

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 99/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SALE MARINO DI TRAPANI”

EG-nummer: IT-PGI-0005-0892-09.09.2011

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Sale Marino di Trapani”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Type product:

Categorie 1.8: Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De beschermde geografische aanduiding „Sale Marino di Trapani” duidt het zeezout aan dat wordt gewonnen uit de zoutpannen van Trapani, Paceco en Marsala, drie plaatsen die in het in punt 4 beschreven gebied liggen.

De chemische referentieparameters voor de „Sale Marino di Trapani” zijn als volgt:

Parameters	Meeteenheden	Sale Marino di Trapani
Onoplosbaar residu	%	< 0,2
Vochtresidu	%	< 8
Natriumchloride (in de droge stof)	%	> 97,0
Magnesium	%	< 0,70
Kalium	%	< 0,30
Calcium	%	< 0,40
Sulfaten	%	< 1,5
Ijzer	mg/kg (ppm)	< 20
Lood	mg/kg (ppm)	< 1,5
Zink	mg/kg (ppm)	< 1

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Parameters	Meeteenheden	Sale Marino di Trapani
Koper	mg/kg (ppm)	< 1
Chroom	mg/kg (ppm)	< 0,15
Kwik (kwikzilver)	mg/kg (ppm)	< 0,05
Cadmium	mg/kg (ppm)	< 0,15
Arseen (arsenicum)	mg/kg (ppm)	< 0,1
Jood (jodium)	mg/kg (ppm)	> 0,70

De analytische vaststellingen moeten volgens de in de Codex Alimentarius aangegeven STAN 150-1985-methoden plaatsvinden.

Het „Sale Marino di Trapani” (zeezout uit Trapani) moet bovendien de volgende chemisch-fysische kenmerken hebben:

kleur: wit;

stevige kristallen;

korrels van verschillende afmetingen;

geen additieven, witmakers, conserveermiddelen en/of antiklontermiddelen.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van de productie van „Sale Marino di Trapani” van de bewerking van de zoutpannen tot de winning en de bewerking van het zout, moeten in het in punt 4 omschreven geografische gebied plaatsvinden.

De bewerking kan een of meer van de volgende fasen omvatten:

- tegenstroomwassing van het zout in met zout verzadigd water dat afkomstig is uit de bekkens van de zoutpannen uit het betrokken productiegebied;
- centrifugering;
- mechanische maling in molens van lokale steen (molenstenen van de traditionele windmolens) of in roestvrijstalen walsmolens;
- droging in werfelbeddrogers bij een temperatuur van < 250 °C;
- mechanisch zeven voor de selectie van vooraf vastgestelde korrelintervallen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het „Sale Marino di Trapani” wordt in het verkeer gebracht in speciale verpakkingen voor gebruik voor voedingsmiddelen met een niet opnieuw te gebruiken garantiezegel en met de volgende verschillende gewichten: 1 000 kg, 25 kg, 10 kg, 5 kg, 2 kg, 1 kg, 750 g, 500 g, 250 g, 120 g, 100 g.

Op de onmiddellijke verpakkingen en de verpakkingen moet op het etiket naast het Europese logo verplicht in duidelijk leesbare drukletters, in kleuren die voldoende sterk contrasteren met de kleur van het etiket, de aanduiding „IGP — Sale Marino di Trapani” worden vermeld, en wel zodanig dat deze aanduiding ook duidelijk onderscheiden kan worden van de andere aanduidingen op het etiket.

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

Het geografische productiegebied van de beschermde geografische aanduiding „Sale Marino di Trapani” omvat het grondgebied van de gemeenten Trapani, Paceco en Marsala (in de provincie Trapani). Meer in het bijzonder omvat dat geografische gebied de zoutpannen langs de kust („La Via del Sale” — de „zoutstraat”) die in het zuiden wordt begrensd door de bebouwde kom van de stad Marsala, in het noorden door die van de stad Trapani en in het westen door de Middellandse Zee (met inbegrip van de „Isole dello Stagnone di Marsala” — de eilanden in de lagune van Marsala): Isola Grande, Isola di Mothia, Isola Santa Maria, ten oosten van de „strada statale” (rijksweg) 115 (s.s 115).

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het „Sale Marino di Trapani” wordt gewonnen in de zoutpannen van Trapani, Paceco en Marsala, die het voordeel hebben dat zij zeer zuiver water gebruiken uit het zeereservaat van de Egadische Eilanden, dat nu juist voor de kust ligt waar het „Sale Marino di Trapani” wordt geproduceerd. De kustgebieden zijn laag gelegen en liggen in sommige gevallen daadwerkelijk enigszins onder het gemiddelde zee-niveau, hetgeen er, samen met de aard van de bodems, die zeer ondoorlaatbaar zijn, toe bijdraagt dat het gebied zeer geschikt is voor de productie van zeezout, omdat de bouw van en de toevoer naar producerende bedrijven daar zeer efficiënt en economisch kan worden uitgevoerd. De geografische positie van het productiegebied wordt verder gekenmerkt door de geringe insijpeling van zoet water, en de sterke stromingen garanderen een constant hoog zoutgehalte en een hoge mate van verversing van het water waarmee de zoutpannen worden gevoed.

5.2. Specificiteit van het product:

„Sale Marino di Trapani” is een geheel natuurlijk zout zonder toevoegingsmiddelen zoals witmakers, conserveermiddelen of antiklontermiddelen, dat vanwege zijn zuiverheid bijzonder wordt gewaardeerd door de Italiaanse en Europese conservenindustrie.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

„Sale Marino di Trapani” heeft zowel nationaal als internationaal een reputatie die ver teruggaat, zowel op commercieel niveau als op het niveau van de consumptie. De winning van „Sale Marino di Trapani” kent een lange traditie, getuige historische vermeldingen over de verkoop van dat product, die drie-duizend jaar teruggaat, toen de Feniciërs het zogenaamde „witte goud” tot cruciaal onderdeel van hun economie maakten. De eerste echte getuigenis van een zoutpan in Trapani is tot ons gekomen via de Arabische geograaf Al-Abu 'Abd Allah Muhammad, die het meest bekend is als Idrisi of Edrisi en die in zijn „Boek voor de verstrooiing van de wereldreiziger”, dat hij in 1154 had geschreven voor de Normandische Koning Rogier II, vertelt over de aanwezigheid van zoutpannen juist bij de poorten van de stad Trapani. Eeuwenlang waren de zoutpannen het visitekaartje waarmee Trapani in heel Europa bekend werd, en waren zij de trots van dat gebied, dat van nature geschikt was voor de zoutwinning dankzij een gunstig klimaat dat wordt gekenmerkt door sterke zonnestraling, regelmatig optredende winden en weinig regen.

De statistische en commerciële gegevens (Mondini 1999) bevestigen de reputatie die „Sale Marino di Trapani” in de zestiende en de zeventiende eeuw had. Na de verovering, in 1572, van het eiland Cyprus door de Turken kozen Venetië en het Graafschap Milaan Trapani als markt voor de bevoorrading met zout. Zij gaven aan Trapani de voorkeur boven de dichterbij gelegen plaatsen Barletta en Vlorë (Albanië).

De goede reputatie van het „Sale Marino di Trapani” is tot op heden blijven bestaan en is dankzij de instelling van het „Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone” (het natuurreservaat van de lagune van Marsala) en van het „Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco” (het natuurreservaat van de zoutpannen van Trapani en Paceco) nog verbeterd. Naar aanleiding van de instelling van die natuurreservaten is de vraag naar „Sale Marino di Trapani” namelijk nog gestegen, niet alleen vanwege de intrinsieke kwaliteit van het product dat in commerciële zin reeds een gevestigde waarde was, maar ook vanwege het imago van het gebied waar het product vandaan komt, dat beschermd wordt en waar sterk op milieuzorg wordt toegezien. Het is dan ook geen toeval dat de meest verfijnde en zorgvuldig werkende voedingsindustrieën, zoals enkele belangrijke hammakerijen uit Emilia-Romagna, kaasmakerijen uit Ragusa, alsmede enkele conservenfabrieken uit Sicilië en Campanië, ervoor kiezen om „Sale Marino di Trapani” te gebruiken bij hun productieprocessen, vanwege de zuiverheid die sinds 1900 ook reeds door visconservenbedrijven in Noord-Europa bijzonder werd gewaardeerd.

De reputatie, ook internationaal, is bevestigd door de toekenning van de gouden medaille ter gelegenheid van de „Exposición Internacional de Medicina e Higiene” van Buenos Aires in 1910.

Van de ruime aandacht die aan de instandhouding van het gebied wordt besteed, getuigt ook het feit dat de „Via del Sale”, de „zoutstraat”, de noord-zuid lopende kustweg die de grens vormt van het productiegebied en die Trapani verbindt met Marsala en die over het grondgebied van de gemeente Paceco loopt, in 1995 door Italië kandidaat is gesteld voor de eerste grote milieutoerismeprijs van de Europese Unie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de registratieaanvraag voor de BGA „Sale Marino di Trapani” in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 163 van 15 juli 2011.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel:

rechtstreeks via de homepage van het ministerie van Landbouw-, levensmiddelen- en bosbouwbeleid (<http://www.politicheagricole.it>); klikken op „Qualità e sicurezza” (boven rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
