

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 99/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„SALE MARINO DI TRAPANI“

ES št.: IT-PGI-0005-0892-09.09.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Sale Marino di Trapani“

2. Država članica ali tretja država:

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Zaščiten geografska označba „Sale Marino di Trapani“ označuje morsko sol, pridobljeno na solinah v občinah Trapani, Paceco in Marsala, ki so na območju, opredeljenem v točki 4.

Referenčni kemijski parametri za „Sale Marino di Trapani“ so navedeni v spodnji preglednici.

| Parametri | Merska enota | „Sale Marino di Trapani“ |
|--------------------------------|--------------|--------------------------|
| Netopni ostanek | % | < 0,2 |
| Preostala vlaga | % | < 8 |
| Natrijev klorid (v suhi snovi) | % | > 97,0 |
| Magnezij | % | < 0,70 |
| Kalij | % | < 0,30 |
| Kalcij | % | < 0,40 |
| Sulfati | % | < 1,5 |
| Železo | mg/kg (ppm) | < 20 |
| Svinec | mg/kg (ppm) | < 1,5 |
| Cink | mg/kg (ppm) | < 1 |

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

| Parametri | Merska enota | „Sale Marino di Trapani“ |
|-------------|--------------|--------------------------|
| Baker | mg/kg (ppm) | < 1 |
| Krom | mg/kg (ppm) | < 0,15 |
| Živo srebro | mg/kg (ppm) | < 0,05 |
| Kadmij | mg/kg (ppm) | < 0,15 |
| Arzen | mg/kg (ppm) | < 0,1 |
| Jod | mg/kg (ppm) | > 0,70 |

Analitsko določanje je treba izvesti v skladu z metodami, navedenimi v standardu STAN 150-1985 iz Codex Alimentarius.

Pri „Sale Marino di Trapani“ morajo biti poleg tega vidne naslednje kemijske in fizikalne lastnosti:

barva: bela;

konsistentni kristali;

mešana granulacija;

neobstoj aditivov, belilnih sredstev, konzervansov in/ali sredstev proti strjevanju.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vsi proizvodni postopki za „Sale Marino di Trapani“, od obdelovanja solin do pobiranja in predelave soli, morajo potekati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

Ciklus predelave lahko vključuje enega ali več naslednjih postopkov:

- splakovanje soli v nasičeni slanici, pridobljeni iz solinskih bazenov na istem geografskem območju;
- centrifugiranje;
- mehansko mletje v lokalnih mlinih z mlinskimi kamni (tradicionalni mlini na veter) ali mlinih z valji iz nerjavečega jekla;
- sušenje v pečeh z zvrtno plastjo pri temperaturi < 250 °C;
- mehansko sejanje zaradi ločevanja po opredeljenih granulacijah.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

„Sale Marino di Trapani“ se daje na trg v embalaži, primerni za živila in opremljeni z garancijskim pečatom, ki se ob odprtju uniči, s težo 1 000 kg, 25 kg, 10 kg, 5 kg, 2 kg, 1 kg, 750 g, 500 g, 250 g, 120 g in 100 g.

Na nalepki pakiranja in embalaže mora biti poleg grafičnega simbola Skupnosti z jasnimi in čitljivimi črkami navedena označba „IGP — Sale Marino di Trapani“ v barvi, ki je v močnem kontrastu z barvo nalepke, in tako, da jo je mogoče jasno razlikovati od vseh drugih navedb na nalepki.

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Geografsko območje proizvodnje soli z zaščiteno geografsko označbo „Sale Marino di Trapani“ obsega ozemlje občin Trapani, Paceco in Marsala (v pokrajini Trapani). Natančneje, to geografsko območje ustreza solinam obalnega pasu („La Via del Sale“ ali solna cesta), ki ga na jugu razmejuje mesto Marsala, na severu mesto Trapani, na zahodu Sredozemsko morje (vključno z otoki Stagnone di Marsala: Isola Grande, Isola di Mothia in Isola Santa Maria) in na vzhodu magistralna cesta 115 (s.s 115).

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

„Sale Marino di Trapani“ pridobivajo na solinah v občinah Trapani, Paceco in Marsala, kamor se stekajo izjemno čiste vode morskega naravnega rezervata Egadskega otočja, ki leži neposredno nasproti obale, na kateri je celotni bazen za proizvodnjo soli „Sale Marino di Trapani“. Zaradi orografije obalnega terena, ki je nizek in včasih tudi nekoliko pod povprečno morsk gladino, ter narave tal, ki so zelo neprepustna, je to ozemlje primerno za proizvodnjo morske soli, saj omogoča vzpostavitev ter učinkovito in gospodarno preskrbo proizvodnih obratov. Poleg tega geografski položaj proizvodnega območja, za katero so značilni neznatni pritoki sladke vode in močni tokovi, zagotavlja ohranjanje stopnje slanosti in visoko stopnjo obnavljanja solinske vode.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

„Sale Marino di Trapani“ je popolnoma naravna sol brez aditivov, belilnih sredstev, konzervansov ali sredstev proti strjevanju, ki jo zaradi njene čistoče še posebej cenijo italijanski in evropski obrati za konzerviranje.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

„Sale Marino di Trapani“ že dolgo uživa sloves pri trgovcih in potrošnikih na nacionalni in mednarodni ravni. O dolgi tradiciji pridelave in pobiranja soli „Sale Marino di Trapani“ pričajo zgodovinski podatki o njeni trgovini pred tri tisoč leti, v času, ko je bilo to „belo zlato“ središče feničanskega gospodarstva. Za prvo pravo pričevanje o solinah v Trapaniju je zaslužen arabski geograf Abu Abdallah Mohammed, bolje poznan pod imenom al-Idrisi, ki v svoji knjigi Užitek tistemu, ki želi potovati po pokrajinah sveta, ki jo je leta 1154 napisal za normanskega kralja Rogerja II., omenja soline na samem vhodu v mesto. Soline so bile stoletja vizitka mesta Trapani, zaradi katere je bilo mesto znano po vsej Evropi; bile so ponos območja, ki je zaradi ugodnega podnebja, za katero so značilni veliko sonca, pogosti vetrovi in malo padavin, naravno primerno za izkoriščanje soli.

Statistični in trgovinski podatki (Mondini, 1999) potrjujejo sloves „Sale Marino di Trapani“ v 16. in 17. stoletju. Po letu 1572 in po turški osvojitvi Cipra sta Beneška republika in Milansko vojvodstvo mesto Trapani izbrala kot vir oskrbe, in to pred bližjima mestoma Barletta in Valona.

Sloves „Sale Marino di Trapani“ se je ohranil do današnjih dni ter se je po vzpostavitvi naravnih rezervatov „Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone“ in „Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco“ še okrepil. Vzpostavitvi teh dveh naravnih rezervatov je namreč sledilo stalno naraščanje povpraševanja po „Sale Marino di Trapani“, ne samo zaradi kakovosti proizvoda, ki je prispevala k njegovemu komercialnemu uspehu, temveč tudi zaradi podobe okoljsko zaščitenega in nadzorovanega območja, s katerega prihaja. Ni namreč naključje, da se najodličnejši in najzahtevnejši predstavniki živilske industrije, kot so pomembni emilijski pršutarji, sirarne iz Raguse ter obrati za konzerviranje s sedežem na Siciliji in v Kampanji, v svojih proizvodnih postopkih odločajo za uporabo „Sale Marino di Trapani“, ki so jo zaradi njene čistoče na začetku 20. stoletja zelo cenili tudi obrati za konzerviranje rib v severni Evropi.

Ta sloves je bil potrjen, zlasti na mednarodni ravni, z zlato medaljo, prejeta na razstavi *Exposición Internacional de Medicina e Higiene* v Buenos Airesu leta 1910.

Za ponazoritev posebne pozornosti, namenjene območju, je treba opozoriti, da je bila „Via del Sale“, ki je opredeljena kot obalna cesta, ki razmejuje proizvodno območje ter od severa proti jugu prek ozemlja občine Paceco povezuje mesti Trapani in Marsala, leta 1995 izbrana za italijanskega kandidata za veliko evropsko nagrado za turizem in okolje, ki jo podpira Evropska unija.

Sklic na objavo specifikacije:

Uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za priznanje ZGO „Sale Marino di Trapani“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 163 z dne 15. julija 2011.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (<http://www.politicheagricole.it>) pod razdelkom „Qualità e sicurezza“ (Kakovost in varnost) (zgoraj, na desni strani zaslona) in nato pod razdelkom „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene v preučitev EU).
