

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 99/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„SALE MARINO DI TRAPANI“**

**EG-Nr.: IT-PGI-0005-0892-09.09.2011**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Name:**

„Sale Marino di Trapani“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die geschützte geografische Angabe „Sale Marino di Trapani“ steht für Meersalz, das in den Salinen der Gemeinden Trapani, Paceco und Marsala in dem unter Punkt 4 spezifizierten Gebiet gewonnen wird.

Die chemischen Bezugswerte für „Sale Marino di Trapani“ finden sich in der nachfolgenden Tabelle.

Parameter	Maßeinheit	Sale Marino di Trapani
unlöslicher Rückstand	%	< 0,2
Restfeuchte	%	< 8
Natriumchlorid (i. T.)	%	> 97,0
Magnesium	%	< 0,70
Kalium	%	< 0,30
Kalzium	%	< 0,40
Sulfate	%	< 1,5
Eisen	mg/kg (ppm)	< 20
Blei	mg/kg (ppm)	< 1,5
Zink	mg/kg (ppm)	< 1

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Parameter	Maßeinheit	Sale Marino di Trapani
Kupfer	mg/kg (ppm)	< 1
Chrom	mg/kg (ppm)	< 0,15
Quecksilber	mg/kg (ppm)	< 0,05
Kadmium	mg/kg (ppm)	< 0,15
Arsen	mg/kg (ppm)	< 0,1
Jod	mg/kg (ppm)	> 0,70

Die Ermittlung der Analysewerte muss mit den im Codex-Alimentarius-Standard STAN 150-1985 angegebenen Methoden erfolgen.

Darüber hinaus muss „Sale Marino di Trapani“ die folgenden chemisch- physikalischen Merkmale aufweisen:

Farbe: weiß;

festе Kristalle;

gemischte Körnung;

keine Zusatzstoffe, Bleichmittel, Konservierungsmittel und/oder Rieselhilfen.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Phasen der Herstellung von „Sale Marino di Trapani“, von der Anlage der Salinen bis zur Gewinnung und Verarbeitung des Salzes, müssen in dem unter Punkt 4 spezifizierten abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Der Herstellungszyklus kann eine oder mehrere der folgenden Phasen beinhalten:

- Gegenstromwaschen des Salzes in gesättigter Sole, die aus den Becken der Salinen im Erzeugungsgelände stammt;
- Zentrifugieren;
- mechanisches Mahlen vor Ort in Steinmühlen (traditionelle Windmühlen) oder in Edelstahlwalzenmühlen;
- Trocknen in Fließbettrocknern bei Temperaturen unter 250 °C;
- mechanisches Sieben zur Fraktionierung nach festgelegten Korngrößenintervallen;

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

„Sale Marino di Trapani“ gelangt in für Lebensmittel geeigneten, mit einem nicht wiederverwendbaren Garantiesiegel versehenen Verpackungen zu 100 g, 120 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg und 1 000 kg in den Verkehr.

Bei allen Verpackungen und Behältnissen muss das Etikett neben dem gemeinschaftlichen Bildzeichen in deutlich lesbaren Druckbuchstaben und farblich vom Etikett abgesetzt den von den anderen Angaben auf dem Etikett klar unterscheidbaren Schriftzug „IGP — Sale Marino di Trapani“ enthalten.

**IGP — SALE MARINO DI TRAPANI**

**IGP — SALE MARINO DI TRAPANI**

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Sale Marino di Trapani“ umfasst das Gebiet der Gemeinden Trapani, Paceco und Marsala (Provinz Trapani) oder präziser die Salzgärten längs des als „Via del Sale“ (Salzstraße) bezeichneten Küstenstreifens zwischen Marsala im Süden und Trapani im Norden, der im Westen bis ans Mittelmeer (einschließlich der Inseln in der Lagune von Marsala: Isola Grande, Isola di Mothia, Isola Santa Maria) und im Osten bis an die Staatsstraße 115 reicht.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

„Sale Marino di Trapani“ wird in den Salinen von Trapani, Paceco und Marsala aus dem besonders sauberen Wasser des Meeresschutzgebiets der Ägadischen Inseln gewonnen, die direkt gegenüber dem Erzeugungsgebiet liegen. Wegen der orografischen Bedingungen des sehr tief, teilweise sogar unter dem durchschnittlichen Meeresspiegel gelegenen Küstenstreifens und der sehr undurchlässigen Böden eignet sich das Gebiet besonders gut zur Gewinnung von Meersalz, da hier eine effiziente und wirtschaftliche Installation und Versorgung der Produktionsanlagen möglich ist. Außerdem sorgt die geografische Lage des Erzeugungsgebiets mit seinem geringen Süßwasserzufluss und den starken Meeresströmungen für einen konstanten Salzgehalt und eine reichliche Zufuhr von frischem Meerwasser.

##### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

„Sale Marino di Trapani“ ist ein rein natürliches Salz ohne Zusatzstoffe, Bleichmittel, Konservierungsmittel oder Rieselhilfen, das wegen seiner Reinheit von der italienischen und europäischen nahrungsmittelverarbeitenden Industrie besonders geschätzt wird.

##### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

„Sale Marino di Trapani“ genießt seit langem bei Handel und Verbrauchern im In- und Ausland hohes Ansehen. Die lange Tradition der Gewinnung und Verarbeitung von „Sale Marino di Trapani“ wird durch historische Belege für den Handel mit diesem Erzeugnis bestätigt. Für die Phönizier war das „weiße Gold“ bereits vor dreitausend Jahren ein zentrales Wirtschaftsgut. Der erste historische Nachweis für die Existenz einer Saline in Trapani stammt von dem arabischen Geografen Al-Abu 'Abd Allah Muhammad, bekannter als Al-Idrisi, der in seinem 1154 für den Normannen-König Roger II. verfassten Werk „Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren“ von den Salzgärten direkt vor den Stadttoren von Trapani berichtet. Die Salinen waren über Jahrhunderte hinweg die Visitenkarte der Stadt und machten sie in ganz Europa bekannt. Sie waren der Stolz eines Gebiets, das sich dank seiner klimatischen Bedingungen wie starke Sonneneinstrahlung, gute Belüftung und geringe Niederschläge hervorragend für den Anbau von Salz eignet.

Statistiken und Handelsdaten (Mondini 1999) belegen das Ansehen von „Sale Marino di Trapani“ im sechzehnten und siebzehnten Jahrhundert. Nach der Eroberung der Insel Zypern durch die Türken im Jahr 1572 wurde Trapani zum wichtigsten Beschaffungsmarkt für die Republik Venedig und das Herzogtum Mailand und erlangte so eine größere Bedeutung als die beiden näher gelegenen Märkte von Barletta und Valona.

„Sale Marino di Trapani“ hat sein Ansehen bis heute bewahrt und konnte es dank der Ausweisung der beiden Naturschutzgebiete „Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone“ und „Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco“ sogar noch weiter ausbauen. Denn die Nachfrage nach diesem Salz stieg weiter an, nicht nur wegen der Qualität, die dem Erzeugnis zu kommerziellem Erfolg verhalf, sondern auch durch das Image des nun unter Naturschutz gestellten und überwachten Erzeugungsgebiets. Und nicht zufällig greifen viele Erzeuger hochwertiger Nahrungsmittel, z. B. Schinkenhersteller aus der Emilia-Romagna und Käsereibetriebe aus der Gegend um Ragusa sowie auch einige nahrungsmittelverarbeitende Unternehmen aus Sizilien und Kampanien, in ihren Herstellungsverfahren ganz bewusst auf „Sale Marino di Trapani“ zurück, dessen Reinheit seit Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts auch von den nordeuropäischen Fischverarbeitern sehr geschätzt wird.

Ein weiterer Beleg für das hohe Ansehen dieses Salzes vor allem auf internationaler Ebene war die Verleihung einer Goldmedaille bei der Internationalen Ausstellung für Medizin und Hygiene in Buenos Aires im Jahr 1910.

Als Hinweis auf die große Aufmerksamkeit, die das Erzeugungsgebiet auf sich zieht, sei angemerkt, dass die „Via del Sale“, die Küstenstraße zwischen Trapani im Norden und Marsala im Süden, die das Erzeugungsgebiet begrenzt und in ihrem Verlauf auch das Stadtgebiet von Paceco durchquert, 1995 als italienische Bewerberin für den Großen Europäischen Preis für Tourismus und Umwelt ausgezeichnet wurde.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Sale Marino di Trapani“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* Nr. 163 vom 15. Juli 2011 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden unter

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>) und dort durch Anklicken von „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) auf dem Bildschirm rechts und anschließend von „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).