

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 6. prosince 2018****o zveřejnění žádosti o zápis názvu uvedené v článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 v Úředním věstníku Evropské unie****(„Paška sol“ (CHOP))**

(2018/C 449/05)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 49 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 zaslalo Chorvatsko Komisi žádost o ochranu názvu „Paška sol“.
- (2) Komise tuto žádost v souladu s článkem 50 nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala a dospěla k závěru, že splňuje podmínky stanovené v uvedeném nařízení.
- (3) Aby bylo možné podat podle článku 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 námitky, měl by být jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) uvedeného nařízení pro název „Paška sol“ zveřejněn v Úředním věstníku Evropské unie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Jednotný dokument a odkaz na zveřejnění specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 pro název „Paška sol“ (CHOP) jsou uvedeny v příloze tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 51 nařízení (EU) č. 1151/2012 se zveřejněním tohoto rozhodnutí uděluje právo podat proti zápisu názvu uvedeného v prvním pododstavci tohoto článku námitku ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění tohoto rozhodnutí v Úředním věstníku Evropské unie.

V Bruselu dne 6. prosince 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PAŠKA SOL“

EU č.: PDO-HR-02178 – 15.9.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názy)**

„Paška sol“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Ochrana názvu „Paška sol“ se vztahuje na dva produkty: jemnou mořskou sůl a tzv. solný květ nebo také květ soli (francouzsky fleur de sel).

Jemná mořská sůl „Paška sol“ je nerozemletá mořská sůl získaná z mořské vody Pažského zálivu, která nepřetržitě natéká do systému odpařovacích nádrží a v salinách ostrova Pagu postupně krystalizuje. Má podobu malých, pravidelných krystalů ve tvaru kostky, které mají bílou barvu a obsahují minerály a stopové prvky. Většina krystalů má velikost až 1 mm, takže více než 98 % všech krystalů lze prosít sítím o velikosti ok 1,3 mm. Má koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 98,0
Obsah vody (%)	< 0,40
Hořčík (%)	0,02–0,20
Vápník (%)	0,01–0,10
Draslík (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Rtuť (mg/kg)	< 0,10
Zrnitost	Zbytek na sítu s oky o průměru 1,3 mm je méně než 2 %.

Solný květ „Paška sol“ je produktem počáteční fáze výroby jemné mořské soli, vzniká tedy během produkce koncentrované mořské vody. Má mírně nasládlou chuť a křupavou a velmi křehkou konzistenci. Je bílý až světle žlutý z důvodu vysoké koncentrace minerálů. Má charakteristickou chuť, je méně slaný než kuchyňská sůl a obsahuje více přírodních minerálů (hořčík, vápník, draslík, jod). Solný květ „Paška sol“ má hrubší zrna než jemná mořská sůl „Paška sol“. Jeho krystaly mají tvar mušlí a lze je snadno rozdrolit mezi prsty.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 97,0
Obsah vody (%)	< 2,00
Hořčík (%)	> 0,07
Vápník (%)	0,02–0,20
Draslík (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Rtuť (mg/kg)	< 0,10

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny kroky výroby produktu „Paška sol“ od použití nádrže po zpracování soli (produkce nasycené mořské vody, krystalizace, sušení a prosévání) musejí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

„Paška sol“ se vyrábí v salínách ostrova Pagu v Pažském zálivu, který je ze všech stran obklopen pevnou zemí ostrova. Pažský záliv je spojen s vodami Velebitského průlivu Pažskou úžinou. Pažské saliny se nachází 3 km od města Pag a leží uvnitř správních hranic okresu Zadar.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Specifické vlastnosti produktu „Paška sol“ souvisejí s klimatickými podmínkami vymezené zeměpisné oblasti a se skutečností, že saliny ostrova Pagu leží v izolované lokalitě daleko od těžkého průmyslu a zemědělské činnosti.

Celá oblast ostrova Pagu je zvláštní především proto, že se jedná o ostrov a saliny se nacházejí v obzvláště specifickém prostředí Pažského zálivu, který je ze všech stran obklopen pevnou zemí ostrova. Kromě toho je přeprava soli vyrobené na ostrově poměrně snadná, protože ostrov Pag spojuje s pevninou most.

Ve vymezené zeměpisné oblasti převládá mírné středomořské podnebí s nízkými srážkami a více než 2 500 hodinami slunečního svitu za rok. Mírné středomořské podnebí se vyznačuje suchými, horkými léty a mírnými, vlhkými zimami.

Ideální zeměpisná poloha ostrova Pag a jeho salin v blízkosti Velebitského pohoří je podmíněna neustálou a rychlou výměnou vzduchu v důsledku přirozeného proudění větru mistrál (severozápadní vítr, který vane ve dne) a burin (severovýchodní vítr, který vane k večeru a v noci). Mistrál je chladný vítr doprovázený stabilním počasím, který zmírňuje parná letní horka, zatímco burin je slabý noční vítr vanoucí z pevniny na moře.

Celou rozlehlou oblast, v níž se pažské saliny nacházejí, a dno velkého mělkého Pažského zálivu, který saliny obklopuje, pokrývá silná nepropustná půda, která je pro výrobu produktu „Paška sol“ obzvláště příznivá.

K jedinečnosti produktu „Paška sol“ přispívají také lidské faktory. Výrobci soli (místními nazýváni „vodari“) si zvláštní techniky a know-how, jak se udržují solné nádrže a získává solanka, předávají z generace na generaci. Díky mnohaletým zkušenostem „vodari“ ví, jak určit nejlepší okamžik pro sklizeň solného květu, aniž by narušili rovnováhu na hladině nasycené mořské vody nebo solanky, a dávají pozor, aby nevznikaly vlny, které by zkrystalizovanou krustu na hladině nádrže nebo krystaly solného květu porušily. Zabrání tak tomu, aby se solný květ potopil na dno a zůstal nevyužit.

Specifičnost produktu

Jemná mořská sůl „Paška sol“ krystalizuje za řízených podmínek ve vakuových odparkách a neprochází procesem mletí. Její specifické vlastnosti vyplývají spíše z výrobní metody, díky které si sůl uchovává všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě. Jemná mořská sůl „Paška sol“ je zcela bílá. Její krystaly mají pravidelný tvar kostky a zrna velikost 1,3 mm. Neprochází procesem mletí na rozdíl od mořské soli získávané tradičním způsobem (krystalizací v nádržích), která musí být rozemleta, nemá rovnoměrná zrna, obsahuje různé nečistoty a má nažloutlou barvu.

Solný květ „Paška sol“ je tvořen velmi malými krystaly, které mají přirozeně bílou až světle žlutou barvu díky přirozené krystalizaci na hladině moře v solných nádržích za ideálních podmínek (velmi slunečné a teplé počasí bez větru a srážek). Sklízí se pouze tenká vrchní vrstva vločkovitých krystalů nebo se sbírá tradičním ručním náradím – sítkou, kterou tvoří dřevěná rukojeť připevněná k rámu lopaty pokrytému nerezavějícím kovovým pletivem s velmi malými oky. Solný květ se sklízí pouze v průběhu několika hodin brzy ráno a pozdě večer. Následně se suší na slunci. Solný květ „Paška sol“ je ve srovnání s jemnou mořskou solí velmi křehký. Lze jej snadno rozdrolit mezi prsty a má hrubší zrna. Obsahuje vyšší množství přírodního jodu, vápníku, hořčíku a draslíku.

Ve srovnání s jinými mořskými solemi, které byly podrobeny výzkumu, je podíl těžkých kovů v produktu „Paška sol“ stokrát nižší, než jsou povolené limity, zatímco podíl minerálů je vyšší než u jiných solí vyráběných ve vakuových odparkách (vědecká studie, Centrum pro mořský výzkum Institutu Ruđera Boškoviće, 2011, „Kvalita moře v Pažském zálivu“).

První písemné záznamy o výrobě produktu „Paška sol“ sahají daleko do minulosti. Autoři Koludrović a Franić uvádí, že produkt „Paška sol“ byl zmíněn již v 9. století: „Se solí jako základní potravinou pro lidi i hospodářská zvířata se začalo obchodovat velmi brzy. Detaily o nákupu a prodeji produktu ‚Paška sol‘ jsou zaznamenány v nejstarších notářských listinách.“ (Koludrović, A., Franić., M. *Sol i morske solane* [Sůl a mořské saliny], Záhřeb, 1954). Usmiani, autor knihy „Pažská salina – produkce a obchod od roku 1797 do roku 1813“, napsal: „Benátky odjakživa konzumovaly sůl ‚Paška sol‘, protože byla bílá a čistá, a byl jí přisuzován velký význam v celkovém obchodním a finančním potenciálu regionu, zejména pak samotného ostrova Pag“ (Usmiani, A. *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Název „Paška sol“ se vždy používal, o čemž svědčí řada historických dokumentů, a dodnes se používá v obchodním i každodenním jazyce (*Račun solane Pag*).

Příčinná souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí

Prvky vytvářející mikroklima zeměpisné oblasti ostrova Pag, příznivé umístění salin, zvláštní metoda produkce jemné mořské soli a solného květu a mnohaletá tradice produkce soli ovlivňují specifickou jakost konečného produktu „Paška sol“.

Solné pánve nebo nádrže se nacházejí v přirozeně mělkém zálivu ostrova Pag, kde jsou slabé proudy. Dno zálivu pokrývá nepropustná půda a v jarních a letních měsících v této oblasti trvale vanou větry (mistrál a burin), díky čemuž jsou tu příznivé podmínky pro rychlé odpařování mořské vody v nádržích a získávání soli.

Mořská voda v Pažském zálivu je výjimečně čistá a dobře filtrovaná, protože na dně zálivu hojně žijí měkkýši a koryšci, kteří vodu přirozeně čistí. Z tohoto důvodu má mořská voda velmi nízké hodnoty těžkých kovů, značně pod průměrem Středozemního moře a mnohem nižší než koncentrace použité pro stanovení norem kvality mořského prostředí (vědecká studie, Centrum pro mořský výzkum Institutu Ruđera Boškoviće, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [Kvalita moře v Pažském zálivu]).

Specifičnost metody výroby soli „Paška sol“ spočívá ve skutečnosti, že nasycená mořská voda před tím, než je proveden řízený proces krystalizace ve vakuových odparkách, určitou dobu odpočívá v akumulačních nádržích. Nečistoty organického a anorganického původu, které vytvářejí mořské mikroorganismy či přináší vítr a ptáci, se tak usazují na dně nádrže a nevyskytují se v nasycené mořské vodě. Výsledkem této specifické výrobní metody je, že řízenou krystalizací soli vznikají čisté krystaly bez jakýchkoli cizorodých látek ať již organického či anorganického původu. Krystaly mají pravidelnou strukturu tvaru kostky (nerozpadají se), jsou bílé a mají koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

Specifická jakost produktu „Paška sol“ je dále podpořena skutečností, že mořská voda v Pažském zálivu, z níž se „Paška sol“ vyrábí, a mořské prostředí zálivu je vzhledem k velmi nízkým hodnotám těžkých kovů velmi kvalitní. V této souvislosti byl proveden vědecký výzkum. Institut pro oceánografii a rybolov výzkumem zjistil, že hodnoty těžkých kovů v mořské vodě Pažského zálivu jsou výrazně nižší než průměrné hodnoty těžkých kovů ve Středomořím moři. V důsledku toho má rovněž produkt „Paška sol“ výrazně nižší koncentrace těžkých kovů a vyšší koncentrace minerálů než jiné druhy soli (vědecká studie, Institut pro oceánografii a rybolov ve Splitu, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [Kvalita mořské vody v Pažském zálivu]).

Kromě toho zajišťují vysokou kvalitu konečného produktu i lidsí činitelé, neboť tradice výroby jemné mořské soli a solného květu „Paška sol“ je založena na dovednostech a mnohaletých zkušenostech s udržováním solných nádrží a získáváním solanky pro konečný produkt „Paška sol“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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