

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Δεκεμβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[«Paška sol» (ΠΟΠ)]

(2018/C 449/05)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Κροατία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Paška sol» σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Paška sol».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Paška sol» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**PAŠKA SOL**»Αριθ. ΕΕ: **PDO-HR-02178 - 15.9.2016**ΠΟΠ (**X**) ΠΓΕ ()1. **Ονομασία/-ες**

«Paška sol»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κροατία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Η προστασία της ονομασίας «Paška sol» καλύπτει δύο προϊόντα: λεπτό θαλασσινό αλάτι και ανθό αλατιού.

Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» είναι μη αλεσμένο θαλασσινό αλάτι που παράγεται από το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, το οποίο εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα δεξαμενών εξάτμισης, μέχρι που κρυσταλλώνεται στις αλυκές της νήσου Pag. Λαμβάνει τη μορφή μικρών, ομοιόμορφων, κυβοειδών κρυστάλλων λευκού χρώματος που περιέχουν ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Οι περισσότεροι κρύσταλλοι έχουν διάμετρο έως 1 mm, έτσι ώστε > 98 % όλων των κρυστάλλων να μπορούν να διέλθουν από κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm. Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και δεν πικρίζει.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη
συνολική ξηρά ύλη (%) > 98,0

Υγρασία < 0,40

Μαγνήσιο (%) 0,02-0,20

Ασβέστιο (%) 0,01-0,10

Κάλιο (%) > 0,02

Αρσενικό (mg/kg) < 0,25

Κάδμιο (mg/kg) < 0,25

Μόλυβδος (mg/kg) < 0,20

Υδράργυρος (mg/kg) < 0,10

Κοκκομετρία Σε κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm, το υπόλειμμα είναι < 2%.

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι προϊόν που λαμβάνεται κατά την αρχική φάση της παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού, δηλαδή κατά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού. Η γεύση του γλυκίζει ελαφρώς. Ως προς την υφή του, είναι τραγανό και εύθρυπτο. Το χρώμα του κυμαίνεται από το λευκό έως το υποκίτρινο, χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα του σε ανόργανα συστατικά. Έχει χαρακτηριστική γεύση, είναι λιγότερο αλμυρό από το μαγειρικό αλάτι και περιέχει περισσότερα φυσικά ανόργανα συστατικά (μαγνήσιο, ασβέστιο, κάλιο, ιώδιο). Οι κόκκοι του ανθού αλατιού «Paška sol» είναι πιο χονδρόι από ό,τι του λεπτού θαλασσινού αλατιού «Paška sol». Οι κρύσταλλοι του είναι κοχλιόμορφοι και θρυμματίζονται εύκολα όταν τριφτούν ανάμεσα στα δάχτυλα.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 97,0
Υγρασία	< 2,00
Μαγνήσιο (%)	> 0,07
Ασβέστιο (%)	0,02-0,20
Κάλιο (%)	> 0,05
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,30
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλες οι διεργασίες παραγωγής του προϊόντος «Paška sol», από τη χρήση της δεξαμενής έως την επεξεργασία του αλατιού (παραγωγή κορεσμένου θαλασσινού νερού, κρυστάλλωση, ξήρανση και κοσκίνισμα), πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Paška sol» παράγεται στις αλυκές του Pag, εντός του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλεται πανταχόθεν από την ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Ο εν λόγω κόλπος συνδέεται με τον διαύλο του Velebit μέσω του πορθμού του Pag. Οι αλυκές του Pag απέχουν 3 km από την πόλη του Pag και βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων της κομητείας του Zadar.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αλατιού «Paška sol» προκύπτουν από τις κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και από το γεγονός ότι οι αλυκές του Pag βρίσκονται σε απομονωμένη τοποθεσία, μακριά από βαριά βιομηχανία και γεωργικές δραστηριότητες.

Η νήσος Pag είναι ιδιαίτερη σε ολόκληρη την έκτασή της, κυρίως λόγω του νησιωτικού της χαρακτήρα. Οι αλυκές βρίσκονται στη μοναδική τοποθεσία του κόλπου του Pag, τον οποίο περιβάλλει πανταχόθεν η ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Επιπλέον, το εκεί παραγόμενο αλάτι μεταφέρεται αρκετά εύκολα, καθώς η νήσος Pag συνδέεται μέσω γέφυρας με την ηπειρωτική χώρα.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή έχει ήπιο μεσογειακό κλίμα με χαμηλές βροχοπτώσεις και πάνω από 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως. Το ήπιο μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από ξηρά και θερμά καλοκαίρια και ήπιους και υγρούς χειμώνες.

Χάρη στην ιδανική γεωγραφική θέση τους θέση σε μικρή απόσταση από το όρος Velebit, η νήσος Pag και οι αλυκές της, χαρακτηρίζονται από τη διαρκή και ταχεία ανταλλαγή αερίων μαζών που οφείλεται στη φυσική ροή του maestral (βορειοδυτικός άνεμος που πνέει την ημέρα), και του burin (βορειοανατολικός άνεμος που πνέει το βράδυ και τη νύχτα). Ο maestral είναι ένας δροσερός άνεμος που συνοδεύεται από σταθερές καιρικές συνθήκες που μετριάζουν την υπερβολική ζέση του καλοκαιριού, ενώ ο burin είναι ένας αδύναμος νυχτερινός άνεμος που πνέει από την ξηρά προς τη θάλασσα.

Η τεράστια έκταση στην οποία βρίσκονται οι αλυκές του Pag στο σύνολό της, καθώς και ο αβαθής ορμίσκος, εντός του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλει τις αλυκές, καλύπτονται από ένα παχύ, αδιαπέραστο στρώμα πηλού, το οποίο ευνοεί ιδιαίτερος την παραγωγή του αλατιού «Paška sol».

Η ιδιαιτερότητα του «Paška sol» βασίζεται και σε ανθρώπινους παράγοντες. Οι ειδικές τεχνικές και η τεχνογνωσία των «*nodari*» (όπως τους ονομάζουν οι ντόπιοι) όσον αφορά τη συντήρηση των αλυκών και την παρασκευή άλμης, περνάει από γενιά σε γενιά. Μέσα από την πολυετή τους πείρα, οι «*nodari*» γνωρίζουν πότε είναι η καταλληλότερη χρονική στιγμή για να συγκομιστεί ο ανθός αλατιού χωρίς να διαταραχθεί η ισορροπία στην επιφάνεια του κορεσμένου θαλασσινού νερού ή της άλμης και χωρίς να προκληθούν κύματα που θα έσπαγαν την κρυσταλλωμένη «κρούστα» που καλύπτει την επιφάνεια της δεξαμενής ή τους κρυστάλλους του ανθού αλατιού. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η πτώση του αλατιού στον πυθμένα της δεξαμενής που θα συνεπαγόταν την απώλειά του.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» κρυσταλλώνεται υπό ελεγχόμενες συνθήκες σε εξατμιστές κενού και δεν υφίσταται άλεση. Οι ειδικές του ιδιότητες οφείλονται στη μέθοδο παραγωγής, χάρη στην οποία το αλάτι διατηρεί όλα τα ανόργανα συστατικά και τα ιχνοστοιχεία που απαντώνται στο υψηλής ποιότητας θαλασσινό νερό. Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» είναι τελείως λευκό και οι κρύσταλλοί του έχουν ομοιόμορφο κυβοειδές σχήμα και κοκκομετρία 1,3 mm. Δεν υφίσταται άλεση, σε αντίθεση με το θαλασσινό αλάτι που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο (κρυστάλλωση σε δεξαμενές) και το οποίο πρέπει να αλεστεί ή παρουσιάζει ανομοιομορφή κοκκομετρία, περιέχει ξένες ουσίες και είναι κιτρινωπού χρώματος.

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» αποτελείται από πολύ μικρούς κρυστάλλους, χρώματος φυσικά λευκού έως υποκίτρινου χάρη στη φυσική κρυστάλλωση που πραγματοποιείται στην επιφάνεια της θάλασσας σε αλοπήγια και υπό ιδανικές συνθήκες (πολύ ηλιόλουστες και θερμές καιρικές συνθήκες και έλλειψη ανέμου και βροχοπτώσεων). Μόνο η λεπτή άνω στιβάδα των φολιδοειδών κρυστάλλων συγκοιμίζεται ή συλλέγεται με ένα παραδοσιακό εργαλείο χειρός – δίχτυ αποτελούμενο από ξύλινη λαβή στην οποία είναι προσαρμοσμένο ένα πλαίσιο ελάσματος φτυαριού, το οποίο καλύπτεται από ανοξείδωτο μεταλλικό πλέγμα με πολύ μικρές οπές. Ο ανθός αλατιού συγκοιμίζεται μόνο κατά τη διάρκεια λίγων ωρών, χωρίς το πρωί και αργά το βράδυ και στη συνέχεια, ξηραίνεται στον ήλιο. Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι εξαιρετικά εύθρυπτος σε σύγκριση με το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» θρυμματίζεται εύκολα όταν τριφτεί μεταξύ των δακτύλων και έχει χονδρότερο κόκκο. Περιέχει υψηλότερα επίπεδα φυσικού ιωδίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου.

Σε σύγκριση με άλλα άλατα που έχουν αναλυθεί, η αναλογία βαρέων μετάλλων στο προϊόν «Paška sol» είναι εκατό φορές χαμηλότερη από τα επιτρεπόμενα όρια, ενώ η αναλογία των ανόργανων συστατικών είναι υψηλότερη απ' ό,τι σε άλλα άλατα που παράγονται σε εξατμιστές κενού (επιστημονική μελέτη «Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag», Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011).

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την παραγωγή του προϊόντος «Paška sol» ανάγονται στο μακρινό παρελθόν. Σύμφωνα με τους Koldudronić και Franić, οι πρώτες αναφορές στο αλάτι «Paška sol» ανάγονται στον 9ο αιώνα μ.Χ.: «Το αλάτι, όντας ζωτικής σημασίας για τη διατροφή ανθρώπων και ζώων, από πολύ νωρίς αποτέλεσε αντικείμενο εμπορίας. Στα παλαιότερα συμβολαιογραφικά έγγραφα παρέχονται πληροφορίες για την αγοραπωλησία του αλατιού “Paška sol”» [Koldudronić A., Franić M., *Sol i morske solane* (Αλάτι και αλυκές), 1954, Ζάγκρεμπ]. Ο Usmiani, συγγραφέας του βιβλίου *Οι αλυκές του Pag — παραγωγή και εμπόριο από το 1797 έως το 1813*, έγραψε σχετικά: «Χάρη στο λευκό του χρώμα και στην καθαρότητά του, το αλάτι “Paška sol” ανέκαθεν καταναλωνόταν στη Βενετία. Το συγκεκριμένο προϊόν καταλάμβανε σημαντική θέση στο συνολικό εμπορικό και οικονομικό δυναμικό τόσο της ευρύτερης περιοχής, όσο και της ίδιας της νήσου Pag» [Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984]. Όπως μαρτυρείται σε διάφορα ιστορικά έγγραφα, ανέκαθεν ήταν σε χρήση η ονομασία «Paška sol», η οποία ακόμη χρησιμοποιείται στη γλώσσα του εμπορίου και στην καθημερινότητα (*Račun solane Pag*).

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής

Τα στοιχεία που συνδέουν το μικροκλίμα της γεωγραφικής περιοχής της νήσου Pag, η ευνοϊκή τοποθεσία των αλυκών, η ειδική μέθοδος παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού και του ανθού αλατιού και αιώνας παράδοσης στην αλατο-παραγωγή συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος «Paška sol».

Οι αλυκές (δεξαμενές) βρίσκονται στον φυσικά αβαθή κόλπο της νήσου Pag, όπου επικρατούν ασθενή θαλάσσια ρεύματα. Ο πυθμένας του κόλπου καλύπτεται με ένα στρώμα αδιαπέραστου πηλού, το οποίο σε συνδυασμό με τους σταθερούς ανέμους (τον *maestral* και τον *burin*) που πνέουν κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες, συνδέουν ένα σύνολο συνθηκών που ευνοούν την ταχεία εξατμισμό του θαλασσινού νερού στις δεξαμενές και την απόθεση του άλατος.

Ο κόλπος του Pag διαθέτει εξαιρετικά καθαρό, καλά φιλτραρισμένο θαλασσινό νερό, καθώς ο πυθμένας του είναι πλούσιος σε οστρακοειδή που λειτουργούν ως φυσικοί καθαριστές. Ως εκ τούτου, το θαλασσινό νερό παρουσιάζει πολύ χαμηλότερες τιμές βαρέων μετάλλων από τον μέσο όρο της Μεσογείου, και κατά πολύ χαμηλότερες από τις συγκεντρώσεις βάσει των οποίων καθορίζονται τα πρότυπα ποιότητας για το θαλάσσιο περιβάλλον [επιστημονική μελέτη *Kvaliteta mora u Paškot zaljevu* («Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag»), Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011].

Η ιδιότητα της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος «Paška sol» έγκειται στο γεγονός ότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό, προτού υποβληθεί σε ελεγχόμενη διαδικασία κρυστάλλωσης στους εξατμιστές κενού, παραμένει για ένα διάστημα στις δεξαμενές συσσώρευσης. Ως εκ τούτου, το κορεσμένο θαλασσινό νερό είναι καθαρό από προσμείξεις οργανικής ή ανόργανης προέλευσης που σχηματίζονται από τους θαλάσιους μικροοργανισμούς ή μεταφέρονται με τον άνεμο και τα πτηνά, καθώς αυτές αποτιθενται στον πυθμένα της δεξαμενής. Συνέπεια αυτής της ιδιότυπης μεθόδου παραγωγής είναι ότι η ελεγχόμενη κρυστάλλωση του αλατιού παράγει καθαρούς κρυστάλλους που δεν περιέχουν ξένη ύλη οργανικής ή ανόργανης προέλευσης, έχουν ομοιόμορφη κυβοειδή δομή (οι κρύσταλλοι δεν σπάζουν), λευκό χρώμα και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει.

Η ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος «Paška sol» ενισχύεται επίσης από το γεγονός ότι τα θαλάσσια ύδατα του κόλπου του Pag, από τα οποία παράγεται το προϊόν «Paška sol», καθώς και το θαλάσσιο περιβάλλον του κόλπου είναι υψηλής ποιότητας καθώς παρουσιάζουν εξαιρετικά χαμηλές τιμές βαρέων μετάλλων. Επιστημονικές έρευνες έχουν διεξαχθεί σε αυτή τη βάση. Οι έρευνες του Ινστιτούτου Ωκεανογραφίας και Αλιείας έχουν καταδείξει ότι οι τιμές των βαρέων μετάλλων στα θαλάσσια ύδατα του κόλπου του Pag είναι σημαντικά χαμηλότερες από τις μέσες τιμές των βαρέων μετάλλων στη Μεσόγειο Θάλασσα. Συνεπώς, το αλάτι «Paška sol» περιέχει επίσης σημαντικά χαμηλότερα επίπεδα βαρέων μετάλλων και υψηλότερα επίπεδα ανόργανων συστατικών από άλλα είδη αλατιού [επιστημονική μελέτη *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag), Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας και Αλιείας, Σπλιτ, 2009].

Επιπλέον, και οι ανθρώπινοι παράγοντες διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος, καθότι η παράδοση της παραγωγής του λεπτού αλατιού και του ανθού αλατιού «Paška sol» βασίζεται σε δεξιότητες και πολυετή πείρα στη συντήρηση των αλυκών και στην παρασκευή άλμης για το τελικό προϊόν «Paška sol».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1, δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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