

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 353/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«PIRANSKA SOL»

N.º CE: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Piranska sol»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Eslovénia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de Produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Piranska sol» designa sal obtido exclusivamente nas salinas de Sečovlje e Strunjan, produzido em talhos com base natural de algas e minerais, designados por «petola», de impacto significativo na qualidade e cor do sal de Piran. A produção deriva de uma tradição com mais de 700 anos; a extração é diária, totalmente artesanal, por recurso exclusivo a alfaias tradicionais. A raspagem diária do sal permite que o «Piranska sol» desenvolva cristais mais pequenos e menos densos, em geral inferiores a 6,3 mm.

A cristalização consiste na formação de cristais brancos ou cinzentos, dependendo das impurezas residuais de origem natural. O método de recolha permite a obtenção de cristais de sal frágeis que se dissolvem rapidamente. Os grão de sal moídos libertam cheiro distinto a mar.

A flor de sal «Piranska sol» cristaliza à superfície da salmoura, nos cristalizadores (talhos próprios), onde adquirem a sua estrutura cristalina que retém parte da água do mar. A forma dos cristais de flor de sal e a salmoura que contém conferem-lhes elevada solubilidade.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Parâmetro	Valor	Unidade
Densidade em bruto antes do armazenamento	máx.	950 kg/m ³
NaCl (peso seco)	mín.	95 %
Mg ²⁺	mín.	0,2 %
Ca ²⁺	mín.	0,1 %
Chumbo (Pb)	<	2 mg/kg
Cádmio (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsénio (As)	<	0,5 mg/kg
Mercúrio (Hg)	<	0,1 mg/kg
Cobre (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção do «Piranska sol», desde a estrutura das marinhas, a preparação dos «petola», até à transformação do sal (enchimento dos talhos, saturação da água, cristalização, raspagem manual, decantação, secagem, moagem e crivagem) têm de ocorrer dentro da área geográfica identificada.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Piranska sol» é produzido na área geográfica do Parque Natural de Sečovlje Salina e na Reserva Natural de Strunjan, nos municípios de Piran e Izola, na costa da Eslovénia.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica possui clima sub-mediterrânico. Considerando o terreno e a abertura da baía e dos vales aos ventos predominantes, ambas as salinas beneficiam de maior equilíbrio entre pluviosidade e evaporação diária do que as zonas circundantes. Os ventos mais importantes são o *mistral* quente, que sopra do mar e entra pelo vale durante o dia, e o *bora*, que sopra em direção oposta durante a noite.

A base da marinha é constituída por sedimentos recentes — argila limosa orgânica — depositada em Sečovlje pelo rio Dragonja e em Strunjan pelo pequeno Roja. É com este sedimento que se formam as margens e corredores que constituem as salinas. O fundo dos talhos é de argila e o dos cristalizadores é argila constituída por sedimentos recentes que permitem o cultivo de uma camada de «petola» de alta qualidade. A «petola» é uma característica especial das salinas de Sečovlje e Strunjan.

A primeira referência escrita às salinas de Piran data de 804. O foral de Piran, de 1274, de que restam apenas algumas partes, inclui regulamentação diversa sobre as salinas e salienta o direito à produção e comércio de sal. O Foral de Piran, de 1358, inclui a declaração da necessidade de reconstrução, devido à cor avermelhada que o barro conferia ao «Piranska sol». Com a ajuda dos marnotos da ilha de Pag, começou a produzir-se sal em «petola», melhorando a sua qualidade, tornando-o mais puro e mais branco.

A instabilidade no início do século XVIII levou ao declínio das salinas de Piran após 300 anos de progresso e desenvolvimento. No século XIX, as salinas passaram para a alçada da administração Áustro-Húngara, beneficiando da supressão das restrições de produção, do aumento do preço de comercialização do sal e da introdução da obrigatoriedade de aquisição de todo o sal produzido, devolvendo às salinas a sua posição dominante. Após a queda da monarquia Áustro-Húngara, as salinas passaram para administração italiana e, posteriormente, jugoslava.

5.2. *Especificidade do produto*

Uma das características do «Piranska sol» reside no respeito da tradição de mais de 700 anos.

A principal característica do «Piranska sol» reside no facto de ser produzido em «petola», uma base preparada desde o final da safra precedente e até ao início da cristalização, que exige uma sequência exata de etapas, incluindo a base adequada para a «petola» propriamente dita. A «petola» é uma crosta com 1 cm de espessura, cultivada artificialmente, composta por cianobactérias, gesso, carbonatos e, em menor grau, argila. A «petola» desempenha um duplo papel — em primeiro lugar, impede que o sal se misture com a vasa do leito, permitindo obter sal mais puro e mais branco, e em segundo lugar age como filtro biológico que impede o depósito de vestígios de metais pesados nos cristais de sal. A «petola» tem de ser plana para que a camada de salmoura que contém se mantenha baixa e de profundidade estável.

Uma outra característica do «Piranska sol» reside nas recolhas manuais diárias dos cristais de superfície, acumulados em pequenos montes cónicos. A recolha diária de cristais por meio de chalavar (alfaia tradicional localmente designada por «gavero») impede a constituição da camada espessa e rija típica do sal marinho tirado mecanicamente. Este método permite a formação de cristais que retêm um pouco da água do mar e os torna mais leves e frágeis, de dimensão geralmente inferior a 6,3 mm. O «Piranska sol» não é refinado nem lavado, pelo que a sua composição é naturalmente equilibrada, sem aditivos.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

Historicamente, o desenvolvimento de técnicas de produção de sal a partir da água do mar assenta em talhos, para evaporação gradual. A tecnologia de base não se alterou e as diferenças verificadas entre as salinas do Mediterrâneo devem-se sobretudo ao clima, à geologia e às condições ambientais de cada local. As diferenças mais significativas residem no método de recolha ou tiragem do sal dos cristalizadores, dependendo o processo de desenvolvimento principalmente do microclima das salinas em questão. Em condições climáticas propícias pode utilizar-se o processo de cristalização contínua. Diferentemente (como é o caso nas salinas de Piran, por exemplo), condições climáticas menos propícias, com risco de trovoadas estivais ou muita precipitação, impõem que o sal seja tirado todos os dias. A produção tradicional de «Piranska sol» conheceu várias alterações ao longo da história das salinas, mas a recolha diária de sal desenvolveu-se e manteve-se devido às condições climáticas e à longa experiência dos marnotos. A recolha diária do sal significa que a camada de cristais no fundo dos tejos não tem mais do que uns escassos milímetros de espessura, equivalente à espessura dos próprios cristais. O método de recolha diária do sal confere-lhe a sua forma cristalina típica e propicia a retenção da água do mar. Os cristais de «Piranska sol» são mais leves e mais frágeis do que os cristais de sal que constituíram camadas mais duras.

A produção de «Piranska sol» implica o recurso a técnicas manuais tradicionais de tratamento da argila e preparação do leito da «petola», seu cultivo e manutenção. Utilizam-se alfaias de madeira desprovidas de tratamento ou revestimento químico. A flor de sal é recolhida por meio de um instrumento muito leve.

Por tempo propício, a flor de sal cristaliza à superfície dos cristalizadores na forma de uma crosta fina e frágil. Os cristais possuem estrutura acentuadamente piramidal que retém alguma água, permitindo-lhes dissolver-se mais rapidamente.

No século XIV, as salinas de Pag eram mais modernas do que as de Piran e eram famosas pela brancura do seu sal, produzido em «petola». Nessa altura, o sal das salinas de Piran era acastanhado, devido à argila, pelo que se permitiu que os marnotos de Pag viessem construir as salinas de Piran à semelhança das de Pag, utilizando «petola» para a produção de sal (Foral de Piran, 1358). O processo tradicional de preparação da «petola» em leito de argila — que, em Sečovlje, provém sobretudo do rio Dragonja e, em Strunjan, do pequeno Roja, que correm do interior montanhoso de Šavrinski Gričevje — foi um dos maiores progressos do século XIV, influenciando significativamente a qualidade e cor do sal produzido. Desde então, o «Piranska sol» é prezado comercialmente numa vasta região geográfica pela sua pureza e brancura e pela ausência de resíduos de argila.

A produção do «Piranska sol» é praticamente toda manual. Ao longo da História, gerações de famílias que praticavam agricultura de subsistência nas proximidades das marinhas e habitantes de Piran adaptaram as suas vidas à safra sazonal nas salinas, transmitindo o seu saber ao longo das gerações. Esta experiência e saber sobre a manutenção de todo o ambiente local das salinas, as técnicas específicas de preparação dos viveiros, em especial os trâmites regulares, ao longo do ano, de preparação das «petola», o método de recolha do sal produzido e a limpeza, enchimento e reenchimento dos tejos com as devidas quantidades e concentração de salmoura, foram essenciais para a qualidade final e as características do «Piranska sol».

A reputação e elevada qualidade do «Piranska sol» estão consagradas em vasta bibliografia, incluindo brochuras e artigos publicados na imprensa eslovena e estrangeira (incluindo *Gambero Rosso*, *New Western Cuisine*, *The Slovenia Times*, *WaSaBi*, e *The New York Times*).

A produção do «Piranska sol» ocorre em perfeita simbiose com a sua história circundante e acrescenta valor natural e cultural ao ambiente.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

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⁾ Ver nota de pé-de-página 2.