

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2022/C 481/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Αφρίνα” / “Afrina”

ES Nr.: PGI-GR-02822 – 6.12.2021

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Αφρίνα” / “Afrina”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Grieķija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

2.6. grupa. Sāls

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produkts “Αφρίνα” / “Afrina” ir sālsziedi, ko iegūst vienīgi Mesolongas [Mesolongi] “baltajā” sāls māršā. Tas ir nepārstrādāts jūras sāls, kam nepievieno piedevas un ko pēc ievākšanas nekādi neapstrādā.

Produkts “Αφρίνα” / “Afrina” sastāv no smalkiem, baltiem nātrija hlorīda kristāliem, kas labvēlīgos klimatiskajos apstākļos (vējš, temperatūra un saule) veidojas uz kristalizācijas baseinos esošā sālsūdens virsmas. Šis produkts nav tik sāļš kā sāls, un augstā magnija saturs dēļ tam ir rūgtena garša, tāpēc tas ir ļoti piemērots neapstrādātiem vai ceptiem ēdieniem vai pat desertiem. Tas ir bagāts ar mikroelementiem — metāliem, ko satur jūras ūdens, — un jo īpaši ar magniju (Mg).

Produktu “Αφρίνα” / “Afrina” ievāc tikai ar rokām, un tam piemīt 1. un 2. tabulā norādītās organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības.

1. tabula

Organoleptiskās un fizikālās īpašības

Izskats	Balti kristāli
Garša	Sāļa
Smarža	Bez smaržas
Granulometriskais sastāvs	> 3 mm — 0 % 1–3 mm — 45–55 % < 1 mm — 45–55 %

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

2. tabula

Ķīmiskais sastāvs

Ķīmiskie parametri	Saturs (%)
Mitrums	1,0–5,0
Nešķīst ūdenī	0,020–0,120
Kalcijs (sausnā)	0,010–0,300
Magnijs (sausnā)	0,060–0,300
Sulfāti (sausnā)	0,200–1,100
NaCl (sausnā)	97,0–99,5

3.3. **Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

—

3.4. **Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādas darbības:

- ūdens izsmelšana no jūras;
- izsmeltā ūdens nogādāšana iztvaikošanas dīķos, kur tas cirkulē;
- nogādāšana kristalizācijas baseinos;
- ievākšana;
- produkta “Αφρίνα” / “Afrina” dabiska žāvēšana.

3.5. **Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi**

—

3.6. **Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi**

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā saskaņā ar vēsturiskiem, ģeogrāfiskiem un antropoloģiskiem kritērijiem ražo produktu “Αφρίνα” / “Afrina”, atrodas Iera Polis Mesolongiou pašvaldības teritorijā Rietumgrieķijas reģiona Etolijas un Akarnanijas [Aitolia kai Akarmania] reģionālajā vienībā, un to nosaka “baltās” sāls māršas ģeogrāfiskās robežas:

- Foinikia māršas ziemeļos;
- vecais Mesolongi–Aitolikos valsts nozīmes ceļš austrumos un ziemeļaustrumos;
- Mesolongas lagūna rietumos;
- Iera Polis Mesolongiou pašvaldības teritorija dienvidos un dienvidaustrumos.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produktu “Αφρίνα” / “Afrina” ražo Mesolongas lagūnā, un tas ieguvis izcilu reputāciju un plašu atpazīstamību gan Grieķijā, gan ārvalstīs. Tāpēc produkta saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija un īpašības, kas izriet no tā ģeogrāfiskās izcelsmes.

Minētās reputācijas pamatā galvenokārt ir produkta konsistence un garša, ko nosaka Mesolongas sāls ieguves baseinu un lagūnas specifiskais mikroklimats un tradicionālā ievākšana ar rokām, kas gadu gaitā praktiski nav mainījies.

Mesolongas sāls ieguves baseini ir ideāla ražošanas vide, ko aizsargā Ramsāres konvencija un *Natura 2000*. Produkta reputāciju pastiprina Mesolongas sāls ieguves baseinu ekosistēmas unikālās īpašības un Mesolongas lagūnas — ko Homērs nodēvējis par “ļoti skaistu ezeru” — slava. Profesors *Christos Siasos* (*Agrinioculture*, 2014) Mesolongu raksturo kā “balto dārgumu zemi”.

Sāls ieguves baseinu (iztvaikošanas diķu un kristalizācijas baseinu) aktīvās virsmas ir mālainas, jo māls ir ūdens necaurļaidīgs. Jūras ūdens kondensējas iztvaikošanas diķos, un sāls kristalizējas baseinos. Kristalizācijas baseinu virsma visā to garumā un platumā ir līdzena. Tas nozīmē, ka pat nelieli vilniši var aiznest produktu “Αφρίνα” / “Afrina” līdz baseinu malai, kur to savāc.

Produkta “Αφρίνα” / “Afrina” ieguvei vajadzīga pastāvīga jūras ūdens iztvaikošana/koncentrācija pietiekamā daudzumā līdz brīdim, kad sāls saturs sāk kristalizēties. Koncentrācija notiek dabiski, un to ietekmē saules enerģija un valdošais mikroklimats, t. i., vēja ātrums, temperatūra un relatīvais mitrums. Koncentrācijai sālsūdeņos ir vajadzīga ne vien saules gaisma, bet arī spēcīgi vēji, jo īpaši vasaras periodā, bet augšanas periodā nedrīkst būt spēcīgas lietusgāzes, lai sāls varētu kristalizēties.

Uz lielo kristalizācijas baseinu virsmas veidojas plāna sāls kristālu kārtā. Rietumu vēji šo uz virsmas esošo kristālu kārtu aiznes līdz baseinu austrumu malai, kur beigās tiek ievākts produkts “Αφρίνα” / “Afrina”.

Svarīgs ir arī cilvēkfaktors, jo produkta reputācijas radīšanā un uzturēšanā ir palīdzējis arī tradicionālais produkta ievākšanas veids, kas gadu gaitā praktiski nav mainījies. Prasmīgi darbinieki savāc produktu “Αφρίνα” / “Afrina” ar rokām, izmantojot koka darbarīkus, un, pateicoties apmācībai un pieredzei, nodrošina gatavā produkta viendabīgumu. Pieredze un prasmes ir vajadzīgas produkta identificēšanai un atdalīšanai. Šis tradicionālais paņēmiens tiek nodots no vienas sāls ievācēju paaudzes nākamajai.

Uz virsmas izveidojušos sāls kristālu ievākšana ar rokām nodrošina to, ka produkts ir ļoti tīrs, tam nav nekāda dūņu piejaukuma (jo kristāli nenonāk saskarē ar kristalizācijas baseina pamatni) un tas ir dabiski baltā krāsā. Tāpēc produkts nav jāmazgā, un tas nozīmē, ka tajā ir augstāks neorganisko sāļu, jo īpaši šķīstošo magnija sāļu, saturs. Līdz ar to magnija saturs produktā “Αφρίνα” / “Afrina” pārsniedz magnija saturu citu izplatīto veidu sāļi un pārstrādātā komerciālā sāļi, piešķir tam īpašu garšu (rūgtenu, ne tik sāļu) un padara to piemērotu neapstrādātiem vai ceptiem ēdieniem vai pat desertiem.

“Αφρίνα” / “Afrina” ir nosaukums, ar ko tradicionāli apzīmēti Mesolongas reģionā iegūtie sālsziedi. Vārds “Αφρίνα” / “Afrina” cēlies no vārda *αφρός* (putas), kas norāda produkta gatavošanas veidu. K. A. *Stasinopoulos* grāmatā “Mesolongi” (1925) raksta šādi: “Lagūnā iegūst arī dabiski iztvaicētu luksusa sāli “Afrina”. Viegli viļņi, kas sitas pret lagūnas krastu, izveido putas. Saules karstumā putas kondensējas un veidojas “Afrina””.

Produkta reputāciju apstiprina daudzi vēsturiski un bibliogrāfiski avoti.

Pirmās vēsturiskās norādes par “Αφρίνα” / “Afrina” datētas ar iepriekšējā gadsimta sākumu. K. A. *Stasinopoulos* grāmatā “To alas” (“Sāls”) (1906) rakstīja, ka “vislabākais no visu veidu dabiski iztvaicētā sāls un visu veidu grieķu sāls kopumā ir “Afrina” no Mesolongas”. Produkts “Αφρίνα” / “Afrina” tika atzīts par augstākās kvalitātes sāli ar labāko garšu un bija ļoti pieprasīts kā grezna dāvana (“Mesolongi”, K. A. *Stasinopoulos*, 1925).

Tā garšu un konsistenci ir cildinājuši eksperti, piemēram, grāmatā “To alas” (“Sāls”) (1906) K. A. *Stasinopoulos* raksta, ka “putas ir tik baltas kā sniegs un tik maigas kā ēteris”. Papildus tam profesors *Christos Siasos* (“Agrinioculture”, 2014) min šādas īpašības: “Pirms sāli izņem no kristalizācijas baseiniem, brīze tajos rada pārslām līdzīgus veidojumus. Šīs pārslas ir sālsziedi, ko šajā reģionā dēvē par “Afrina”. Produktu “Afrina” ievāc ar rokām. To uzskata par labāko un gardāko sāli. Tam ir savdabīga konsistence, tas kūst mutē un rada garšas eksploziju.”

Mesolongas rakstniece *Akalia Kordosi* savā godalgotajā grāmatā “Speak Mesolongi dialect” (“Runāt Mesolongas dialektā”) (1979), kurā iekļauti aptuveni 2000 vietējo vārdu un izteicienu, norāda: “Afrina — sāls putas”.

Egejas Universitātes profesore *Theodora Petanidou* grāmatā “SALT - Salt in European history and culture” (“SĀLS. Sāls Eiropas vēsturē un kultūrā”) (1997) raksta, ka “Afrina” ir Mesolongas reģionā tradicionāli lietots nosaukums, ar ko apzīmē nelielu daudzumu sāls kristālu, kas veidojas uz sālsūdens virsmas”.

Mūsdienās produkta īpašo reputāciju un atpazīstamību uztur un stiprina norādes drukātos izdevumos un tiešsaistē, radio un televīzijā, kā arī specializētās kulinārijas programmās.

Produktu “Αφρίνα” / “Afrina” izmanto daudzi labi zināmi šefpavāri. Tas ticis izmantots, piemēram, ēdienā, par kuru jaunais šefpavārs *Nikos Billis* ieguva balvu *San Pellegrino*, kur viņš pārstāvēja Vidusjūras reģiona valsti (“Gastronomos”, 2016). Produktu “Αφρίνα” / “Afrina” savos ēdienos izmanto *Stelios Parliaros*, *George Calombaris*, *Sotiris Kontizas*, *Argyros Barbarigos* un citi.

Ir vērts pieminēt to, ka 2019. gadā Mesolongas *Tourlida* apgabalā tika izveidots Grieķijas pirmais sāls muzejs, kas apstiprina reģiona reputāciju un ciešo saikni ar sāli.

Pēdējos gados ir konsekventi atzīta produkta “Αφρίνα” / “Afrina” izcilā kvalitāte. Nav nejaušība, ka produkts ir saņēmis divas balvas starptautiskos pārtikas produktu un garšvielu konkursos, proti, sudraba medaļu 2016. gadā pārtikas produktu un dzērienu konkursā “Olymp Awards” Atēnās un atzinību 2020. gadā konkursā “Great Taste awards” Londonā. Jānorāda arī tas, ka produkts “Αφρίνα” / “Afrina” 2016. gadā tika izraudzīts par piemiņas dāvanu līderiem ES dienvidvalstu samītā Atēnās.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_afrina280622.pdf
