

Il Disciplinare

Art. 1 (denominazione)

La DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "SALE MARINO DI TRAPANI" è riservata al Sale Marino prodotto nelle saline di Trapani rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, ai sensi dei Reg. (CEE) 2081/92 e 2082/92.

Art. 2 (descrizione del prodotto)

La denominazione di origine protetta "SALE MARINO DI TRAPANI" è riservata esclusivamente ai seguenti tipi di prodotto: Sale Marino ottenuto per il 100% nelle saline della Provincia di Trapani, esattamente nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, che rispetti i requisiti e le condizioni del presente disciplinare.

Fa parte integrante del presente disciplinare la scheda tecnica di prodotto, riportata all'art. 7, nella quale è indicata la denominazione e le caratteristiche chimico-fisiche del sale marino di Trapani a confronto con le caratteristiche chimico-fisiche stabilite dalle leggi vigenti per il sale alimentare.

Art. 3 (zona di produzione)

La zona di produzione del "SALE MARINO DI TRAPANI", ricade esclusivamente nel territorio dei comuni di Trapani, Paceco e Marsala (Provincia di Trapani).

I luoghi di produzione del "Sale Marino di Trapani" sono esclusivamente quelli ricadenti nella Fascia costiera che va da Trapani a Marsala, comprese le aree ricadenti nelle Riserve naturali orientate: Isole dello Stagnone, saline di Trapani e Paceco.

Art. 4 (Origine del prodotto, cenni storici, importanza e diffusione)

La storia delle saline trapanesi è antichissima e risale a circa 3000 anni fa in quanto l'impianto delle prime saline fu realizzato in questo lembo estremo della Sicilia occidentale ad opera dei Fenici. È lo stesso paesaggio a suggerirci che la produzione e la commercializzazione del sale furono le componenti fondamentali della loro economia. Per buona parte del primo millennio a.C. questo antico e glorioso popolo di commercianti e navigatori deteneva il monopolio dell'oro bianco, ritenuto indispensabile sia come integratore alimentare sia nei processi di conservazione del pescato (pesce azzurro: sgombero e tonno, pescato nel mare circostante l'isola di Favignana dinanzi a Trapani) e delle carni o della concia delle pelli. La prima vera testimonianza di una salina a Trapani si ha grazie al geografo arabo Al-Abu ' Abd Allah Muhammad, maggiormente noto come Idrisi o Edrisi, che nel suo "Libro per lo svago di chi ama percorrere le regioni", scritto per il re normanno Ruggero II nel 1154, racconta: "Proprio davanti alla porta della città si trova una salina...". Per secoli le saline furono il biglietto da visita che consentì a Trapani di farsi conoscere in tutta Europa, costituì il suo vanto, l'orgoglio di un territorio naturalmente idoneo alla coltura del sale grazie a un clima favorevole caratterizzato da una forte irradiazione solare, frequente ventilazione e da poche piogge.

Le saline crebbero facilmente prendendo il nome del suo fondatore e proprietario e dal luogo in cui erano ubicate. Nel 1346 i re Alfonso e Ferdinando d'Aragona firmarono il primo atto di concessione per lo sfruttamento delle saline che la storia ricordi a un privato, il medico Roberto de Naso per essersi impegnato attivamente nella battaglia contro un'epidemia di peste che infuriò in quel periodo. Dal 1440 le saline di Trapani furono date in gabella e ciò consentì la nascita sul litorale trapanese di un numero elevato di saline che si legò indissolubilmente allo sviluppo del porto di Trapani da cui partivano per le rotte europee le navi cariche del prezioso alimento. Le tecniche di coltivazione e raccolta rimasero immutate nel corso dei secoli, solo alla fine del settecento i mulini a vento furono utilizzati anche per la macinazione oltre che per il tradizionale sollevamento delle acque marine mediante una grossa "vite di Archimede". Nel 1840 fu abolito definitivamente il dazio sul sale, gli affittuari liberatosi del pesante fardello cominciarono a investire sulle saline e a sostituirsi agli antichi proprietari nella conduzione dell'azienda salifera. L'apertura del canale di Suez nel 1869 favorì le rotte internazionali rendendo il porto di Trapani uno scalo privilegiato nel Mediterraneo, punto di partenza del commercio verso le Americhe delle risorse locali costituite oltre che dal sale anche dal vino, corallo e tonno.

La posizione strategica delle saline, lungo tutte le rotte commerciali che collegano, attraverso il canale di Suez, l'impero coloniale britannico al mediterraneo ed al cuore pulsante dell'economia europea, determineranno il successo delle saline trapanesi. Il Novecento è il secolo della crisi che investì le saline. Lo scoppio delle guerre mondiali, il degrado del porto e la speculazione edilizia furono le cause della chiusura e dell'abbandono di molte di esse. Il 1965 è ricordato infine per una grave alluvione che travolse e ricoprì di fango le vasche di molte saline danneggiando irreparabilmente gli impianti e i macchinari. Nel 1986 le saline del marsalese vengono vincolate all'interno della "Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone". Pochi anni dopo l'istituzione della "Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco" completa la copertura del vincolo ambientale sulle saline della costa Trapani-Marsala. Il WWF Italia assume la gestione di quest'ultima riserva, la Provincia di Trapani quella delle "Isole dello Stagnone". Le saline diventano un santuario naturale presidiato dall'uomo, che le plasma, vi produce sale e pesce, le rimette a disposizione di una fauna avicola di varietà e rarità straordinarie. Grazie ad alcuni produttori di sale marino di Trapani, il marchio del "Sale Marino di Trapani" comincia a diffondersi non solo in ambito locale, puntando sulla qualità intrinseca del prodotto, ma anche sull'immagine del territorio da cui esso proviene, protetto e monitorato dal punto di vista ambientale, a garanzia di un sale integralmente naturale, i cui unici costituenti sono Mare, Sole e Vento. Produzione e tutela dell'ambiente, economia ed ecologia trovano nelle saline di Trapani, Paceco e Marsala un punto di sintesi mirabile, un "caso di ambiente naturale produttivo" unico. Oggi le saline del trapanese continuano a produrre a conduzione tradizionale, dove il sale è raccolto a mano e non subisce alcun processo di lavorazione prima di giungere al consumatore.

Art. 5 (Legame con l'ambiente geografico)

I luoghi di produzione del "Sale Marino di Trapani" sono esclusivamente quelli ricadenti nella Fascia costiera che va da Trapani a Marsala, comprese le aree ricadenti nelle Riserve naturali orientate: Isole dello Stagnone, saline di Trapani e Paceco.

Il termine "riserva naturale orientata" precisa che la gestione è finalizzata al recupero naturalistico dell'area con piantagioni e ripopolamento, entrambi esclusivamente con specie autoctone. Nell'area della riserva è vietato qualsiasi tipo di attività industriale, la realizzazione di discariche di qualsiasi tipo, specialmente a mare, esercitare la caccia, l'impianto di serre ed ogni altra attività che possa arrecare disturbo all'ambiente.

Art. 6 (caratteristiche di coltivazione)

Il sale viene prodotto attraverso un processo selettivo di precipitazione frazionata dei composti e degli elementi contenuti nell'acqua marina per cicli successivi in vasche consecutive. Il sistema di produzione e di estrazione del sale marino appreso descritto, risale all'epoca dei Fenici. Questa antica tradizione è diventata l'"arte di far sale" dei maestri salinari trapanesi e tramandata di generazione in generazione.

Il sale marino, nella tradizione trapanese (saline di Trapani, Paceco e Marsala), viene ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, secondo un semplice ed ingegnoso metodo di "distillazione frazionata" artigianale che consente di esaltarne le qualità positive per l'alimentazione umana e, mirabilmente, di eliminare i composti indesiderati in essa contenuti, come i solfati, in particolare quelli di calcio (gesso) e i carbonati.

A) LA SALINA

La salina è sostanzialmente un sistema di vasi comunicanti alimentati dal mare e realizzati rigorosamente in conci di tufo collocati a secco o in legno sapientemente strutturato. La condizione ideale per l'impianto di una salina è la costa bassa e una superficie argillosa. Le saline del comprensorio dei comuni di Trapani, Paceco e Marsala beneficiano di queste fondamentali caratteristiche ed in più possono avvantaggiarsi della possibilità di utilizzare le acque pulitissime della Riserva delle Isole Egadi che comprende Favignana, Levanzo e Marittimo, proprio di fronte al litorale su cui insiste tutto il badno di produzione del sale marino di Trapani. Le superficie delle saline si divide in tre grandi ordini di vasche proporzionate tra di loro: **1.** Area delle vasche "fridde" o di prima entrata. Questa è la zona a contatto con il mare che viene alimentata direttamente nei casi in cui il livello naturale lo consente, quindi tramite la semplice gestione di "chiuse" in legno magistralmente gestite dai salinari per regolare il flusso dell'acqua di mare da avviare nel processo di evaporazione. Tali vasche possono anche essere alimentate forzatamente tramite pompe idrovore o mulini a vento nel caso in cui l'alimentazione naturale come sopra descritta non sia praticabile.

2. Area delle vasche di "servizio" o intermedie. L'area delle vasche di servizio costituisce il cuore della salina. Le acque con cui viene alimentata provengono dalle "fridde" o vasche di prima entrata la cui densità è compresa tra 6 e 9° Bé. Quest'area ricopre il 60/65% dell'intera superficie della salina ed è formata da un numero considerevole di vasche consecutive o collegate per mezzo di canali. L'acqua all'interno di queste aree si muove seguendo dei livelli naturali o per mezzo di idrovore o mulini a vento. Le delimitazioni interne, realizzate tramite piccoli argini in conci di tufo e argilla, hanno la funzione di disegnare un circuito specifico studiato per realizzare la migliore esposizione all'azione del sole e del vento. Il tecnico salinaro è molto attento per tutto il periodo di produzione a far sì che all'interno di queste aree venga assicurato il miglior livello possibile delle acque (40/60 cm) ad una densità che sarà via via più elevata man mano che si approssima la distanza dalle vasche salanti. Nelle vasche intermedie o di "servizio" quindi, l'acqua viene immessa a 6/9° Bé per essere recuperata a fine ciclo a 23/25° Bé per l'alimentazione delle vasche cristallizzanti. Nelle vasche di servizio ha luogo la precipitazione dei carbonati e soprattutto dei solfati, indesiderati composti, tra i quali il solfato di calcio (gesso, nel gergo salinaro "mamma caura") che periodicamente vengono asportati per garantire il corretto funzionamento della salina ed il mantenimento dei volumi necessari alla gestione delle acque. Il periodo di "coltivazione" delle acque ha luogo tra aprile ed ottobre di ogni anno. In particolare il momento preparatorio delle acque serve ad ottimizzare volumi e densità ed ha luogo tra aprile e maggio di ogni anno compatibilmente con le condizioni meteorologiche. Alla fine di maggio/inizi di giugno tutti i volumi e le densità devono aver raggiunto l'equilibrio assoluto per iniziare l'alimentazione anche giornaliera delle vasche salanti. Il periodo di alimentazione delle vasche salanti si protrae per circa 45 gg. per il primo raccolto per circa 30/35 giorni per il secondo, 25/30 per il terzo.

3. Le vasche "salanti" o cristallizzanti. Le vasche salanti o cristallizzanti costituiscono l'ultimo anello della catena di trasformazione delle acque. Vengono alimentate esclusivamente con acqua satura 24/25° Bé proveniente dall'area delle vasche di servizio, per mezzo di idrovore o mulini a vento. Sono quelle meno profonde (20/30cm), sono tutte con il fondo in argilla, perfettamente impermeabili e pulite. Vengono alimentate con frequenza anche giornaliera a seconda del tenore dell'evaporazione durante tutto il ciclo di produzione. Alla fine del primo ciclo (dopo 45 gg. circa) si sarà formata una crosta di sale di circa 5/8 cm. Prima della raccolta viene effettuata l'operazione di frantumazione della crosta, quindi si procede allo svuotamento della vasca ed alla raccolta del sale.

B) LA RACCOLTA

La raccolta viene effettuata manualmente ed agevolata per mezzo di nastri trasportatori utilizzati anche per la creazione del cumulo a bordo vasca. Tale operazione può essere effettuata anche 2 o 3 volte nell'arco della stessa stagione di produzione ed il secondo o terzo raccolto possono protrarsi fino ad ottobre inoltrato. La tecnica di produzione e raccolta è sempre la stessa e viene tramandata ormai da secoli. Durante il ciclo di raccolta i lavoratori indossano vestiti adeguati non consumano pasti nei pressi dell'area di produzione e non fumano, tutto ciò per evitare qualsiasi tipo di inquinamento o contaminazione del prodotto con corpi estranei. Tutti gli eventuali interventi di manutenzione alle macchine verranno effettuati con la massima cura onde evitare la contaminazione del prodotto. Il sale raccolto verrà accumulato a bordo della stessa vasca da cui proviene e conservato mediante la copertura con coppi di terracotta per proteggerlo da piogge e polveri ed affinché lentamente e naturalmente possa liberarsi dell'umidità residua (stagionatura).

Art. 7 (caratteristiche al consumo)

All'atto dell'immissione al consumo il sale a denominazione di origine protetta "Sale Marino di Trapani" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: bianco
- assenza di residui insolubili
- assenza di additivi sbiancanti conservanti e/o antiagglomeranti
- contenuto in cloruro di sodio minimo del 97%
- contenuto in sostanze insolubili in acqua massimo 0,5% calcolato sulla sostanza secca
- contenuto in sostanze insolubili in acido cloridrico 0,1 M massimo 0,3 calcolato sulla sostanza secca
- assenza di contaminanti DM 31.1.1997 n° 106.

Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate secondo i metodi indicati nella norma Codex Alimentarius STAN 150-

1985.

Caratteristiche chimico fisiche del Sale Marino di Trapani

Colore: bianco			
Cristalli consistenti			
Granulometria mista			
Assenza di additivi aggiunti			
Contenuto di iodio naturale pari al 15 % delle quantità previste dal DM 255 del 1/8/90 riguardante l'additivazione di iodio al comune sale da cucina o salgemma.			
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI	LIMITI DI LEGGE (Dm 106 Del 31/01/97)
Residuo insolubile	%	< 0,2	<= 0,5
Umidità residua	%	< 8	---
Cloruro di sodio STQ	%	>= 97,1	>= 97
Magnesio	%	> 0,25	---
Potassio	%	< 0,20	---
Calcio	%	< 0,30	---
Solfati	%	< 2	---
Ferro	Mg / Kg	< 20	---
Piombo	Mg / Kg	< 1,5	<= 2
Zinco	Mg / Kg	< 1	---
Rame	Mg / Kg	< 1	<= 2
Cromo	Mg / Kg	< 0,15	---
Mercurio	Mg / Kg	< 0,05	<= 0,1
Cadmio	Mg / Kg	< 0,15	<= 0,5
Arsenico	Mg / Kg	< 0,1	<= 0,5
Iodio	Mg / Kg	> 0,70	---

Art. 8 (Controlli e vigilanza)

I controlli e la vigilanza saranno garantiti da Organismi rispondenti all'art. 10 Reg. 2081/92. In particolare L'Organismo designato ai controlli ed alla vigilanza è il DNV Italia (DET NORSKE VERITAS).

Art. 9 (designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "scelto", "selezionato", "superiore".

2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da indurre in inganno il consumatore.

3. L'uso dei nomi di aziende e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda o nell'associazione di aziende o nella salina situata nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente da saline facenti parte dell'azienda o se la raccolta e la lavorazione sono avvenuti nell'azienda medesima.

4. Le operazioni di confezionamento del sale marino di Trapani a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della provincia di Trapani.

5. L'uso di indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, aziende cui il sale marino effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1.

6. Il nome della denominazione di origine protetta ai cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta a tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

7. Il "Sale Marino di Trapani DOP" può essere immesso al consumo solo con il logo della DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA figurante su ogni confezione commerciale prima definita e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso. Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione "Sale Marino di Trapani".

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui proviene il sale, nonché tutte le altre indicazioni previste dalla legge. Il marchio d'identificazione è rappresentato dalla scritta SALE MARINO DI TRAPANI, DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P. e dalla sottostante raffigurazione del logo DOP CEE; al marchio di identificazione potrà essere accostato, in dimensioni non superiori a quelle del logo DOP CEE, il marchio del consorzio, consistente in un Mulino a vento stilizzato.

8. Il sale marino di Trapani a denominazione di origine protetta può essere immesso al consumo in confezioni di:

- preimballaggio alimentare;
- vetro alimentare;
- contenitori di plastica alimentare;
- sacchetti in accoppiato di polipropilene alimentare;
- sacchi in PE alimentare, sp. 140 μ

Tutte le fasi di condizionamento e confezionamento devono avvenire in ambiente controllato dal punto igienico sanitario ed esclusivamente nella zona geografica di origine.