Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3939

16.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3939)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24 april 2025

1. **Produktens namn**

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

De beskrivna och motiverade ändringarna inbegriper inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. De riskerar inte att upphäva det samband som avses i artikel 5.2 b, och innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. Dessa ändringar uppfyller därför definitionen av en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Avsnittet ”Behörig myndighet i medlemsstaten” har lagts till med kontaktuppgifter till *Institut national de l’origine et de la qualité* (Nationella institutet för ursprung och kvalitet, INAO) i enlighet med förordning (EU) 2024/1143.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ansökande grupp*

Kontaktuppgifter till och rättslig form för APROSELA (*Association pour la Promotion du Sel Artisanal*, organisation för marknadsföring av hantverkssalt) har lagts till.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Produkttyp*

Avsnittet om produkttypen, som tidigare definierats efter klass, har strukits ur produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Produktbeskrivning*

Bestämmelserna om den rosa färgen hos *fleur de sel* och produktens andel av den totala saltproduktionen har tagits bort.

Närmare uppgifter har lagts till om det namn som används för blandningar av salt och *fleur de sel*. I sådana fall används namnet ”Sel de Guérande”.

Den mening som beskriver saltets egenskaper har omformulerats för att klargöra att dessa gäller under det första förpackningsstadiet. De underliggande värdena för saltets egenskaper har inte ändrats.

Kravet på att produkten ska säljas i förseglade förpackningar har tagits bort. Det har ersatts med ett krav på att den första förpackningen ska äga rum i det geografiska området. Som tillägg till detta krav föreskrivs att produkten ska saluföras till konsumenterna antingen i förseglade behållare eller i lösvikt.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Avgränsning av det geografiska området*

Ordalydelsen i detta avsnitt har ändrats för att uppdatera de steg som måste äga rum i det geografiska området och för att följa gällande regler. Avgränsningen av det geografiska området har emellertid också ändrats. Skörden, lagringen, sorteringen och den första förpackningen måste äga rum i det geografiska området.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Faktorer som bevisar att produkten kommer från det geografiska området*

En beskrivning av de olika kategorierna av aktörer och de verksamheter de bedriver inom ramen för produktspecifikationen har lagts till i avsnittet.

Flödesschemat för spårbarhet har tagits bort, eftersom alla uppgifter finns i den sammanfattande tabellen över spårbarhet.

Lagringstiden för dokument har tagits bort, eftersom den ingår i bestämmelserna om kontroll av produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Beskrivning av produktens framställningsmetod*

Vissa ändringar har gjorts när det gäller livscykeln; framför allt har ett steg lagts till för att fastställa regler om villkoren för insamling och transport. Steget som rör bearbetningsplatsen har tagits bort, eftersom detta steg får äga rum utanför det geografiska området. De fysiska egenskaperna har strukits från bearbetningssteget, eftersom de redan förekommer med samma värden i stegen för sortering och saluföring av produkterna. Slutligen har det steg som rör förpackning i förseglade behållare blivit det steg som gäller den första förpackningen i förseglade behållare.

Ett antal regler som beskriver saltträsken och skötseln av en saltdamm har strukits eftersom de inte ingår i inspektionspunkterna. Flera regler har bibehållits för att beskriva de verktyg som producenterna använder under produktionen och den process som används för att omvandla havsvatten till salt.

En regel har lagts till för att klargöra att förbudet mot att använda däck och konservburkar för att hålla presenningar på plats, vilket redan gällde vid lagring efter skörd, även ska gälla vid lagring före den första förpackningen.

En regel om att material som kommer i kontakt med salt under insamling och transport ska vara inerta har lagts till.

Kravet på att produkten ska säljas i förseglade förpackningar har strukits. Strykningen av detta krav gör att produkten kan säljas i lösvikt till konsumenterna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Uppgifter om sambandet med det geografiska området*

Uppgifterna om sambandet med det geografiska området har skrivits om och uppdaterats utan att ändras. Grunden för sambandet är fortfarande det anseende som byggts upp genom en produktionsmetod med urgammal teknik som används för att koncentrera salt från havsvatten och samla in ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” manuellt med hjälp av handverktyg. Denna traditionella produkt har kunnat bevaras under årens lopp tack vare de mänskliga faktorerna och egenskaperna hos den miljö som bidrar till saltkristalliseringen i saltdammarna, vilka tillsammans utgör grunden för sambandet med det geografiska området.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Märkning*

Märkningsreglerna har uppdaterats för att återspegla gällande lagstiftning, och det har klargjorts att logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ska finnas i samma synfält som namnet på den skyddade geografiska beteckningen. Det har även klargjorts att den ansökande gruppens webbplats får anges på etiketten.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

10. *Kontrollorgan*

Kontaktuppgifter till de myndigheter som ansvarar för kontroller på nationell nivå, dvs. *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) och *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF), har lagts till. Certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter finns på INAO:s webbplats och i Europeiska kommissionens databas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Nationella krav*

Detta avsnitt presenteras i form av en tabell som visar de huvudpunkter som ska kontrolleras och de utvärderingsmetoder som ska användas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

EU-nr: PGI-FR-0861-AM01 – 24 april 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 25 SALT; SVAVEL; JORD OCH STEN; GIPS, KALK OCH CEMENT

2501 – Salt (inbegripet bordssalt och denaturerat salt) och ren natriumklorid, även i vattenlösning och även med tillsats av klumpförebyggande medel eller flytmedel; havsvatten

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” är havssalt som skördas för hand och som uteslutande kommer från saltträsk där saltet i vattnet koncentreras och kristalliseras. Det rör sig om oraffinerat havssalt som inte tvättas efter skörden. Saltet består huvudsakligen av natriumkloridkristaller, men även andra naturligt förekommande mineralsalter och spårelement.

Fysiska egenskaper:

”Sel de Guérande” har en halt av olösliga ämnen som inte överstiger 1 %, innehåller inte några främmande föremål som är större än 8 mm och har en vattenhalt som inte överstiger 12 %.

”Fleur de sel de Guérande” har en halt av olösliga ämnen som inte överstiger 0,20 %, innehåller inte några främmande föremål som är större än 3,5 mm och har en vattenhalt som inte överstiger 12 %.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande moment ska utföras i det geografiska området: skörd, lagring, sortering och första förpackning.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” ska förpackas i slutna och märkta behållare, även om förpackningen är tillfällig (i väntan på senare bearbetning och/eller omförpackning), och saluföras till konsumenterna i förseglade behållare eller i lösvikt.

För att säkerställa att produkterna kan identifieras på lämpligt sätt får ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” endast avlägsnas från det geografiska området efter att ha genomgått den första förpackningen och märkningen.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla

— namnet ”Sel de Guérande” för det gråa salt och de produkter som bildas genom torkning eller malning av saltet,

— namnet ”Fleur de sel de Guérande” för salt som produceras enligt reglerna för *fleur de sel*,

— EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning i samma synfält som namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

— namn, adress och/eller webbplats för (den sökande) gruppen.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området omfattar följande departement och kommuner:

I departementet Loire-Atlantique: kommunerna 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 och Trignac.

I departementet Morbihan: kommunerna Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay och Théhillac.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet bygger på det anseende som ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” har fått tack vare den kunskap som saltproducenterna fört vidare mellan generationer. Produkterna är resultatet av en teknik där havssalt koncentreras genom naturlig avdunstning av vattnet. Det avgränsade geografiska området och havsklimatet, i kombination med den manuella skörden med traditionella verktyg, ger ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” unika egenskaper som har byggt upp produkternas goda anseende under årens lopp.

Specifika uppgifter om det geografiska området

Regionen Guérande ligger mellan floderna Loires och Vilaines mynningar och kännetecknas av ett havsklimat (milda vintrar, kalla somrar) med färre regndagar under sommaren och mindre årsnederbörd (mellan 500 och 600 mm per år) än de flesta andra regioner i Frankrike.

Saltträsken i Guérande ligger bakom sanddyner som skyddar dem från dyningarna längs de gamla kustnära ängar (Les Bôles) som dräneras av ett system med *bondres** (försörjningskanaler) och *étiers** (tidvattenkanaler).

Lerhalten i jordarna och det faktum att leran är formbar och ogenomtränglig gjorde det möjligt att anlägga saltdammar. Lerans värmebevarande egenskaper bidrar också till saltproduktionen, eftersom leran under augusti månad absorberar dagsvärmen och överför den till saltdammarnas ytvatten. Denna värmeväxling bidrar till en hög nattemperatur i områdets *adernes** (reservoarer) och *œillets** (kristalliseringsbassänger), så att avdunstningen kan fortsätta.

Eftersom produktionen av ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” är utsatt för klimatets nycker kan den variera avsevärt från ett år till ett annat.

Regleringen av vattennivåerna i bassängerna och de metoder som används för att skörda ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” visar på ett särskilt traditionellt kunnande. Saltproducenternas kunskaper framgår av det sätt på vilket de låter vattnet cirkulera i alla bassänger i systemet så att saltet koncentreras under flera veckor. Genom att reglera vattnets flöde och djup ser de till att det koncentrerade saltvattnet i reservoarerna hela tiden ligger mycket nära kristallisationspunkten.

”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” kan endast utvinnas ur saltträsk där det finns naturligt förekommande lera, på en plats med stor skillnad mellan högvatten och lågvatten. Vattennätets komplexitet och saltdammarnas uppbyggnad är viktiga inslag i landskapet och i det lokala kunnande som finns i Guérande.

Produktens särskilda egenskaper

”Sel de Guérande” kännetecknas främst av sin svagt gråaktiga färg och relativt höga vattenhalt, som inte får överstiga 12 %. ”Fleur de sel de Guérande” kännetecknas främst av sin naturligt vita färg och relativt höga vattenhalt, som inte får överstiga 12 %. Det kan ibland ha en svagt rosaaktig färg på grund av förekomsten av mikroalger (*Dunaliella salina*) och en halofil bakterieflora. Färgen försvinner emellertid efter den naturliga torkningen av *fleur de sel*.

Fleur de sel är ovanligare än grått salt på grund av sin speciella kristallisering.

Produkternas marina ursprung och det sätt på vilket de skördas ger dem höga halter av såväl biologiskt tillgängligt magnesium som kalcium, kalium och olika spårelement.

”Sel de Guérande” och ”Sel de fleur de Guérande” är naturliga, oraffinerade produkter som inte tvättas efter utvinningen och som är helt fria från tillsatser. ”Sel de Guérande” kan även vara malet.

Saltdammarnas uppbyggnad, som är specifik för Guérandebäckenet, bidrar till det traditionella kunnandet. Saltdammarna utgör en serie sammanlänkade, geometriskt formade bassänger. Denna struktur har sitt ursprung i historiska och topografiska faktorer som kan kopplas till markegenskaperna.

Tack vare den traditionella skötseln av saltdammarna renas vattnet naturligt, så att de suspenderade ämnena dekanteras genom hela vattnets kretslopp tills vattnet når de kristalliseringsbassänger där salt och *fleur de sel* skördas.

Fleur de sel skördas för hand med hjälp av ett särskilt verktyg (*lousse**) som används för att skumma av vattenytan på de kristalliseringsbassänger som producerar grått salt (en process som kallas *cueillette*) innan saltet sjunker till botten av bassängen där det inte längre kan skördas som *fleur de sel*.

”Sel de Guérande” skördas i tre steg: Kristallerna samlas ihop i mitten av kristalliseringsbassängerna och förs därefter till en *ladure* (en särskild plattform) till vilken de lyfts över efterhand. Alla tre stegen utförs i saltvatten med traditionella verktyg. Användningen av en *las** (träkratta) gör att saltvattnet i kristalliseringsbassängerna kan röras om så att de kristaller som faller till botten av bassängen kan flyttas samtidigt som lerpartiklarna lämnas kvar. Det salt som flyttats samlas sedan in vid en *ladure** (en särskild plattform vid kanten av kristalliseringsbassängen) innan de lyfts över till den.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

Den skördemetod som används i saltträsken på Presqu’île Guérandaise skiljer sig från den metod som används i andra produktionsområden.

Vattennätets komplexitet och saltdammarnas uppbyggnad är viktiga inslag i landskapet och i det lokala kunnande som finns i Guérande.

Det kunnande som uppvisas av saltproducenterna i Guérande kännetecknas av följande:

— Användningen av förändringar i tidvattnet för att på ett naturligt sätt fylla på reservoarerna (högvatten med stora tidvattenskillnader) och för att tömma saltdammarna (låg nipflod) genom att vattnet flyttas från en bassäng till en annan med hjälp av tyngdkraften.

— Användningen av tre typer av bassänger: reservoarer, koncentrations- och avdunstningsdammar samt kristalliseringsbassänger. Saltdammarna omfattar koncentrationsdammar och kristalliseringsbassänger. Överallt finns det vallar som separerar reservoarerna från saltdammarna.

— Skördeperioden: Skörden är säsongsbunden (i regel från mitten av juni till mitten av september) och sker dagligen när väderförhållandena är de rätta. Varje gång det regnar avbryts eller försenas koncentrationen av havsvattnet. Vind och sol är därför helt avgörande för produktionen av grått salt och *fleur de sel*.

— Skörden av saltet från saltvattnet: Kristalliseringsbassängerna är alltid täckta med vatten, så att koncentrationsprocessen inte avbryts varje gång saltet samlas in.

— Den manuella skördeprocessen och transporten av saltet till salthögen.

— De enskilda, familjedrivna eller medlemsdrivna företagen.

Dessa faktorer är avgörande för framställningen av produkten och dess typiska egenskaper.

De första skriftliga uppgifterna om saltdammar i regionen Guérande finns i ett dokument från klostret i Redon som daterats till den 15 december 854. Produktionen i Guérandes saltträsk blomstrade redan mellan 900-talet och 1300-talet, men från 1500-talet och fram till 1800-talet skedde en stor ökning av antalet kristalliseringsbassänger. Mellan 1840 och 1960 ledde konkurrensen från bergssalt från andra länder och havssalt från Medelhavet till att saltträsken övergavs eller fick andra användningsområden. Den minskade användningen av salt för konservering av livsmedel ledde också till att produktionen minskade.

Sedan 1970 har saltproduktionen i Guérande återigen ökat. De saltdammar och produktionstekniker som används är desamma som under tidigare århundraden, och saltdammarna återställs med hjälp av traditionella metoder.

På halvön Presqu’île Guérandaise ligger Frankrikes enda yrkesutbildningscentrum för saltproducenter (i samarbete med jordbrukskammaren i departementet Loire-Atlantique). De flesta yrkesverksamma längs den franska Atlantkusten har utbildats vid detta centrum, som inrättades 1979 av Guérandes saltproducenter.

De smak- och näringsmässiga särdrag som kännetecknar ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” har länge erkänts i Frankrike och i hela världen. ”Sel de Guérande” har varit uppskattat av matälskare under flera århundraden. Enligt berättelser tillät Ludvig XIV endast salt från Guérandes saltträsk på sitt matbord och han uppskattade särskilt dess subtila violdoft, de här berättelserna lever vidare än i dag.

Namnet *fleur de sel* har förekommit i reklam för *fleur de sel de Loire Inférieure* sedan 1930-talet. Det var emellertid först i slutet av 1970-talet som namnet blev välkänt och gradvis ersatte benämningarna ”vitt salt”, ”fint salt” eller ”salt från Guérande”, vilka tidigare användes för produkten innan den fick sitt erkännande på marknaden.

Anseendet för namnen ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” gick hand i hand med den kommersiella utvecklingen av dessa produkter i slutet av 1980-talet. Salt med namnet ”Sel de Guérande” salufördes till konsumenterna i samband med marknadsförings- och reklamkampanjen för den första kollektiva åtgärd som staten erkände under namnet *Sel Marin de l'Atlantique* den 8 juli 1991. Under samma period fick även namnet ”Fleur de sel de Guérande” en stor kommersiell spridning.

I de hundratals artiklar som hänvisar till ”Sel de Guérande” och/eller ”Fleur de sel de Guérande” betonas särskilt betydelsen av saltproducenternas arbete när det gäller kvaliteten, särdragen hos de skördade produkterna (grått salt och *fleur de sel*) och förvaltningen av det känsliga kustområdet.

Konsumenternas intresse för ”Sel de Guérande” och ”Fleur de sel de Guérande” har uppmärksammats i studier och undersökningar som genomförts av kommersiella marknadsföringsorganisationer och distributörer. På en marknad för en mycket alldaglig produkt har ”Sel de Guérande” varit banbrytande i det segment som i dag utgörs av ”ursprungligt salt”. Anseendet hos ”Sel de Guérande” eller ”Fleur de sel de Guérande” omnämns även i ett stort antal publikationer om livsmedel och gastronomi. Dessutom har flera kända köksmästare i Frankrike och i andra länder uttryckt sin uppskattning för detta salt.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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