

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 481/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Αφρίνα/Afrina”

Nr UE: PGI-GR-02822 – 6.12.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Αφρίνα/Afrina”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Grecja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. **Typ produktu**
Klasa 2.6. Sól
 - 3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Αφρίνα/Afrina” to sól typu „fleur de sel” wytwarzana wyłącznie w salinach morskich w Missolungi zwanych „białymi salinami”. Jest to nieprzetworzona sól morska, wolna od dodatków, której po zbiorach nie poddaje się obróbce.

Sól „Αφρίνα/Afrina” składa się z drobnych, białych kryształów chlorku sodu, które w sprzyjających warunkach klimatycznych (wiatr, temperatura i nasłonecznienie) tworzą się na powierzchni zbiorników z solanką. Jest ona mniej słona niż zwykła sól, a swój gorzkawy smak zawdzięcza wysokiej zawartości magnezu. Dlatego idealnie nadaje się do przyprawiania surowych lub pieczonych dań, a nawet deserów. Jest bogata w pierwiastki śladowe – metale zawarte w wodzie morskiej – a przede wszystkim w magnez (Mg).

Sól „Αφρίνα/Afrina” zbiera się wyłącznie ręcznie. Jej właściwości organoleptyczne, fizyczne i chemiczne przedstawiono w tabelach 1 i 2.

Tabela 1

Właściwości organoleptyczne i fizyczne

Wygląd	Białe kryształy
Smak	Słony
Zapach	Bezwonna
Granulometria	> 3 mm 0 % 1-3 mm 45–55 % < 1 mm 45–55 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tabela 2

Skład chemiczny

Parametry chemiczne	Zawartość (%)
Wilgotność	1,0–5,0
Nierozpuszczalne w wodzie	0,020–0,120
Zawartość wapnia w suchej masie	0,010–0,300
Zawartość magnezu w suchej masie	0,060–0,300
Zawartość siarczanów w suchej masie	0,200–1,100
Zawartość chlorku sodu (NaCl) w suchej masie	97,0–99,5

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Czynności, które mają miejsce na wyznaczonym obszarze operacji:

- odpompowanie wody z morza;
- cyrkulacja pozyskanej wody w zbiornikach odparowujących;
- przelanie do zbiorników, w których krystalizuje się sól;
- zbiór;
- naturalne odwadnianie soli „Apiva/Afrina”.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się sól „Apiva/Afrina”, zgodnie z kryteriami historycznymi, geograficznymi i antropologicznymi znajduje się w gminie Iera Polis Mesolongiou, w jednostce regionalnej Aitoloakarnania w regionie Grecji Zachodniej. Obszar produkcji wyznaczają geograficzne granice „białych” salin:

- na północy bagna Foinikia
- na wschodzie i północnym wschodzie dawna droga krajowa Mesolongi–Aitolikos
- na zachodzie laguna Missolungi
- na południu i południowym wschodzie gmina Iera Polis Mesolongiou.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Sól „Aφπιβα/Afrina” wytwarzana w lagunie Missolungi jest bardzo znana zarówno w Grecji, jak i za granicą. Renoma i cechy charakterystyczne produktu wynikające z jego pochodzenia geograficznego stanowią zatem podstawę jego związku z obszarem geograficznym.

Renoma ta opiera się przede wszystkim na konsystencji i smaku produktu wynikających ze specyficznego mikroklimatu solnisk i laguny Missolungi oraz na tradycyjnych metodach ręcznego zbioru, które na przestrzeni lat pozostały praktycznie niezmienione.

Saliny Missolongi są idealnym środowiskiem produkcyjnym, chronionym na mocy konwencji ramsarskiej oraz w ramach sieci Natura 2000. Na prestiż produktu wpływa również wyjątkowy charakter ekosystemu solnisk Missolongi oraz sława laguny Missolongi, w dziełach Homera zwanej „pięknym jeziorem”. Profesor Christos Siasos (Agriniculture, 2014 r.) opisuje Missolongi jako „krajną białego skarbu”.

Powierzchnia czynna panwi solnych (zbiorników odparowujących i zbiorników, w których odbywa się krystalizacja soli) jest gliniana, ponieważ glina jest nieprzepuszczalna dla wody. Woda morska ulega kondensacji w zbiornikach odparowujących, a krystalizacja soli odbywa się w zbiornikach do krystalizacji. Powierzchnia zbiorników do krystalizacji jest taka sama na całej długości i szerokości. Oznacza to, że nawet pod wpływem niewielkich fal sól „Apiva/Afrina” może być wypychana na krawędź zbiornika, skąd jest następnie zbierana.

Produkcja soli „Apiva/Afrina” wymaga ciągłego odparowywania/zatężania wystarczającej ilości wody morskiej, aż do momentu, w którym sól zacznie się krystalizować. Zatężanie odbywa się naturalnie za sprawą energii słonecznej i dominującego mikroklimatu, na który składają się prędkość wiatru, temperatura i wilgotność względna. Zatężanie solanki oprócz słońca wymaga także silnego wiatru, zwłaszcza latem, natomiast w sezonie wegetacyjnym nie mogą występować intensywne opady deszczu, aby sól mogła się skryształizować.

Na powierzchni zbiorników do krystalizacji, które są duże, tworzy się cienka warstwa kryształów soli. Wiatry zachodnie przesuwają warstwę tych kryształów na wschodnią stronę zbiorników, gdzie na ostatnim etapie zbiera się sól „Apiva/Afrina”.

Duże znaczenie ma również czynnik ludzki, ponieważ tradycyjne metody zbiorów, które na przestrzeni lat praktycznie się nie zmieniły, także przyczyniają się do trwałej renomy produktu. Wykwalifikowani pracownicy zbierają sól „Αφρινα/Afrina” ręcznie, za pomocą drewnianych narzędzi, a ich umiejętności i doświadczenie zapewniają jednolitość produktu gotowego. Rozpoznanie i oddzielenie produktu wymaga doświadczenia i umiejętności. Wśród pracowników solin ta tradycyjna technika jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Ręczne zbieranie kryształów soli na powierzchni zapewnia produktowi wysoką czystość przy całkowitym braku osadu (ponieważ kryształy nie mają kontaktu z dnem zbiornika) oraz naturalną białą barwę. Nie ma zatem potrzeby mycia produktu, co oznacza, że ma on wyższą zawartość soli nieorganicznych, w szczególności rozpuszczalnych soli magnezu. Zawartość magnezu w soli „Apiva/Afrina” jest więc wyższa niż jego zawartość w innych solach kuchennych i przetworzonych solach dostępnych w sprzedaży. Nadaje jej to szczególnie smak (lekko gorzki, mniej słony) i sprawia, że idealnie nadaje się do surowych lub pieczonych potraw, a nawet deserów.

Nazwa „Αφρινα/Afrina” jest tradycyjnie używana w odniesieniu do soli typu „fleur de sel” produkowanej w regionie Missolongi. Sam wyraz „Apiva/Afrina”, który pochodzi od słowa „pianka” (afrós), wskazuje sposób wytwarzania produktu. W swojej książce „Mesolongi” (1925 r.) K. A. Stasinopoulos pisze: „W lagunie produkuje się również naturalnie odparowywaną luksusową sól Afrina. Kiedy drobne fale rozbijają się o brzeg laguny, powstaje pianka. Promienie słońca wysuszają piankę i tak powstaje Afrina”.

Renomę produktu potwierdzają liczne odniesienia historyczne i bibliograficzne.

Pierwsze historyczne odniesienia do soli „Apiva/Afrina” pochodzą z początku poprzedniego stulecia. W swojej książce „To alas” („Sól”) (1906) K. A. Stasinopoulos pisze, że „Afrina z Missolongi jest najlepszą spośród wszystkich soli morskich i w ogóle spośród wszystkich soli w Grecji”. Sól „Apiva/Afrina” uznawano za produkt najwyższej jakości o wyjątkowym smaku, cieszyła się wielką popularnością jako luksusowy prezent (Mesolongi, K. A. Stasinopoulos, 1925 r.).

Jej smak i konsystencja cieszyły się dużym uznaniem ekspertów. Na przykład w swojej książce „Mesolongi” (1906 r.) K. A. Stasinopoulos pisze: „pianka jest biała jak śnieg i delikatna jak eter”. Z kolei prof. Christos Siasos (Agrinokultura, 2014 r.) pisze: „Pod wpływem bryzy na obrzeżach zbiorników powstają formy podobne do płatków, następnie wybiera się sól ze zbiorników. Te płatki to «fleur de sel» z tego regionu, która nosi nazwę Afrina. Afrinę zbiera się ręcznie. Jest ona uważana za najlepszą i najsmaczniejszą sól. Ma charakterystyczną konsystencję, dosłownie rozpuszcza się w ustach, powodując eksplozję smaków”.

W swojej znanej książce „Speak the Mesolongi dialect” (1979 r.), która zawiera około 2 tys. lokalnych słów i wyrażeń, pisarka Akakia Kordosi z Missolongi podaje: „Afrina: pianka solna”.

W swojej książce „SALT – Salt in European history and culture” (1997 r.) Theodora Petanidou, prof. Uniwersytetu Egejskiego, pisze, że „Afrina to tradycyjna nazwa, jaką w regionie Missolongi określa się niewielką ilość kryształów soli wytrącających się na powierzchni solanki”.

Współczesne odniesienia w tradycyjnych publikacjach i w internecie, w radiu i telewizji oraz w specjalistycznych programach kulinarnych podtrzymują i wzmacniają szczególną renomę produktu.

Wielu znanych szefów kuchni używa soli „Apiva/Afrina”. Jednym z przykładów jest danie, za które młody szef kuchni Nikos Billis zdobył nagrodę w San Pellegrino, gdzie reprezentował kraje śródziemnomorskie (GASTRONOMOS, 2016 r.). Stelios Parliaros, George Calombaris, Sotiris Kontizas, Argyros Barbarigos i inni szefowie kuchni również używają do swoich dań soli „Apiva/Afrina”.

Warto wspomnieć, że pierwsze w Grecji muzeum soli powstało w 2019 r. w dzielnicy Tourlida w Missolongi, co potwierdza, że produkcja soli w regionie ma długą tradycję.

Wyróżnienia przyznane soli „Apiva/Afrina” w ostatnich latach potwierdzają jej jakość. To nie przypadek, że została ona dwukrotnie nagrodzona na międzynarodowych konkursach na najlepsze produkty żywnościowe. W 2016 r. otrzymała srebrny medal na odbywającym się w Atenach konkursie Olymp Awards, a w 2020 r. wyróżnienie na konkursie Great Taste w Londynie. Na uwagę zasługuje również fakt, że przy okazji odbywającego się w 2016 r. w Atenach spotkania na szczycie szefów państw i rządów krajów południowej UE sól „Apiva/Afrina” została wybrana na prezent okolicznościowy dla uczestników spotkania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_afrina280622.pdf
