

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 353/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”PIRANSKA SOL”****EG-nr: SI-PDO-0005-01098-27.02.2013****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

”Piranska sol”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Slovenien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.8. Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

”Piranska sol” är havssalt som erhålls uteslutande från salinerna i Sečovlje och Strunjan och produceras på en naturlig grund av alger och mineraler kallad ”petola”, vilket har stor betydelse för färgen och kvaliteten på salt från Piran. Produktionen baseras på en mer än 700-årig tradition som består i att saltet samlas in dagligen, helt och hållet manuellt och endast med traditionella redskap. Den dagliga hopkrattningen av saltet gör att ”Piranska sol” utvecklas till mindre och inte lika kompakta kristaller, vars storlek sällan överstiger 6,3 mm.

Vid kristalliseringen bildar saltet vita till grå kristaller, som kan ha kvar en del orenheter av naturligt ursprung. Insamlingsmetoden gör att saltkristallerna är spröda och lättlösliga. När saltet mals får saltkornen en tydlig havsarom.

”Piranska sol” *fleur de sel* kristalliseras på saltvattnets yta i kristalliseringsbassängerna och får därigenom sin karakteristiska kristallstruktur, som håller kvar en del av havsvattnet. *Fleur de sel*-kristallernas form och det saltvatten de innehåller gör dem lättlösliga.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Parameter	Värde	Enhet
Volymvikt före lagring	högst	950 kg/m <sup>3</sup>
NaCl (baserat på torrsvikt)	minst	95 %
Mg <sup>2+</sup>	minst	0,2 %
Ca <sup>2+</sup>	minst	0,1 %
Bly (Pb)	<	2 mg/kg
Kadmium (Cd)	<	0,5 mg/kg
Arsenik (As)	<	0,5 mg/kg
Kvicksilver (Hg)	<	0,1 mg/kg
Koppar (Cu)	<	2 mg/kg

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Varje steg i produktionen av "Piranska sol", från användningen av den grundläggande salinstrukturen och beredningen av "petolan" till framställningen av saltet (fyllning av salinernas bassänger, framställning av saltvattnet, kristallisering, handkrattning, tappning, torkning, malning och sällning), ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Piranska sol" produceras i det geografiska område som utgörs av naturparken Sečovlje Salina och naturreservatet Strunjan i kommunerna Piran och Izola på den slovenska kusten.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området har submediterrant klimat. Terrängen och havsvikens och dalarnas exponering för de huvudsakliga vindarna ger en bättre balans mellan nederbörd och daglig avdunstning i de båda salinerna än i omgivande områden. De huvudsakliga vindarna är den varma mistralen, som blåser från havet och upp i dalen under dagen, och boran, som blåser i motsatt riktning nattetid.

Salinernas grund består av nya sediment – en organisk lersilt – som avsätts i Sečovlje av floden Dragonja och i Strunjan av ån Roja. Det är främst detta sediment som används för att bygga de bankar och kanaler som salinerna består av. Avdunstningsbassängernas botten består av lera, medan kristalliseringsbassängerna har en lergrund bildad av nya sediment som möjliggör odling av en högkvalitativ "petola". "Petolan" är kännetecknande för salinerna i Sečovlje och Strunjan.

Det första skriftliga omnämmandet av salinerna i Piran daterar sig till 804. Pirans stadsprivilegier från 1274, varav bara vissa delar finns kvar, innefattar ett antal föreskrifter om salinerna och framhåller stadens rätt att producera och sälja salt. Enligt Pirans stadgar från 1358 krävdes en omläggning på grund av den bruna färg som leran gett "Piranska sol". Med hjälp av saltarbetare från ön Pag började man producera saltet på en "petola", vilket förbättrade saltets kvalitet och gjorde det renare och vitare.

Instabiliteten i början av 1700-talet ledde till en nedgång för salinerna i Piran efter 300 år av framsteg och utveckling. På 1800-talet kom salinerna under österrikisk-ungersk förvaltning, vilket gynnade dem i och med att produktionsrestriktionerna avskaffades, försäljningspriset på salt steg och obligatoriskt köp av allt producerat salt infördes. Därmed fick salinerna tillbaka sin dominerande ställning. När den österrikisk-ungerska monarkin fallit kom salinerna under italiensk och senare jugoslavisk förvaltning.

## 5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Kännetecknande för "Piranska sol" är att produktionen sker enligt en mer än 700-årig tradition.

De främsta egenskaperna hos "Piranska sol" är att det produceras på "petola", en grund som förbereds från slutet av den föregående säsongen till dess att saltets kristallisering inleds. Detta kräver förfaranden som genomförs i en strikt ordning, bl.a. beredningen av den rätta grunden för "petolan". "Petolan" är en centimetertjock, artificiellt odlad skorpa som består av cyanobakterier, gips, karbonater och även lera i mindre mängd. "Petolan" spelar en dubbel roll. Dels förhindrar den att saltet blandas med havsleran under den, vilket ger ett renare och vitare salt, dels fungerar den som ett biologiskt filter som förhindrar att spår av tungmetaller fastnar i saltkristallerna. "Petolan" måste vara jämn så att saltvattnet ovanför den hela tiden är grunt och håller ett jämnt djup.

Ett annat kännetecken för "Piranska sol" är att saltet samlas in dagligen genom att kristallerna krattas ihop för hand i små koniska högar. Genom den dagliga hopkrattningen av kristallerna med hjälp av ett traditionellt redskap (en träkratta kallad "gavero") förhindras att kristallerna bildar det tjocka, hårda lager som är typiskt för mekaniskt skördat havssalt. De kristaller som bildas har därför ofta kvar lite av det ursprungliga havsvattnet och blir därför lättare och sprödare, med en kristallstorlek som sällan överstiger 6,3 mm. "Piranska sol" varken raffinerar eller sköljs, så dess mineralsammansättning är naturligt balanserad och saltet är fritt från tillsatser.

## 5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Historiskt sett har metoderna för att utvinna salt ur havsvatten alltid utgått från bassänger för successiv avdunstning. Den grundläggande tekniken är densamma i dag, och olikheterna mellan olika saliner i Medelhavsområdet beror i stor utsträckning på klimat, geologi och lokala miljöförhållanden. De tydligaste skillnaderna finns i metoden för att samla in eller skörda saltet i kristalliseringsbassängerna, där processen i första hand är beroende av de olika salinernas mikroklimat. Under gynnsamma klimatförhållanden kan en kontinuerlig kristalliseringsprocess tillämpas, medan å andra sidan dåliga klimatförhållanden – som i Piran – med risk för sommaråskväder och kraftig nederbörd gör att saltet måste skördas dagligen. Den traditionella produktionen av "Piranska sol" har genomgått ett antal förändringar genom salinernas historia, men den dagliga saltskörden har utvecklats och levt kvar som en följd av klimatförhållandena och saltarbetarnas mångåriga erfarenhet. Den dagliga saltinsamlingen innebär att lagret av saltkristaller på bassängens botten bara är några millimeter tjockt – samma tjocklek som själva saltkristallerna. Metoden med daglig krattning ger saltet dess karakteristiska kristalliska form, som ofta håller kvar det ursprungliga havsvattnet. "Piranska sol"-kristaller är lättare och sprödare än havssaltkristaller som har bildat ett hårdare lager.

Vid produktionen av "Piranska sol" används traditionella manuella metoder vid arbetet med leran, beredningen av grunden för "petolan" och odlingen och underhållet av den. De träredskap som används har inte behandlats eller belagts med kemikalier. Ett mycket lätt redskap används för att skörda *fleur de sel*.

Vid lugnt väder kristalliseras *fleur de sel* på kristalliseringsbassängernas yta som en tunn, spröd skorpa. Kristallerna har en tydligt pyramidformig struktur som håller kvar en del vatten, vilket gör dem mer lösliga.

På 1300-talet var salinerna på Pag modernare än dem i Piran och kända för sitt vita salt, som producerades på den grund som kallas "petola". Vid den tiden fick salt från salinerna i Piran en brun skiftning från leran, så saltarbetarna på Pag fick tillstånd att konstruera saliner i Piran på samma sätt som på Pag, med en "petola" för att producera saltet (Pirans stadgar, 1358). Den traditionella metoden för beredning av "petolan" på en grund av lera – som i Sečovlje till stor del kommer från floden Dragonja och i Strunjan från ån Roja, från det kuperade flyschområdet i Šavrinski Gričevje – tillhör de viktigaste framstegen på 1300-talet och har i hög grad påverkat kvaliteten och färgen på det salt som produceras. Sedan dess har "Piranska sol" värderats högt som en viktig handelsvara i ett stort geografiskt område, för sin renhet och vita färg och för avsaknaden av lerrester.

Produktionen av "Piranska sol" sker nästan helt och hållet för hand. Genom historien har Pirans invånare och generationer av småbrukarfamiljer från områdena runt salinerna anpassat sina liv efter säsongsarbetet i salinerna och fört sina kunskaper vidare genom generationerna. Deras erfarenhet och kunskaper om bevarandet av hela den lokala miljön runt salinen, de specifika metoderna för beredning av saltbassängerna, särskilt de regelbundna förfarandena året runt för att framställa "petolan", metoden för insamling av det producerade saltet och för att flytta, fylla och fylla på bassängerna med rätt mängder saltvatten med rätt koncentration, har i hög grad bidragit till den slutliga kvaliteten och egenskaperna hos "Piranska sol".

Ansedet för "Piranska sol" och produktens höga kvalitet har bekräftats i litteratur, broschyrer och artiklar i slovensk och utländsk press (bl.a. *Gambero Rosso*, *New Western Cuisine*, *Slovenia Times*, *WaSaBi* och *New York Times*).

Produktionen av "Piranska sol" har genom historien ägt rum i symbios med omgivningen och gett miljön ett naturligt och kulturellt mervärde.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 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\\_potjena\\_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_potjena_2012.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.