

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 353/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

»PIRANSKA SOL«

EF-Nr.: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Piranska sol«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Slovenien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produktets art**

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier, m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Piranska sol« er havsalt, der udelukkende udvindes fra store flade bassiner, såkaldte saltpander, ved Sečovlje og Strunjan og fremstilles på en naturlig base af alger og mineraler kendt under navnet »petola«, som har en væsentlig indvirkning på farven og kvaliteten af »Piranska sol«. Produktionen er baseret på en tradition, der går over 700 år tilbage og består i, at saltet dagligt høstes, kun ved håndkraft og brug af traditionelle redskaber. Takket være den daglige sammenrivning kan »Piranska sol« udvikle sig til mindre krystaller med ringe tæthed, hvis størrelse som regel ikke overstiger 6,3 mm.

Når saltet krystalliserer, danner det hvide til grå krystaller, undertiden med rester af urenheder af naturlig oprindelse. Indsamlingsmetoden betyder, at saltkrystallerne er skrøbelige og hurtigt opløses. Når saltet formales, har det en tydelig aroma af havet.

»Piranska sol« saltflor krystalliserer på overfladen af havvandet i krystalliseringsbassinerne, hvilket giver det dets karakteristiske krystalagtige struktur, der holder på noget af havvandet. Saltflorkrystallernes form og det saltvand, de indeholder, gør dem letopløselige.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Parameter	Værdi	Enhed
Vægtfylde inden lagring	max.	950 kg/m ³
NaCl (baseret på tørvægten)	min.	95 %
Mg ²⁺	min.	0,2 %
Ca ²⁺	min.	0,1 %
Bly (Pb)	<	2 mg/kg
Cadmium (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsen (As)	<	0,5 mg/kg
Kviksølv (Hg)	<	0,1 mg/kg
Kobber (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Hvert skridt i fremstillingen af »Piranska sol«, fra anvendelsen af den grundlæggende saltpandestruktur, forberedelsen af petolaen, fremstillingen af saltet (opfyldning af bassinerne, fremstilling af vand med højt saltindhold, krystallisering, sammenrivning med håndkraft, dekantering, tørring, formaling og sigtning) skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område, som »Piranska sol« fremstilles i, er naturparken Sečovlje Salina og naturre-servatet Strunjan i kommunerne Piran og Izola ved den slovenske kyst.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Klimaet i det geografiske område er submediterrant. På grund af terrænet og bugtens og dalenes eksponering for de vigtigste vindebegunstiges begge saltpander af en bedre balance mellem nedbør og den daglige fordampning end de omkringliggende områder. De vigtigste vinde er den varme mistralvind, som blæser fra havet og op gennem dalen i løbet af dagen, og boraen, som blæser i den modsatte retning om natten.

Bunden af saltpanderne består af et nyere sediment bestående af organisk ler og silt, der er aflejret i Sečovlje ved Dragonja-floden samt i Strunjan ved åen Roja. Det er først og fremmest dette sediment, der anvendes til at bygge de volde og kanaler, som danner saltpanderne. Fordampningsbassinernes bund består af ler, mens bassinerne til krystallisering har en bund af et nyere sediment, hvilket gør det muligt at dyrke et lag af petola af høj kvalitet på det. Petolaen er kendetegnende for saltpanderne ved Sečovlje og Strunjan.

Saltpanderne ved Piran nævnes for første gang i et dokument fra 804. Pirans købstadsprivilegier fra 1274, hvoraf der kun findes dele i dag, indeholder en række bestemmelser vedrørende saltpanderne og understreger byens ret til at fremstille og handle med salt. I Pirans statut fra 1358 nævnes det, at det var nødvendigt at rekonstruere saltpanderne, idet leret fra dem havde afgivet brunlig farve til »Piranska sol«. Med hjælp fra saltmagere fra øen Pag, begyndte man at producere salt på petola, hvilket forbedrede saltets kvalitet og gjorde det renere og hvidere.

Ustabilitet i begyndelsen af det 18. århundrede medførte en nedgangstid for Pirans saltpander efter 300 år med fremgang og udvikling. I det 19. århundrede kom saltpanderne under østrig-ungarsk forvaltning, hvilket var til gavn for saltpanderne, idet produktionsbegrænsningerne ophørte, salgsprisen steg, og der var købsplicht for alt salt, der blev produceret. Dermed fik saltpanderne deres dominerende stilling tilbage. Efter det østrig-ungarske monarkis fald, kom saltpanderne først under italiensk og siden jugoslavisk forvaltning.

5.2. *Produktets egenart*

Et af kendetegnene for »Piranska sol« er, at fremstillingen sker i overensstemmelse med en tradition, der går over 700 år tilbage.

»Piranska sols« vigtigste egenskab er, at det fremstilles på petola, en base, som forberedes fra slutningen af den foregående sæson og frem til saltet begynder at krystallisere, hvilket kræver, at procedureernes rækkefølge, herunder forberedelse af den rette base for selve petolaen, overholdes strengt. Petolaen er en 1 cm tyk kunstigt dyrket skorpe, som består af cyanobakterier, gips, karbonater og i mindre udstrækning også ler. Petolaen spiller en dobbelt rolle. For det første forhindrer den saltet i at blive blandet med havmudderet under petolaen, hvilket giver renere og hvidere salt. For det andet fungerer petolaen som et biologisk filter, der forhindrer spor af tungmetaller i at fæstne sig i saltkrystallerne. Petolaen skal være ensartet, således at saltvandet ovenover den hele tiden er lavt og med en ensartet dybde.

Et andet kendetegn ved »Piranska sol« er, at det indsamles dagligt ved, at rive krystallerne sammen ved håndkraft i små koniske bunker. Den daglige sammenrivning med anvendelse af et traditionelt redskab (en trærive kaldet en »gavero«) forhindrer, at krystallerne danner et tykt, hærdet lag, som er typisk for mekanisk høstet salt. Dette gør, at krystallerne ofte kun indeholder en ringe mængde af det oprindelige havvand og derfor bliver lettere og mere skrøbelige med en krystalstørrelse, som sjældent overstiger 6,3 mm. »Piranska sol« bliver hverken raffineret eller skyllet, så dets mineralsammensætning er naturligt balanceret, og saltet er uden tilsætningsstoffer.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Historisk set har metoderne til at producere salt fra havvand altid omfattet bassiner til gradvis fordamning. Den grundlæggende teknologi er stadig den samme i dag, idet forskellene mellem de forskellige saltpander ved Middelhavet i vid udstrækning er betinget af klima, geologi og lokale miljømæssige forhold. De tydeligste forskelle består i, hvilken metode der benyttes til at indsamle eller høste saltet i krystalliseringsbassinerne, hvor udviklingen af processen først og fremmest afhænger af de enkelte saltpanders mikroklima. Under gunstige klimatiske forhold kan en kontinuerlig krystalliseringsproces anvendes, mens det under ringere klimatiske forhold, som det er tilfældet med saltpanderne ved Piran, hvor der er risiko for tordenvejr om sommeren, og hvor der er kraftigt nedbør, er nødvendigt at høste saltet hver dag. Den traditionelle fremstilling af »Piranska sol« har gennemgået adskillige ændringer i løbet af saltpanderens historie, men den daglige salthøst er blevet udviklet og har fortsat som resultat af de klimatiske forhold og saltmagernes mangeårige erfaring. Den daglige indsamling af saltet betyder, at laget af saltkrystaller på bunden af bassinet kun er nogle få millimeter tykt, nemlig kun tykkelsen på selve saltkrystallerne. Metoden med daglig sammenrivning giver saltet dets karakteristiske krystalagtige form, som ofte indeholder det oprindelige saltvand. »Piranska sols« saltkrystaller er lettere og mere skrøbelige end havsaltkrystaller, der er formet i en hærdet lag.

Ved fremstillingen af »Piranska sol« anvendes traditionelle manuelle teknikker ved arbejdet med leret og ved forberedelsen af basen for petolaen samt ved dyrkningen og vedligeholdelsen af denne. Der anvendes træredskaber, som ikke er behandlet eller belagt med kemiske stoffer. Til høst af saltflor anvendes et meget let redskab.

I roligt vejr krystalliserer saltflor på overfladen af krystalliseringsbassinerne og danner en tynd, skrøbelig skorpe. Krystallerne har en tydelig pyramideformet struktur, der indeholder en smule vand, hvilket gør dem let opløselige.

I det 14. århundrede var saltpanderne på Pag mere moderne end dem ved Piran, og de var kendt for deres hvide salt, som blev fremstillet på en base kaldet petola. På det tidspunkt havde salt fra saltpanderne ved Piran en brunlig farve fra leret, så saltmagerne fra Pag fik tilladelse til at bygge saltpander ved Piran efter samme princip som dem på Pag og med anvendelse af petola til at fremstille saltet (Pirans statut, 1358). Den traditionelle proces med forberedelse af petolaen på en base af ler, som i Sečovlje i mestendels kommer fra Dragonja-floden og i Strunjan fra åen Roja, der løber fra det kuperede flyschovråde i Šavrinski Gričevje, var blandt de store fremskridt i det 14. århundrede og har haft stor indvirkning på kvaliteten af og farven på det salt, der fremstilles. Siden da har »Piranska sol« været værdsat viden om som en vigtig handelsvare, fordi det er rent og hvidt og uden resten af ler.

Fremstillingen af »Piranska sol« foregår næsten fuldstændigt med håndkraft. Gennem historien har indbyggerne i Piran og familier med små landbrug rundt om saltpanderne tilpasset deres livsstil til sæsonarbejdet i saltpanderne og videregivet deres viden fra generation til generation. Den erfaring og viden om bevaring af hele det lokale miljø rundt om saltpanderne, de særlige teknikker til at forberede saltbassinerne, især de regelmæssige procedurer året rundt med at fremstille petolaen, metoden til at indsamle det fremstillede salt samt flytning, opfyldning af bassinerne med de rette mængder saltvand med de rette koncentrationer, har alle bidraget til »Piranska sols« endelige kvalitet og egenskaber.

»Piranska sols« anseelse og høje kvalitet er blevet bekræftet i litteraturen, i brochurer og i artikler både i den slovenske og udenlandske presse (herunder Gambero Rosso, New Western Cuisine, Slovenia Times, WaSaBi og New York Times).

Fremstillingen af »Piranska sol« har i historiens løb fundet sted i symbiose med omgivelserne og har bibragt omgivelserne en naturlig og kulturel værdi.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) 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_potjena_2012.pdf

⁽³⁾ Se fodnote 2.