

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 6. prosinca 2018.****o objavi zahtjeva za registraciju naziva iz članka 49. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća u Službenom listu Europske unije****„Paška sol” (ZOI)**

(2018/C 449/05)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode⁽¹⁾, a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a),

budući da:

- (1) Hrvatska je Komisiji poslala zahtjev za zaštitu naziva „Paška sol” u skladu s člankom 49. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (2) U skladu s člankom 50. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je razmotrila taj zahtjev i zaključila da on ispunjava uvjete utvrđene u toj Uredbi.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012, jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) te uredbe koji se odnose na naziv „Paška sol” trebali bi se objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda iz članka 50. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 koji se odnose na naziv „Paška sol” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objava ove Odluke temelj je za pravo na podnošenje prigovora na registraciju naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od tri mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. prosinca 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PAŠKA SOL”

EU br.: PDO-HR-02178 - 15.9.2016.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Paška sol”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštita naziva „Paška sol” obuhvaća dva proizvoda: sitnu morsku sol i solni cvijet.

„Paška sol” – sitna morska sol je nemljevena morska sol dobivena iz morske vode Paškog zaljeva kontinuiranim ulijevanjem u sustav bazena za isparavanje, sve do kristalizacije u Solani Pag na otoku Pagu. Oblika je pravilnih malih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima. Većina kristala je veličine do 1 mm, pa tako > 98 % svih kristala prolazi kroz sito s veličinom otvora od 1,3 mm. Ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 98,0
Udio vode (%)	< 0,40
Magnezij (%)	0,02 – 0,20
Kalcij (%)	0,01 – 0,10
Kalij (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Živa (mg/kg)	< 0,10
Granulacija	Ostatak na situ promjera 1,3 mm je < 2 %

„Paška sol” – solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi proizvodnje sitne morske soli tj. prilikom proizvodnje ugušćene morske vode. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do blijedo žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Specifičnog je okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod). Granulacija „Paške soli” – solnog cvijeta je krupnija u odnosu na granulaciju „Paške soli” – sitne morske soli, a kristali su u obliku ljuskica i lako se drobe trljanjem pod prstima.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 97,0
Udio vode (%)	< 2,00
Magnezij (%)	> 0,07
Kalcij (%)	0,02 – 0,20
Kalij (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Živa (mg/kg)	< 0,10

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Svi postupci u proizvodnji „Paške soli”, od upotrebe bazena solane, prerade soli (proizvodnja ugušćene morske vode, kristalizacija, sušenje i prosijavanje) moraju se provoditi unutar definiranog zemljopisnog područja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Paška sol” proizvodi se u Solani Pag u Paškom zaljevu koji je sa svih strana okružen otočnim kopnom otoka Paga. Paški zaljev je s morem Velebitskog kanala povezan Paškim vratima. Solana Pag udaljena je 3 km od grada Paga te administrativno pripada Zadarskoj županiji.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Specifične karakteristike „Paške soli” proizlaze iz klimatskih uvjeta definiranog zemljopisnog područja te činjenice da je solana Pag smještena na izoliranom terenu udaljenom od teške industrije ili poljoprivredne djelatnosti.

Područje cijelog otoka Paga je specifično prvenstveno jer se radi o otoku, a iznimno specifičan je i smještaj solane koja se nalazi u Paškom zaljevu okruženom sa svih strana otočnim kopnom. Također je istodobno pogodan način otpreme proizvedene soli, budući je otok Pag mostom povezan s kopnom.

Na definiranom zemljopisnom području prevladava blaga mediteranska klima s malom količinom oborina i preko 2 500 sunčanih sati godišnje. Blaga mediteranska klima donosi suha i vruća ljeta te blage i vlažne zime.

Idealan zemljopisni položaj otoka Paga i solane uvjetuje stalnu i brzu izmjenu zraka prirodnim strujanjem vjetrova, maestrala (koji puše danju sa sjeverozapada) i burina (koji puše predvečer i noću sa sjeveroistoka) zbog blizine planine Velebit. Maestral je svježiji vjetar koji prati stabilno vrijeme i pri tome ublažava ljetne sparine dok je burin slabi noćni vjetar koji puše s kopna na more.

Cijela prostrana površina na kojoj se nalazi Solana Pag kao i velika i plitka uvala Paškog zaljeva koja okružuje solanu prekrivena je dnom od nepropusnog gustog ilovastog tla koje je izrazito pogodno za proizvodnju „Paške soli”.

Specifičnost „Paške soli” također proizlazi i iz ljudskih čimbenika. Posebne tehnike i znanje „vodara” – kako ih naziva lokalno stanovništvo otoka Paga, o održavanju bazena soli i dobivanju salamure prenosilo se generacijama „s koljena na koljeno”. Temeljem dugogodišnjeg iskustva „vodari” znaju odrediti najprikladniji trenutak kada sakupljati solni cvijet s površine, a da se ne poremeti ravnoteža na površini ugušćene morske vode, odnosno salamure, u kojem slučaju treba izbjegavati stvaranje valova koji kidaju kristaliziranu „koru” na površini bazena, odnosno kristale solnog cvijeta. Time se sprječava da solni cvijet padne na dno i bude trajno izgubljen.

Posebnost proizvoda

„Paška sol” – sitna morska sol kristalizira u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima i ne podvrgava se procesu mljevenja, već su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje koji omogućava da takva sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi. „Paška sol” – sitna morska sol je potpuno bijele boje i ima pravilan oblik kristala kubične strukture čija granulacija iznosi do 1,3 mm i ne podvrgava se procesu mljevenja, za razliku od morske soli dobivene na klasičan način (kristalizacijom na bazenima) koja se mora mljeti, pri čemu je tako dobivena sol nejednolike granulacije, sadržava razne nečistoće i žučkaste je boje.

„Pašku sol” – solni cvijet čine vrlo mali kristali, prirodno bijele do blijedo žute boje koji nastaju prirodnom kristalizacijom na površini mora u bazenima soli kada vladaju idealni prirodni uvjeti (izrazito sunčano i toplo vrijeme bez imalo vjetera i bez oborina). Bere se, odnosno sakuplja se, samo tanki gornji sloj čiji su kristali u obliku ljuskica, koristeći pri tome tradicionalan alat – mrežu koja se sastoji od drvene drške na čijem se kraju nalazi okvir lopatice, obložen mrežom od nehrđajućeg metala vrlo sitnih rupica. Solni cvijet se sakuplja svega nekoliko sati i to u ranim jutarnjim satima i kasno navečer, a nakon sakupljanja suši se na suncu. „Paška sol” – solni cvijet je vrlo krhak u odnosu na „Pašku sol” – sitnu morsku sol, lako se drobi trljanjem među prstima i krupnije je granulacije te sadrži povećanu koncentraciju prirodnog joda, kalcija, magnezija i kalija.

U usporedbi s ostalim ispitivanim morskim solima „Paška sol” ima udio teških metala stotinjak puta niži od dozvoljenog, a udio minerala je veći nego kod ostalih soli proizvedenih u vakuum isparivačkoj stanici (znanstveno istraživanje, Zavod za istraživanje mora i okoliša Instituta Ruđer Bošković, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Prvi pisani tragovi o proizvodnji „Paške soli” sežu daleko u prošlost. Tako autori Koludrović i Franić navode da je već u IX. stoljeću spomenuta „Paška sol”: „Sol, neophodna u prehrani ljudi i stoke, vrlo je rano postala predmet trgovine i prometa pa već najstarije notarske isprave donose podatke o kupovini i prodaji „Paške soli””. (Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane, 1954, Zagreb). Autor knjige „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.” Usmiani navodi sljedeće: „Venecija je uvijek trošila Pašku sol, jer je bila bijela i čista, a velika se važnost pridaje Paškoj soli u cjelokupnom trgovačkom i financijskom potencijalu pokrajine, posebno samog Paga” (Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine, 1984.). „Paška sol” je naziv koji se oduvijek koristio, što potvrđuju razni povijesni dokumenti, a i danas se koristi u trgovačkom i svakodnevnom govoru (Račun Solane Pag).

Uzročno-posljedična povezanost proizvoda i zemljopisnog područja

Elementi koji stvaraju mikroklimu zemljopisnog područja otoka Paga, pogodan smještaj solane, specifičan način proizvodnje sitne morske soli i solnog cvijeta, te više stoljetna tradicija proizvodnje utječu na posebnu kvalitetu konačnog proizvoda – „Paške soli”.

Solana odnosno bazeni soli smješteni su u prirodnoj plitkoj uvali otoka Paga u kojoj je strujanje mora vrlo slabo, a dno je pokriveno nepropusnim ilovastim tlom, pa su tako, uz stalne vjetrove (maestral i burin) koji pušu tijekom proljetnih i ljetnih mjeseci, stvoreni pogodni uvjeti za brzo isparavanje mora u bazenima i proizvodnju soli.

Morska voda Paškog zaljeva iznimno je čista i profilirana jer je dno Paškog zaljeva bogato školjkama, koje su prirodni pročištači mora, pa tako morska voda ima vrlo niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti za Sredozemno more, odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša (znanstveno istraživanje, Zavod za istraživanje mora i okoliša Instituta Ruđer Bošković, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Specifičan način proizvodnje „Paške soli” je u tome što ugušćena morska voda, prije kontroliranog procesa kristalizacije u vakuum isparivačima, odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima. Zahvaljujući tome ugušćena morska voda nema u sebi nečistoća organskog i anorganskog podrijetla nastalih od morskih mikroorganizama ili donesenih vjetrom i pticama koji su se prilikom odležavanja morske vode istaložili na dno bazena. Posljedica ovakvog posebnog načina proizvodnje je što se kontroliranom kristalizacijom soli dobivaju čisti kristali bez stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla, pravilne kubične strukture (kristal nije lomljen), bijele boje, koncentriranog slanog okusa bez gorčine.

O posebnoj kvaliteti „Paške soli” govori i činjenica da morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi sitna morska sol i solni cvijet spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima vrlo niske vrijednosti teških metala, a temeljem toga su se provodila i znanstvena istraživanja. Tako je Institut za oceanografiju i ribarstvo istraživanjem utvrdio da su vrijednosti teških metala morske vode Paškog zaljeva znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru, a posljedično i „Paška sol” ima znatno niži udio teških metala i veći udio minerala od ostalih soli (Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo u Splitu, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu).

Osim toga, ljudski čimbenici osiguravaju da je konačni proizvod visoke kvalitete jer je tradicija proizvodnje „Paške soli” – sitne morske soli i solnog cvijeta temeljena na znanju i dugogodišnjem iskustvu u održavanju bazena soli i dobivanja salamure za finalni proizvod „Pašku sol”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak postojeće Uredbe)

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