

**KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,****6. detsember 2018,****mille kohaselt avaldatakse Euroopa Liidu Teatajas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 kohase järgmise nimetuse registreerimistaotlus****„Paška sol“ (KPN)**

(2018/C 449/05)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 50 lõike 2 punkti a,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 49 lõikele 4 esitas Horvaatia komisjonile nimetuse „Paška sol“ kaitse taotluse.
- (2) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 50 vaatas komisjon kõnealuse taotluse läbi ja jõudis järeldusele, et see vastab nimetatud määruses sätestatud tingimustele.
- (3) Selleks et võimaldada vastulausete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51, tuleb seoses nimetusega „Paška sol“ avaldada Euroopa Liidu Teatajas kõnealuse määruse artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud koonddokument ja tootespetsifikaadi avaldamise viide,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

*Ainus artikkel*

Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktis a osutatud nimetust „Paška sol“ (KPN) käsitlev koonddokument ja selle tootespetsifikaadi avaldamise viide on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud nimetuse registreerimise suhtes kolmekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 6. detsember 2018

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Phil HOGAN

---

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

LISA

KOONDDOKUMENT

„PAŠKA SOL“

ELi nr: PDO-HR-02178 – 15.9.2016

KPN ( X ) KGT ( )

**1. Nimetus(ed)**

„Paška sol“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Horvaatia

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab**

Nimetuse „Paška sol“ kaitse hõlmab kahte toodet: peen meresool ja soolalill.

Peen meresool „Paška sol“ on jahvatamata meresool, mis on saadud Pagi lahe mereveest, mida pidevalt lastakse aurustamisbasseinidesse, kuni see kristalliseerub Pagi saare soolatiikides. Soolakristallid on väikesed, korrapärase, kuubikujulised, valge värvusega ning need sisaldavad mineraaltoitaineid ja mikroelemente. Enamiku kristallide suurus on kuni 1 mm, nii et rohkem kui 98 % kõigist kristallidest läbib sõela, mille võrgusilma suurus on 1,3 mm. Kristallidel on kontsentreeritud soolane maitse, mõru maitse puudub.

Koostis:

Naatriumkloriidi osakaal kuivaines (%)	> 98,0
Veesisaldus (%):	< 0,40
Magneesium (%)	0,02–0,20
Kaltsium (%)	0,01–0,10
Kaalium (%)	> 0,02
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Kaadmium (mg/kg)	< 0,25
Plii (mg/kg)	< 0,20
Elavhõbe (mg/kg)	< 0,10
Graanulid	1,3 mm läbimõõduga sõelale jäänud jääke on < 2 %.

Soolalill „Paška sol“ on peene meresoola tootmise algetapi toode, mida valmistatakse kontsentreeritud merevee tootmise ajal. Sellel on kergelt magus maitse. Tekstuur on krõmpsuv ja väga habras. Värvus on mineraalainete suure sisalduse tõttu valge kuni kahvatukollane. Tootel on iseloomulik maitse, see on vähem soolane kui söögisool ja sisaldab rohkem looduslikke mineraaltoitaineid (magneesium, kaltsium, kaalium, jood). Soolalille „Paška sol“ terad on jämedamad kui peene meresoola „Paška sol“ terad; selle kristallid on püramiidikujulised ja lagunevad kergesti, kui neid sõrmeotste vahel hõõruda.

Koostis:

Naatriumkloriidi osakaal kuivaines (%)	> 97,0
Veesisaldus (%)	< 2,00
Magneesium (%)	> 0,07
Kaltsium (%)	0,02–0,20
Kaalium (%)	> 0,05
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Kaadmium (mg/kg)	< 0,25
Plii (mg/kg)	< 0,30
Elavhõbe (mg/kg)	< 0,10

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik soola „Paška sol“ tootmise etapid alates basseini kasutamisest kuni soola töötlemiseni (küllastunud merevee tootmine, kristallisatsioon, kuivatamine ja söelumine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Paška sol“ valmistatakse Pagi soolatiikides Pagi lahes, mis on ümbritsetud kõikidest külgedest Pagi saare maaga. Pagi laht on Pagi väina kaudu ühendatud Velebiti kanali veega. Pagi soolatiigid asuvad Zadari maakonna halduspiirkonnas, Pagi linnast 3 km kaugusel.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

*Geograafilise piirkonna eripära*

Toote „Paška sol“ iseloomulikud omadused tulenevad määratletud geograafilise piirkonna kliima tingimustest ja asjaolust, et Pagi soolatiigid asuvad eraldatud piirkonnas, mis on kaugel mis tahes rasketööstusest või põllumajandustegevusest.

Kogu Pagi saare piirkond on väga omanäoline peamiselt sellepärast, et tegemist on saarega, ning soolatiigid asuvad Pagi lahe eriti omapärasel osal, mida saar ümbritseb kõikidest külgedest. Lisaks on seal toodetud soola üsna lihtne transportida, kuna Pagi saar on silla abil mandriga ühendatud.

Määratletud geograafilises piirkonnas on valdavalt mahe vahemereline kliima, sademeid on vähe ja päikesepaistet 2 500 tundi aastas. Mahe vahemereline kliima toob kaasa kuivad ja kuumad suved ning mahedad ja vihmased talved.

Pagi saare ja selle soolatiikide geograafilise asukoha Velebiti mäe läheduses muudab ideaalseks õhu pidev ja kiire vaheldumine, mis tuleneb päeval puhuvast loodetuulest (*maestral*) ning õhtupoolikul ja öösel puhuvast kirdetuulest (*burin*). *Maestral* on jahe tuul, millega kaasneb stabiilne ilm, ning mis jahutab lämmatavalt kuumi suvepäevi, samas kui *burin* on nõrk öötuul, mis puhub maalt merele.

Kogu suur ala, kus asuvad Pagi soolatiigid, ning soolatiike ümbritseva Pagi lahe suur madal abajas on kaetud paksu, veekindla liivsavi kihiga, mis on eriti sobiv toote „Paška sol“ tootmiseks.

Toote „Paška sol“ eripära tuleneb ka inimtegurist. *Vodari*'te (nagu Pagi kohalikud elanikud neid kutsuvad) eritehnikaid ja oskusteavet soolatiikide käitamisel ja soolvee saamisel on pärandatud põlvest põlve. Tänu paljude aastate jooksul omandatud kogemustele teavad *vodari*'d, millal on parim hetk soolalillede korjamiseks, häirimata seejuures küllastunud merevee või soolvee tasakaalu ning tekitamata laineid, mis lõhuksid soolabasseini pinnale kristalliseerunud „koorikut“ või soolalillede kristalle. Nii väldivad nad soolalillede põhjavajumist ja raiskuminemist.

#### Toote eripära

Peen meresool „Paška sol“ kristalliseerub kontrollitud tingimustes vaakumaurustites ja seda ei jahvatata, selle iseloomulikud omadused tulenevad pigem selle tootmismetodist, mis aitab soolal säilitada kõik kvaliteetses merevees leiduvad mineraalained ja mikroelemendid. Peen meresool „Paška sol“ on täiesti valge, selle kristallid on korrapärase kuubiku kujuga, läbimõõduga 1,3 mm. Peent meresoola ei jahvatata, erinevalt traditsioonilisel viisil saadud (kristalliseerumine basseinides) meresoolast, mida tuleb jahvatada ja mille kristallid on ebahürtlase kujuga, sisaldavad mitmesuguseid lisandeid ja on kollaka värvusega.

Soolalill „Paška sol“ koosneb väga väikestest kristallidest, mis on loodusliku valge või kahvatukollase värvusega tänu loomulikule kristalliseerumisele soolatiikides ideaalsetes tingimustes (väga päikseline, soe, tuulevaikne, sademeteta ilm). Üksnes õhuke pealne kiht soolalhelbeid korjatakse või kogutakse traditsioonilise korjevahendiga (puidust käepidemega kühlviraam, mis on kaetud väga väikeste aukudega roostevaba metallvõrguga). Soolalille korjatakse üksnes mõne tunni jooksul varahommikul ja hilisõhtul, pärast kuivatatakse seda päikese käes. Soolalill „Paška sol“ on peene meresoolaga „Paška sol“ võrreldes väga rabe; selle kristallid lagunevad kergesti, kui neid sõrmeotste vahel hõõruda. See sisaldab suuremal määral looduslikke joodi, kaltsiumi, magneesiumi ja kaaliumi.

Võrreldes muude uuritud meresooladega on soola „Paška sol“ raskmetallisaldus sada korda lubatust väiksem, samas on selle mineraalainesisaldus suurem kui muudel vaakumaurustis toodetavatel sooladel (teaduslik uuring, Center for Marine Research (CMR) of the Ruđer Bošković Institute, 2011, „Merevee kvaliteet Pagi lahes“).

Esimesed kirjalikud andmed soola „Paška sol“ tootmisest pärinevad kaugest ajaloost. Autorid Koludrović ja Franić väidavad, et toodet „Paška sol“ nimetati juba 9. sajandil: „Sool oli oluline, et toita inimesi ja kariloomi ning sellega hakati kiiresti kauplema. Vanimad notariaaldokumendid sisaldasid üksikasjalikke andmeid toote „Paška sol“ ostu ja müügi kohta“. (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [„Sool ja soolatiigid“], 1954, Zagreb). Raamatu „Soolatiigid, soola tootmine ja soolakaubandus aastatel 1797–1813“ autor Usmiani kirjutab: „Veneetsias on alati tarbitud toodet „Paška sol“, sest see on valge ja puhas, ning sellele omistati suurt tähtsust kogu piirkonna, kuid eelkõige Pagi üldises kaubanduses ja finantspotentsiaalis“ (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Nimetust „Paška sol“ on alati kasutatud, seda tõendavad mitmesugused ajaloolised dokumendid ning seda kasutatakse endiselt kaubandus- ja igapäevakeeles (*Račun Solane Pag*).

#### Toote seos geograafilise keskkonnaga

Pagi saare geograafilise piirkonna mikrokliimat loovad elemendid, soolatiikide soodne asukoht, peene meresoola ja soolalille tootmise erimeetodid ning mitusada aastat soola tootmise traditsiooni mõjutavad lõpptoote „Paška sol“ eripärast kvaliteeti.

Soolatiigid või -basseinid asuvad Pagi saare looduslikult madalas lahes, kus hoovused on nõrgad. Lahe põhi on kaetud veekindla liivsaviga, mis koos kevad- ja suvekuudel puhuvate püstitultega (*maestral* ja *burin*) loob soodsad tingimused merevee kiireks aurustamiseks basseinides ja soolakristallide tekkeks.

Pagi lahe merevesi on erakordselt puhas ja hästi filtreerunud, kuna Pagi lahe põhjas on rikkalikult karploomi, kes kujutavad endast looduslikke merevee puhastajaid. Seetõttu on merevee raskmetallisaldus väga väike, oluliselt alla Vahemere keskmise, ning palju väiksem kui merekeskkonna kvaliteedistandardite määramiseks kasutatud kontsentratsioon (teaduslik uuring, Center for Marine Research (CMR) of the Ruđer Bošković Institute, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [„Merevee kvaliteet Pagi lahes“]).

Toote „Paška sol“ tootmismeetodi eripära seisneb asjaolus, et enne vaakumaurustis kontrollitud kristallisatsiooniprotsessi läbimist seisab merevesi mõnda aega kogumisebasseinides. Selle tulemusena ei ole küllastunud merevees orgaanilist ega anorgaanilist päritolu lisandeid, mille moodustaksid meremikroorganismid või mida transpordiks tuul ja linnud, ning mis sadestuksid seejärel basseini põhja. Selle konkreetse tootmismeetodi puhul tekivad kontrollitud kristalliseerumise käigus puhtad kristallid, mis on vabad igasugusest orgaanilisest või anorgaanilisest ainest; kristallidel on korrapärane kuubikujuline struktuur (kristallid ei murdu), need on valged ja neil on kontsentreeritud soolane, mõruvaba maitse.

Toote „Paška sol“ eripära toetab asjaolu, et „Paška soli“ tootmiseks kasutatav Pagi lahe merevesi ja selle merekeskkond on kõrge kvaliteediga, kuna merevee raskmetallisaldus on väga väike; selle kohta on tehtud teadusuuringuid. Okeanograafia ja kalanduse instituut avastas uuringute abil, et Pagi lahe raskmetallisaldus on oluliselt väiksem kui Vahemere keskmine raskmetallisaldus. Sellest tulenevalt on ka tootel „Paška sol“ oluliselt väiksem raskmetallisaldus ja suurem muude mineraalainete sisaldus kui muudel sooladel (teadusuuring, Institute for Oceanography and Fisheries Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [„Merevee kvaliteet Pagi lahes“]).

Peale selle tagab ka inimfaktor lõpptoote kõrge kvaliteedi, kuna „Paška sol“ peene meresoola ja soolalille tootmise traditsioon põhineb oskustel ja aastatepikkusel kogemusel soolatiikide käitamisel ja lõpptoote „Paška sol“ jaoks soolavee hankimisel.

### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

---