

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 99/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SALE MARINO DI TRAPANI”

NR WE: IT-PGI-0005-0892-09.09.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Sale Marino di Trapani”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Sale Marino di Trapani” określa sól morską wydobywaną z salin w Trapani, Paceco i Marsala, znajdujących się na obszarze wyznaczonym w pkt 4.

Referencyjne parametry chemiczne dla „Sale Marino di Trapani” przedstawiono w tabeli poniżej.

Parametry	Jednostka miary	Sale Marino di Trapani
Nierozpuszczone pozostałości	%	< 0,2
Wilgotność resztkowa	%	< 8
Chlorek sodu (w masie suchej)	%	> 97,0
Magnez	%	< 0,70
Potas	%	< 0,30
Wapń	%	< 0,40
Siarczany	%	< 1,5
Żelazo	Mg/kg (ppm)	< 20
Ołów	Mg/kg (ppm)	< 1,5
Cynk	Mg/kg (ppm)	< 1

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Parametry	Jednostka miary	Sale Marino di Trapani
Miedź	Mg/kg (ppm)	< 1
Chrom	Mg/kg (ppm)	< 0,15
Rtęć	Mg/kg (ppm)	< 0,05
Kadm	Mg/kg (ppm)	< 0,15
Arsen	Mg/kg (ppm)	< 0,1
Jod	Mg/kg (ppm)	> 0,70

Oznaczenia analityczne muszą być przeprowadzane według metod określonych w normie Codex Alimentarius STAN 150-1985.

„Sale Marino di Trapani” musi ponadto posiadać następujące cechy chemiczno-fizyczne pod względem wyglądu:

barwa: biała;

jednolite kryształki;

zróżnicowana granulometria;

brak dodatków, środków wybielających, substancji konserwujących lub środków przeciwbrylających.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy produkcji „Sale Marino di Trapani”, od wytworzenia soli w salinach do jej zebrania i obróbki, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Proces obróbki musi obejmować co najmniej jeden z poniższych etapów:

- płukanie pod strumieniem słonej wody pochodzącej ze zbiorników salin z tego samego obszaru produkcji,
- odwirowywanie,
- mielenie mechaniczne w lokalnych młynach kamiennych (mielenie w tradycyjnych wiatrakach) lub w młynach ze stali nierdzewnej,
- suszenie w łożu fluidalnym w temperaturze < 250 °C,
- przesiewanie mechaniczne w celu selekcji ustalonych przedziałów granulometrycznych.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

„Sale Marino di Trapani” wprowadza się do obrotu w odpowiednich opakowaniach, posiadających plombę zabezpieczającą jednokrotnego użytku, o masie: 1 000 kg, 25 kg, 10 kg, 5 kg, 2 kg, 1 kg, 750 g, 500 g, 250 g, 120 g, 100 g.

Poza wspólnotowym symbolem graficznym opakowania muszą obowiązkowo zawierać na etykiecie wydrukowane wyraźną i czytelną czcionką oznaczenie „IGP — Sale Marino di Trapani”, które musi być w kolorze silnie kontrastującym z kolorem etykiety, tak aby można było je wyraźnie odróżnić od pozostałych informacji znajdujących się na etykiecie.

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

IGP — SALE MARINO DI TRAPANI

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji ChOG „Sale Marino di Trapani” obejmuje terytorium gmin: Trapani, Paceco i Marsala (prowincja Trapani). Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje konkretnie saliny wzdłuż pasa wybrzeża (znanego jako „La via del Sale”), wyznaczonego od południa przez zabudowania miasta Marsala, od północy przez zabudowania miasta Trapani, od zachodu przez Morze Śródziemne (łącznie z wyspami Isole dello Stagnone di Marsala: Isola Grande, Isola di Mothia, Isola Santa Maria), a na wschodzie przez drogę krajową 115 (s.s 115).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Sale Marino di Trapani” wydobywa się z salin w Trapani, Paceco i Marsala, które mogą korzystać z wyjątkowo czystych wód morskiego rezerwatu przyrody Wysp Egadzkich, znajdującego się wprost nad wybrzeżem, na którym zlokalizowany jest cały obszar produkcji „Sale Marino di Trapani”. Nisko położone tereny wybrzeża, usytuowane nawet czasem lekko poniżej poziomu morza, jak również charakter gleby, która jest wyjątkowo nieprzepuszczalna, sprawiają, że obszar nadaje się do produkcji soli morskiej, umożliwiając wydajne i opłacalne instalowanie i zaopatrywanie obiektów produkcyjnych. Ponadto położenie geograficzne obszaru produkcji charakteryzują niewielkie ilości wody słodkiej i silne prądy, co gwarantuje stały poziom zasolenia oraz wysoką częstotliwość wymiany dostarczanej wody.

5.2. Specyfika produktu:

„Sale Marino di Trapani” to sól całkowicie naturalna bez dodatków, środków wybielających, substancji konserwujących lub środków przeciwbrylających, wysoce ceniona przez włoską branżę przetwórczą ze względu na jej czystość.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

„Sale Marino di Trapani” od dawna cieszy się renomą we Włoszech oraz na świecie, zarówno w kategoriach handlowych, jak i konsumpcyjnych. O długiej tradycji produkcji i zbioru „Sale Marino di Trapani” świadczą wzmianki historyczne dotyczące obrotu tym produktem, które pochodzą sprzed trzech tysięcy lat, gdy gospodarka Fenicjan opierała się na tzw. „białym złocie”. Autorem pierwszego prawdziwego świadectwa dotyczącego saliny w Trapani jest arabski geograf Al-Abu ‘Abd Allah Muhammad (znany lepiej jako Idrisi bądź Edrisi), który w swojej „Księdze Rogera”, napisanej w 1154 r. dla króla normañskiego Rogera II, wspomina o obecności salin dokładnie u wrót miasta Trapani. Przez wieki saliny stanowiły wizytówkę Trapani, rozślawiając miasto w całej Europie i stanowiąc powód do dumy dla terytorium naturalnie predestynowanego do produkcji soli dzięki sprzyjającemu klimatowi o silnym nasłonecznieniu, częstych wiatrach i rzadkich opadach deszczu.

Dane statystyczne i handlowe (Mondini 1999) potwierdzają renomę „Sale Marino di Trapani” na przestrzeni XVI i XVII wieku. Po roku 1572, w następstwie podboju Cypru przez Turków, Republika Wenecka oraz Księstwo Mediolanu wybrały Trapani na preferowany rynek zaopatrzenia zamiast położonych bliżej miejscowości Barletta i Valona.

Renoma „Sale Marino di Trapani” utrzymała się aż do naszych czasów, a nawet wzrosła dzięki ustanowieniu rezerwatów przyrody *Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone* oraz *Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco*. W rezultacie tych dwóch wydarzeń popyt na „Sale Marino di Trapani” zwiększył się jeszcze bardziej, nie tylko z uwagi na rzeczywistą jakość produktu, który posiada już ugruntowaną pozycję pod względem komercyjnym, lecz również dzięki wizerunkowi obszaru jego pochodzenia, który jest chroniony i monitorowany pod kątem stanu środowiska. Nie jest przypadkiem, iż najbardziej renomowani i doborowi przedstawiciele branży spożywczej, tacy jak niektórzy kluczowi producenci szynki z regionu Emilia-Romania, producenci artykułów mleczarskich z Ragusy, a także niektórzy przetwórcy z Sycylii i Kampanii, decydują się na wykorzystanie „Sale Marino di Trapani” w swoich procesach produkcyjnych, ze względu zwłaszcza na jej czystość, która jest szczególnie ceniona od początków XX wieku również przez sektor przetwórstwa rybnego w Europie Północnej.

Potwierdzeniem tej renomy, przede wszystkim w skali międzynarodowej, było także przyznanie złotego medalu przy okazji wystawy *Exposición Internacional de Medicina e Higiene*, zorganizowanej w Buenos Aires w 1910 r.

O wielkim zainteresowaniu obszarem może świadczyć fakt, iż szlak „Via del Sale”, zdefiniowany jako szlak nadmorski wyznaczający obszar produkcji, łączący z północy na południe miasta Trapani i Marsala i przechodzący przez terytorium gminy Paceco, został nominowany w 1995 r. jako kandydat Włoch do pierwszej edycji Wielkiej Nagrody Turystyki Ekologicznej, promowanej przez Unię Europejską.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Sale Marino di Trapani” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 163 w dniu 15 lipca 2011 r.

Ze skonsolidowanym tekstem specyfikacji produkcji można zapoznać się na stronie internetowej:

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

lub

lub wchodząc bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) i wybierając „Qualità e sicurezza” (u góry z prawej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
