C/2025/3939

16.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3939)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

UE PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande"

2. **Tipul de indicație geografică**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ produse agricole

☐ vinuri

☐ băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările descrise și justificate nu includ o modificare a denumirii indicației geografice protejate sau o modificare a utilizării indicației geografice protejate. Acestea nu riscă să anuleze legătura menționată la articolul 5 alineatul (2) litera (b) și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului. Prin urmare, aceste modificări corespund definiției unei modificări standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Serviciul competent al statului membru*

Se adaugă secțiunea „Serviciul competent al statului membru", care conține datele de contact ale Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO), în conformitate cu Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea nu afectează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupul solicitant*

Se precizează datele de contact ale APROSELA (Asociația pentru promovarea sării artizanale) și forma juridică a acesteia.

Modificarea nu afectează documentul unic.

3. *Tipul de produs*

Secțiunea referitoare la tipul de produs, definit anterior în funcție de clasă, se elimină din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Descrierea produsului*

Se elimină normele referitoare la culoarea roz a *fleur de sel* și ponderea sa în producția totală de sare.

Se adaugă detalii despre denumirea utilizată pentru amestecurile de sare și *fleur de sel*. În astfel de cazuri, se utilizează denumirea „Sel de Guérande".

Teza care descrie caracteristicile sării se reformulează pentru a se clarifica faptul că acestea se aplică în etapa inițială de ambalare. Valorile de bază pentru caracteristicile sării rămân neschimbate.

Se elimină cerința ca produsul să fie comercializat în ambalaje închise. Aceasta se înlocuiește cu cerința ca ambalarea inițială să se realizeze în aria geografică. Cerința este însoțită de mențiunea că produsul trebuie comercializat către consumatori fie în recipiente sigilate, fie în vrac.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Delimitarea ariei geografice*

Se aduc o serie de modificări la nivelul formulării acestei secțiuni, cu scopul de a se actualiza etapele care trebuie să se desfășoare în aria geografică și de a se respecta normele în vigoare. Cu toate acestea, se modifică delimitarea ariei geografice. Recoltarea, depozitarea, sortarea și ambalarea inițială trebuie să se desfășoare toate în aria geografică.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică*

În această secțiune, se adaugă o descriere a categoriilor de operatori și a activităților pe care aceștia le desfășoară în legătură cu caietul de sarcini al produsului.

Se elimină diagrama trasabilității, deoarece toate informațiile sunt incluse în tabelul de sinteză privind trasabilitatea.

Se elimină perioada de păstrare a documentelor, deoarece aceasta este inclusă în modalitățile de controlare a caietului de sarcini al produsului.

Modificarea nu afectează documentul unic.

7. *Descrierea metodei de obținere a produsului*

Se aduc anumite ajustări la nivelul ciclului de viață, mai precis se adaugă o etapă pentru stabilirea normelor privind condițiile de colectare și transport. Se elimină etapa referitoare la locul de prelucrare, deoarece această etapă se poate desfășura în afara ariei geografice. Caracteristicile fizice se elimină din etapa privind prelucrarea, deoarece acestea figurează deja cu aceleași valori în etapele privind sortarea și comercializarea produselor. În sfârșit, etapa privind ambalarea în recipiente sigilate devine etapa privind ambalarea inițială în recipiente sigilate.

O serie de norme care descriu mlaștinile și exploatarea unei mlaștini sărăturate se elimină, deoarece nu constituie elemente de inspecție. Se mențin mai multe norme pentru prezentarea uneltelor utilizate de producători în timpul producției și a procesului de transformare a apei de mare în sare.

Se adaugă o normă pentru clarificarea faptului că anvelopele și cutiile pentru fixarea prelatelor, care erau deja interzise pentru depozitarea de după recoltare, sunt interzise și pentru depozitarea de dinainte de ambalarea inițială.

Se adaugă o normă conform căreia materialele utilizate în timpul contactului cu sarea în etapele de colectare și de transportare trebuie să fie inerte.

Se exclude cerința ca produsul să fie comercializat în ambalaje închise. Eliminarea acestei cerințe permite comercializarea produsului în vrac către consumatori.

Modificarea nu afectează documentul unic.

8. *Detalii care confirmă legătura cu mediul geografic*

Detaliile care confirmă legătura cu mediul geografic se rescriu și se actualizează, fără a fi modificate. Legătura continuă să se bazeze pe o reputație clădită pe o metodă de producție care constă într-o tehnică străveche de concentrare a sării din apa de mare și de recoltare manuală a „Sel de Guérande” și a „Fleur de sel de Guérande” cu ajutorul unor unelte de mână. Alături de caracteristicile mediului care favorizează cristalizarea sării în mlaștinile sărăturate, factorii umani au permis menținerea acestui produs tradițional de-a lungul anilor, stând la baza detaliilor care confirmă legătura cu mediul geografic.

Modificarea vizează documentul unic.

9. *Etichetare*

Normele de etichetare se actualizează pentru a reflecta legislația actuală, adăugându-se, din motive de claritate, o trimitere în care se precizează că logoul IGP trebuie să figureze în același câmp vizual cu denumirea IGP. De asemenea, se clarifică faptul că site-ul grupului solicitant poate figura pe etichetă.

Modificarea vizează documentul unic.

10. *Organismul de control*

Sunt furnizate în prezent datele de contact ale autorităților responsabile cu inspecțiile la nivel național, și anume Institutul Național pentru Origine și Calitate (INAO) și Direcția Generală Concurență, Consumatori și Combaterea Fraudei (DGCCRF). Numele și datele de contact ale organismului de certificare pot fi consultate pe site-ul INAO și în baza de date a Comisiei Europene.

Modificarea nu afectează documentul unic.

11. *Cerințele naționale*

Această secțiune este prezentată sub forma unui tabel care prezintă principalele elemente care trebuie verificate și metodele de evaluare care trebuie utilizate.

Modificarea nu afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

Nr. UE: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 25 SARE; SULF; PĂMÂNTURI ȘI PIETRE; IPSOS, VAR ȘI CIMENT

2501 – Sare (inclusiv sarea de masă și sarea denaturată) și clorura de sodiu pură, chiar sub formă de soluție apoasă sau cu adaos de agenți antiaglomeranți sau agenți care asigură o bună fluiditate; apă de mare

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Sel de Guérande” (sarea de Guérande) și „Fleur de sel de Guérande” (florile de sare de Guérande) sunt săruri marine recoltate manual, provenite exclusiv din mlaștini sărăturate după concentrarea și cristalizarea sării din apă. Sunt săruri marine nerafinate, care nu sunt spălate după recoltare. Acestea sunt constituite în principal din cristale de clorură de sodiu, dar și din alte săruri minerale și oligoelemente.

Proprietăți fizice:

„Sel de Guérande” are un conținut de materie insolubilă de maximum 1 %, nu conține corpuri străine cu o dimensiune mai mare de 8 mm și are un conținut de umiditate de maximum 12 %.

„Fleur de sel de Guérande” are un conținut de materie insolubilă de maximum 0,20 %, nu conține corpuri străine cu o dimensiune mai mare de 3,5 mm și are un conținut de umiditate de maximum 12 %.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Următoarele operațiuni trebuie să se desfășoare în aria geografică: recoltarea, depozitarea, sortarea, ambalarea inițială.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsele „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande” trebuie ambalate în recipiente închise și identificate, chiar și atunci când ambalarea este temporară (până la orice prelucrare ulterioară și/sau reambalare), și să fie comercializate consumatorilor în recipiente sigilate sau în vrac.

Pentru a se asigura că produsele pot fi identificate în mod adecvat, „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande” pot părăsi aria geografică numai după ce au fost supuse ambalării inițiale și etichetării.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze:

— denumirea „Sel de Guérande” pentru sarea cenușie și pentru produsele obținute după uscarea și măcinarea sării;

— denumirea „Fleur de sel de Guérande” pentru sarea de tip *fleur de sel*;

— logoul IGP al Uniunii Europene, în același câmp vizual ca denumirea IGP;

— numele, adresa și/sau site-ul grupului (solicitant).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria cuprinde următoarele departamente și comune:

În departamentul Loire-Atlantique, comunele 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 și Trignac.

În departamentul Morbihan, comunele Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay și Théhillac.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura se bazează pe reputația produselor „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande”, dobândită datorită cunoștințelor transmise de paludieri (lucrători care extrag sarea) din generație în generație. Produsele sunt rezultatul unei tehnici prin care sarea de mare este concentrată prin evaporarea naturală a apei. Aria geografică delimitată și clima oceanică, la care se adaugă recoltarea manuală cu ajutorul unor unelte tradiționale, garantează caracteristicile unice ale produselor „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande”, care și-au clădit reputația puternică de-a lungul anilor.

Specificitatea ariei geografice

Situată între gura de vărsare a râului Loara și cea a râului Vilaine, regiunea Guérande se caracterizează printr-o climă oceanică (ierni blânde, veri răcoroase) și, în timpul verii, înregistrează mai puține zile ploioase și mai puține precipitații (între 500 și 600 mm pe an) decât majoritatea celorlalte regiuni din Franța.

Mlaștinile sărăturate din Guérande sunt implantate în spatele unor cordoane litorale care le protejează de valuri, pe pajiști maritime vechi („Les Bôles”), drenate de căi formate de maree și extinse prin *bondres** (canale de acces) și *étiers** (canale de maree).

Natura argiloasă a solurilor și plasticitatea și impermeabilitatea argilei au permis construirea salinelor. Proprietățile de retenție a căldurii ale argilei contribuie, de asemenea, la producerea sării, deoarece, în luna august, argila absoarbe căldura din timpul zilei, care este apoi transferată în apele de suprafață ale mlaștinilor sărăturate. Acest schimb de căldură menține ridicate temperaturile din timpul nopții în *adernes** (mlaștini sărăturate) și *œillets** (cristalizator) și permite continuarea evaporării.

Întrucât producția de „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande” este expusă la suișurile și coborâșurile climei, ea poate varia considerabil de la un an la altul.

Modul în care nivelurile apei sunt gestionate în diferitele bazine ale mlaștinilor sărăturate și tehnicile utilizate pentru recoltarea „Sel de Guérande” și a „Fleur de sel de Guérande” constituie cunoștințe tradiționale specifice. Priceperea paludierului constă în modul în care acesta permite concentrarea sării în apă – care circulă în toate bazinele sistemului – pe parcursul a mai multe săptămâni. În special, prin reglarea fluxului de apă și a grosimii acestuia, paludierul trebuie să mențină, în mlaștinile sărăturate, o saramură concentrată care să fie foarte aproape de punctul de cristalizare.

Produsele „Sel de Guérande” și „Sel de fleur de Guérande” pot fi recoltate numai din mlaștini sărăturate în care este prezentă în mod natural argilă în zona dintre flux și reflux unde avanplaja este generoasă. Complexitatea rețelei hidraulice și arhitectura salinelor sunt elemente esențiale ale peisajului din Guérande și ale cunoștințelor locale.

Specificitatea produsului

„Sel de Guérande” se caracterizează în principal prin culoarea ușor gri și prin conținutul de umiditate destul de ridicat, care nu poate depăși 12 %. „Fleur de sel de Guérande” se caracterizează în principal prin culoarea albă în mod natural și prin conținutul de umiditate destul de ridicat, care nu poate depăși 12 %. Uneori, produsul poate avea o nuanță ușor rozalie, ca urmare a prezenței microalgelor (*Dunaliella salina*) și a florei bacteriene halofile. Această culoare dispare însă în timpul scurgerii naturale a *fleur de sel*.

Datorită procesului său special de cristalizare, *fleur de sel* este mai rară decât sarea gri.

Datorită originii marine și modului în care sunt recoltate, produsele prezintă niveluri ridicate de magneziu biodisponibil, precum și de calciu, potasiu și oligoelemente.

„Sel de Guérande” și „Sel de fleur de Guérande” sunt produse naturale, nerafinate, nespălate după recoltare și fără aditivi. Eventual, sarea „Sel de Guérande” poate fi măcinată.

Specifică bazinului Guérande, structura mlaștinilor sărăturate este integrată în cunoștințele tradiționale. Mlaștinile sărăturate cuprind o serie de bazine întrepătrunse, de o formă geometrică. Factorii istorici și topografici legați de proprietățile solului sunt responsabili pentru această structură.

Datorită modului tradițional în care sunt exploatate mlaștinile sărăturate, apa este purificată în mod natural, iar materia în suspensie este decantată pe parcursul întregului circuit al apei, până când apa ajunge în cristalizatoarele din care se recoltează sarea și *fleur de sel*.

Fleur de sel se recoltează manual, cu o unealtă specifică numită *lousse**, prin colectare de pe suprafața cristalizatoarelor care produc sare gri (proces numit *cueillette*), înainte ca sarea să se precipite apoi pe fundul bazinelor, de unde nu mai poate fi recoltată ca *fleur de sel*.

„Sel de Guérande” se recoltează în trei etape: cristalele sunt adunate în mijlocul cristalizatoarelor, sunt apropiate de *ladure* (o platformă specială) și ridicate deasupra. Toate cele trei etape se realizează în saramură, cu unelte tradiționale. Mânuirea unei *las** (greblă de lemn) are scopul de a pune saramura din cristalizatoare în mișcare și de a permite deplasarea cristalelor depuse pe fundul cristalizatoarelor fără a antrena particulele de argilă. Sarea deplasată este apoi colectată în dreptul unei *ladure** (platformă specială de la marginea cristalizatorului), fiind apoi trasă pe aceasta.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

Modul de recoltare practicat în mlaștinile sărăturate din peninsula Guérande este diferit de cel din alte bazine de producție.

Complexitatea rețelei hidraulice și arhitectura salinelor sunt elemente esențiale ale peisajului din Guérande și ale cunoștințelor locale.

Cunoștințele paludierilor din Guérande se caracterizează prin următoarele aspecte:

— utilizarea schimbărilor mareelor atât pentru reumplerea naturală a rezervoarelor (maree înalte de o mare amplitudine), cât și pentru golirea mlaștinilor sărăturate (maree joase la cvadratură), deplasarea apei dintr-un bazin în altul fiind determinată de gravitație;

— utilizarea a trei tipuri de bazine: rezervoare, bazine de concentrare și de evaporare și cristalizatoare. Mlaștinile sărăturate conțin bazine de concentrare și cristalizatoare. Rezervoarele sunt separate de mlaștinile sărăturate întotdeauna prin zăgazuri;

— frecvența recoltării: recoltarea este sezonieră (în general, de la jumătatea lunii iunie până la jumătatea lunii septembrie) și se realizează zilnic, dacă există condițiile meteorologice adecvate. De fiecare dată când plouă, procesul de concentrare a apei de mare se oprește sau se încetinește. Pe de altă parte, vântul și lumina solară sunt necesare pentru producția de sare gri și de *fleur de sel*;

— recoltarea sării din saramură: cristalizatoarele sunt întotdeauna acoperite cu apă, astfel încât să nu se oprească procesul de concentrare de fiecare dată când se colectează sarea;

— proces nemecanizat de recoltare și de transportare a sării la halda de sare;

— întreprinderi individuale, familiale sau gestionate de membri.

Aceste caracteristici sunt esențiale pentru producție și pentru trăsăturile tipice ale produsului.

Primele consemnări scrise ale mlaștinilor sărăturate din regiunea Guérande se găsesc în cartularul abației din Redon din 15 decembrie 854. Deși mlaștinile sărăturate din Guérande chiar au cunoscut o dezvoltare înfloritoare între secolele al X-lea și al XIV-lea, numărul de bazine s-a dezvoltat considerabil începând cu secolul al XVI-lea, pentru a atinge apogeul în secolul al XIX-lea. În perioada 1840-1960, concurența din partea sării geme din alte țări și a sării de mare din Marea Mediterană a condus la abandonarea mlaștinilor sărăturate sau la schimbarea destinației acestora. Faptul că sarea se utiliza din ce în ce mai puțin pentru conservarea alimentelor a determinat, de asemenea, scăderea producției.

Începând din 1970, producția de sare din bazinul Guérande a fost reluată. Mlaștinile sărăturate și tehnicile de producție utilizate sunt aceleași ca în secolele precedente, iar mlaștinile sărăturate sunt recondiționate cu ajutorul unor tehnici tradiționale.

Peninsula Guérande găzduiește singurul centru de formare profesională pentru producătorii de sare (în asociere cu Camera de Agricultură din Loire-Atlantique). Majoritatea profesioniștilor care lucrează de-a lungul litoralului atlantic francez au participat la cursurile acestui centru de formare, înființat în 1979 de paludierii din Guérande.

Particularitățile gustative și nutriționale ale „Sel de Guérande” și ale „Fleur de sel de Guérande” sunt recunoscute de mult timp în Franța și la nivel mondial. De mai multe secole, produsul „Sel de Guérande” este recunoscut ca fiind sarea gurmanzilor. Potrivit unei legende populare, pe masa sa, regele Ludovic al XIV-lea permitea doar sarea din mlaștinile sărăturate din Guérande, despre care considera că avea o aromă subtilă de violete, o reputație care a fost transmisă până astăzi.

Fleur de sel a apărut în materiale publicitare pentru *fleur de sel de Loire Inférieure* care datează din anii 1930. Cu toate acestea, denumirea a devenit cunoscută abia la sfârșitul anilor 1970, înlocuind treptat denumirile „sare albă”, „sare fină” sau „sare de Guérande” care fuseseră utilizate anterior pentru acest produs, înainte ca acesta să se bucure de recunoaștere pe piață.

Notorietatea denumirilor „Sel de Guérande” și „Fleur de sel de Guérande” a însoțit dezvoltarea comercială a acestor produse la sfârșitul anilor 1980. Denumirea „Sel de Guérande” a fost promovată în rândul consumatorilor în timpul lansării comerciale și publicitare a primei acțiuni colective recunoscute de stat sub denumirea *Sel Marin de l'Atlantique*, la 8 iulie 1991. În aceeași perioadă, denumirea „Fleur de sel de Guérande” a cunoscut, de asemenea, o dezvoltare comercială semnificativă.

Sute de articole fac referire la „Sel de Guérande” și/sau la „Fleur de sel de Guérande”, subliniind importanța realizărilor paludierilor în ceea ce privește calitatea, caracterul special al produselor pe care le cultivă (sare gri și *fleur de sel*) și gestionarea unei zone de coastă sensibile.

Interesul consumatorilor față de „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande” reiese din studii și anchete realizate de societățile de comercializare și de profesioniștii în distribuție. Într-un univers extrem de banalizat în ceea ce privește produsele, sarea de Guérande a fost pionierul segmentului din piața sării care identifică astăzi „sărurile de origine”. Multe lucrări legate de alimente și gastronomie menționează reputația produsului „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”. În plus, mai mulți proprietari de restaurante celebri din Franța și din multe alte țări și-au exprimat preferința pentru această sare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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