

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2013/C 353/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**

**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih  
proizvoda <sup>(2)</sup>**

**„PIRANSKA SOL”**

**EZ br.: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013**

**ZOZP ( ) ZOI ( X )**

1. **Naziv**

„Piranska sol”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8.: Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Piranska sol” jest morska sol dobivena isključivo u solanama Sečovlje i Strunjan, nastala na prirodnoj osnovi alga i minerala poznatog kao „petola”, koja ima značajan utjecaj na boju i kakvoću piranske soli. Proizvodnja se temelji na tradiciji dugoj više od 700 godina, sol se svakodnevno sakuplja ručno uz korištenje samo tradicionalnih alata. Svakodnevno sakupljanje soli grabljanjem omogućuje stvaranje manjih, slabije zbijenih kristala veličine koja u „Piranskoj soli” općenito ne prelazi 6,3 mm.

Tijekom kristalizacije nastaju bijeli do sivi kristali soli, s nešto mogućih ostataka nečistoća prirodnog podrijetla. Zbog načina sakupljanja kristali soli su nježni i brzo se otapaju. Nakon mljevenja zrnca soli imaju izraženu aromu mora.

Cvijet soli „Piranska sol” kristalizira se na površini morske vode u kristalizacijskim bazenima, što joj daje karakterističnu kristalnu strukturu u kojoj se zadržava određena količina morske vode. Kristali soli brzo se otapaju zbog svog oblika cvijeta soli i morske vode koju sadržavaju.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

| Parametar                             | Vrijednost | Jedinica              |
|---------------------------------------|------------|-----------------------|
| Nasipna gustoća prije skladištenja    | maks.      | 950 kg/m <sup>3</sup> |
| NaCl (na temelju sadržaja suhe tvari) | min.       | 95 %                  |
| Mg <sup>2+</sup>                      | min.       | 0,2 %                 |
| Ca <sup>2+</sup>                      | min.       | 0,1 %                 |
| Olovo (Pb)                            | <          | 2 mg/kg               |
| Kadmij (Cd)                           | <          | 0,5 mg/kg             |
| Arsen (As)                            | <          | 0,5 mg/kg             |
| Živa (Hg)                             | <          | 0,1 mg/kg             |
| Bakar (Cu)                            | <          | 2 mg/kg               |

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

### 3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Piranske soli”, od upotrebe osnovne strukture solane, pripreme „petole”, prerade soli (punjenja bazena u solani, dobivanja morske vode, kristalizacije, ručnog grabljanja, pretakanja, sušenja, mljevenja i sijanja) moraju se provoditi unutar određenog zemljopisnog područja.

### 3.6. Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

### 3.7. Posebna pravila koja se odnose na označivanje

—

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Piranska sol” proizvodi se u zemljopisnom području parka prirode Sečovlje Salina i prirodnog rezervata Strunjan u općinama Piran i Izola na slovenskoj obali.

## 5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Klima zemljopisnog područja jest sub-mediteranska. Zbog vrste terena i otvorenosti zaljeva i dolina glavnim vjetrovima, u objema solanama postoji bolja ravnoteža između padalina i dnevnog isparavanja nego u susjednim područjima. Najznačajniji vjetrovi su topli maestral koji tijekom dana puše s mora kroz dolinu te bura, koja puše noću u obrnutom smjeru.

Dno solana sastoji se od nedavno nataloženog sedimenta – organskog glinenog silta – koji se u Sečovlju nataložio iz rijeke Dragonje, a u Strunjanu iz potoka Roje. Ovaj sediment glavni je materijal koji se koristi za izgradnju nasipa i kanala od kojih se sastoje solane. Dno bazena za isparavanje je od gline, dok se na dnu kristalizacijskog bazena nalazi osnova od gline koja je formirana od nedavno nataloženog sedimenta koji omogućuje uzgajanje visokokvalitetnog sloja „petole”. „Petola” je posebna značajka solana Sečovlje i Strunjan.

Prvi pisani zapis o solanama u Piranu datira još iz 804. godine. U Povelji grada iz 1274. godine, od koje postoje samo pojedini dijelovi, nalazi se određeni broj propisa kojima se uređuju solane i ističe pravo grada Pirana da proizvodi sol i njome trguje. Statut Pirana iz 1358. godine uključuje navod da je bila potrebna rekonstrukcija zbog toga što je „Piranska sol” poprimila smeđu boju od gline. Uz pomoć radnika solane s otoka Paga, sol se počela proizvoditi na „petoli”, što je poboljšalo kakvoću soli te je postala čišća i bjelja.

Nestabilne prilike početkom 18. stoljeća dovele su do propadanja piranskih solana nakon 300 godina napretka i razvoja. U 19. stoljeću solane su došle pod austro-ugarsku upravu, što im je bilo od koristi s obzirom na to da su time ukinuta ograničenja proizvodnje, cijena soli je povećana i uveden je obvezni otkup cjelokupne proizvedene soli, što je solanama vratilo dominantan položaj. Nakon sloma Austro-ugarske monarhije solane su došle pod talijansku te kasnije pod jugoslavensku upravu.

## 5.2. Posebnost proizvoda

Jedna od osobina „Piranske soli” poštivanje je tradicije stare preko 700 godina u njezinoj proizvodnji.

Glavno svojstvo „Piranske soli” njezina je proizvodnja na „petoli”, osnovi koja se priprema od završetka prethodne sezone do početka kristalizacije soli, te zahtijeva precizan slijed postupaka kojima se osigurava prava osnova za samu „petolu”. „Petola” je 1 cm debela, umjetno uzgojena kora koja se sastoji od cijanobakterija, gipsa, karbonata i, u manjoj mjeri, gline. „Petola” ima dvostruku ulogu – prva je da sprečava miješanje soli s morskim blatom koje se nalazi ispod nje, zbog čega je sol čišća i bjelja te druga da djeluje kao biološki filter koji sprečava da u kristale soli prodru metali u tragovima. „Petola” mora biti ravna tako da sloj morske vode iznad nje ostane plitak i da je uvijek iste dubine.

Još jedna od osobina „Piranske soli” jest da se sol svakodnevno sakuplja ručnim grabljanjem kristala, koji se grabljama sakupljaju u stožaste hrpe. Svakodnevno grabljanjem kristala uz pomoć tradicionalnog alata (drvenih grablji zvanih „gavero”) sprečava se da kristali stvore gust skrtnut sloj koji se uobičajeno stvara kad se morska sol sakuplja mehanički. Time se omogućuje stvaranje kristala u kojima se često zadržava mala količina izvorne morske vode čime kristali postaju lakši i nježniji, te obično ne veći od 6,3 mm. „Piranska sol” ne rafinira se niti ispire tako da je njezin mineralni sastav prirodno uravnotežen te joj se ne dodaju nikakvi aditivi.

## 5.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kakvoće ili svojstava proizvoda (za ZOI) ili posebne kakvoće, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)

U prošlosti, razvoj tehnika proizvodnje soli iz morske vode temeljio se na bazenima s postepenim isparavanjem. Osnovna tehnologija i danas je ostala ista, s razlikama između pojedinih solana na Mediteranu koje u velikoj mjeri proizlaze iz klimatskih, geoloških i lokalnih uvjeta okoliša. Najznačajnije razlike su u metodi sakupljanja ili branja soli u kristalizacijskim bazenima, budući da razvoj postupka prvenstveno ovisi o mikroklimi pojedinih solana. Kod povoljnih klimatskih uvjeta može se koristiti stalni proces kristalizacije, dok na se drugom kraju spektra – za što su primjer piranske solane – zbog loših klimatskih uvjeta te opasnosti od ljetnih grmljavinskih oluja i jakih padalina sol mora sakupljati svakodnevno. Tradicionalna proizvodnja „Piranske soli” doživjela je u prošlosti nekoliko izmjena, ali svakodnevno sakupljanje soli razvilo se i nastavilo zbog klimatskih uvjeta i na temelju dugogodišnjeg iskustva radnika u solanama. Zbog svakodnevnog sakupljanja soli sloj kristala soli na dnu bazena debeo je tek nekoliko milimetara, kolika je debljina samih kristala soli. Metodom svakodnevnog sakupljanja soli grabljanjem postiže se karakterističan kristalni oblik soli, u kojoj se često zadržava izvorna morska voda. Kristali „Piranske soli” lakši su i nježniji od kristala morske soli koji nastaju u stvrđnutom sloju.

Proizvodnja „Piranske soli” uključuje primjenu tradicionalnih ručnih tehnika prilikom rada s glinom i kod pripreme osnove za „petolu” te kod njezina uzgoja i održavanja. Upotrebljavaju se drveni alati koji nisu tretirani niti premazani kemijskim sredstvima. Za branje cvijeta soli upotrebljava se vrlo lagana alatka.

Za vrijeme lijepog vremena, cvijet soli kristalizira se na površini kristalizacijskog bazena u obliku tanke nježne kore. Kristali su izražene piramidalne strukture te se u njima zadržava određena količina vode, što omogućuje njihovo brže otapanje.

U 14. stoljeću paške solane bile su suvremenije od piranskih te su bile poznate po bijeloj soli, koja se proizvodila na osnovi poznatoj kao „petola”. U to doba, sol iz piranskih solana imala je smeđu primjesu zbog gline, te su zbog toga radnici paške solane dobili dozvolu da u Piranu izgrade solane iste vrste kao na Pagu, u kojima se za proizvodnju soli upotrebljava „petola” (Statut Pirana iz 1358. godine). Tradicionalni postupak pripreme „petole” na osnovi od gline – koja u Sečovlju potječe velikim dijelom iz rijeke Dragonje a u Strunjanu iz potoka Roja, s brdovitog flišnog zaleđa Šavrinskog Gričevja – predstavljao je jedan od najznačajnijih napredaka u 14. stoljeću i značajno utjecao na kakvoću i boju proizvedene soli. Otada je zbog svoje čistoće i bijele boje te nepostojanja ostataka gline „Piranska sol” cijenjena kao važan trgovački proizvod u široj zemljopisnoj regiji.

„Piranska sol” skoro se u potpunosti proizvodi ručno. U prošlosti, generacije obitelji poljoprivrednika s malim posjedima u okolini solana i stanovnici Pirana prilagođavale su svoj način života sezonskom radu u solanama, prenoseći svoje znanje na mlađe generacije. To iskustvo i znanje, od održavanja cjelokupnog lokalnog okoliša oko solana, posebnih tehnika pripreme bazena za sol te posebno redoviti postupci koji se provode tijekom cijele godine za proizvodnju „petole”, metoda sakupljanja proizvedene soli te pomicanje, punjenje i dopunjavanje bazena odgovarajućim količinama morske vode odgovarajuće koncentracije, značajno su doprinijeli konačnoj kakvoći i svojstvima „Piranske soli”.

Ugled i visoka kakvoća „Piranske soli” potvrđeni su u mnogobrojnoj literaturi, brošurama i člancima objavljenim u slovenskom i stranom tisku (uključujući *Gambero Rosso*, *New Western Cuisine*, *the Slovenia Times*, *WaSaBi*, i *the New York Times*).

Proizvodnja „Piranske soli” provodila se tijekom povijesti u simbiozi s okolišem te je tom okolišu dodala prirodnu i kulturnu vrijednost.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[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\\_potljena\\_2012.pdf](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_potljena_2012.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vidi bilješku 2.