C/2025/3939

16.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3939)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24. april 2025

1. **Ime proizvoda**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Nobena opisana in obrazložena sprememba ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe ali spremembe uporabe tega imena. Poleg tega ne more izničiti povezave iz člena 5(2), točka (b), in ne vsebuje dodatnih omejitev pri trženju proizvoda. Te spremembe zato ustrezajo opredelitvi standardne spremembe.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Pristojna služba v državi članici*

V skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 je bil dodan oddelek Pristojna služba v državi članici, v katerem so navedeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina vložnikov*

Navedeni so bili kontaktni podatki in pravna oblika združenja APROSELA (združenje za promocijo ročno pridelane soli).

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Oddelek, ki se nanaša na vrsto proizvoda, ki je bila včasih opredeljena z njegovim razredom, je bil črtan iz specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Pravila o rožnati barvi solnega cveta in njegovem deležu v skupni proizvodnji soli so bila črtana.

Dodane so bile podrobnosti v zvezi z imenom, ki se uporablja za mešanice soli in solnega cveta. V takih primerih se za proizvod uporablja ime „Sel de Guérande“.

Stavek, ki opisuje značilnosti soli, je bil preoblikovan, da je bolj jasno, da se te nanašajo na fazo prvega pakiranja. Temeljne vrednosti za značilnosti soli pa niso spremenjene.

Zahteva, da se proizvod prodaja v zaprti embalaži, je bila črtana. Namesto te je navedena zahteva, da se prvo pakiranje opravi na geografskem območju. Dodana je še navedba, da se proizvod potrošnikom trži bodisi v zaprti embalaži bodisi v razsutem stanju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Opredelitev geografskega območja*

Besedilo tega oddelka je bilo na več mestih spremenjeno, s čimer so posodobljene navedbe o fazah, ki jih je treba izvesti na geografskem območju, in se zagotovi, da se upoštevajo veljavna pravila. Poleg tega se je spremenila opredelitev geografskega območja. Pobiranje, skladiščenje, prebiranje in prvo pakiranje morajo potekati na geografskem območju.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja*

V oddelku je bil dodan opis kategorij gospodarskih subjektov in dejavnosti, ki jih izvajajo v skladu s specifikacijo proizvoda.

Diagram sledljivosti je bil črtan, saj so vse informacije navedene v zbirni preglednici sledljivosti.

Obdobje hrambe dokumentov je bilo črtano, saj je vključeno v ureditve za pregled specifikacije proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Opis metode pridobivanja proizvoda*

Uvedene so bile nekatere prilagoditve življenjskega cikla, pri tem je bila dodana faza, da se upoštevajo pravila o pobiranju in prevozu. Faza v zvezi s krajem predelave je bila črtana, saj lahko ta faza poteka zunaj geografskega območja. V navedbi faze v zvezi s predelavo so bile črtane fizikalne lastnosti, saj so te z enakimi vrednostmi navedene že v fazah prebiranja in trženja proizvodov. Nazadnje, faza v zvezi s pakiranjem v zaprto embalažo je postala faza v zvezi s prvim pakiranjem v zaprto embalažo.

Številna pravila, ki opisujejo soline in delovanje morskih solin, so bila črtana, saj ne spadajo v inšpekcijski nadzor. Ohranila so se številna pravila v zvezi z orodji, ki jih proizvajalci uporabljajo med proizvodnjo, in postopek proizvodnje soli iz morske vode.

Dodano je bilo pravilo, ki pojasnjuje, da so pnevmatike in plastične posode, s katerimi so se pritrdile ponjave in ki so že bile prepovedane med skladiščenjem po pobiranju soli, prepovedane tudi med skladiščenjem pred prvim pakiranjem.

Dodano je bilo pravilo, da morajo biti materiali, ki se uporabljajo v stiku s soljo med pobiranjem in prevozom, inertni.

Zahteva, da se proizvod prodaja v zaprti embalaži, je bila črtana. Črtanje te zahteve omogoča, da se proizvoda potrošnikom prodajata tudi v razsutem stanju.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem*

Podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem so bile brez sprememb preoblikovane in posodobljene. Povezava še naprej temelji na slovesu, ki izhaja iz metode proizvodnje, ta pa vključuje starodavno tehniko zgoščevanja morske vode v sol ter pobiranje soli „Sel de Guérande“ in solnega cveta „Fleur de sel de Guérande“ z ročnimi orodji. Zaradi človeških dejavnikov sta se ta tradicionalna proizvoda lahko ohranila dolga leta, k temu pa so pripomogle tudi značilnosti okolja, ki omogočajo kristalizacijo soli v morskih solinah, kar potrjuje podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

9. *Označevanje*

Pravila o označevanju so bila posodobljena, da odražajo veljavno zakonodajo, zaradi jasnosti pa je bilo dodatno navedeno, da mora biti logotip ZGO v istem vidnem polju kot ime ZGO. Pojasnjeno je bilo tudi, da se lahko na etiketi navede spletno mesto skupine vložnikov.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. *Nadzorni organ*

Zdaj so navedeni kontaktni podatki francoskih organov, pristojnih za nadzor: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletnem mestu inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

11. *Nacionalne zahteve*

Vsebina tega oddelka je v obliki tabele, v kateri so navedene glavne postavke, ki jih je treba preveriti, in metode ocenjevanja, ki jih je treba uporabiti.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EU št.: PGI-FR-0861-AM01 – 24. april 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 25 SOL; ŽVEPLO; ZEMLJINE IN KAMEN; MAVČNI MATERIALI, APNO IN CEMENT

2501 – navadna sol, vključno z jedilno soljo in denaturirano soljo, in čisti natrijev klorid, v vodni raztopini ali neraztopljena, ali z dodatkom ali brez dodatka snovi proti skepljanju ali za sipkost; morska voda

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ sta vrsti morske soli, ki se pobirata ročno in izvirata izključno iz morskih solin po naravnem procesu zgoščevanja soli do kristalizacije. Ti vrsti soli sta nepredelani in neoprani po pobiranju. Pretežno sta sestavljeni iz kristalov natrijevega klorida, naravno pa vsebujeta tudi druge mineralne soli in oligoelemente.

Fizikalne lastnosti:

Vsebnost netopnih snovi v soli „Sel de Guérande“ ne presega 1 %, v njej ni tujkov, večjih od 8 mm, vsebnost vlage pa ne presega 12 %.

Vsebnost netopnih snovi v solnem cvetu „Fleur de sel de Guérande“ ne presega 0,20 %, v njem ni tujkov, večjih od 3,5 mm, vsebnost vlage pa ne presega 12 %.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Na geografskem območju se izvajajo naslednji postopki: pobiranje, skladiščenje, prebiranje in prvo pakiranje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ morata biti pakirana v zaprti, označeni embalaži, tudi če je pakiranje začasno (do poznejše predelave in/ali prepakiranja), in se potrošnikom tržita v zaprti embalaži ali v razsutem stanju.

Za zagotovitev ustreznega označevanja proizvodov lahko sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ geografsko območje zapustita šele po prvem pakiranju in označevanju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označba vsebuje:

— ime „Sel de Guérande“ za sivo sol in proizvode, nastale po sušenju ali mletju soli,

— ime „Fleur de sel de Guérande“ za solni cvet,

— logotip ZGO Evropske unije v istem vidnem polju kot ime ZGO,

— ime, naslov in/ali spletno mesto skupine [vložnikov].

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednja departmaja in občine:

v departmaju Loire-Atlantique občine 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 in Trignac;

v departmaju Morbihan občine Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay in Théhillac.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava temelji na slovesu soli „Sel de Guérande“ in solnega cveta „Fleur de sel de Guérande“, ki sta ga pridobila na podlagi znanja in veščin solinarjev, ki se prenašajo iz roda v rod. Proizvoda sta rezultat tehnike zgoščevanja morske vode v sol ob naravnem izhlapevanju vode. Opredeljeno geografsko območje, oceansko podnebje in ročno pobiranje s tradicionalnim orodjem zagotavljajo, da imata sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ edinstvene značilnosti, ki so z leti pridobile velik sloves.

Posebnost geografskega območja

Za območje Guérande, ki leži med ustjema Loare in Vilaine, je značilno oceansko podnebje (z milimi zimami in svežimi poletji), poleti pa ima manj deževnih dni in manj padavin (med 500 in 600 milimetrov na leto) kot večina drugih francoskih območij.

Morske soline območja Guérande ležijo za obalnimi pasovi, ki jih ščitijo pred valovi, na nekdanjih morskih travnikih (*bôles*), s katerih voda odteka po plimskih tokih, podaljšanih z *bondres** (dostopni kanali) in *étiers** (plimski kanali).

Glina v tleh ter plastičnost in neprepustnost gline so človeku omogočile gradnjo morskih solin. Tudi lastnost gline, da zadržuje toploto, prispeva k proizvodnji soli, saj glina avgusta absorbira dnevno toploto, ki se nato prenaša na površinske vode morskih solin. Zaradi tega prenosa toplote so temperature v *adernes** (v morskih solinah) in *œillets** (v kristalizacijskih bazenih) visoke tudi ponoči, zaradi česar se lahko izhlapevanje vode nadaljuje.

Ker je proizvodnja soli „Sel de Guérande“ in solnega cveta „Fleur de sel de Guérande“ odvisna od spreminjajočih se vremenskih razmer, se lahko iz leta v leto zelo razlikuje.

Način upravljanja ravni vode v različnih bazenih morskih solin in tehnike pobiranja soli „Sel de Guérande“ in solnega cveta „Fleur de sel de Guérande“ tvorijo posebno tradicionalno znanje in veščine. Veščina solinarja je, da omogoči, da se sol v vodi, ki kroži po vseh bazenih, ki tvorijo sistem, v nekaj tednih postopno zgosti. Solinar mora zlasti z upravljanjem pretoka vode in njene gostote v poslužnicah vzdrževati koncentracijo slanice, ki je zelo blizu meji kristalizacije.

Sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ se lahko pobirata le v morskih solinah, kjer so naravna glinena območja, hkrati so to območja med najvišjo in najnižjo ravnjo bibavice z velikim razponom plimovanja. Zapletenost omrežij vodnih poti in arhitektura morskih solin sta ključna dejavnika krajine ter guérandskih znanj in veščin.

Posebnosti proizvodov

Za sol „Sel de Guérande“ sta značilni predvsem svetlo siva barva in precej visoka vsebnost vlage, ki ne sme presegati 12 %. Za solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ sta značilni predvsem naravno bela barva in precej visoka vsebnost vlage, ki ne sme presegati 12 %. Včasih ima lahko svetlo rožnat odtenek zaradi prisotnosti mikroalg (*Dunaliella salina*) in halofilne bakterijske flore. Ta barva izgine med naravnim odcejanjem solnega cveta.

Solnega cveta je zaradi posebne kristalizacije manj od sive soli.

Proizvoda imata zaradi svojega morskega izvora in načina pobiranja visoke ravni biorazpoložljivega magnezija ter kalcija, kalija in elementov v sledovih.

Sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Sel de fleur de Guérande“ sta naravna, nepredelana proizvoda, neoprana po pobiranju in brez dodatkov. „Sel de Guérande“ se lahko tudi zmelje.

Arhitektura morskih solin, ki je značilna za guérandski bazen, prispeva k tradicionalnemu znanju in veščinam. Morske soline sestavljajo številni prepleteni bazeni geometrijskih oblik. Ta arhitektura je rezultat zgodovinskih in topografskih dejavnikov, povezanih z lastnostmi tal.

Tradicionalni način upravljanja morskih solin omogoča naravno čiščenje vode in usedanje suspendiranih snovi po celotnem vodnem krogu, preden voda prispe v kristalizacijske bazene, kjer se pobirata sol in solni cvet.

Solni cvet se pobira ročno s posebnim orodjem, imenovanim *lousse**, s posnemanjem s površine kristalizacijskih bazenov, v katerih nastaja siva sol (postopek, imenovan *cueillette* (nabiranje)), še preden se posede na dno bazena, kjer ga ni več mogoče pobrati kot solni cvet.

Sol „Sel de Guérande“ se pobira v treh korakih: kristali se zbirajo sredi kristalizacijskih bazenov, nato se približajo *ladure* (površini ob kristalizacijskem bazenu) in postrgajo nanjo. Vsi trije koraki potekajo v slanici z uporabo tradicionalnih orodij. Orodje *las** (leseno strgalo) se uporablja zato, da se slanica v kristalizacijskem bazenu spravi v gibanje in se tako omogoči premikanje kristalov, usedlih na dno kristalizacijskih bazenov, ne da bi se pri tem dvignili glineni delci. Sol, ki se premika, se približa *ladure** (površini ob kristalizacijskem bazenu), nato pa se postrga nanjo.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

Način pobiranja v morskih solinah na polotoku Guérande se razlikuje od načina pobiranja na drugih območjih proizvodnje.

Zapletenost omrežij vodnih poti in arhitektura morskih solin sta ključna dejavnika krajine ter guérandskih znanj in veščin.

Značilnosti znanja in veščin solinarjev na polotoku Guérande so zlasti:

— izkoriščanje bibavice za naravno napajanje rezervoarjev (plima z velikim razponom plimovanja) in praznjenje morskih solin (oseka), pri čemer se voda iz enega bazena v drugega pretaka zaradi gravitacije;

— uporaba treh vrst bazenov: rezervoarji, površine za zgoščevanje v sol in izhlapevanje ter kristalizacijski bazeni. Morske soline vsebujejo površine za zgoščevanje v sol in kristalizacijske bazene. Rezervoarji so od morskih solin vedno ločeni z nasipi;

— periodičnost pobiranja: pobiranje je sezonsko (običajno od sredine junija do sredine septembra) in poteka vsak dan ob ugodnih vremenskih razmerah. Morebiten dež ustavi ali upočasni proces zgoščevanja morske vode v sol. Za proizvodnjo sive soli in solnega cveta pa sta potrebna veter in sonce;

— pobiranje soli v slanici: kristalizacijski bazeni so vedno polni vode, da se zgoščevanje ne ustavi vsakič, ko se sol pobere;

— nemehanizirani postopki pobiranja in prevoza soli do kupa soli;

— z dejavnostjo se ukvarjajo posamezniki, družine ali skupnosti.

Te značilnosti so poglavitne za proizvodnjo in tipične lastnosti proizvodov.

Prve zapise o morskih solinah na območju Guérande je mogoče najti v cerkvenem arhivu opatije Redon z datumom 15. december 854. Čeprav so guérandske morske soline resnično cvetele med 10. in 14. stoletjem, se je število kristalizacijskih bazenov občutno povečevalo od 16. stoletja in višek doseglo v 19. stoletju. Med letoma 1840 in 1960 so se morske soline zaradi konkurence kamene soli iz drugih držav in morske soli iz Sredozemlja opuščale ali preusmerjale v druge namene. Na upad proizvodnje je vplivala tudi manjša uporaba soli za konzerviranje hrane.

Po letu 1970 se je pridelava soli v guérandskem bazenu znova razvila. Soline, ki se izkoriščajo, in pridelovalne tehnike so iste kot tiste, ki so se uporabljale v preteklih stoletjih, in obnovitev solin temelji na tradicionalnih tehnikah.

Na polotoku Guérande je edini center za poklicno usposabljanje pridelovalcev soli (v sodelovanju s kmetijsko zbornico Loire-Atlantique). V tem centru za poklicno usposabljanje, ki so ga leta 1979 ustanovili solinarji z območja Guérande, se je šolala večina danes poklicnih solinarjev, ki delajo ob francoski atlantski obali.

Sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ sta zaradi posebnega okusa in prehranskih odlik že dolgo priznana v Franciji in drugje po svetu. Sol „Sel de Guérande“ že stoletja velja za sol za sladokusce. Po ljudskem izročilu naj bi kralj Ludvik XIV. na svoji mizi dovolil le sol iz guérandskih morskih solin, za katero je ugotovil, da ima nežen vonj po vijolici, ta sloves pa se je ohranil vse do danes.

Solni cvet je omenjen v oglasih iz tridesetih let 20. stoletja za *fleur de sel de Loire Inférieure*. Ta ime pa se je razširilo šele konec sedemdesetih let 20. stoletja, ko je postopno nadomestilo izraze „bela sol“, „fina sol“ ali „guérandska sol“, ki so se za ta proizvod uporabljali, preden se je uveljavil na trgu.

Sloves imen „Sel de Guérande“ in „Fleur de sel de Guérande“ je rasel skupaj s tržnim razvojem proizvodov konec osemdesetih let 20. stoletja. Ime „Sel de Guérande“ se je potrošnikom tržilo med tržnim in oglaševalskim lansiranjem prvega skupnega projekta, ki ga je država 8. julija 1991 priznala pod imenom *Sel Marin de l'Atlantique* (atlantska morska sol). V istem obdobju je tudi ime „Fleur de sel de Guérande“ doseglo pomemben tržni razvoj.

„Sel de Guérande“ in/ali „Fleur de sel de Guérande“ sta navedena v več sto člankih, v katerih se poudarjajo pomen dosežkov solinarjev v zvezi s kakovostjo, posebnosti proizvodov, ki ju pridelujejo (siva sol in solni cvet), in upravljanje občutljivega obalnega območja.

Zanimanje potrošnikov za sol „Sel de Guérande“ in solni cvet „Fleur de sel de Guérande“ je razvidno iz študij in raziskav, ki so jih opravili trgovinska podjetja in distributerji. Na trgu izjemno običajnega proizvoda je sol „Sel de Guérande“ pionirka segmenta trga soli, na katerem je danes prepoznavna kot „sol s poreklom“. Sloves soli „Sel de Guérande“ in solnega cveta „Fleur de sel de Guérande“ se omenja v številnih kulinaričnih in gastronomskih delih. Poleg tega številni priznani gostinci v Franciji in številnih drugih državah navajajo, da je to njihova najljubša sol.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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