

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 353/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾**

«PIRANSKA SOL»

N° CE: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Piranska sol»

2. État membre ou pays tiers

Slovénie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.8: Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Piranska sol» est un sel marin récolté exclusivement dans la région des salines de Sečovlje et de Strunjan, sur une surface naturelle appelée «petola» qui influence fortement la qualité et la couleur du «Piranska sol». Sa production remonte à une tradition vieille de plus de 700 ans: le sel est récolté quotidiennement, exclusivement avec des outils traditionnels et à la main. Le fait de racler quotidiennement le «Piranska sol» permet la formation de petits cristaux dont la masse volumique est plus faible et dont la taille, en général, ne dépasse pas 6,3 mm.

Lors de la cristallisation, le sel forme des cristaux blancs à gris, parfois mêlés à des résidus d'origine naturelle. En raison du mode de récolte, les cristaux de sel sont fragiles et hautement solubles. Le grain de sel broyé dégage une nette odeur de mer.

La fleur de sel «Piranska sol» se cristallise à la surface des aires saunantes dans les bassins de cristallisation, ce qui lui confère une structure cristalline typique et particulière qui renferme la saumure. La forme du cristal renfermant la saumure contribue à accélérer sa solubilité.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Paramètre	Valeur	Unité
Masse volumique avant le stockage	max.	950 kg/m ³
NaCl (sur matière sèche)	min.	95 %
Mg ²⁺	min.	0,2 %
Ca ²⁺	min.	0,1 %
Plomb (Pb)	<	2 mg/kg
Cadmium (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsenic (As)	<	0,5 mg/kg
Mercurure (Hg)	<	0,1 mg/kg
Cuivre (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de production du «Piranska sol», comprenant l'exploitation de la structure de base des marais salants, la préparation de la «petola», le travail du sel (remplissage des bassins, production des saumures, cristallisation, récolte à la main, décantation, évaporation, broyage, tamisage) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le «Piranska sol» est produit dans l'aire géographique du parc naturel des salines de Sečovlje et du parc naturel de Strunjan, situés sur le territoire des communes de Piran et d'Izola, sur le littoral slovène.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le climat de l'aire géographique est de type subméditerranéen. En raison du relief et de l'ouverture de la baie et de la vallée par rapport aux vents dominants, les deux sites salicoles jouissent d'un meilleur équilibre que leurs environs immédiats entre les précipitations et l'évaporation diurne. Les deux vents les plus importants sont le vent thermique (mistral) qui souffle de la mer en direction de la vallée pendant la journée et le burin qui souffle la nuit en sens opposé.

Les salines reposent sur des sédiments récents, à savoir un limon argileux organique déposé dans les salines de Sečovlje par une rivière, la Dragonja, et dans celles de Strunjan par un petit cours d'eau, la Strunjanska rečica. Les sédiments constituent le matériau de base utilisé pour la construction de la structure salicole, composée de digues et de canaux. Le fond des bassins de production des saumures occupant les aires d'évaporation est argileux, tandis que les bassins de cristallisation possèdent un socle argileux composé de sédiments récents, qui permet d'aménager une couche de qualité par-dessus, la «petola». La «petola» est une particularité de salines de Sečovlje et de Strunjan.

Le premier document écrit sur les salines de Piran remonte à l'an 804. Les statuts municipaux de Piran de 1274, dont seuls des extraits ont été conservés, contiennent quelques règlements sur les salines qui attestent des droits que la ville détenait sur la production et le commerce du sel. Dans les statuts de Piran de 1358, il est notamment précisé que, puisque l'argile donnait une teinte brune au sel de Piran, il était nécessaire de procéder au réaménagement des lieux. Avec l'aide des sauniers de l'île de Pag, on a commencé à produire le sel sur une «petola», ce qui a contribué à améliorer la qualité du sel en le rendant plus pur et plus blanc.

La période instable du début du XVIII^e siècle a marqué le déclin des salines de Piran, après pratiquement 300 ans de développement et d'essor. Au XIX^e siècle, la gestion des salines a été reprise par la République austro-hongroise, ce qui a relancé les salines grâce à la suppression des limitations de la production, à l'augmentation du prix de vente et à l'instauration d'une obligation de rachat de tout le sel récolté. Les salines ont ainsi reconquis leur position dominante. Après la chute de l'empire austro-hongrois, la gestion des salines a été reprise par l'Italie puis, plus tard, par la Yougoslavie.

5.2. Spécificité du produit

Une des spécificités du «Piranska sol» est que sa production respecte une tradition vieille de plus de 700 ans.

La principale caractéristique du «Piranska sol» est qu'il est récolté sur la «petola», surface qui se prépare depuis la fin de la saison précédente jusqu'au début de la cristallisation; cette préparation respecte une procédure précise et se fait sur une base adaptée pour qu'elle se forme correctement. La «petola» est une croûte créée artificiellement d'une épaisseur de 1 cm, composée de cyanobactéries, de gypse, de carbonates et, dans une moindre mesure, également d'argile. Le rôle de la «petola» est double: tout d'abord, elle permet au sel de ne pas se mélanger à la boue de mer qui se trouve dessous, ce qui permet d'obtenir un sel plus pur et plus blanc, et ensuite, elle agit comme un filtre biologique qui empêche les ions de certains métaux lourds de s'installer dans les cristaux de sel. La «petola» doit être plane pour que la couche de saumure reste fine et d'une épaisseur uniforme.

Une autre spécificité du «Piranska sol» est qu'il se récolte quotidiennement, les cristaux étant raclés manuellement et rassemblés pour former des petits cônes. Le raclage quotidien des cristaux se fait à l'aide d'un outil traditionnel appelé «gavera» (grattoir en bois). Grâce à cette méthode, les cristaux de sel ne forment pas la plaque de sel que l'on retrouve habituellement dans les salines littorales où la récolte de sel se fait mécaniquement. Les cristaux de sel présentent donc une forme cristalline, ils renferment souvent de l'«eau mère» et sont plus légers et plus fragiles. En général, la taille des cristaux ne dépasse pas 6,3 mm. Le «Piranska sol» étant un sel non raffiné et non lavé, sa teneur en ingrédients minéraux est naturellement équilibrée et il est exempt d'additifs.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

À travers les âges, le développement des techniques de production du sel à partir d'eau de mer s'est stabilisé autour de la méthode des bassins d'évaporation par étapes. La technologie de base est restée la même jusqu'à aujourd'hui, les différences entre les diverses salines de la Méditerranée étant dues à des caractéristiques climatiques, géologiques et géographiques locales. Les différences les plus marquées ont trait au mode de récolte du sel dans les bassins de cristallisation où la mise au point du procédé est principalement influencée par les conditions climatiques sur le site des salines. Dans des conditions climatiques favorables, on peut recourir au processus de cristallisation ininterrompue; à l'inverse, en cas de mauvaises conditions climatiques avec, en été, le risque d'orages accompagnés de fortes précipitations, le sel est récolté quotidiennement. C'est le cas des salines de Piran. La production traditionnelle du «Piranska sol» a connu plusieurs changements au cours de l'histoire des salines, mais le mode de récolte quotidienne du sel s'est développé et perpétué en s'appuyant sur les conditions météorologiques et l'expérience séculaire des sauniers. Au moment de la récolte quotidienne, la couche de cristaux de sel qui se trouve au fond du bassin atteint à peine quelques millimètres, soit l'épaisseur d'un cristal de sel. Le fait de racler quotidiennement les cristaux à la main leur confère une forme cristalline typique qui contient de l'«eau mère». Les cristaux du «Piranska sol» sont plus légers et plus fragiles que les cristaux de sel marin en plaque.

Pour produire le «Piranska sol», on utilise des techniques traditionnelles manuelles pour travailler les matières argileuses et pour préparer la surface, cultiver et entretenir la «petola». Les outils utilisés sont en bois, dépourvus d'enduits et non traités chimiquement. La récolte de la fleur de sel se fait avec des outils légers.

En l'absence de vent, la fleur de sel se cristallise d'abord sur la surface des bassins de cristallisation et forme une croûte fine et fragile. Les cristaux contenant la saumure ont une structure pyramidale marquée qui contribue à une solubilité plus rapide du cristal.

Au XIV^e siècle, les salines de Pag étaient plus modernes que celles de Piran et la réputation dont elles jouissaient s'explique par le fait qu'elles produisaient un sel blanc obtenu sur une surface appelée «petola». À l'époque, l'argile donnant une teinte brune au sel qui était produit dans les salines de Piran, les sauniers de Pag ont obtenu l'autorisation de construire des salines à Piran selon leur méthode de production qui utilisait la «petola» (statuts de Piran, 1358). Parmi les grandes traditions du XIV^e siècle, le mode de préparation de la «petola» reposant sur une base d'argile charriée en grande partie vers les salines de Sečovlje par une rivière, la Dragonja, et vers celles de Strunjan par un petit cours d'eau, la Roja, en provenance de l'arrière-pays où se trouvent les collines de flysch de Šavrini, influence fortement la qualité et la couleur du sel produit. Depuis lors, le «Piranska sol» a été apprécié, dans une large aire géographique, comme un produit de grande valeur commerciale en raison de sa pureté, de sa blancheur et de l'absence de résidus argileux.

La production du «Piranska sol» se fait principalement à la main. Pendant des générations, les familles de petits agriculteurs installées aux alentours des salines et les habitants de Piran ont adapté au cours de l'histoire leur vie au travail saisonnier offert par les salines et ont transmis leur savoir-faire de génération en génération. Leur expérience en ce qui concerne l'entretien général des salines, la préparation minutieuse des bassins, en particulier la procédure de préparation de la «petola» l'année durant, le mode de récolte du sel produit, le déplacement, remplissage et réapprovisionnement en quantités et concentrations utiles de saumures, contribue de manière significative à la qualité et aux propriétés du «Piranska sol».

La renommée et la haute qualité du «Piranska sol» sont attestées aussi dans divers ouvrages, revues et articles publiés en langue slovène ou autre (Gambero Rosso, New Western Cousine, The Slovenia Times, WaSaBi, The New York Times).

L'activité de production du «Piranska sol» a créé au fil des siècles une symbiose avec le lieu et lui a conféré une valeur naturelle et culturelle.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 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_potrjena_2012.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.