

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 353/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

«PIRANSKA SOL»

N. CE: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione**

«Piranska sol»

**2. Stato membro o paese terzo**

Slovenia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Piranska sol» è un sale marino ricavato esclusivamente nelle saline di Sicciole (Sečovlje) e Strunjan (Strunjan), prodotto su una base naturale di alghe e sali minerali, noti come «petola», che incidono in modo importante sul colore e sulla qualità del sale di Pirano. La produzione si basa su una tradizione che risale a oltre 700 anni fa, quando il sale era raccolto con cadenza quotidiana, esclusivamente a mano e con attrezzi tradizionali. La rastrellatura quotidiana del sale consente al «Piranska sol» di sviluppare cristalli più piccoli e meno densi, la cui granularità non eccede di norma i 6,3 mm.

Durante la cristallizzazione il sale forma cristalli bianco-grigiastri, contenenti talune impurità residue di origine naturale. Il metodo di raccolta fa sì che i cristalli di sale siano delicati e rapidi a sciogliersi. Alla macinatura i grani di sale emanano un caratteristico profumo di mare.

Il fior di sale «Piranska sol» cristallizza sulla superficie della salamoia nei bacini di cristallizzazione, che gli conferiscono la caratteristica struttura cristallina che trattiene residui di acqua di mare. La forma dei cristalli fior di sale e la salamoia contenuta consentono loro di sciogliersi rapidamente.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Parametro	Valore	Unità
Densità apparente prima del magazzino	max.	950 kg/m <sup>3</sup>
NaCl (sulla base del peso secco)	min.	95 %
Mg <sup>2+</sup>	min.	0,2 %
Ca <sup>2+</sup>	min.	0,1 %
Piombo (Pb)	<	2 mg/kg
Cadmio (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsenico (As)	<	0,5 mg/kg
Mercurio (Hg)	<	0,1 mg/kg
Rame (Cu)	<	2 mg/kg

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione del «Piranska sol», dall'uso della struttura di base delle saline, alla preparazione della «petola», passando per la lavorazione del sale (riempimento dei bacini delle saline, produzione della salamoia, cristallizzazione, rastrellatura manuale, decantazione, essiccazione, macinazione e setacciatura), devono avvenire nella zona geografica delimitata.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Piranska sol» è prodotto nella zona geografica del Parco naturale delle saline di Sicciole e nella riserva naturale di Strugnano, facenti parte dei comuni di Pirano e Isola, sulla costa slovena.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

Il clima della zona geografica è submediterraneo. Considerate l'orografia e l'esposizione della baia e delle valli ai principali venti, fra precipitazioni ed evaporazione quotidiana entrambe le saline godono di un miglior equilibrio rispetto alle zone circostanti. I venti più importanti sono il caldo maestrale, che soffia dal mare di giorno, e la bora, che soffia dalla direzione opposta di notte.

La base delle saline si è formata a partire da sedimenti recenti, un limo argilloso organico depositato a Sicciole dal fiume Dragogna e a Strugnano dal torrente Roja. Questo sedimento costituisce il materiale principale usato per costruire le banchine e i canali che formano le saline. Il fondo delle vasche di evaporazione è di argilla, mentre i bacini di cristallizzazione hanno una base di argilla formata da sedimenti recenti che consentono la coltura di un migliore strato di «petola». La «petola» è una caratteristica precipua delle saline di Sicciole e di Strugnano.

La prima menzione scritta delle saline di Pirano risale all'anno 804. La carta cittadina di Pirano del 1274, della quale sopravvivono solo alcune sezioni, comprende un certo numero di regolamenti sulle saline e sottolinea il diritto di Pirano di produrre e commercializzare sale. Lo statuto di Pirano del 1358 comprende la dichiarazione secondo la quale era necessario procedere alla ricostruzione poiché l'argilla conferiva un colorito bruno al «Piranska sol». Con l'aiuto dei lavoratori del sale dell'isola di Pago, il sale iniziò a essere prodotto su una «petola», che ne migliorò la qualità, rendendolo più puro e candido.

L'instabilità all'inizio del XVIII secolo provocò il declino delle saline di Pirano dopo 300 anni di progressi e sviluppo. Nel XIX secolo le saline passarono sotto l'amministrazione austroungarica che risultò benefica, poiché pose un termine alle restrizioni, aumentando il prezzo di vendita del sale e introducendo l'obbligo di acquisto di tutto il sale prodotto, il che riportò le saline in posizione dominante. Alla caduta della duplice monarchia le saline passarono prima sotto amministrazione italiana e successivamente jugoslava.

#### 5.2. Specificità del prodotto

Una delle caratteristiche del «Piranska sol» è che la sua produzione segue una tradizione risalente a oltre 700 anni fa.

La caratteristica principale del «Piranska sol» è di essere prodotto sulla «petola», ossia una base preparata dalla fine della precedente stagione fino all'inizio della cristallizzazione del sale, il che esige una precisa sequenza di procedure tra cui la preparazione della base corretta per la stessa «petola». La «petola» è una crosta artificiale coltivata dello spessore di 1 cm, che contiene cianobatteri, gesso, carbonati e, in misura minore, anche argilla. La «petola» ha una doppia funzione: innanzitutto impedisce che il sale si mescoli con il fondale marino fangoso sottostante, il sale è quindi più bianco e puro; in secondo luogo funge da filtro biologico per evitare che nei cristalli di sale si incrostino tracce di metalli pesanti. La «petola» deve esser piana in modo che lo strato di salamoia resti poco profondo e uniforme.

Un'altra caratteristica del «Piranska sol» è di essere raccolto quotidianamente per mezzo della rastrellatura manuale dei cristalli, che sono ammonticchiati in pile coniche. La raccolta quotidiana dei cristalli per mezzo di uno strumento tradizionale (un rastrello di legno detto «gavero») fa sì che i cristalli non si trasformino nello spesso strato indurito tipico del sale raccolto con mezzi meccanici. Questo consente ai cristalli di formarsi in modo da trattenere spesso un modesto quantitativo dell'acqua di mare originaria, il che li rende più leggeri e delicati, con una granulometria di norma non superiore a 6,3 mm. Il «Piranska sol» non è raffinato né risciacquato in modo che la sua composizione minerale sia naturalmente equilibrata e priva di additivi.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Dal punto di vista storico lo sviluppo di tecniche intese a estrarre il sale dall'acqua di mare si è mantenuto con i bacini per l'evaporazione graduale. Ancora oggi la tecnica di base è inalterata, tenendo conto del fatto che le differenze fra le varie saline del Mediterraneo sono dovute in gran parte al clima, alla geologia e alle condizioni ambientali locali. Le differenze più importanti risiedono nel metodo di raccolta del sale nei bacini di cristallizzazione in cui lo sviluppo del processo dipende essenzialmente dal microclima delle saline in questione. In condizioni climatiche favorevoli è possibile avere un processo di cristallizzazione continua, mentre in caso contrario, come per esempio nelle saline di Pirano, le cattive condizioni climatiche con il rischio di temporali estivi e forti precipitazioni obbligano a eseguire la raccolta del sale quotidianamente. Nel corso della storia delle saline la tradizionale produzione del «Piranska sol» ha subito diversi cambiamenti ma si è affermata la raccolta quotidiana del sale, mantenuta in conseguenza delle condizioni climatiche e della pluriennale esperienza dei lavoratori del settore. La raccolta quotidiana del sale fa sì che lo strato cristallino sul fondo della salina sia spesso solo pochi millimetri, ossia quanto i cristalli stessi. La rastrellatura quotidiana conferisce al sale la sua peculiare struttura cristallina, che spesso trattiene al suo interno l'acqua di mare originaria. I cristalli di «Piranska sol» sono più leggeri e più delicati dei cristalli di sale marino aggregati in uno strato indurito.

La produzione del «Piranska sol» si avvale di tecniche manuali tradizionali, in particolare nella lavorazione dell'argilla e nella preparazione, la coltura e la manutenzione della base della «petola». Si adoperano utensili di legno non trattati chimicamente né verniciati. Per raccogliere il fior di sale si usa uno strumento molto leggero.

Quando il tempo è buono il fior di sale cristallizza sulla superficie delle saline sotto forma di una crosta sottile e delicata. I cristalli possiedono una struttura marcatamente piramidale che trattiene una parte di acqua, il che consente loro di sciogliersi più rapidamente.

Nel XIV secolo le saline di Pago erano più moderne di quelle di Pirano ed erano rinomate per il loro sale bianco, prodotto sulla base nota come «petola». A quel tempo il sale delle saline di Pirano aveva una tinta bruna dovuta all'argilla, così che i lavoratori di Pago ottennero il permesso di costruire a Pirano saline simili a quelle di Pago, usando una «petola» per produrre il sale (statuto di Pirano, 1358). Il processo tradizionale per preparare la «petola» su una base di argilla, che a Sicciole trae origine essenzialmente dal fiume Dragogna e a Strugnano dal corso d'acqua Roja, provenienti dalle retrostanti colline della Savrinia, ha rappresentato uno dei principali sviluppi del XIV secolo, che ha influenzato la qualità e il colore del sale prodotto. Da allora il «Piranska sol» è apprezzato come prodotto commerciale in un'ampia regione geografica grazie alla sua purezza e il suo candore, oltre che all'assenza di residui.

La produzione del «Piranska sol» è quasi interamente manuale. Storicamente, generazioni di famiglie di piccoli agricoltori delle zone circostanti le saline e gli abitanti di Pirano hanno adattato le loro vite al lavoro stagionale nelle saline, trasmettendo le loro conoscenze di generazione in generazione. Questa esperienza e queste conoscenze, dal mantenimento dell'intero ambiente delle saline, passando per le tecniche specifiche di preparazione dei bacini, in particolare le procedure ripetute lungo tutto l'anno per produrre la «petola», il metodo di raccolta del sale ottenuto, fino allo spostamento e al riempimento dei bacini con le quantità e le concentrazioni giuste di salamoia, hanno tutte contribuito alla qualità e alle caratteristiche intrinseche del «Piranska sol».

La reputazione e l'alta qualità del «Piranska sol» sono confermate da un'ampia letteratura, poiché sono stati pubblicati opuscoli e articoli sia sulla stampa slovena, sia su quella estera, tra cui Gambero Rosso, New Western Cuisine, Slovenia Times, WaSaBi e New York Times.

Durante tutta la sua storia, la produzione del «Piranska sol» avviene in simbiosi con l'ambiente circostante, aggiungendovi un valore naturale e culturale.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 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\\_potrjena\\_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_potrjena_2012.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.