

**РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА****от 6 декември 2018 година****за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на посоченото в член 49 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета заявление за регистрация на наименованието****„Paška sol“ (ЗНП)****(2018/C 449/05)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни <sup>(1)</sup>, и по-специално член 50, параграф 2, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) Хърватия изпрати на Комисията заявление за защита на наименованието „Paška sol“ в съответствие с член 49, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (2) В съответствие с член 50 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че то отговаря на условията, предвидени в посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на уведомления за възражение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, единният документ и препратката към публикацията на продуктова спецификация, посочени в член 50, параграф 2, буква а) от същия регламент, за наименованието „Paška sol“ следва да се публикуват в Официален вестник на Европейския съюз,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

*Член единствен*

Единният документ и препратката към публикацията на продуктова спецификация, посочени в член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за наименованието „Paška sol“ (ЗНП) се съдържат в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу регистрацията на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от три месеца от датата на публикуване на настоящото решение в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 6 декември 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „PAŠKA SOL“

№ на ЕС: PDO-HR-02178 - 15.9.2016

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

1. **Наименование или наименования**

„Paška sol“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

## 3.1. Вид продукт

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (поправки и др.)

## 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Защитата на наименованието „Paška sol“ обхваща два продукта — фина морска сол и солно цвете.

Фината морска сол „Paška sol“ е немляна морска сол, добивана от морската вода на залива Паг, която непрекъснато се излива в система от изпарителни басейни до кристализацията ѝ в солниците на остров Паг. Солта е във вид на правилни малки кристали с кубична форма, които са бели на цвят и съдържат минерали и микроелементи. Повечето от кристалите са с големина до 1 mm, така че над 98 % от тях преминават през сито с големина на отвора 1,3 mm. Солта има концентриран солен негорчив вкус.

## Състав:

Съдържание на натриев хлорид  
в общото сухо вещество (%) > 98,0

Съдържание на вода (%) < 0,40

Магнезий (%) 0,02—0,20

Калций (%) 0,01—0,10

Калий (%) > 0,02

Арсен (mg/kg) < 0,25

Кадмий (mg/kg) < 0,25

Олово (mg/kg) < 0,20

Живак (mg/kg) < 0,10

Гранулометричен състав Остатъкът върху сито с диаметър на отвора 1,3 mm е < 2 %.

Солното цвете „Paška sol“ е продукт от първоначалната фаза на производство на фина морска сол, т.е. производството на концентрирана морска вода. То има леко сладникав вкус. Текстурата му е хрускава и много крехка. На цвят е бяло до бледожълто поради високото съдържание на минерали. Има отличителен вкус, не е толкова солено, колкото готварската сол, и съдържа повече естествени минерали (магнезий, калций, калий, йод). По гранулометричен състав солното цвете „Paška sol“ е с по-едри зърна от фината морска сол „Paška sol“; кристалите му имат формата на люспи и лесно се трошат при стриване между пръстите.

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 97,0
Съдържание на вода (%)	< 2,00
Магнезий (%)	> 0,07
Калций (%)	0,02—0,20
Калий (%)	> 0,05
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,30
Живак (mg/kg)	< 0,10

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички процеси при производството на „Paška sol“ — от използването на солния басейн до преработката на солта (производство на концентрирана морска вода, кристализация, сушене и пресяване) — трябва да се осъществяват в рамките на определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

#### 4. Кратко определение на географския район

„Paška sol“ се произвежда в солниците на Паг в залива Паг, заобиколен отвсякъде от сушата на едноименния остров. Заливът Паг е свързан с водите на Велебитския канал чрез протока Паг. Солниците на Паг се намират на 3 km от град Паг и административно спадат към Задарската жупания.

#### 5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Специфичните характеристики на „Paška sol“ произтичат от климатичните условия на определения географски район и от това, че солниците на Паг се намират на изолирано място, далеч от тежка промишленост и селскостопанска дейност.

Целият район на остров Паг има отличителни характеристики главно поради това, че е остров, а особено отличително е местоположението на солниците, които се намират в залива Паг, заобиколен отвсякъде от островната суша. Освен това има и подходящ начин за експедиция на произведената там сол, тъй като остров Паг е свързан чрез мост с континенталната част.

В определения географски район преобладава мек средиземноморски климат с малко количество на валежите и с над 2 500 часа слънчево греене годишно. Мекият средиземноморски климат води до сухо и горещо лято и мека и влажна зима.

Идеалното географско местоположение на остров Паг и неговите солници в близост до планината Велебит обуславя постоянен и бърз естествен обмен на въздуха в резултат на духащите ветрове — мистрал (северозападен вятър, който духа през деня) и бурин (североизточен вятър, който духа рано вечерта и през нощта). Мистралът е хладен вятър, който се придружава от стабилно време и смекчавя летните горещини, а буринът е слаб ношен вятър, който духа от сушата към морето.

Цялата обширна площ, върху която се намират солниците на Паг, както и голямата и плитка вдлъбнатина на залива Паг, обграждащ солниците, са покрити с плътна непронпусклива глинесто-песъчлива почва, която е особено подходяща за производството на „Paška sol“.

Отличителните характеристики на „Paška sol“ произтичат и от човешките фактори. Специалните техники и ноу-хау на „водари“-те (както ги нарича местното население на остров Паг) по отношение на поддръжката на солните басейни и добива на солов разтвор са се предавали от поколение на поколение. На базата на дългогодишен опит „водари“-те знаят как да определят най-подходящия момент за събиране на солното цвете, без да нарушават равновесието на повърхността на концентрираната морска вода или на соловия разтвор, като се стремят да не създават вълни, които разкъсват кристализиралата „кора“ на повърхността на басейна, тоест кристалите на солното цвете. По този начин солното цвете не пада на дъното и не се похабява.

#### Специфична характеристика на продукта

Фината морска сол „Paška sol“ кристализира при контролирани условия във вакуумни изпарители и не се смля; нейните специфични свойства произтичат единствено от начина на производство, който помага в нея да се запазят всички минерали и микроелементи, присъстващи във висококачествената морска вода. Фината морска сол „Paška sol“ е напълно бяла и има правилни кристали с кубична форма с големина до 1,3 mm. Тя не се смля, за разлика от морската сол, добивана по традиционен начин (кристализация в басейни), която трябва да се смели — добитата по този начин сол е с разнороден гранулометричен състав, съдържа различни примеси и е жълтеникава на цвят.

Солното цвете „Paška sol“ се състои от много дребни кристали с естествено бял до бледожълт цвят, които са резултат от естествената кристализация, настъпваща по морската повърхност в солните басейни при идеални условия (много слънчево и топло време, без вятър и без валежи). Събира се само тънкият горен слой от люспести кристали, като се използва традиционен ръчен инструмент — мрежа, състояща се от дървена дръжка, на чийто край е поставена рамка за събиране с прикрепена към нея неръждаема метална мрежа с много ситни отвори. Солното цвете се събира само в продължение на няколко часа, и то рано сутрин и късно вечер, а след това се суши на слънце. Солното цвете „Paška sol“ е много крехко в сравнение с фината морска сол „Paška sol“, троши се лесно при стриване между пръстите и има по-едри зърна. То има по-високо съдържание на естествен йод, калий, магнезий и калий.

В сравнение с другите изследвани видове морска сол съдържанието на тежки метали в „Paška sol“ е сто пъти по-ниско от разрешеното, а съдържанието на минерали е по-високо, отколкото в другите соли, произвеждани във вакуумни изпарители (научно изследване, Център за морски изследвания към института „Ruđer Bošković“, 2011 г., *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]).

Първите писмени сведения за производството на „Paška sol“ датират много отдавна. Авторите Koludrović и Franić посочват, че за „Paška sol“ се споменава още през IX век: „Солта, необходима за храненето на хората и животните, започва да се търгува отрано, като дори в най-старите нотариални документи се съдържат сведения за покупки и продажби на „Paška sol“ (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [„Солта и морските солници“], 1954 г., Загреб). Usmiani — автор на книгата „Солниците на Паг – производство и търговия от 1797 г. до 1813 г.“, пише: „Венеция винаги е консумирала „Paška sol“, защото е бяла и чиста, като тази сол има голямо значение в целия търговско-финансов потенциал на областта, и особено на самия Паг“ (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* [„Солниците на Паг – производство и търговия от 1797 г. до 1813 г.“], 1984 г.). Както свидетелстват различни исторически документи, името „Paška sol“ се е използвало винаги, а пропължава да се използва и днес в търговския и всекидневния език (*Račun Solane Pag*).

#### Причинно-следствена връзка между продукта и географския район

Елементите, създаващи микроклимата на географския район на остров Паг, благоприятното местоположение на солниците, специфичният метод на производство на фина морска сол и солно цвете, както и няколковековната традиция в производството на сол оказват влияние върху специфичното качество на крайния продукт — „Paška sol“.

Солниците или солните басейни са разположени в естествено плиткия залив на остров Паг, където морските течения са слаби. Дъното на залива е покрито с непронпусклива глинесто-песъчлива почва, така че заедно с постоянните ветрове (мистрал и бурин), духащи през пролетните и летните месеци, са налице благоприятни условия за бързото изпаряване на морската вода в басейните и за производството на сол.

Морската вода на залива Паг е изключително чиста и добре филтрирана, тъй като дъното му е богато на черупкови организми, които са естествени пречистватели. Затова морската вода има много ниско съдържание на тежки метали — доста под средното за Средиземно море и много по-ниско от концентрациите, използвани за определяне на стандартите за качество на морската околна среда (научно изследване, Център за морски изследвания към института „Ruđer Bošković“, 2011 г., *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]).

Специфичният метод на производство на „Paška sol“ се състои в това, че преди да бъде подложена на контролирана кристализация във вакуумни изпарители, концентрираната морска вода престоява известно време в събирателни басейни. Благодарение на това концентрираната морска вода не съдържа никакви органични или неорганични примеси, образувани от морските микроорганизми или донесени от ветровете и птиците — след престоя те се утаяват на дъното на басейна. Вследствие на този специфичен метод на производство, чрез контролираната кристализация на солта се получават чисти кристали без странични органични и неорганични примеси, с правилна структура с кубична форма (кристали с ненарушена структура), бели на цвят и с концентриран солен негорчив вкус.

За специфичното качество на „Paška sol“ говори също фактът, че морската вода на залива Паг, от която се произвежда „Paška sol“, и неговата морска околна среда са с високо качество поради много ниското съдържание на тежки метали; на тази основа има проведени научни изследвания. Институтът по океанография и рибарство установи чрез научни изследвания, че съдържанието на тежки метали в морската вода на залива Паг е значително по-ниско от средното за Средиземно море. Затова „Paška sol“ има значително по-ниско съдържание на тежки метали и по-високо съдържание на минерали в сравнение с другите видове сол (научно изследване, Институт по океанография и рибарство — Сплит, 2009 г., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]).

Освен това човешките фактори също гарантират високото качество на крайния продукт, тъй като традицията в производството на фина морска сол и солно цвете „Paška sol“ се основава на уменията и дългогодишния опит в поддръжката на солните басейни и добива на солов разтвор за крайния продукт „Paška sol“.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

---