

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 353/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„PIRANSKA SOL”****NR WE: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Piranska sol”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Piranska sol” jest solą morską uzyskiwaną wyłącznie z panwi solnych w Sečovlje i Strunjan, produkowaną w oparciu o wodorosty i minerały tworzące naturalną bazę o nazwie „petola”, co wywiera znaczący wpływ na kolor i jakość tej soli. Produkowana zgodnie z 700-letnią tradycją sól jest zbierana ręcznie każdego dnia, przy pomocy tradycyjnych narzędzi. Dzięki codziennemu grabieniu kryształ soli „Piranska sol” są mniejsze, mniej zbite, a ich rozmiar nie przekracza zazwyczaj 6,3 mm.

Krystalizując, sól przybiera formę białych lub szarych kryształów, z pozostałościami zanieczyszczeń naturalnego pochodzenia. Dzięki stosowanej metodzie zbierania kryształ soli są delikatne i szybko się rozpuszczają. Przy mieleniu kryształ soli wydzielają wyraźny zapach morza.

„Piranska sol” typu „fleur de sel” krystalizuje na powierzchni solanki w zbiornikach służących krystalizacji, co nadaje jej kryształom, zachowującym odrobinę wody morskiej, charakterystyczną strukturę. Kształt kryształów soli typu „fleur de sel” oraz zawarta w nich solanka sprawiają, że kryształ szybko się rozpuszczają.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Parametr	Wartość	Jednostka
Gęstość objętościowa przed magazynowaniem	maks.	950 kg/m ³
NaCl (w oparciu o masę suchą)	min.	95 %
Mg ²⁺	min.	0,2 %
Ca ²⁺	min.	0,1 %
Ołów (Pb)	<	2 mg/kg
Kadm (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arszenik (As)	<	0,5 mg/kg
Rtęć (Hg)	<	0,1 mg/kg
Miedź (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Każdy etap produkcji soli „Piranska sol”, poczynając od wykorzystania panwi solnych, przez przygotowanie „petoli”, przetwarzanie soli (wypełnianie zbiorników panwi, produkcję solanki, krystalizację, grabienie ręczne, dekantację, suszenie, mielenie i przesiewanie), musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Sól „Piranska sol” produkuje się na obszarze geograficznym parku narodowego Sečovlje soline oraz rezerwatu przyrody Strunjan w miejscowościach Piran i Izola na wybrzeżu słoweńskim.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat na obszarze geograficznym jest śródziemnomorski. Z uwagi na podłoże i otwarcie zatoki oraz dolin na główne wiatry na terenie obydwu panwi solnych panuje lepsza równowaga pomiędzy opadami deszczu i dziennym procesem parowania niż na otaczających je obszarach. Najważniejsze wiatry to ciepły mistral wiejący znad morza w stronę dolin w ciągu dnia oraz bora, wiatr wiejący w odwrotnym kierunku nocą.

Podłoże panwi solnych stanowią niedawne osady – organiczny gliniasty muł nanoszony w Sečovlje przez rzekę Dragonja a w Strunjanie przez strumień o nazwie Roja. Osady te są głównym materiałem, z którego zbudowane są brzegi i kanały tworzące panwie. Na dnie zbiorników ewaporacyjnych znajduje się glina, natomiast zbiorniki służące krystalizacji mają na dnie glinę z niedawnych osadów, dzięki czemu tworząca się tu warstwa „petoli” jest wysokiej jakości. „Petola” jest szczególną cechą panwi w Sečovlje i Strunjanie.

Pierwsze zapiski dotyczące panwi solnych w Piranie pochodzą z 804 r. Karta praw miejskich Piranu z 1274 r., z której zachowały się jedynie fragmenty, zawiera szereg praw dotyczących panwi solnych i podkreśla prawo miasta do produkcji soli i handlu nią. Statut z Piranu z 1358 r. wzmiankuje rekonstrukcję panwi, przeprowadzoną z uwagi na brązowe zabarwienie, jakie nadała soli „Piranska sol” glina w zbiornikach. Z pomocą robotników produkujących sól na wyspie Pag rozpoczęto produkcję soli na bazie „petoli”, dzięki czemu uzyskano sól lepszej jakości: bielszą i czystsza.

Panujący w wieku XVIII brak stabilizacji spowodował upadek panwi solnych w Piranie, po 300 latach stałego rozwoju. W XIX w. panwie solne przeszły pod zarządek administracji austro-węgierskiej. Przyczyniło się to do poprawy kondycji panwi: zniesiono ograniczenia produkcji, podniesiono cenę soli oraz wprowadzono przymus zakupu całej wyprodukowanej soli. Dzięki temu panwie solne ponownie uzyskiwały na rynku dominującą pozycję. Po upadku monarchii austro-węgierskiej panwie przeszły pod zarządek włoskiej, a potem jugosłowiańskiej administracji.

5.2. Specyfika produktu

Jedną z właściwości soli „Piranska sol” jest fakt, że produkowana jest nadal tymi samymi metodami co 700 lat temu.

Główną cechą tej soli jest fakt, że jest ona produkowana na bazie „petoli”, która jest przygotowywana od końca poprzedzającego sezonu aż do momentu rozpoczęcia procesu krystalizacji soli, co oznacza, że należy przestrzegać dokładnej kolejności etapów produkcji, w tym również utworzenia odpowiedniej bazy do produkcji samej „petoli”. „Petola” jest grubą na 1 cm sztucznie tworzoną warstwą, na którą składają się sinice, gips, węglany oraz, w mniejszym stopniu, glina. „Petola” odgrywa podwójną rolę, po pierwsze chroni sól przed zmieszaniem z morskim mułem, który znajduje się pod nią, dzięki czemu uzyskiwana sól jest czystsza i bielsza, a po drugie działa jak biologiczny filtr, zapobiegający osadzeniu się śladowych ilości metali ciężkich w kryształach soli. Warstwa „petoli” musi być równa, tak aby warstwa solanki ponad nią pozostawała płytka i miała jednakową głębokość.

Inną cechą soli „Piranska sol” jest fakt, że jest ona zbierana codziennie, za pomocą ręcznego grabienia kryształów w niewielkie stożki. Grabienie, odbywające się codziennie i przy pomocy tradycyjnych narzędzi (drewnianych grabi o nazwie „grawero”), zapobiega zbijaniu się kryształów w grubą twardą warstwę, typową dla soli morskiej zbieranej mechanicznie. Pozwala to na tworzenie kryształów zawierających odrobinę wody morskiej i sprawia, że są one lżejsze i delikatniejsze, a ich rozmiar nie przekracza zazwyczaj 6,3 mm. „Piranska sol” nie jest rafinowana ani płukana, zatem jej skład mineralny ma naturalne proporcje, a sól nie zawiera żadnych dodatków.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przez wieki rozwój technik stosowanych przy produkcji soli z wody morskiej odbywał się z wykorzystaniem zbiorników służących stopniowemu odparowywaniu. Ta podstawowa technologia pozostała niezmienną do dziś dnia, a różnice występujące pomiędzy panwiami w basenie Morza Śródziemnego zależą głównie od klimatu, geologii i lokalnych warunków środowiska. Główne różnice odnotowuje się w metodach zbierania soli ze zbiorników służących krystalizacji, przy czym proces ten kształtuje się przede wszystkim w zależności od panujących na terenie danej panwi warunków mikroklimatycznych. W sprzyjających warunkach klimatycznych proces krystalizacji może przebiegać w sposób ciągły, podczas gdy w innych przypadkach – i tak dzieje się w panwiach z Piranu – złe warunki klimatyczne, z często występującymi latem burzami i dużymi opadami deszczu, sprawiają, że sól musi być zbierana każdego dnia. Tradycyjna produkcja soli „Piranska sol” została poddana na przestrzeni wieków kilku zmianom, ale zwyczaj codziennego zbierania soli rozwinął się i jest kontynuowany z uwagi na warunki klimatyczne oraz na skutek wieloletnich doświadczeń robotników solnych. Codzienny zbiór soli sprawia, że warstwa kryształów soli, jaka tworzy się na dnie zbiornika, ma tylko kilka milimetrów, co praktycznie odpowiada grubości samych kryształów soli. Dzięki codziennemu grabieniu sól przybiera charakterystyczną formę kryształów, zazwyczaj zawierających wodę morską. Kryształy soli „Piranska sol” są lżejsze i delikatniejsze niż kryształy soli morskiej, które uformowały się w stwardniałą warstwę.

W produkcji soli „Piranska sol” stosowane są tradycyjne techniki ręczne zarówno w czasie prac z użyciem gliny, jak i w trakcie przygotowywania „petoli” i jej utrzymywania. Wykorzystuje się drewniane narzędzia, nieimpregnowane ani niepokrywane warstwą chemikaliów. Do zbioru soli typu „fleur de sel” stosuje się bardzo lekkie narzędzie.

Przy bezwietrznej pogodzie sól typu „fleur de sel” krystalizuje na powierzchni zbiorników służących krystalizacji i tworzy cienką, delikatną powłokę. Kryształy mają wyraźną strukturę piramidy, w której zatrzymywana jest odrobina wody, co sprawia, że szybciej się rozpuszczają.

W XIV w. panwie na wyspie Pag były nowocześniejsze niż panwie w Piranie i służyły z powodu ich białej soli, którą produkowano na bazie „petoli”. W tym czasie sól z panwi w Piranie miała brązowe zabarwienie na skutek gliny, tak że udzielono pozwolenia robotnikom z panwi solnych na wyspie Pag na zbudowanie panwi w Piranie w ten sam sposób jak na Pag oraz na wykorzystanie „petoli” do produkcji soli (Statut z Piran, 1358). Tradycyjny proces przygotowywania „petoli” na bazie gliny, nanoszonej w Sečovlje głównie przez rzekę Dragonja a w Strunjanie przez strumień Roja płynące z fliszowych wzgórz, był jednym z największych osiągnięć XIV w. i w znaczący sposób przyczynił się do poprawy jakości i koloru produkowanej soli. Od tej pory „Piranska sol” była nagradzana jako ważny produkt handlowy na terenie szeroko pojętego obszaru geograficznego za swoją czystość i biały kolor oraz brak pozostałości gliny.

Produkcja soli „Piranska sol” odbywa się niemal w całości ręcznie. Od wieków pokolenia posiadających niewielkie gospodarstwa rolników zamieszkujących okolice panwi i mieszkańcy Piranu dostosowywali swój styl życia do sezonowego charakteru pracy w panwiach i przekazywali zdobytą wiedzę. To doświadczenie i wiedza na temat utrzymywania lokalnych warunków środowiskowych na terenie panwi, szczególnych technik przygotowania zbiorników, trwającego cały rok procesu przygotowywania „petoli”, metod zbierania wyprodukowanej soli, napełniania zbiorników odpowiednią ilością solanki w odpowiednim stężeniu, przemieszczania jej między zbiornikami i uzupełniania jej poziomu przyczyniły się do końcowej jakości i właściwości soli „Piranska sol”.

Renomę i wysoką jakość soli „Piranska sol” potwierdza szereg publikacji literackich, broszur i artykułów, jakie ukazały się w prasie słoweńskiej i zagranicznej (w tym w *Gambero Rosso*, *New Western Cuisine*, *The Slovenia Times*, *WaSaBi* oraz *The New York Times*).

Produkcja soli „Piranska sol” odbywała się w zgodzie z lokalnym środowiskiem na przestrzeni wieków i podniosła jego walory z punktu widzenia przyrodniczego i kulturowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Piranska_sol_spec-nova_potrjena_2012.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.