

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 353/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„PIRANSKA SOL”

EK-sz.: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Piranska sol”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Szlovénia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Piranska sol” kizárólag Sečovlje és Strunjan sólepárló telepeiről származó tengeri só, amelyet a petola néven ismert, algákból és ásványokból álló, a pirani só színére és minőségére jelentős hatást gyakoroló természetes fenékrétegen állítanak elő. Az előállítás több mint hétszáz éves hagyomány szerint történik; ennek során a sót napi gyakorisággal, kizárólag kézzel és hagyományos eszközök alkalmazásával takarítják be. A só naponta történő betakarítása lehetővé teszi a „Piranska sol” kisebb, kevésbé tömör kristályainak kialakulását, amelyek mérete általában nem haladja meg a 6,3 mm-t.

A kristályosodás során a fehértől a szürkéig terjedő színű sókristályok alakulnak ki, amelyekben előfordulhatnak természetes eredetű maradék szennyeződések. A betakarítás módjának köszönhetően finom és könnyen oldódó sókristályok jönnek létre. Örölés hatására a sószemcsékből felszabadul a tenger jellegzetes aromája.

A „Piranska sol” sóvirága a kristályosító medencékben található sóoldat felszínén kristályosodik ki, így sajátos kristályszerkezetűvé válik, amelyből nem párolog el maradéktalanul a tengervíz. A sóvirágkristályok alakjuknak és a bennük lévő sóoldatnak köszönhetően gyorsan feloldódnak.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

Paraméter	Érték	Mértékegység
Tárolás előtti térfogatsűrűség	max.	950 kg/m ³
NaCl (a száraz súlyra vonatkoztatva)	min.	95 %
Mg ²⁺	min.	0,2 %
Ca ²⁺	min.	0,1 %
Ólom (Pb)	<	2 mg/kg
Kadmium (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arzén (As)	<	0,5 mg/kg
Higany (Hg)	<	0,1 mg/kg
Réz (Cu)	<	2 mg/kg

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Piranska sol” előállításának valamennyi lépését – az alapstruktúrául szolgáló sólepárlók használatától a petola kialakításán át a só feldolgozásáig (a sólepárló medencék feltöltése, sóoldat készítése, kristályosítás, kézi betakarítás, dekantálás, szárítás, őrlés és rostálás) – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Piranska sol” sót a szlovén tengerparton elhelyezkedő Piran és Izola községekben található Sečovlje Salina természeti park és a strunjani természetvédelmi terület földrajzi területén állítják elő.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi területre szubmediterrán éghajlat jellemző. A domborzatnak, valamint annak köszönhetően, hogy az öbölben és a völgyekben akadálytalan az uralkodó szelek áramlása, a környező területekhez képest mindkét sólepárló telepen kiegyensúlyozottabb a csapadék és a napi párolgás aránya. A legjelentősebb szél a meleg misztrál, amely napközben a tenger felől a völgy irányába fúj, és a bőra, amely éjjel ellenkező irányú légáramlatokat hoz létre.

A sólepárló medencék feneké a Dragonja folyó által Sečovlje, illetve a Roja folyó által Strunjan területén lerakott jelenkori üledékből – szerves agyagiszapból – képződik. Az üledék a sólepárló medencéket alkotó partok és csatornák legfontosabb építőanyaga. A párologtató medencék fenekén agyag található, míg a kristályosító medencék feneké olyan jelenkori üledékből képződött agyagból áll, amelynek felszínén jó minőségű petolaréteg alakítható ki. A petola a sečovljei és strunjani sólepárló medencék különleges jellemzője.

A Piran területén található sólepárló telepekről szóló első írásos emlék 804-ből származik. Piran városának 1274. évi alapító okirata – amelynek mindössze néhány része maradt fenn – számos rendelkezést tartalmaz a sólepárlókkal kapcsolatban, és hangsúlyozza a város só-előállítását és sókereskedési jogát. Piran 1358. évi statútumában szerepel, hogy a „Piranska sol” agyag hatására történő barna elszíneződése miatt a rendszer átalakítására van szükség. A Pag szigetéről származó sólepárló munkások segítségével megkezdték a só petolarétegen történő előállítását; ennek köszönhetően a só tisztábbá és fehérebbé, ezáltal jobb minőségűvé vált.

A haladás és fejlődés három évszázadát követően a 18. század elején kialakuló bizonytalan helyzet nyomán Piran sólepárló telepei hanyatlani kezdtek. A 19. században a sólepárló telepek osztrák-magyar közigazgatási irányítás alá kerültek, ami a termelési korlátozások megszüntetése, a só vételárának növelése és az előállított só teljes mennyiségére vonatkozó felvásárlási kötelezettség bevezetése révén kedvező hatást gyakorolt a sólepárlók helyzetére, visszaállítva azok vezető szerepét. Az Osztrák-Magyar Monarchia bukását követően a sólepárló telepek Olaszország, majd később Jugoszlávia közigazgatási irányítása alá kerültek.

5.2. A termék sajátosságai

A „Piranska sol” egyik sajátossága, hogy előállítása során több mint hétszáz éves hagyományt követnek.

A „Piranska sol” legfontosabb jellemzője, hogy ún. petolán, az előző idény végétől a só kristályosításáig tartó időszak során kialakított fenékretegen állítják elő; ez több lépésből álló, gondos eljárást igényel, amely magában foglalja a petola kialakításához szükséges megfelelő aljzat előkészítését is. A petola 1 cm vastagságú, mesterségesen létrehozott réteg, amely cianobaktériumokat, gipszet, karbonátokat és kisebb arányban agyagot is tartalmaz. A petola kettős szerepet tölt be – egyrészt a sónak az alatta elhelyezkedő tengeriszappal történő keveredését megakadályozva tisztábbá és fehérebbé teszi azt, másrészt biológiai szűrőként működve meggátolja a nehézfémrészecskék sókristályokba történő beépülését. A petolának egyenletesnek kell lennie annak érdekében, hogy a fölötte található sóoldatréteg sekély és mindenhol azonos mélységű maradjon.

A „Piranska sol” előállításának további sajátossága, hogy a kristályokat kézi gereblyézéssel naponta betakarítják, és kisméretű, kúp alakú halmokba rendezik. A sókristályok naponta, hagyományos eszközzel – a „gavero” nevű fagereblyével – történő betakarítása megakadályozza, hogy a kristályok a gépesített eljárással betakarított tengeri sóra jellemző vastag, megkeményedett réteget alkossanak. Így a sókristályok kialakulása során gyakran nem párolog el belőlük maradéktalanul az eredeti tengervíz, valamint a kristályok könnyebbé és finomabbá válnak, így méretük általában nem haladja meg a 6,3 mm-t. A „Piranska sol” sót nem finomítják és mossák át, ezért természetesen kiegyensúlyozott ásványianyag-összetétellel rendelkezik, és adalékanyagot sem tartalmaz.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A só tengervízből történő előállítására kidolgozott módszerek fejlődése során hagyományosan ragaszkodtak a fokozatos párologtatás elvén működő medencés eljáráshoz. Az alapeljárás ma is változatlan; a Földközi-tenger egyes sólepárló telepei közötti eltérések túlnyomórészt az éghajlatnak, a talajviszonyoknak és a helyi környezeti adottságoknak köszönhetőek. A legszámtottevőbb különbségek a só kristályosító medencékből történő összegyűjtésére vagy betakarítására alkalmazott módszerek terén figyelhetők meg, amelyek kialakulása elsősorban az adott sólepárló telep mikroklímájától függ. Kedvező éghajlati viszonyok esetén folytonos kristályosítási eljárás alkalmazható, míg ellenkező esetben – például Piran sólepárló telepein –, nyári zivatarok és jelentős csapadék kockázatával járó, kedvezőtlen éghajlati feltételek mellett a só naponta be kell takarítani. A „Piranska sol” hagyományos előállítása számos alkalommal változott a sólepárló telepek története során, a só naponta történő betakarítása azonban az éghajlati viszonyoknak és a sólepárló munkások sokéves tapasztalatának eredményeként alakult ki és maradt fenn. A só naponta történő betakarításának köszönhetően a medence alján található sókristályréteg mindössze néhány milliméter vastag, vagyis nem több, mint a sókristályok mérete. A naponta történő betakarítás biztosítja a só jellegzetes, kristályos formáját, amelynek belsejében gyakran megmarad az eredeti tengervíz. A „Piranska sol” kristályai könnyebbek és finomabbak a kemény réteggé alakuló tengeri sókristályoknál.

A „Piranska sol” előállításakor az agyaggal végzett munka, a fenék petola számára történő előkészítése, valamint a petola kialakítása és gondozása során hagyományos kézi módszereket alkalmaznak. Vegyi anyagokkal nem kezelik, bevonat nélküli faeszközöket használnak. A sóvirág betakarítása rendkívül könnyű eszköz segítségével történik.

Nyugodt időjárási körülmények esetén a sóvirág a kristályosító medence felszínén vékony, finom kéreg formájában kristályosodik ki. A sókristályok szerkezete jellegzetesen gúla alakú, amely magában tart némi vizet, lehetővé téve a kristályok gyorsabb feloldódását.

A 14. században Pag sólepárló medencéi korszerűbbek voltak Piran sólepárlóinál, és hírnevüket a petola néven ismert fenékrétegen előállított, fehér sójuknak köszönhették. Ebben az időben a Piran sólepárló telepeiről származó só az agyag miatt barnás árnyalatú volt, ezért Pag sópárló munkásai engedélyt kaptak arra, hogy Piranban is kialakítsanak – a sajátjaikkal azonos módon, a só előállításához petolát alkalmazva – sólepárló medencéket (Piran 1358. évi statútuma). A 14. század egyik fő fejlesztése volt – és jelentős hatást gyakorolt az előállított só minőségére és színére –, hogy hagyományos eljárásként bevezették a petola kialakítását az agyagfenéken, amelynek anyaga Sečovlje területén túlnyomórészt a Dragonja folyóból, Strunjanban pedig a Roja folyóból, a Šavrinski Gričevje üledékes kőzetből (flis) álló, dombos belső területeiről származott. Tisztasági fokának és fehérségének, valamint az agyagmaradványok hiányának köszönhetően a „Piranska sol” azóta földrajzilag széles körben számít fontos kereskedelmi cikknek.

A „Piranska sol” előállítása csaknem teljes mértékben kézzel történik. A sólepárló telepek környékén élő kisbirtokos gazdálkodó családok generációi, valamint Piran lakosai hagyományosan alkalmazkodtak a sólepárlókban végzett idénymunkához, és nemzedékről nemzedékre továbbadták szakismeretüket. A tapasztalatok és ismeretek – a sólepárlók helyi környezetének teljes körű megőrzésétől a sómedencék előkészítésének és különösen a petola kialakítására szolgáló, egész évben rendszeresen végzett eljárásoknak a sajátos technikáján át az előállított só betakarításának, valamint a medencék áthelyezésének, megfelelő mennyiségű és koncentrációjú sóoldattal való feltöltésének, illetve utántöltésének módszeréig – mind jelentősen hozzájárultak a „Piranska sol” végleges minőségének és jellemzőinek kialakulásához.

A „Piranska sol” hírnevét és kiváló minőségét szakirodalmi művek, kiadványok, valamint a szlovéniai és a világsajtóban (többek között a Gambero Rosso, a New Western Cuisine, a Slovenia Times, a WaSaBi és a New York Times című lapokban) megjelent cikkek széles köre igazolja.

Az idők során a „Piranska sol” előállítása mindvégig közvetlen környezetével tökéletes összhangban történt, növelve annak természeti és kulturális értékét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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_potljena_2012.pdf

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.