

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2022/C 481/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Αφρίνα / Afrina“

EÚ č.: PGI-GR-02822 – 6. 12. 2021

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Αφρίνα / Afrina“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Grécko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 2.6. Soľ

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Αφρίνα / Afrina“ je *fleur de sel* (morská soľ ručne zbieraná z povrchu), ktorá sa vyrába výhradne v „bielych“ slaniskách Mesolongi. Ide o nespracovanú morskú soľ, ktorá neobsahuje žiadne prísady a po zbere neprechádza žiadnou úpravou.

„Αφρίνα / Afrina“ pozostáva z jemných bielych kryštálikov chloridu sodného, ktoré sa tvoria na povrchu soľného roztoku v kryštalizačných salinách za priaznivých klimatických podmienok (vietor, teplota a slnečné žiarenie). Je menej slaná ako bežná soľ a má mierne horkú chuť kvôli vysokému obsahu horčička, čo z nej robí ideálnu prísadu do surových alebo pražených pokrmov alebo dokonca aj dezertov. Je bohatá na stopové prvky – kovy obsiahnuté v morskej vode – a najmä na horčičík (Mg).

„Αφρίνα / Afrina“ sa zbiera výhradne ručne a má organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti uvedené v tabuľkách 1 a 2.

Tabuľka 1

Organoleptické a fyzikálne vlastnosti

Vzhľad	biele kryštály
Chuť	slaná
Vôňa	bez vône
Granulometria	> 3 mm 0 % 1 – 3 mm 45 – 55 % < 1 mm 45 – 55 %

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tabuľka 2

Chemické zloženie

Chemický parameter	Obsah (%)
Vlhkosť	1,0 – 5,0
Nerozpustné vo vode	0,020 – 0,120
Vápnik (v sušine)	0,010 – 0,300
Horčík (v sušine)	0,060 – 0,300
Sírany (v sušine)	0,200 – 1,100
NaCl (v sušine)	97,0 – 99,5

3.3. **Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

–

3.4. **Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

Činnosti, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti:

- extrakcia z mora,
- cirkulácia extrahovanej vody v odparovacích nádržiach,
- prívod do kryštalizačných salín,
- zber,
- prirodzené odvodnenie soli „Αφρίνα / Afrina“.

3.5. **Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

–

3.6. **Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába soľ „Αφρίνα / Afrina“, leží podľa historických, zemepisných a antropologických kritérií v obci Iera Polis Mesolongiou, v územnom celku Aitolokarnania nachádzajúcom sa v regióne západného Grécka, pričom je vymedzená zemepisnými hranicami „bieleho“ slaniska:

- severne od močiarov Foinikia,
- východoseverovýchodne od starej vnútroštátnej cesty Mesolongi – Aitolikos,
- západne od lagúny Mesolongi,
- juhojuhovýchodne od samosprávnej jednotky Iera Polis Mesolongiou.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

„Αφρίνα / Afrina“ sa vyrába v lagúne Mesolongi a časom si získala vynikajúcu povesť a veľké uznanie v Grécku aj v zahraničí. Dobrá povesť a vlastnosti výrobku, ktoré vyplývajú z jeho zemepisného pôvodu, sú preto základom jeho súvislosti so zemepisnou oblasťou.

Táto povesť je založená najmä na štruktúre a chuti tejto soli, ktoré určuje špecifická mikroklima solných panví a lagúny Mesolongi a tradičný ručný zber, ktorý sa v priebehu času v podstate vôbec nezmenil.

Solné panvy Mesolongi predstavujú ideálne výrobné prostredie, ktoré je chránené Ramsarským dohovorom a sústavou Natura 2000. Dobrú povest' výrobku ďalej upevňuje jedinečný charakter ekosystému solných panví Mesolongi a sláva lagúny Mesolongi – o ktorej už Homér písal ako o „veľmi krásnom jazere“. Profesor Christos Siasos (Agrinioculture, 2014) opisuje Mesolongi ako „krajinu bieleho pokladu“.

Aktívne povrchy solných panví (odparovacie nádrže a kryštalizačné saliny) sú ílovité, keďže íl je pre vodu nepriepustný. Morská voda kondenzuje v odparovacích nádržiach a v salinách soľ kryštalizuje. Kryštalizačné saliny majú rovnomerný povrch po celej svojej dĺžke a šírke. To znamená, že aj malé vlny dokážu prenášať soľ „Αφρινα / Afrina“ ku okrajom salín, kde sa potom zbiera.

Výroba soli „Αφρινα / Afrina“ si vyžaduje nepretržité odparovanie/koncentráciu dostatočného množstva morskej vody až do okamihu, keď obsah soli začne kryštalizovať. Koncentrácia prebieha prirodzene vďaka slnečnej energii a prevládajúcej mikroklimu, t. j. rýchlosti vetra, teplote a relatívnej vlhkosti. Okrem samotného slnečného žiarenia slaná voda potrebuje na koncentráciu aj silný vietor, najmä v letnom období, pričom počas vegetačného obdobia nesmie dochádzať k žiadnym výdatným zrážkam, aby soľ mohla vykryštalizovať.

Na povrchu veľkých kryštalizačných salín sa vytvára tenká vrstva kryštálov soli. Západné vetry odnášajú povrchovú vrstvu z týchto kryštálov na východný okraj salín, kde sa nakoniec soľ „Αφρινα / Afrina“ zbiera.

Dôležitý je aj ľudský faktor, pretože tradičný postup pri zbere, ktorý sa v priebehu času prakticky nezmenil, rovnako prispel k vytvoreniu a udržaniu dobrej povesti výrobku. Zruční pracovníci zbierajú soľ „Αφρινα / Afrina“ ručne pomocou drevených nástrojov, čím sa vďaka ich zaškoleniu a skúsenostiam zabezpečuje jednotnosť hotového výrobku. Identifikácia a oddeľovanie výrobku vyžaduje skúsenosti a zručnosť. Túto tradičnú techniku si soliari odovzdávajú z generácie na generáciu.

Ručný zber povrchových kryštálov soli zaisťuje vysokú čistotu výrobku pri úplnej absencii kalu (pretože kryštály neprichádzajú do kontaktu s dnom kryštalizačnej saliny) a prirodzenú bielu farbu. Výrobok sa preto nemusí premývať, čo znamená, že má vyšší obsah anorganických solí, predovšetkým rozpustných horečnatých solí. Obsah horčička v soli „Αφρινα / Afrina“ tak prevyšuje jeho obsah v iných bežných soliach a spracovaných komerčných soliach, čo tomuto výrobku dodáva osobitnú chuť (mierne horkú, menej slanú) a robí ho ideálnou prísadou do surových alebo pražených pokrmov alebo dokonca aj dezertov.

„Αφρινα / Afrina“ je tradičný názov používaný pre *fleur de sel* (morská soľ ručne zbieraná z povrchu), ktorá sa vyrába v regióne Mesolongi. Samotné slovo „Αφρινα / Afrina“, ktoré pochádza zo slova označujúceho „penu“ (αφρός), naznačuje spôsob výroby tejto soli. K. A. Stasinopoulos vo svojej knihe Mesolongi (1925) napísal: „V lagúne sa vyrába aj prirodzene odparovaná luxusná soľ Afrina. Penu vytvárajú jemné vlnky, ktoré sa lámú na brehoch lagúny. Slnečné teplo penu kondenzuje a vzniká Afrina.“

Dobrú povest' výrobku potvrdzujú mnohé historické a bibliografické odkazy.

Prvé historické zmienky o soli „Αφρινα / Afrina“ pochádzajú zo začiatku minulého storočia. K. A. Stasinopoulos vo svojej knihe *To alas* (Sol) (1906) napísal, že „najlepšia zo všetkých prirodzene odparovaných solí a všeobecne zo všetkých gréckych solí je Afrina z Mesolongi“. Soľ „Αφρινα / Afrina“ bola uznávaná ako soľ vynikajúcej kvality a chuti a bola veľmi vyhľadávaná ako luxusný darček (Mesolongi, K. A. Stasinopoulos, 1925).

Jej chuť a štruktúra si získali veľké uznanie u odborníkov, napríklad: K. A. Stasinopoulos vo svojej knihe *To alas* (Sol) (1906) napísal: „pena je biela ako sneh a jemná ako éter“. Profesor Christos Siasos (Agrinioculture, 2014) uvádza tieto ďalšie vlastnosti: „Predtým, ako sa soľ vyťaží zo salín, vánok vytvorí po celých kryštalizačných salinách útvary podobné vločkám. V tomto regióne tieto vločky predstavujú *fleur de sel* nazývanú Afrina. Afrina sa zbiera ručne. Považuje sa za najlepšiu a najchutnejšiu soľ. Má výraznú štruktúru, rozplýva sa v ústach a vytvára explóziu chuti.“

Vo svojej ocenej knihe *Speak the Mesolongi dialect* (Hovorte dialektom Mesolongi) (1979), ktorá obsahuje približne 2000 miestnych slov a výrazov, spisovateľka Akakia Kordosi z Mesolongi poznamenala: „Afrina: solná pena“.

Theodora Petanidou, profesorka Egejskej univerzity, vo svojej knihe „SALT – Salt in European history and culture“ (SOŁ – Soľ v európskej histórii a kultúre) (1997) píše, že „v regióne Mesolongi je Afrina tradičný názov pre malé množstvo soľných kryštálov, ktoré sa tvoria na povrchu soľného roztoku“.

Súčasnú zmienku v tlači a na internete, v rozhlasení a televízii a v špecializovaných kuchárskych programoch udržiavajú a posilňujú osobitnú povosť a slávu výroby.

Mnohí známi šéfkuchári používajú soľ „Αφρίνα / Afrina“. Ako príklad možno uviesť jedlo, za ktoré mladý šéfkuchár Nikos Billis získal ocenenie v San Pellegrino, kde reprezentoval stredomorské krajiny (Gastronomos, 2016). Aj Stelios Parliaros, George Calombaris, Sotiris Kontizas, Argyros Barbarigos a ďalší používajú vo svojich jedlách soľ „Αφρίνα / Afrina“.

Za zmienku stojí, že v roku 2019 bolo v oblasti Turlida v Mesolongi zriadené prvé Múzeum soli v Grécku, čo potvrdzuje povosť tohto regiónu a jeho úzku súvislosť so soľou.

V posledných rokoch sa neustále ďalej potvrdzuje vynikajúca kvalita soli „Αφρίνα / Afrina“. Nie náhodou získala dve ocenenia na medzinárodných súťažiach potravín a príchuť – striebornú medailu v roku 2016 na súťaži Olymp Awards Food and Beverage v Aténach, a uznanie v roku 2020 na súťaži Great Taste v Londýne. Treba takisto spomenúť, že soľ „Αφρίνα / Afrina“ bola vybraná ako pamätný darček pre vedúcich predstaviteľov na samite južnej EÚ v Aténach v roku 2016.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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