal (em associação com a Câmara Agrícola do *Loire Atlantique*). Criado em 1979 pelos salineiros de Guérande, foi frequentado pela maioria dos profissionais ativos na costa atlântica francesa.

As qualidades gustativas e nutricionais específicas do «Sel de Guérande» e da «Fleur de sel de Guérande» são desde há muito reconhecidas em França e no resto do mundo. Durante séculos, o «Sel de Guérande» foi reconhecido como o sal dos amantes da gastronomia. Reza a tradição popular que o rei Luís XIV permitia apenas sal das salinas de Guérande à mesa, que, segundo ele, exalava um subtil aroma a violeta, reputação que perdurou até hoje.

Na década de 1930, a flor de sal foi publicitada com a denominação *fleur de sel de Loire inférieure* (flor de sal do Loire inferior). Porém, só no final da década de 1970 é que a denominação se tornou bem conhecida, substituindo gradualmente as denominações «sal branco», «sal fino» ou «sal de Guérande», anteriormente utilizadas por este produto antes de ser reconhecido no mercado.

A reputação das denominações «Sel de Guérande / «Fleur de sel de Guérande» acompanhou o desenvolvimento comercial destes produtos no final da década de 1980. A denominação «Sel de Guérande» foi promovida junto dos consumidores durante o lançamento comercial e publicitário da primeira ação coletiva reconhecida pelo Estado sob a denominação «Sel Marin de l'Atlantique», em 8 de julho de 1991. No mesmo período, a denominação «Fleur de sel de Guérande» registou também um desenvolvimento comercial significativo.

Centenas de artigos fazem menção ao «Sel de Guérande» e/ou à «Fleur de sel de Guérande» sublinhando a importância do trabalho dos salineiros em termos de qualidade, da especificidade dos produtos recolhidos (sal cinzento e flor de sal) e da gestão de uma zona costeira sensível.

O interesse do consumidor pelo «Sel de Guérande» e pela «Fleur de sel de Guérande» é atestado pelos estudos e inquéritos levados a cabo pelas empresas de comercialização e pelos profissionais da distribuição. No universo de um produto extremamente banalizado, o «Sel de Guérande» foi pioneiro na segmentação do mercado do sal que hoje distingue o «sal de origem». Muitas obras sobre alimentação e gastronomia aludem à reputação do «Sel de Guérande» e da «Fleur de sel de Guérande». Além disso, vários restaurantes de renome, em França e em muitos outros países, afirmaram a sua preferência por este sal.

Referência à publicação do caderno de especificações

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