

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 231/12)

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

„Garam Amed Bali / Bunga Garam Amed Bali”

Nr UE: PDO-ID-02610 – 1.6.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Garam Amed Bali / Bunga Garam Amed Bali”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Indonezja

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

Nazwa „Garam Amed Bali” odnosi się do soli z Amed na Bali, a nazwa „Bunga Garam Amed Bali” odnosi się do kwiatu soli z Amed na Bali.

Produkty „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” są solami morskimi zbieranymi ręcznie pochodzącymi wyłącznie z obszaru Amed na wyspie Bali. Otrzymuje się je przez związanie minerałów soli zawartych w wodzie morskiej przy użyciu gleby gliniastej. Wyszuszoną glebę gliniastą wzbogaconą o minerały solne jest płukana świeżą wodą morską przez system filtrujący wykonany z plecionego bambusa w celu uwolnienia minerałów soli i wytworzenia solanki, którą następnie umieszcza się na patelniach do suszenia soli wykonanych z przepołowionych pni palm kokosowych lub innych w celu krystalizacji. Są to sole nierafinowane, nieoczyszczone po zbiorze i niezawierające dodatków. Ich właściwości, w tym fizyczne, opisano poniżej.

3.2.1. „Garam Amed Bali”

„Garam Amed Bali” jest solą morską składającą się z kryształów soli, które tworzą się na dnie patelni do suszenia soli. Sól zbiera się ręcznie za pomocą specjalnego narzędzia. Kryształy soli mają przeważnie kształt sześciangu, przy czym występują nieliczne kryształy w układzie tetragonalnym, a ziarna mają rozmiar od

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

0,8 do 2,0 mm, są białe, błyszczące, czyste i łatwo się rozpuszczają, mają wyraźny słony smak, są kruche i chrupiące, z wyczuwalnym aromatem starego drewna, bez goryczy i pikantnego posmaku.

3.2.2. „Bunga Garam Amed Bali”

„Bunga Garam Amed Bali” składa się z lekkich i drobnych płatków oraz kruchych kryształów, które pod wpływem sprzyjających warunków wietrznych i słonecznych tworzą się na powierzchni solanki znajdującej się na patelniach do suszenia soli. „Bunga Garam Amed Bali” zbiera się ręcznie z powierzchni patelni do suszenia soli za pomocą specjalnego przyrządu przed opadnięciem produktu na dno patelni. Kwiat soli łatwo kruszy się pod palcami na małe i lekkie kryształy, głównie w kształcie sześciangu, przy czym występują nieliczne kryształy w układzie tetragonalnym, a ziarna mają rozmiar od 0,6 do 1,7 mm, są białe, błyszczące i czyste. Kwiat soli ma wyraźnie słony smak, kruchą i chrupiącą konsystencję, a także aromat starego drewna, bez goryczy i pikantnego posmaku. Ponieważ niezwykle łatwo się rozpuszcza, może być stosowany bezpośrednio jako sól stołowa.

W tabeli poniżej przedstawiono wyniki testów właściwości fizycznych i organoleptycznych „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali”:

| Badany produkt | Właściwości fizyczne | | Wygląd | | | |
|-----------------------|----------------------|---|--------|------------|----------|-----------------|
| | Wielkość ziaren | Kształt kryształów | Barwa | Połysk | Czystość | Obce substancje |
| Garam Amed Bali | 0,8–2,0 mm | Przeważnie kształt sześciangu, przy czym występują nieliczne kryształy w układzie tetragonalnym | Białe | Błyszczące | Czyste | Ilości śladowe |
| Bunga Garam Amed Bali | 0,6–1,7 mm | Przeważnie kształt sześciangu, przy czym występują nieliczne kryształy w układzie tetragonalnym | Białe | Błyszczące | Czyste | Ilości śladowe |

| Badany produkt | Zapach | Konsystencja | Smak | | | | |
|-----------------------|-----------------------|------------------------|---------|---------------|-------------------------------|--------------------------|--|
| | Aromat | Twardość | Suchość | Przeżywalność | Rozpuszczalność | Wrażenie w ustach | Inne właściwości smakowe |
| Garam Amed Bali | Aromat starego drewna | Miękkie | Suche | Miękkie | Bardzo łatwo rozpuszczalne | Bardzo słone bez goryczy | Wyraźny smak, krucha i chrupiąca konsystencja |
| Bunga Garam Amed Bali | Aromat starego drewna | Miękkie, bardzo kruche | Suche | Miękkie | Niezwykle łatwo rozpuszczalne | Bardzo słone bez goryczy | Bardzo wyraźny smak, krucha i chrupiąca konsystencja |

Analiza składu kryształów „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” (zob. załączniki 4 bis i 8) przedstawia się następująco:

| Składnik mineralny | Jednostka miary | Garam Amed Bali | Bunga Garam Amed Bali |
|-------------------------|------------------------|-----------------|-----------------------|
| Chlorek sodu (NaCl) | % masy (sucha masa) | powyżej 91,0 | powyżej 88,0 |
| Woda (H ₂ O) | % masy (wilgotna masa) | poniżej 5,0 | poniżej 5,0 |
| Ołów (Pb) | mg/kg | nie wykryto | poniżej 0,16 |
| Rtęć (Hg) | mg/kg | nie wykryto | nie wykryto |

| | | | |
|--|----------|----------------|----------------|
| Arsen (As) | mg/kg | nie wykryto | nie wykryto |
| Miedź (Cu) | mg/kg | powyżej 0,3 | nie wykryto |
| Cynk (Zn) | mg/100 g | powyżej 0,1 | nie wykryto |
| Sód (Na) | mg/100 g | powyżej 39,200 | powyżej 40,250 |
| Żelazo (Fe) | mg/100 g | powyżej 2 | powyżej 0,15 |
| Magnez (Mg) | mg/100 g | powyżej 740 | powyżej 910 |
| Potas (K) | mg/100 g | powyżej 310 | powyżej 290 |
| Wapń (Ca) | mg/100 g | powyżej 520 | powyżej 340 |
| Mangan (Mn) | mg/kg | powyżej 2 | powyżej 2 |
| Jod (obliczany jako KIO ₃) | mg/kg | powyżej 4 | powyżej 2,5 |

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*

— Przygotowanie patelni do suszenia soli i urządzenia filtrującego

— Przygotowanie poetek solnych

— Umieszczenie gleby gliniastej w poletkach solnych

— Wypełnienie poetek solnych wodą morską

— Filtracja

— Mieszanie solanki

— Suszenie soli

— Zbiór

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*

Na opakowaniach wszystkich produktów „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” należy umieszczać indonezyjskie logo oznaczenia geograficznego (zob. poniżej). Logo udostępnia się wszystkim przedsiębiorstwom wytwarzającym opakowania.



Obowiązkowo należy też umieszczać logo unijnej ChNP.

Nadawany jest kod numeryczny umożliwiający identyfikowalność producenta soli, jego grupy, rodzaju produktu (czy jest to sól czy kwiat soli), miesiąca zbiorów i roku produkcji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny składa się z dwóch gmin, Amed i Lebah, które są częścią wioski Purwakerthi położonej w podregionie Abang w dystrykcie Karangasem. Obszar ten znajduje się na północno-wschodnim wybrzeżu wyspy Bali, 20 km od Amlapury, stolicy dystryktu Karangasem, i 100 km od Denpasaru, stolicy prowincji Bali. W Purwakerthi obszar wyznaczony biegnie wzdłuż linii brzegowej przez 1 km i 1 km w głąb lądu.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Produkty „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” zawdzięczają swój specyficzny charakter czynnikom naturalnym i warunkom klimatycznym panującym na określonym obszarze geograficznym, a także czynnikom ludzkim.

Czynniki naturalne

Gmina Amed jest położona w wąskim pasie przybrzeżnym, nad głębokim, czystym i przejrzystym oceanem o spokojnych falach. Na oceanie występują głównie prądy głębinowe, a woda morska jest pozbawiona zanieczyszczeń, bogata w minerały i czysta.

W poniższej tabeli przedstawiono wyniki analizy wody morskiej w Amed, która zawiera dużą ilość chlorku sodu i małą ilość zanieczyszczeń. Jej skład jest lepszy niż wymagają tego normy ustanowione przez indonezyjski Krajowy Urząd Normalizacyjny (SNI).

Analiza wody morskiej w Amed przeprowadzona przez Centrum Technologii Zapobiegania i Kontroli Zanieczyszczeń Przemysłowych (Ministerstwo Przemysłu Republiki Indonezji).

| Nr | Próbka | Zapach | Smak | Barwa | Zawartość (%) | | | Zanieczyszczenie metalami (mg/kg) | | | |
|----|--------------------|----------|-------|------------------|--|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| | | | | | Chlorek sodu (NaCl), wartość minimalna, sucha masa | Woda (H ₂ O), wartość minimalna, wilgotna masa | Substancje nierozpuszczalne, wartość maksymalna, sucha masa | Ołów (Pb), wartość maksymalna | Miedź (Cu), wartość maksymalna | Rtęć (Hg), wartość maksymalna | Arsen (As), wartość maksymalna |
| 1 | Woda morska w Amed | Normalny | Słony | Normalna, czysta | 3,20 | – | <0,005 | 0,97 | <0,01 | <0,001 | <0,005 |

Sprzęt służący do produkcji „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” powstaje z rosnących lokalnie drzew (palm kokosowych i innych) oraz bambusa.

Do związania minerałów soli wykorzystuje się znajdującą się na plaży w Amed glebę gliniastą, która wzbogaca sól innymi dobroczynnymi składnikami mineralnymi.

Produkcja soli odbywa się wyłącznie w porze suchej, od czerwca do października, kiedy słońce osiąga najwyższą wysokość, a umiarkowana bryza zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w procesie krystalizacji soli.

Na określonym obszarze geograficznym nie prowadzi się działalności powodującej szkody w środowisku, takiej jak przemysł ciężki i żegluga.

Czynniki ludzkie

Specyfika tego obszaru geograficznego wynika również z historii ludzkości sięgającej wiele wieków wstecz: za czasów panowania królów Karangasem sól stanowiła oficjalną daninę ludu Amed dla królestwa. „Garam Amed Bali” produkuje się od ponad 700 lat, stosując tradycyjny proces wytwarzania soli.

Produkcja soli na obszarach przybrzeżnych Amed odbywa się w tradycyjny, przekazywany od pokoleń sposób, z wykorzystaniem wiedzy, mądrości i kultury lokalnych producentów soli. Początek sezonu produkcji soli wyznacza starszyzna, która doskonale zna warunki pogodowe i ma kilkudziesięcioletnie doświadczenie w produkcji soli.

W procesie tym wykorzystuje się wyjątkową technikę i niespotykane urządzenia.

Wszystko zaczyna się od przygotowania urządzeń. Ze starych przepołowionych i wyłobionych pni palm kokosowych lub innych powstają patelnie do suszenia soli. Taki przepołowiony pień

ma 2,5 m długości i około 25–30 cm szerokości. Z plecionego bambusa wykonuje się urządzenie filtrujące: urządzenie jest wyłożone w środku grubym materiałem z tworzywa sztucznego i ciasno wypełnione kamieniami, żwirem i piaskiem. Nad warstwą piasku układa się barierę w postaci plecionych liści palm kokosowych lub innych, bądź szorstkiego materiału.

W kolejnym kroku przygotowuje się poletka solne. Zajmują one powierzchnię 200 metrów kwadratowych i składają się z czterech kwadratowych sekcji o bokach długości 7 m. Na poletkach solnych rozprowadza się i ubija lokalną gliniastą glebę, która wiąże minerały soli.

Kolejny etap polega na polewaniu tak przygotowanej gleby na poletku każdego dnia 375–600 litrami wody morskiej z wybrzeża Amed. Do przepompowania wody na poletka solne można też wykorzystać pompy wodne. Nawadnianie gleby gliniastej na poletku solnym trwa przez cztery kolejne dni, aż do momentu, gdy pojawią się minerały soli, a następnie gleba wysycha.

W następnym kroku wzbogacona solą gleba gliniasta w każdej sekcji poletka solnego jest zgrabiana, zbierana i przenoszona do urządzenia filtrującego. Producenci soli wchodzi do urządzenia filtrującego, aby udeptać, wypoziomować i zagęścić wzbogaconą solą glebę gliniastą.

Następnie dokładnie w południe zalewa się urządzenie filtrujące 120–200 litrami świeżej wody morskiej, dzięki czemu gleba gliniasta osiąga odpowiednio wysoką temperaturę, by wytworzyła się dobrej jakości solanka. Dodanie wody morskiej pozwala glebie nasiąknąć i uwolnić minerały z soli przez noc.

W kolejnym etapie przefiltrowana woda słona lub solanka jest zbierana do zbiornika wykonanego z wydrążonego pnia palmy kokosowej lub innej albo z betonowej rury i mieszana, a następnie przelewana do patelni do suszenia soli, gdzie schnie i krystalizuje się przez cztery dni, aż do uformowania się kwiatu soli i kryształów soli. Kwiat soli powstaje jedynie przy sprzyjających warunkach wietrznych i słonecznych.

Na koniec zbiera się ręcznie kwiat soli, który tworzy się na powierzchni solanki w procesie krystalizacji, zgarniając go drewnianą skrobaczką. Skryształizowana solanka, która osadza się na dnie patelni do suszenia soli, jest zbierana drewnianymi skrobaczkami w postaci soli.

Tradycyjne wiązanie minerałów soli za pomocą lokalnej gleby gliniastej, filtrowanie przy użyciu urządzenia wykonanego z liści, kamieni, żwiru i piasku oraz proces krystalizacji z wykorzystaniem przepołowionych pni lokalnie rosnących palm kokosowych lub innych stanowią o wyjątkowym charakterze soli z Amed. Inne sole są zwykle zbierane w procesie parowania wody morskiej w bagnach słonych lub w szklarniach.

5.2. Specyficzny charakter produktu

Jakość lub cechy produktu

„Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” produkuje się w tradycyjnym procesie z wykorzystaniem tradycyjnych narzędzi.

Produkty te mają białą barwę, są błyszczące, czyste i łatwo się rozpuszczają.

Kryształy są krystalicznie białe, w większości mają kształt sześciangu, choć występują też w układzie tetragonalnym, i różnią się od innych soli, których kryształy mają układ trójskośny z nielicznymi kryształami w układzie tetragonalnym.

Sole te są bogate w składniki mineralne, takie jak magnez, wapń i potas. Wyróżniają się przede wszystkim znacznie wyższą zawartością magnezu niż inne sole morskie, które zawierają od zaledwie 50 mg do maksymalnie 100 g magnezu.

Są miękkie i suche, a rozmiar ziarna jest jednakowy i wynosi od 0,6 mm do 2,0 mm; inne sole są twardsze i mają większe ziarno, którego rozmiar wynosi od 2 do 5 mm. Sól z Amed nie ma gorzkiego ani pikantnego posmaku, za to ma aromat drewna.

Kwiat soli „Bunga Garam Amed Bali” ma większą zawartość magnezu, wapnia i potasu niż „Garam Amed Bali”. Jest drobniejszy, delikatniejszy i bardziej kruchy, a do tego ma wyraźniejszy smak. Łatwo można go rozetrzeć na bardzo małe kryształy, bardzo łatwo rozpuszcza się w kontakcie z wilgotną żywnością, co dodatkowo wzbogaca jego pierwotny smak.

„Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” są gotowe do spożycia bez konieczności dalszego przetwarzania.

Ze względu na wysoką jakość (produkt specjalny lub premium) soli oraz status soli gourmet, „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” są obecnie powszechnie konsumowane w gospodarstwach domowych, hotelach, restauracjach i branży gastronomicznej. Współcześnie krajowa prasa i wybitni szefowie kuchni wysoko cenią „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali”.

5.3. *Związek pomiędzy specyfiką produktu a specyfiką obszaru geograficznego*

Wyjątkowe właściwości „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” wynikają z zastosowania czystej wody morskiej z Amed, wykorzystania gleby gliniastej z Amed do wiązania minerałów soli, korzystania z tradycyjnych urządzeń oraz wyjątkowej metody krystalizacji soli, które stanowią elementy praktyki stosowanej już ponad 700 lat temu.

Skład chemiczny „Garam Amed Bali” i „Bunga Garam Amed Bali” wynika z wysokiej zawartości minerałów i czystości wody morskiej, która dzięki prądom głębinowym zawiera mniej niż 0,005 % substancji nierozpuszczalnych, a także z tradycyjnego procesu wiązania minerałów soli za pomocą gleby gliniastej i tradycyjnego urządzenia filtrującego. Dzięki temu przedmiotowe sole mają też wysoką zawartość magnezu w porównaniu z innymi solami.

Czystość wody uwydatniają również właściwości sensoryczne soli, która jest krystalicznie biała, nieoczyszczona po zbiorze i gotowa do użycia jako produkt spożywczy dla ludzi bez konieczności dalszego przetwarzania, w przeciwieństwie do niektórych innych soli, które są ponownie przetwarzane przez zbieraczy soli w procesie wielokrotnego rozcieńczania w świeżej wodzie morskiej, a następnie ponownej krystalizacji.

Charakterystyczny smak, w którym nie wyczuwa się goryczy, konsystencja, rozmiar ziaren, które są mniejsze w porównaniu z innymi solami, oraz barwa również wynikają bezpośrednio z zawartości składników mineralnych i czystości wody morskiej z Amed, a także z tradycyjnego procesu produkcji polegającego na wiązaniu minerałów soli za pomocą gleby gliniastej i wyjątkowego systemu filtracji.

Proces krystalizacji na pniach palm kokosowych lub innych nadaje soli i kwiatom soli specyficzny smak i aromat drewna.

Kwiat soli „Bunga Garam Amed Bali” zawiera lekkie płatki lub kryształy soli o większej zawartości magnezu, wapnia i potasu niż „Garam Amed Bali”, dzięki czemu jest bardziej wyrazisty w smaku, kruchy i chrupiący. Jest drobniejszy, delikatniejszy i bardziej kruchy, łatwo się kruszy na bardzo małe kryształy, a do tego niezwykle łatwo rozpuszcza się w kontakcie z wilgocią. „Bunga Garam Amed Bali” tworzy się na powierzchni solanki znajdującej się na patelniach do suszenia soli w sprzyjających warunkach wietrznych i słonecznych podczas procesu krystalizacji soli przed jej zebraniem.

Patelnie do suszenia wykonane z pni palm kokosowych lub innych doskonale nadają się do produkcji soli w Amed, gdzie nie ma wystarczających obszarów przybrzeżnych, tj. terenów wzdłuż plaży, na których można by suszyć i odparowywać solankę, ale gdzie dostępnych jest wiele palm kokosowych i innych do przygotowania patelni służących do suszenia soli.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

—
