

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 132/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„SAL DE TAVIRA”/„FLOR DE SAL DE TAVIRA”

NR WE: PT-PDO-0005-0913-07.12.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

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

Nazwą „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” określa się sól morską zbieraną ręcznie w wyniku naturalnego procesu wytrącania soli z wód Oceanu Atlantyckiego na wyznaczonym obszarze geograficznym; sól przepływa przez kolejne baseny aż do końcowego etapu krystalizacji w basenach krystalizacyjnych i posiada wskazane niżej właściwości fizyczne i chemiczne. Jest to sól morską nierafinowana, nieoczyszczona po zbiorze i niezawierająca dodatków.

3.2.1. „Sal de Tavira”

„Sal de Tavira” jest solą morską składającą się z kryształków, które tworzą się na dnie basenów krystalizacyjnych (w naturalnej glinie). Sól wydobywa się ręcznie przy pomocy specjalnych narzędzi (zgarniaków). Kryształki, które mają kształt sześciennych płatków, można do pewnego stopnia rozdzielać gołymi rękami, co wyraźnie odróżnia tę sól od zwykłego chlorku sodu.

3.2.2. „Flor de Sal de Tavira”

„Flor de Sal de Tavira” posiada inne stężenia soli mineralnych i jest znacznie bardziej miękka niż „Sal de Tavira”. Składa się z bardzo cienkich płytek, które rozsypują się przy najmniejszym kontakcie z dłonią na bardzo lekkie, malutkie kryształki. Zawiera pierwiastki chemiczne we właściwych sobie stężeniach i charakteryzuje się nieregularnościami widocznymi gołym okiem. Jest to sól, która łatwo rozpuszcza się w ustach, w związku z czym można ją stosować bezpośrednio jako sól kuchenną. „Flor de Sal de Tavira” zbiera się ręcznie poprzez usunięcie jej z powierzchni basenów krystalizacyjnych za pomocą specjalnego przyrządu zwanego *lousse* przed jej opadnięciem na dno basenów.

W porównaniu z solą kuchenną produkty „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” posiadają inne właściwości fizyczne i chemiczne, które wynikają ze specyfiki wyznaczonego obszaru geograficznego, warunków powstawania soli i metody zbioru; właściwości te przedstawiono w poniższych tabelach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Tabela 1

Właściwości fizyczne produktów „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira”

Właściwości	„Sal de Tavira”	„Flor de Sal de Tavira”
Kształt kryształków	Płatki sześciennie	Zmienny
Wielkość kryształków	Małe	Malutkie
Twardość (łatwość kruszenia się w palcach)	Kruszy się bardzo łatwo	Kruszy się niezwykle łatwo
Rozpuszczalność w wodzie	Bardzo dobra	Znakomita
Barwa	Zależna od warunków atmosferycznych (*)	Biała

(*) Ze względu na fakt, że produkt nie zawiera żadnych dodatków i nie przechodzi żadnej obróbki, posiada zabarwienie od żółtego, jeżeli występowały opady deszczu, do białego, jeżeli opady nie występowały.

Tabela 2

Właściwości chemiczne produktów „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira”

Właściwości chemiczne	„Sal de Tavira”	„Flor de Sal de Tavira”
Arsen, As (mg/kg)	0,01	< 0,005
Miedź, Cu (mg/kg)	< 0,015	< 0,015
Ołów, Pb (mg/kg)	0,559	0,048
Kadm, Cd (mg/kg)	< 0,002	< 0,002
Rtęć, Hg (mg/kg)	< 0,005	< 0,005
NaCl w %	97,10 %	97,70 %
Cynk (mg/kg)	< 1,00	1,00
Żelazo (mg/kg)	21	4
Mangan (mg/kg)	2,2	< 2,0
Sód w %	35,83 %	31,16 %
Potas w %	0,15 %	0,22 %
Magnez w %	0,50 %	0,69 %
Wapń w %	0,10 %	0,14 %
Siarczany w %	0,92 %	1,25 %
Nierozpuszczalne w wodzie w %	< 0,01 %	< 0,01 %
Naturalny jod ppm	± 630 ppm	± 630 ppm

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*
- Poza samym zbiorem produktów „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” wszelkie czynności związane z produkcją muszą obowiązkowo odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*
-
- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*
- Niezależnie od prezentacji handlowej na etykiecie „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” powinny znajdować się następujące elementy:
- napis „Sal de Tavira” lub „Flor de Sal de Tavira” – „DOP” lub „Denominação de Origem Protegida”,
 - logo UE i napis „Denominação de Origem Protegida” po przyjęciu decyzji UE.
- Ponadto należy dodać znak certyfikacji, na którym znajduje się:
- nazwa organu kontrolnego,
 - numer seryjny,
 - dane określające producenta (adres, logo, rok partii, otrzymane nagrody),
 - logo „Sal de Tavira” lub „Flor de Sal de Tavira”:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Saliny, z których pochodzą produkty „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira”, znajdują się w parku narodowym Ria Formosa. Pod względem administracyjnym wyznaczony obszar geograficzny produkcji ogranicza się do sołectw (*freguesias*) Santa Luzia, Santiago i Santa Maria w gminie Tavira.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Właściwości produktów „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” wynikają w znacznej mierze z warunków klimatycznych wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji, do których dochodzi brak działalności agresywnych w stosunku do środowiska, wielkiego przemysłu lub intensywnego chowu w sektorze Ria Formosa, w którym znajdują się saliny.

Obszar geograficzny jest laguną chronioną piaszczystą barierą przed bezpośrednim działaniem oceanu. Zwięzłe, w znacznym stopniu nieprzepuszczalne z uwagi na ich gliniasty skład gleby umożliwiają zagospodarowanie salin.

Występujący tam klimat typu śródziemnomorskiego charakteryzuje się niską średnią roczną ilością opadów i rzadkim występowaniem przedłużonych okresów deszczu. Wysoki poziom nasłonecznienia i wiatr, którego kierunek rozkłada się równomiernie między różnymi sektorami od północy do południowego zachodu, sprzyjają produkcji soli.

Specyfika obszaru geograficznego wynika także z czynników ludzkich i z faktu, że jest on wykorzystywany od 1266 r., o czym świadczą dokumenty opisujące saliny z Taviry jako dobra korony portugalskiej w dystrykcie Tavira.

Zmienne glebowo-klimatyczne wyznaczonego obszaru produkcji w połączeniu z zasadami określającymi sposób produkcji i z bliskością Oceanu Atlantyckiego nadają temu regionowi unikalne właściwości sprzyjające produkcji „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira”.

Ponadto specyfika technik stosowanych przez lokalną siłę roboczą ma zasadnicze znaczenie dla zoptymalizowania jakości produkcji, zarówno w zakresie przygotowywania salin i wydobywania, jak i składowania i przechowywania, w celu otrzymania produktu końcowego bez zanieczyszczeń, czystego i błyszczącego jak ułożone na sobie brylanty.

Doświadczenie i znajomość lokalnych zasobów ludzkich są decydującym czynnikiem dla określenia właściwości produktu, w szczególności w odniesieniu do przygotowywania salin, które obejmuje ich czyszczenie i usuwanie mułów umożliwiające uzyskanie produktu wysokiej jakości wolnego od niepożądanych ciał obcych.

Kontrola ilości wody w każdym basenie krystalizacyjnym wpływa znacząco na poziom solanki i proces krystalizacji, które odgrywają zasadniczą rolę przy zbieraniu. Umiejętności producentów soli polegające na zapobieganiu powstawaniu fal, które mogą powodować łamanie bardzo cienkich płytek unoszących się na powierzchni basenów krystalizacyjnych i utrudniać tym samym ich wydobywanie, są jedną z technik wynikających z doświadczeń lokalnej siły roboczej, które mają zasadnicze znaczenie dla jakości produktu.

5.2. Specyfika produktu

Produkty „Sal de Tavira”/„Flor de Sal de Tavira” są typowe dla regionu i znane ze swojej naturalnej zawartości jodu występującego w odpowiednich ilościach w kryształkach soli oraz mikroelementów pochodzących ze środowiska morskiego, jak również z braku mułów lub innych nierozpuszczalnych zanieczyszczeń. Jest to sól morska nierafinowana, nieoczyszczona po zbiorze i niezawierająca dodatków.

„Flor de Sal de Tavira” jest bardziej mialka niż „Sal de Tavira”. Z uwagi na fakt, że sól ta składa się z bardzo cienkich płytek, które rozsypują się przy najmniejszym kontakcie z dłonią na małe kryształki, można ją stosować bezpośrednio jako sól kuchenną; przy zwykłym kontakcie z wilgocią zawartą w środkach spożywczych „Flor de Sal de Tavira” rozpuszcza się i uwytapia ich naturalny smak.

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)

Współdziałanie różnych zmiennych tworzących mikroklimat, w którym znajduje się obszar geograficzny, w połączeniu z zasadami określającymi sposób produkcji i z bliskością Oceanu Atlantyckiego nadają regionowi unikalne właściwości sprzyjające produkcji soli, która jest działalnością prowadzoną tu od tysiącleci, i wpływające na jakość produktów końcowych. Dotyczy to w szczególności oddziaływania powietrza i słońca, które skutkuje naturalnym wzbogaceniem tych produktów w jod, lecz także w inne ważne składniki odżywcze, takie jak potas, magnez, wapń lub żelazo.

Gliniasty charakter gleb i nieprzepuszczalność salin występujących w regionie umożliwiają wydobywanie białej soli metodami naturalnymi (ręcznie) bez mułu lub innych zanieczyszczeń.

Podobnie techniki stosowane przez pracowników lokalnych, znanych jako *marnotos* (warzelnicy), w połączeniu z zasadami dotyczącymi produkcji, w szczególności odnoszącymi się do czynności związanych z przygotowywaniem salin i czyszczeniem basenów, mają zasadnicze znaczenie zarówno dla optymalizacji produkcji, jak i dla ostatecznej jakości produktu. Metoda zbioru stosowana w wyznaczonym regionie, polegająca na wykorzystaniu trzech rodzajów basenów (z zimną wodą, z ciepłą wodą i basenu krystalizacyjnego), w których woda przepływa pod wpływem siły grawitacji, sprzyja koncentracji solanek, jak również zbiorowi „Sal de Tavira” i „Flor de Sal de Tavira”.

W związku z tym właściwości fizyko-chemiczne produktu wynikają z połączenia czynników, których wartość doceniono, przynajmniej przedmiotowym produktom szereg nagród przy okazji niezliczonych konkursów i wydarzeń.

Właściwości „Flor de Sal de Tavira” są uznawane przez znanych szefów kuchni zarówno na poziomie krajowym, jak i międzynarodowym. Sól ta umożliwia podkreślenie smaku żywności i nadanie potrawom nieporównywalnego delikatnego akcentu. Jest to jeden z produktów typowych dla regionu; uznany ze względu na swoje znaczenie gastronomiczne i zajmujący istotne miejsce w książkach kucharskich w kraju i na świecie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.gpp.pt/Valor/Caderno_Especificacoes_Sal_CE.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.