

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 grudnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Paška sol” (ChNP)****(2018/C 449/05)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Chorwacja przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Paška sol” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Paška sol”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Paška sol” (ChNP) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 grudnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAŠKA SOL”

Nr UE: PDO-HR-02178 – 15.9.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Paška sol”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ochrona nazwy „Paška sol” obejmuje dwa produkty: drobnoziarnistą sól morską oraz kwiat soli.

Drobnoziarnista sól morską „Paška sol” jest niemieloną solą morską pozyskiwaną z wody morskiej w zatoce Paški zaljev, która nieustannie wlewa się do systemu zbiorników odparowujących aż do momentu krystalizacji w salinach na wyspie Pag. Sól przybiera postać małych kryształów o regularnym, sześciennym kształcie i białej barwie oraz zawiera składniki mineralne i pierwiastki śladowe. Wielkość większości kryształków nie przekracza 1 mm, tak aby > 98 % wszystkich kryształków mogło przejść przez sito o oczkach o średnicy 1,3 mm. Sól ma skoncentrowany, słony smak pozbawiony goryczy.

Skład:

Zawartość chlorku sodu
w całkowitej suchej masie (%) > 98,0

Zawartość wody (%) < 0,40

Magnez (%) 0,02–0,20

Wapń (%) 0,01–0,10

Potas (%) > 0,02

Arsen (mg/kg) < 0,25

Kadm (mg/kg) < 0,25

Ołów (mg/kg) < 0,20

Rtęć (mg/kg) < 0,10

Granulacja Pozostałość na sicie o oczkach o średnicy 1,3 mm wynosi < 2 %.

Kwiat soli „Paška sol” jest produktem początkowej fazy wytwarzania drobnoziarnistej soli morskiej, tj. produkcji skoncentrowanej wody morskiej. Ma lekko słodkawy smak, jest chrupiący i bardzo kruchy. Ma białą lub bladożółtą barwę, co wynika z dużej zawartości składników mineralnych. Ma wyraźny smak, jest mniej słony niż sól kuchenna i zawiera więcej naturalnych składników mineralnych (magnez, wapń, potas, jod). Granulacja kwiatu soli „Paška sol” jest większa niż drobnoziarnistej soli morskiej „Paška sol”; jego kryształy mają kształt muszli i łatwo kruszą się przy rozcieraniu między palcami.

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 97,0
Zawartość wody (%)	< 2,00
Magnez (%)	> 0,07
Wapń (%)	0,02–0,20
Potas (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,30
Rtęć (mg/kg)	< 0,10

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*

Wszystkie procesy produkcji soli „Paška sol”, od wykorzystania basenu do przetwarzania soli (produkcja nasyconej wody morskiej, krystalizacja, suszenie i przesiewanie), muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Paška sol” jest produkowana w salinach w zatoce Paški zaljev, która ze wszystkich stron jest otoczona lądem wyspy Pag. Zatoka ta jest połączona z wodami Kanału Welebickiego. Saliny na wyspie Pag są położone 3 km od miasta Pag, w obrębie granic administracyjnych żupanii zadarskiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Szczególne cechy soli „Paška sol” wynikają z warunków klimatycznych określonego obszaru geograficznego oraz odizolowanego położenia salin paških, z dala od wszelkiego przemysłu ciężkiego czy działalności rolniczej.

Cały obszar wyspy Pag jest charakterystyczny przede wszystkim dlatego, że jest to wyspa, a saliny są położone w wyjątkowej okolicy zatoki Paški zaljev, która jest ze wszystkich stron otoczona masą lądową wyspy. Ponadto wywóz wyprodukowanej soli jest stosunkowo łatwy, ponieważ wyspa Pag jest połączona ze stałym lądem mostem.

Na określonym obszarze geograficznym dominuje łagodny klimat śródziemnomorski z niskim poziomem opadów i nasłonecznieniem przekraczającym 2 500 godzin rocznie. Łagodny klimat śródziemnomorski niesie ze sobą suche i gorące lata oraz łagodne i wilgotne zimy.

Idealne położenie geograficzne wyspy Pag i jej salin w pobliżu gór Welebit jest uwarunkowane ciągłą i szybką cyrkulacją powietrza wynikającą z naturalnego przepływu mistralu (północno-zachodniego wiatru wiejącego w ciągu dnia) oraz burinu (północno-wschodniego wiatru wiejącego wczesnym wieczorem i w nocy). Mistral jest chłodnym wiatrem, któremu towarzyszy stabilna pogoda łagodząca letnie upały, natomiast burin jest słabym nocnym wiatrem wiejącym od lądu w kierunku morza.

Cały ogromny obszar, na którym znajdują się pańskie saliny, a także otaczającą je rozległą płytką zatoczkę zatoki Paški zaljev pokrywa gruba, nieprzepuszczalna warstwa gliny, co jest szczególnie korzystne dla produkcji soli „Paška sol”.

O wyjątkowości soli „Paška sol” stanowi również czynnik ludzki. Specjalne techniki oraz wiedza fachowa *vodari* (nazywanych tak przez mieszkańców wyspy Pag) w zakresie utrzymywania basenów solankowych i uzyskiwania solanki są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu *vodari* potrafią określić najlepszy moment na zbiór kwiatu soli bez zakłócania równowagi na powierzchni nasyconej wody morskiej lub solanki i unikając tworzenia fal, które rozrywają skryształizowaną „skorupę” na powierzchni basenu lub kryształowi kwiatu soli. W ten sposób zapobiega się opadnięciu kwiatu soli na dno i jego zmarnowaniu.

Specyfika produktu

Drobnoziarnista sól morska „Paška sol” krystalizuje się w kontrolowanych warunkach w wyparkach próżniowych i nie jest poddawana procesowi rozdrabniania; jej szczególne właściwości wynikają raczej z metody produkcji, dzięki której sól zachowuje wszystkie składniki mineralne oraz pierwiastki śladowe obecne w wodzie morskiej wysokiej jakości. Drobnoziarnista sól morska „Paška sol” jest całkowicie biała, jej kryształy mają regularny, sześcienny kształt i granulację 1,3 mm. Nie jest poddawana procesowi rozdrabniania w przeciwieństwie do soli morskiej pozyskiwanej w tradycyjny sposób (krystalizacja w basenach), która musi być mielona, ma nierówną granulację, zawiera różnego rodzaju zanieczyszczenia i ma żółtawą barwę.

Kwiat soli „Paška sol” składa się z bardzo małych kryształów o naturalnie białej lub bladożółtej barwie, co wynika z naturalnej krystalizacji na powierzchni morza w salinach w idealnych warunkach (bardzo słoneczna i ciepła pogoda oraz brak wiatru i opadów). Jedynie cienka górna warstwa płatkowatych kryształów jest zbierana lub wybierana za pomocą tradycyjnego narzędzia, tj. sieci składającej się z drewnianego uchwyty przymocowanego do ramy w kształcie łopaty, na której rozpięta jest metalowa siatka ze stali nierdzewnej o bardzo drobnych otworach. Kwiat soli zbiera się tylko podczas kilku wczesnych godzin porannych i późnym wieczorem, a następnie suszy na słońcu. Kwiat soli „Paška sol” jest bardzo kruchy w porównaniu z drobnoziarnistą solą morską „Paška sol”, łatwo kruszy się przy rozcieraniu między palcami i ma większą granulację. Zawiera większą ilość naturalnego jodu, wapnia, magnezu i potasu.

W porównaniu z innymi solami morskimi poddawanych badaniom zawartość metali ciężkich w soli „Paška sol” jest sto razy niższa od dozwolonego poziomu, natomiast zawartość składników mineralnych jest wyższa niż w innych solach wytwarzanych w wyparkach próżniowych (badanie naukowe, Centrum Badań Morskich Instytutu im. Ruđera Boškovića, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev]*, 2011).

Pierwsze wzmianki na piśmie o produkcji soli „Paška sol” pochodzą sprzed wielu lat. Autorzy Koludrović i Franić twierdzą, że o soli „Paška sol” pisano już w IX wieku: „Sól, niezbędna w żywieniu ludzi i zwierząt gospodarskich, bardzo szybko stała się przedmiotem wymiany handlowej, a szczegółowe informacje na temat kupna i sprzedaży soli »Paška sol« znajdują się w najstarszych dokumentach notarialnych”. (A. Koludrović, M. Franić, *Sól i morske solane [Sól i saliny]*, Zagrzeb, 1954). Usmiani, autor książki pt. *Pažańskie saliny – produkcja i wymiana handlowa w latach 1797–1813*, napisał: „W Wenecji zawsze spożywano sól »Paška sol«, ponieważ była biała i czysta, do czego przywiązywano ogromne znaczenie w kontekście ogólnego potencjału handlowego i finansowego regionu, w szczególności samej wyspy Pag” (A. Usmiani, *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Zawsze używano nazwy „Paška sol”, co potwierdzają różne dokumenty historyczne, i nazwa ta jest nadal w użyciu w języku handlowym i potocznym (*Račun Solane Pag*).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy produktem a obszarem geograficznym

Elementy tworzące mikroklimat regionu geograficznego wyspy Pag, korzystne położenie salin, specjalna metoda produkcji drobnoziarnistej soli morskiej oraz kwiatu soli, a także kilkusetletnia tradycja produkcji soli mają wpływ na szczególną jakość produktu końcowego, czyli soli „Paška sol”.

Saliny lub baseny solankowe są położone w naturalnie płytkiej zatoce wyspy Pag, gdzie prądy są słabe. Dno zatoki jest pokryte nieprzepuszczalną warstwą gliny, co sprawia, że przy stałych wiatrach (mistralu i burinie) wiejących w miesiącach wiosennych i letnich panują tu warunki sprzyjające szybkiemu parowaniu wody morskiej z basenów oraz wypłukiwaniu soli.

Woda morska w zatoce Paški zaljev jest wyjątkowo czysta i dobrze przefiltrowana, ponieważ dno zatoki jest bogate w skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne, które są naturalnymi oczyszczaczami. Dlatego też woda morska ma bardzo niską zawartość metali ciężkich, znacznie niższą niż średnia dla Morza Śródziemnego i o wiele niższą niż stężenia wykorzystywane do określania norm jakości dla środowiska morskiego (badanie naukowe, Centrum Badań Morskich Instytutu im. Ruđera Boškovića, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev]*, 2011).

Szczególny charakter metody produkcji soli „Paška sol” polega na tym, że nasycona woda morska, zanim zostanie poddana kontrolowanemu procesowi krystalizacji, pozostaje przez pewien czas w zbiornikach akumulacyjnych. W efekcie nasycona woda morska nie posiada żadnych zanieczyszczeń pochodzenia organicznego i nieorganicznego wytwarzanych przez mikroorganizmy morskie lub przenoszonych przez wiatr i ptaki, które to zanieczyszczenia gromadziłyby się później na dnie zbiornika. Dzięki tej specjalnej metodzie produkcji efektem kontrolowanej krystalizacji soli są czyste kryształy pozbawione wszystkich ciał obcych zarówno pochodzenia organicznego, jak i nieorganicznego. Mają one regularną, sześcienną strukturę (kryształy się nie łamią), białą barwę oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy.

Szczególną jakością soli „Paška sol” potwierdza również fakt, że woda morska w zatoce Paški zaljev, z której wytwarzana jest „Paška sol”, a także środowisko morskie tej zatoki są wysokiej jakości dzięki bardzo niskiej zawartości metali ciężkich; na tej podstawie prowadzone są badania naukowe. Po przeprowadzeniu badań Instytut Oceanografii i Rybołówstwa stwierdził, że wartości dla metali ciężkich w wodzie morskiej w zatoce Paški zaljev są znacznie niższe niż średnie wartości dla metali ciężkich w Morzu Śródziemnym. W rezultacie „Paška sol” ma również znacznie niższe poziomy metali ciężkich oraz znacznie wyższe poziomy składników mineralnych niż inne rodzaje soli (badanie naukowe, Instytut Oceanografii i Rybołówstwa w Šplicie, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev]*, 2009).

Ponadto wysoką jakością produktu końcowego zapewnia również czynnik ludzki, ponieważ tradycja produkcji drobnoziarnistej soli morskiej oraz kwiatu soli „Paška sol” opiera się na umiejętnościach oraz wieloletnim doświadczeniu w zakresie utrzymywania basenów solankowych i uzyskiwania solanki na potrzeby produktu końcowego, jakim jest „Paška sol”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.mps.hr/datastore/filestore/82/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Paska-sol.pdf>
