

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 353/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾**

«PIRANSKA SOL»

N° CE: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Piranska sol»

2. Estado Miembro o Tercer País

Eslovenia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.8. Otros productos del Anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

«Piranska sol» es una sal marina que se obtiene exclusivamente de las salinas de Sečovlje y Strunjan, y se produce sobre una base natural de algas y minerales conocida como *petola* en lengua eslovena, que tiene un importante impacto en el color y la calidad de la sal de Pirán. Su producción se basa en una tradición de más de 700 años, que consiste en recoger la sal diariamente, exclusivamente de forma manual y utilizando únicamente herramientas tradicionales. El rastrillado diario de la sal permite que «Piranska sol» se desarrolle en forma de cristales más pequeños y menos densos, de un tamaño que no supera por lo general los 6,3 mm.

Al cristalizarse, la sal adopta la forma de cristales de un blanco grisáceo, que posiblemente contengan algunas impurezas residuales de origen natural. El método de recogida conlleva que los cristales de sal sean delicados y se disuelvan con rapidez. Cuando se muele, la sal en grano desprende un característico olor a mar.

La flor de sal de «Piranska sol» se cristaliza en la superficie de la salmuera en las cuencas de cristalización, lo que le proporciona su característica estructura cristalina, que retiene algo de agua de mar. La forma de los cristales de flor de sal y la salmuera que estos contienen comportan una rápida disolución de los mismos.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Parámetro	Valor	Unidad
Densidad aparente antes de almacenamiento	máx.	950 kg/m ³
NaCl (peso seco)	mín.	95 %
Mg ²⁺	mín.	0,2 %
Ca ²⁺	mín.	0,1 %
Plomo (Pb)	<	2 mg/kg
Cadmio (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsénico (As)	<	0,5 mg/kg
Mercurio (Hg)	<	0,1 mg/kg
Cobre (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción de la sal «Piranska sol», desde la utilización de la estructura básica de la salina, la preparación de la *petola*, la transformación de la sal (llenado de las cuencas salinas, producción de la salmuera, cristalización, rastrillado manual, decantación, secado, molienda y tamizado), se deben llevar a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en las lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La sal «Piranska sol» se produce en la zona geográfica del Parque Natural de las Salinas de Sečovlje y la Reserva Natural de Strunjan, situados en los términos municipales de Pirán e Izola en la costa eslovena.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El clima de la zona geográfica es submediterráneo. Dadas las características del terreno y la apertura de la bahía y los valles a los principales vientos, ambas salinas presentan un mejor equilibrio entre precipitaciones y evaporación diaria que las zonas circundantes. Los vientos más significativos son el mistral cálido, que sopla de modo ascendente desde el mar hacia el valle durante el día, y el bora, que sopla en dirección contraria por la noche.

La base de las salinas está formada por sedimentos recientes: un limo arcilloso orgánico depositado por el río Dragonja en Sečovlje y por un arroyo conocido como el Roja en Strunjan. Este sedimento es el principal material utilizado en la construcción de los márgenes y canales que forman las salinas. El fondo de las cuencas de evaporación es de arcilla, mientras que las cuencas de cristalización también tienen una base de arcilla formada por un sedimento reciente que permite el cultivo de una capa de *petola* de gran calidad sobre la misma. La *petola* es una característica singular de las salinas de Sečovlje y Strunjan.

La primera constancia escrita de las salinas de Pirán se remonta al año 804. La carta fundacional de Pirán del año 1274, de la que solo se conservan algunas partes, contiene una serie de reglamentos sobre las salinas y hace hincapié en el derecho de la localidad a producir y comerciar con la sal. El Estatuto de Pirán del año 1358 incluye una declaración que señalaba la necesidad de llevar a cabo una reconstrucción debido al color amarronado que la arcilla había otorgado a «Piranska sol». Con la ayuda de los salineros de la isla de Pag, se empezó a producir la sal sobre una *petola*, lo que mejoró su calidad, haciéndola más pura y blanca.

La inestabilidad reinante a principios del siglo XVIII dio lugar al declive de las salinas de Pirán tras 300 años de progreso y desarrollo. En el siglo XIX, las salinas pasaron a estar bajo administración austrohúngara, lo que supuso un beneficio para las mismas al acabar con las limitaciones de la producción, aumentando el precio de venta e introduciendo la compra obligatoria de toda la sal que se produjera, devolviendo así a las salinas su posición dominante. Tras la caída de la monarquía austrohúngara, las salinas pasaron a manos italianas y, más tarde, yugoslavas.

5.2. *Carácter específico del producto*

Una de las características de la sal «Piranska sol» es que en su producción se respeta una tradición de más de 700 años.

La principal característica de «Piranska sol» es que se produce sobre la *petola*, una base que se prepara desde el final de la temporada anterior hasta el comienzo de la cristalización de la sal, y que requiere una secuenciación precisa de procedimientos, entre los que se incluye la provisión de una base adecuada para la propia *petola*. La *petola* es una corteza de 1 cm de grosor que se cultiva artificialmente y contiene cianobacterias, yeso, carbonatos y, en menor medida, arcilla. Esta desempeña una doble función: en primer lugar, impide que la sal se mezcle con el lodo marino que hay debajo de ella, lo que conlleva la obtención de una sal más pura y blanca; y en segundo lugar, actúa como filtro biológico impidiendo que residuos de metales pesados se depositen en los cristales de sal. La *petola* se debe nivelar de modo que la capa de salmuera que quede sobre ella sea superficial y de una profundidad razonable.

Otra de las características de «Piranska sol» es que se recoge diariamente utilizando un rastrillado manual de los cristales, que se apilan en pequeños montones de forma cónica. El rastrillado diario de los cristales mediante el uso de una herramienta tradicional (un rastrillo de madera llamado *gavero* en esloveno) impide que se forme en estos la gruesa capa endurecida típica de la sal marina recogida por medios mecánicos. Esto permite que los cristales se formen de un modo que a menudo conserva un poco del agua de mar original y los hace más ligeros y delicados, con un tamaño por lo general no superior a los 6,3 mm. «Piranska sol» no se refina ni se lava, por lo que tiene una composición mineral naturalmente equilibrada y no contiene aditivos.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Históricamente, el desarrollo de técnicas de producción de sal a partir de agua de mar ha mantenido la utilización de cuencas para la evaporación gradual. La tecnología básica es la misma hoy en día, y las diferencias entre las distintas salinas del Mediterráneo son en su gran mayoría debidas al clima, la geología y las condiciones medioambientales locales. Las diferencias más notables las encontramos en el método de recogida o cosecha de la sal en las cuencas de cristalización, cuando el desarrollo del proceso depende principalmente del microclima de cada salina. En condiciones climáticas favorables, se puede aplicar un proceso de cristalización continuo, mientras que en el extremo opuesto, como es el caso de las salinas de Pirán, las condiciones climáticas desfavorables con riesgo de tormentas de verano y fuertes precipitaciones obligan a que la sal sea recogida cada día. La producción tradicional de la sal «Piranska sol» ha experimentado varios cambios a lo largo de la historia de las salinas; no obstante, se ha desarrollado y utilizado de manera continuada una cosecha diaria de sal como consecuencia de las condiciones climáticas y de los muchos años de experiencia de los salineros. La recogida diaria de la sal conlleva que la capa de cristales de sal del fondo de la cuenca solo tiene unos pocos milímetros de grosor, simplemente el grosor de los propios cristales. El método de rastrillado diario otorga a la sal su característica forma cristalina, que a menudo conserva agua de mar original en su interior. Los cristales de «Piranska sol» son más ligeros y más delicados que los cristales de sal marina que se han formado en una capa endurecida.

La producción de «Piranska sol» implica el uso de técnicas manuales tradicionales en el trabajo con la arcilla y en la preparación de la base para la *petola* así como su cultivo y conservación. Se utilizan herramientas de madera que no están químicamente tratadas ni recubiertas. Asimismo, se utiliza una herramienta muy ligera para la cosecha de la flor de sal.

En condiciones meteorológicas tranquilas, la flor de sal se cristaliza en la superficie de las cuencas de cristalización en forma de una fina y delicada corteza. Los cristales presentan una marcada estructura piramidal que retiene algo de agua, lo que les permite disolverse con mayor rapidez.

En el siglo XIV, las salinas de Pag eran más modernas que las de Pirán, y eran conocidas por su sal blanca, que se producía sobre la base denominada *petola*. En aquella época, la sal de las salinas de Pirán tenía un tono amarronado como consecuencia de la arcilla, por lo que los salineros de Pag obtuvieron permiso para construir las salinas en Pirán del mismo modo que las de Pag, utilizando una *petola* para la producción de la sal (Estatuto de Pirán, 1358). El proceso tradicional de preparación de la *petola* sobre una base de arcilla, que en Sečovlje proviene en su mayor parte del río Dragonja y en Strunjan del arroyo Roja, procedentes de la zona montañosa interior con *flyschs* de Šavrinski Gričevje, fue uno de los más importantes avances del siglo XIV, y ha tenido una influencia significativa en la calidad y el color de la sal producida. Desde entonces, la sal «Piranska sol» ha sido valorada como un importante producto comercial en una amplia región geográfica debido a su pureza y blancura, y a la ausencia de residuos de arcilla.

La producción de «Piranska sol» se lleva a cabo casi por completo a mano. Históricamente, generaciones de familias con pequeñas explotaciones agrícolas de los alrededores de las salinas y habitantes de Pirán amoldaron sus vidas al trabajo de temporada en las salinas, transmitiendo sus conocimientos de generación en generación. Estos conocimientos y experiencia, desde la conservación de todo el entorno local de las salinas, las técnicas específicas para la preparación de las cuencas de sal, particularmente los procedimientos habituales anuales para producir la *petola*, el método de recogida de la sal producida, y el movimiento, llenado y reposición de las cuencas con las cantidades y concentraciones de salmuera adecuadas, han contribuido considerablemente a la calidad y las características finales de «Piranska sol».

La reputación y alta calidad de la sal «Piranska sol» se ha visto confirmada por una amplia variedad de bibliografía, folletos y artículos publicados en la prensa tanto eslovena como extranjera (Gambero Rosso, New Western Cuisine, el Slovenia Times, WaSaBi, y el New York Times, entre otros).

La producción de la sal «Piranska sol» se ha llevado a cabo en simbiosis con su entorno a lo largo de la historia, y ha añadido un valor natural y cultural a dicho entorno.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 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⁾ Véase la nota a pie de página 2.