

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2013/C 353/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„PIRANSKA SOL”

EÜ nr: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Piranska sol”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Sloveenia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „Piranska sol” tähistatakse üksnes Sečovlje ja Strunjani soolatiikidest saadud meresoola, mis on looduslikult toodetud vetikatest ja olulisel määral toote „Piranska sol” värvile ja kvaliteedile märkimisväärset mõju avaldavatest nn *petola*-mineraalidest. Soola toodetakse rohkem kui 700 aastat vana traditsiooni järgi. Selle kohaselt kogutakse soola iga päev, seda tehakse vaid käsitsi ja tavapäraseid tööriistu kasutades. Soola igapäevase rehitsemise tõttu on toote „Piranska sol” kuni 6,3 mm suurusega kristallid väiksema tihedusega.

Kristallumise käigus kujunevad valge kuni halli värvusega kristallid, milles võib olla mõni loodusliku päritoluga lisandite jääk. Soolakogumise meetodi tõttu on soolakristallid õrnad ja lahustuvad kiiresti. Soolaterade jahvatamise käigus tekib iseloomulik merelõhn.

Soolalill „Piranska sol” kristallub soolatiikide sooltee pinnal. Teataval määral merevett sisaldavad soolaterad on seetõttu iseloomuliku kristallstruktuuriga. Soolalille kristallide kuju ja neis sisalduva merevee tõttu lahustuvad kristallid kiiresti.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Tunnused	Väärtus	Ühik
Lahtise kauba tihedus enne ladustamist	maksimaalselt	950 kg/m ³
NaCl (kuivaines)	minimaalselt	95 %
Mg ²⁺	minimaalselt	0,2 %
Ca ²⁺	minimaalselt	0,1 %
plii (Pb)	<	2 mg/kg
kaadmium (Cd)	<	0,5 mg/kg
arseen (As)	<	0,5 mg/kg
elavhõbe (Hg)	<	0,1 mg/kg
vask (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Piranska sol” kõik tootmisetapid: soolatiigi põhistruktuuri kasutamine, nn *petola*-mineraalide ettevalmistamine, soola töötlemine (soolatiikide täitmine, soolvee tootmine, kristallumine, käsitsi rehitsemine, nõrutamine, kuivatamine, jahvatamine ja sõelumine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Piranska sol” toodetakse Sloveenia rannikul Pirani ja Izola omavalitsusüksuste territooriumil asuva Sečovlje Salina looduspargis ja Strunjani looduskaitsealal.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Määratletud geograafilises piirkonnas on lähisvahemereline kliima. Tingituna asukohast maastikul ning lahe ja põhituulte suunas avatusest on mõlema soolatiigi puhul sademete hulk ja päevane aurustumine tasakaalustatum kui ümbritsevatel aladel. Peamiselt puhuvad päeva jooksul merelt oru suunas soojad *mistral*-tuuled ja öösel vastupidises suunas *bora*-tuuled.

Sečovljies on soolatiikide põhi kujunenud Dragonja jõe ning Strunjanis Roja jõe poolt kaasatoodud savimõlli pealmistel orgaanilistel setetel. Need setted on olnud põhimaterjal soolatiikide kallaste ja kanalite kujunemisel. Aurustustiikide põhja moodustab savi ning kristallumistiikide põhi on kujunenud pealmiste setete alusel, mistõttu oli võimalik kõrgekvaliteediliste *petola*-mineraalide kihi kujunemine. Sečovlje ja Strunjani soolatiikide jaoks on *petola*-mineraalid tunnuslikud.

Pirani soolatiikidele osutav esimene kirjalik ürik on pärit aastast 804. Pirani 1274. aastal saadud linnaõigustest on säilinud vaid mõned osad, milles käsitletakse soolatiikide kasutamise korda ning rõhutatakse linna õigust – soola toota ja sellega kaubelda. Pirani 1358. aasta põhikirjas sisaldub märkus selle kohta, et savi tõttu pruunika soola „Piranska sol” värvuse muutmiseks on vaja soolatiike rekonstrueerida. Pagi saarelt pärit soolatöölise abil hakati tootma *petola*-mineraalidel põhinevat soola. Paranenud kvaliteediga sool muutus puhtamaks ja valgemaks.

Pärast 300 aastat kestnud tootmise arendamist ja edusamme tuli soolatootmine Piranis 18. sajandi alguses ebastabiilse majandusliku olukorra tõttu lõpetada. Alates 19. sajandist läks soolatiikide haldamine üle Austria-Ungari keisririigile. Uue halduskorra kohaselt lõpetati tootmispiirangud, tõsteti soola hinda ning kehtestati kogu toodetud soola kohustuslik kokkuost, millega taastati soolatiikide valitsemise seisund. Pärast Austria-Ungari monarhia kukutamist läks soolatiikide haldamine algul üle Itaalia ja seejärel Jugoslaavia valitsusele.

5.2. Toote eripära

Soola „Piranska sol” üks iseloomulikke tunnuseid on selle tootmine 700 aastat vana traditsiooni järgi.

Toote „Piranska sol” peamine omadus on selle tootmine *petola*-mineraalidest, mida valmistatakse ette eelmise hooaja lõpust kuni soolakristallide moodustumise alguseni. See nõuab tootmisetappide väga täpset järgimist, et muu hulgas *petola*-mineraalid ise saaksid tekkida. *Petola*-mineraal on sinivetikatest, kipsist ja karbonaatidest ning vähesel määral savist koosnev kunstlikult kultiveeritud 1 cm suurusega kest. *Petola*-mineraal aitab vältida soola segunemist soolakihi all oleva meremudaga ning seega saadakse puhtam ja valgem sool. Teiseks toimib see mineraal bioloogilise filtrina, mis hoiab ära raskemetallijääkide sattumise soolakristallidesse. *Petola*-mineraalid peavad olema ühesuursed, et nende peal olev soolveikiht püsiks ühtlaselt madal.

Toote „Piranska sol” puhul on tunnuslik joon veel asjaolu, et soolakristalle kogutakse iga päev käsitsi väikestesse koonuselistsesse kuhjadesse rehitsemise teel. Soolakristallide igapäevane traditsiooniline tööriistaga (puureha „gavero”) rehitsemine aitab vältida paksu tihenend kihi tekkimist – nagu see tavaliselt tekib mehaaniliselt kogutud soola puhul. Sellise tegevuse puhul tekivad veidi merevett sisaldavad kerged ja haprad soolakristallid, mille suurus ei ületa tavapäraselt 6,3 mm. Toodet „Piranska sol” ei rafineerita ega loputata, mistõttu selle lisaaineteta mineraalne koostis on looduslikult tasakaalustunud.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Ajalooliselt on mereveest soola tootmise tehnika aluseks olnud järkjärgulise aurustumise tiigid. Tootmistehnoloogia on tänaseni samaks jäänud; võrreldes Vahemere soolatiikidega on erinevused olulisel määral tingitud kohalikest ilmastiku-, geoloogia- ja keskkonnavalastest tingimustest. Kõige olulisemad erinevused on seotud soola kristallumistiikides soola kogumisega, mille puhul protsessi areng sõltub eelkõige konkreetse soolatiigi mikrokliimast. Soodsate ilmastikutingimuste korral saab kasutada kestvat kristallumisprotsessi; kui Pirani soolatiikide alal on suvised äikesed ja palju sademeid, tuleb soola koguda iga päev. Soolatiikide kestmise vältel on soola „Piranska sol” traditsiooniline tootmine läbi teinud mitmeid muudatusi, kuid ilmastikuolusid ja pikaajalisi kogemusi arvesse võttes on soolatootjad igapäevast soolakogumist aina edasi arendanud ja täiustanud. Soola igapäevase kogumise tõttu on tiigipõhja soolakihi paksus vaid mõni millimeeter – sama suurusega on ka soolakristallid ise. Tänu igapäevasele rehitsemisele kujuneb soola iseloomulik kristaljas kuju. Sageli sisaldavad soolakristallid merevett. Soola „Piranska sol” kristallid on kergemad ja hapramad kui kõvakihilised meresoolakristallid.

Toote „Piranska sol” tootmine hõlmab traditsioonilisi käsitsi tehtava töö võtteid, mida on vaja tööks saviga, mis moodustab *petola*-mineraalide kultiveerimise aluse. Kasutatakse puidust töövahendeid, mida ei ole keemiliselt töödeldud ega kihistatud. Soolalille kogumiseks kasutatakse väga kergelt tööriista.

Tuulevaikse ilmaga kristallub soolalill kristallumistiigi pinnal õhukeseks hapraks kihiks. Kristallid on iseloomuliku püramiidja struktuuriga, sisaldades mõningal määral vett ja võimaldades soolal kiiremini lahustuda.

14. sajandil olid Pagi saare soolatiigid Pirani soolatiikidega võrreldes ajakohasemad ning tuntud oma valge soola poolest, mida toodeti *petola*-mineraalide alusel. Samal ajal on Pirani soolatiikides toodetud soola värvus savist tingitud pruunika varjundiga, nii et Pagi saare soolatootjad said loa rajada Pirani soolatiigid samal viisil, kui seda oli tehtud Pagis, st kasutada soolatootmisel *petola*-mineraale (Pirani põhikiri, 1358). 14. sajandil oli savil põhinev *petola*-mineraalide ettevalmistamine traditsiooniline protsess üks põhilisi arenguid, mis oluliselt mõjutas toodetud soola kvaliteeti ja värvust. Sečovlje soolatiikidesse satub suurel hulgal savi Dragonja jõest ning Strunjani soolatiikidesse Šavrinski Gričevje mereseteliste küngastega sisemaalt algavast Roja jõest. Sellest ajast alates on toodet „Piranska sol” kogu geograafilises piirkonnas hinnatud tähtsa kaubaartiklina selle puhtuse ja valge värvi ning savijääkide puudumise tõttu.

Toote „Piranska sol” peaaegu kogu tootmine toimub käsitsi. Ajalooliselt on Pirani linnaelanike ja soolatiikide ümbruskonna väiketalude asukad põlvkonniti kohandanud oma eluviisi soolatiikide hooajalise tööga ning andnud oskusteabe põlvest põlve edasi. Toote „Piranska sol” kvaliteeti ja omadusi on oluliselt mõjutanud nii tootjate kogemused kui teadmised, aga ka sellised aspektid nagu kõigi soolatiikide kohalik keskkond, soolatiikide ettevalmistamise eritehnika, eelkõige aasta läbi kestvad *petola*-mineraalide tootmise korrapärased toimingud, toodetava soola kogumine, tiikides vee liigutamine, tiikide õige veekogusega täitmine ja taastäitmine, soolvee kontsentratsioon.

Toote „Piranska sol” hea maine ja kõrge kvaliteet on kinnitust leidnud nii Sloveenia kui ka välismaa kirjandusteostes, ajakirjades ja artiklites (sh Gambero Rosso, New Western Cuisine, the Slovenia Times, WaSaBi, ja the New York Times).

Aegade jooksul on soola „Piranska sol” toodetud koosmõjus ümbruskonnaga, mis on sellele lisanud nii looduslikku kui ka kultuurilist väärtust.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

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⁾ Vt joonealust märkust 2.