

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2013/C 353/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>****„PIRANSKA SOL“****ES št.: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013****ZGO ( ) ZOP ( X )****1. Ime**

„Piranska sol“

**2. Država članica ali tretja država**

Slovenija

**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**

Piranska sol je morska sol, ki se pridobiva izključno na področju Sečoveljskih in Strunjanskih solin in na naravni podlagi, imenovani „petola“, ki pomembno vpliva na kakovost in barvo Piranske soli. Prideluje se po več kot 700 let starem izročilu, zgolj s tradicionalnimi orodji in izključno ročno, z dnevnim pobiranjem. Vsakodnevno strganje soli omogoča Piranski soli oblikovanje manjših kristalov z nižjo nasipno težo, velikost kristalov pa večinoma ne presega 6,3 mm.

Ob kristalizaciji se sol oblikuje v bele do sive kristale, z možnimi ostanki primesi naravnega izvora. Zaradi načina pobiranja so kristali soli krhki in hitro topni. Zrno soli ima po drobljenju izrazit vonj po morju.

Solni cvet – Piranske soli kristalizira na površini slanice v kristalizacijskih bazenih, kar mu daje posebno značilno kristalno strukturo, v kateri je ujeta slanica. Oblika kristala in v njem ujeta slanica pripomore k njegovi hitrejši topnosti.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Parameter	Vrednost	Enota
Nasipna teža pred skladiščenjem	max	950 kg/m <sup>3</sup>
NaCl (na suho snov)	min	95 %
Mg <sup>2+</sup>	min	0,2 %
Ca <sup>2+</sup>	min	0,1 %
Svinec (Pb)	<	2 mg/kg
Kadmij (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arzen (As)	<	0,5 mg/kg
Živo srebro (Hg)	<	0,1 mg/kg
Baker (Cu)	<	2 mg/kg

### 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 pridobivanja Piranske soli od obdelovanja osnovne strukture solin, priprave petole, pridelave soli (nalivanje solinskih bazenov, proizvodnja slanice, kristalizacija, ročno pobiranje, odcejanje, sušenje, mletje, sejanje) morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

—

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Piranska sol se prideluje na geografskem območju Krajinskega parka Sečoveljske soline in Krajinskega parka Strunjan, ki ležita v občinah Piran in Izola na slovenski obali.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Podnebje na geografskem območju je submediteransko. Lokaciji obeh solin imata, zaradi reliefa in odprtosti zaliva in doline glede na smeri glavnih vetrov, ugodnejšo bilanco padavin in dnevnih izhlapevanj kot okolica v neposredni bližini. Najpomembnejša vetrova sta dnevni termični veter – maestral, ki piha z morja v smeri doline, in nočni burin, ki piha v obratni smeri.

Podlaga solin je recentni sediment oziroma organski ilovnati mulj, ki ga je v Sečovljah naplavila reka Dragonja in v Strunjanu strunjanska rečica Roja. Sediment je osnovni material za gradnjo solinske strukture, to so nasipi in kanali. Bazeni za pridelavo slanice na izparilnih področjih imajo ilovnato dno, bazeni kristalizacije pa ilovnato osnovo – recentni sediment, ki omogoča vzgajanje kvalitetnega sloja petole na njej. Petola je posebnost Sečoveljskih in Strunjanskih solin.

Prvi zapis o Piranskih solinah sega že v leto 804. Mestni statuti Pirana iz leta 1274, ki so ohranjeni le v odlomkih, vsebujejo nekaj uredb o regulaciji solin in poudarjajo pravice občine pri pridelovanju soli in trgovini z njo. V Piranskem statutu iz leta 1358 je med drugim zapisano, da je bila Piranska sol rjava od gline, zato je bilo potrebno opraviti rekonstrukcijo. S pomočjo solinarjev s Paga se je pričelo pridobivanje soli na petoli, ki je pripomogla h kakovosti soli, saj je le-ta postala bolj čista in bela.

Nestabilno obdobje v začetku 18. stoletja je pomenilo začetek propadanja piranskih solin po skoraj 300 letnem napredku in razcvetu. V 19. stoletju je upravljanje solin prevzela Avstroogrska republika, kar je solinam ponovno prineslo koristi, saj so ukinili omejitev proizvodnje, povišali odkupno ceno in sprejeli obvezo o odkupu vse pridelane soli. Soline so ponovno pridobile dominantni položaj. Po razpadu Avstroogrske monarhije je upravljanje solin prevzela Italija, kasneje Jugoslavija.

## 5.2 Posebnosti proizvoda

Ena izmed posebnost Piranske soli je, da se prideluje po izročilu, starem več kot 700 let.

Glavna posebnost Piranske soli je, da se pridobiva na petoli, podlagi ki se jo pripravlja od konca predhodne sezone do začetka kristalizacije soli in zahteva točen vrstni red postopkov, kakor tudi ustrezno podlago za njen pravilen nastanek. Petola je 1 cm debela umetno gojena skorja, ki jo sestavljajo modrozeleni cepeljivke, sadra, karbonatni minerali ter v manjši meri tudi glina. Vloga petole je dvojna – v prvi vrsti se sol ne meša z morskim blatom v podlagi in s tem pridobi na čistosti in beli barvi, deluje pa tudi kot biološki filter, ki zadržuje vgrajevanje posameznih ionov težkih kovin v kristal soli. Petola mora biti ravna, da je sloj slanice na njej tanek in enakomerno debel.

Posebnost Piranske soli je tudi, da se sol pobira vsakodnevno, z ročnim načinom strganja kristalov in njihovega združevanja v manjše stožce. Dnevni način strganja kristalov z uporabo tradicionalnega orodja – lesene grebljice „gavero“ preprečuje, da bi kristali soli tvorili solno ploščo, kar je značilno za morske soline s strojnim pobiranjem soli. Posledično kristali soli tvorijo kristalno obliko, ki pogosto v sebi zadržuje „matično vodo“, so lažji ter bolj krhki, velikost kristalov pa večinoma ne preseže 6,3 mm. Piranska sol je nerafinirana in ni prana, zato vsebuje mineralne sestavine v naravnem ravnotežju ter ne vsebuje nobenih aditivov.

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

Skozi zgodovino se je razvoj tehnik pridobivanja soli iz morske vode ustalil pri metodi postopnih izparilnih bazenov. Osnovna tehnologija je ostala enaka do danes, razlike med posameznimi solinami v Mediteranu pa so nastale zaradi klimatskih, geoloških in prostorskih lokalnih značilnosti. Najbolj opazne so razlike v načinu pobiranja ali „žetvi“ soli v kristalizacijskih bazenih, kjer na izoblikovanje postopka v glavnem vplivajo klimatski pogoji lokacije solin. V ugodnih klimatskih pogojih se lahko uporabi postopek neprekinjene kristalizacije, druga skrajnost so slabi klimatski pogoji z nevarnostjo poletnih neviht z obilnimi padavinami, kjer se sol pobira vsak dan. Takšen primer so Piranske soline. Tradicionalna pridelava Piranske soli se je v zgodovini solin nekajkrat spremenila, vendar se je na podlagi podnebnih pogojev in dolgoletnih izkušenj solinarjev izoblikoval in obdržal način dnevnega pobiranja soli. Ob vsakodnevnem pobiranju je preproga kristalov soli na dnu bazena debela samo nekaj milimetrov oziroma toliko, kot je debel kristal soli. Dnevni ročni način strganja daje kristalom soli značilno kristalno obliko, ki pogosto v sebi zadržuje „matično vodo“. Kristali Piranske soli so lažji ter bolj krhki od kristalov morske soli, oblikovane v ploščo.

Pri pridobivanju Piranske soli se uporabljajo tradicionalne ročne tehnike za ilovnate materiale in za pripravo podlage, vzgojo ter nego petole. Uporablja se orodje iz lesa, ki ni kemično obdelan ali premazan. Pri pobiranju solnega cveta se uporabljajo orodja lahke konstrukcije.

Ob nevetrovnem vremenu se prvi kristalizira solni cvet na površini kristalizacijskih bazenov v obliki tanke, krhke skorje. Kristali imajo izrazito piramidno strukturo, v katerih je ujeta slanica, ki pomaga pri hitrejši topnosti kristala.

V 14. stoletju so bile paške soline modernejšje od Piranskih solin, hkrati pa so bile soline znane po tem, da so dajale belo sol, pridelano na podlagi, imenovani „petola“. Sol, pridobljena iz Piranskih solin, je bila v tistih časih rjava od gline, zato so paški solinarji dobili dovoljenje za gradnjo solin v Piranu na paški način s pridobivanjem soli na petoli (Piranski statut, 1358). Postopek priprave petole na ilovnati podlagi, ki jo je v Sečovljah večidel naplavila reka Dragonja in v Strunjanu strunjanska rečica Roja iz flišnega zaledja Šavrinskega gričevja, je ena od pomembnih tradicij 14. stoletja, ki pomembno vpliva na kakovost in barvo pridelane soli. Od tedaj naprej je bila Piranska sol cenjena kot pomembno trgovsko blago v širšem geografskem območju, saj je bila čista in bela, brez ilovnatih primesi.

Pri pridelavi Piranske soli prevladuje ročno delo. Generacije družin malih kmetovalcev iz okolice solin in prebivalcev Pirana so v zgodovini svoja življenja prilagajale sezonskemu delu na solinah in prenašale svoje znanje iz roda v rod. Njihove izkušnje – od vzdrževalnih posegov na celotnem področju solin, detajlov pri pripravi solinskih bazenov, zlasti redosled celoletnih postopkov pri pripravi petole, način grabljenja pridelane soli, premikanje, nalivanje in dolivanje pravih količin in koncentracij slanice, pomembno prispevajo h končni kakovosti in lastnostim Piranske soli.

Sloves ter visoko kakovost Piranske soli potrjujejo tudi različna literatura, prospekti in članki v slovenskem in tujem tisku (Gambero Rosso, New Western Cousine, The Slovenia Times, WaSaBi, The New York Times).

Dejavnost pridobivanja Piranske soli je prostoru skozi zgodovino dala soodvisnost ter svojo naravno in kulturno vrednost.

#### **Sklic na objavo specifikacije**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[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\\_potrjena\\_2012.pdf](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_potrjena_2012.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Prim. opombo 2.