

**A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA****(2018. december 6.)****egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****„Paška sol” (OEM)**

(2018/C 449/05)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Horvátország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdése alapján kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Paška sol” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni a „Paška sol” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

*Egyetlen cikk*

A „Paška sol” (OEM) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett elnevezések bejegyzése ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételétől számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. december 6-án.

*a Bizottság részéről*

Phil HOGAN

*a Bizottság tagja*

---

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

## MELLÉKLET

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „PAŠKA SOL”

EU-szám: PDO-HR-02178 – 2016.9.15.

OEM ( X ) OFJ ( )

## 1. Elnevezés

„Paška sol”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvátország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

## 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Paška sol” elnevezésnek biztosított védelem két termékre terjed ki: finom tengeri sóra és a sóvirágra.

A „Paška sol” elnevezésű finom tengeri só öröletlen tengeri sót takar, amelyet a Pag-öbölből a lepárló medencék rendszerébe folyamatosan beömlő tengervízből nyernek úgy, hogy a Pag-szigeten lévő sólepárló telepeken kiválik belőle a só. A só apró, szabályos, kocka alakú és fehér színű kristályai ásványi anyagokat és nyomelemeket tartalmaznak. Mivel a kristályok többségének mérete legfeljebb 1 mm, az összes kristály több mint 98 %-a áthullik az 1,3 mm lyukbőségű szitán. Tömény, sós, nem keserű íze van.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 98,0
Víztartalom (%)	< 0,40
Magnézium (%)	0,02–0,20
Kalcium (%)	0,01–0,10
Kálium (%)	> 0,02
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,20
Higany (mg/kg)	< 0,10
Szemcseméret	Kevesebb mint 2 % maradék az 1,3 mm átmérőjű szitán.

A „Paška sol” sóvirág a finom tengeri só kezdeti előállítási szakaszában, a tengervíz koncentrációja során keletkező termék. Íze enyhén édeskés. Textúrája ropogós és igen morzsolódó. Színe a magas ásványianyag-tartalom miatt a fehértől a halványsárgáig terjed. Íze jellegzetes, az étkezési sónál kevésbé sós és több természetes ásványi anyagot tartalmaz (magnézium, kalcium, kálium, jód). A „Paška sol” sóvirág szemcsemérete nagyobb, mint a „Paška sol” finom tengeri sóé; kristályai kagyló alakúak és az ujjbegyek között összedörzsölve könnyen morzsolhatók.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 97,0
Víztartalom (%)	< 2,00
Magnézium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	0,02–0,20
Kálium (%)	> 0,05
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,30
Higany (mg/kg)	< 0,10

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Paška sol” előállításának a medencék használatától a sófeldolgozásig terjedő valamennyi műveletét (telített tengervíz előállítása, kristályosítás, szárítás és szitálás) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

#### 4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Paška sol” előállítása a sziget által körülölelt Pag-öbölbeli sólepárló telepen történik. A Pag-öböl a Pag-szoroson keresztül kapcsolódik a Velebit-csatorna vizéhez. A pági sólepárló telep Pag településtől 3 km-re, Zadar megye közigazgatási határain belül található.

#### 5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*A földrajzi terület sajátosságai*

A „Paška sol” egyedi jellemzői a meghatározott földrajzi terület éghajlati viszonyaiból adódnak, valamint abból, hogy a pági sólepárló telep elszigetelt helyen, mindenféle nehézipari vagy mezőgazdasági tevékenységtől távol található.

Pag-sziget egész területének sajátossága elsősorban abból ered, hogy egy szigetről van szó, ezenkívül különleges a sólepárló telepek elhelyezkedése: a sziget által teljesen körülölelt Pag-öbölben található. Ráadásul az ott előállított só szállítása meglehetősen könnyű, hiszen Pagot egy híd köti össze a szárazfölddel.

A meghatározott földrajzi területre főleg enyhe mediterrán éghajlat, kevés csapadék és évente több mint 2 500 nap-sütéses óra jellemző. Az enyhe mediterrán éghajlat száraz és forró nyarakat, illetve enyhe és nedves teleket eredményez.

A Pag-sziget és a sólepárló telepek ideális földrajzi elhelyezkedése lehetővé teszi a Velebit-hegység közelségéből adódó természetes légáramlás – a misztrál (nappal fújó északnyugati szél) és a burin (kora este és éjszaka fújó északi szél) – által biztosított folyamatos és gyors légcserét. A stabil időjáráshoz kapcsolódó misztrál hideg szél, amely mérsékli a tikkasztó nyári hőséget, ezzel szemben a burin gyenge éjszakai szél, amely a szárazföld irányából a tenger felé fúj.

A pági sólepárló telepeknek helyet adó hatalmas terület és a Pag-öbölnek a sólepárló telepeket övező kiterjedt sekély részét borító vízzáró agyagréteg különösen kedvező feltételeket teremt a „Paška sol” előállításához.

A „Paška sol” sajátos jellegében emberi tényezők is közrejátszanak. A sómedencék fenntartását és a sós lé kinyerését illetően a „vodar”-ok (a pági lakosok által használt megnevezés) birtokában lévő speciális technikák és szakismeretek nemzedékről nemzedékre szállnak. A „vodar”-ok hosszú évek tapasztalatai alapján tudják meghatározni, melyik a legalkalmasabb időpont a sóvirág oly módon történő betakarítására, hogy semmi se zavarja meg a telített tengervíz, illetve sós lé nyugodt felszínét, illetve miként kerülhetők el azok a hullámok, amelyek megtörik a medence felszínén kikristályosodott „kérget”, vagyis a sóvirág kristályait. Ily módon elkerülhető, hogy a sóvirág lesüllyedjen a medence aljára és kárba vesszen.

#### *A termék sajátosságai*

A „Paška sol” finom tengeri só vákuumos lepárlókban kristályosodik ki ellenőrzött körülmények között, és nem őrlik meg; egyedi jellemzői az előállítás módjából adódnak, amely elősegíti, hogy a só megőrizze a kiváló minőségű tengervízben lévő összes ásványi anyagot és nyomelemet. A „Paška sol” finom tengeri só teljesen fehér kristályai szabályos kocka alakúak és 1,3 mm-es szemcseméretűek. Nem kerül megőrlésre, szemben a hagyományos úton (medencékben végzett kristályosítással) előállított tengeri sóval, amely kötelező őrlésen esik át, nem egyenletes szemcseméretű, különböző szennyeződések tartalmaz és sárgás színű.

A „Paška sol” sóvirág rendkívül apró kristályainak a természetes fehértől a halványsárgáig terjedő színét az adja, hogy természetes kristályosodásuk ideális körülmények (szél és csapadék nélküli, nagyon napos és meleg időjárás) mellett történik a tenger felszínén a sómedencékben. Csak a pelyhes alakú kristályok vékony felső rétegét takarítják be vagy gyűjtik össze egy hagyományos kézi szerszámmal, vagyis egy olyan lapátszerű eszközzel, amelynek nyele fából van, lapátja pedig egy keretbe feszített rozsdamentes, aprólyukú fémháló. A sóvirág betakarítását csak néhány órán át végzik kora reggel és késő este; ezután hagyják száradni a napon. A „Paška sol” finom tengeri sóhoz képest a „Paška sol” sóvirág nagyon morzsolódó; az ujjak között összedörzsölve könnyen morzsolható és nagyobb szemcseméretű. Több természetes jód, kalcium, magnézium és kálium található benne.

Az eddig megvizsgált egyéb tengeri sókhoz képest a „Paška sol” esetében a nehézfémek aránya százszor alacsonyabb a megengedett szintnél, az ásványi anyagok aránya viszont magasabb, mint a vákuumos lepárlókban előállított egyéb sóknál (tudományos tanulmány, a Ruđer Bošković Intézet Tengerkutató Központja, 2011, „A tengervíz minősége a Pag-öbölben”).

A „Paška sol” első írásos említése nagyon régre nyúlik vissza. Közös írásukban Koludrović és Franić azt állítják, hogy a „Paška sol” már a 9. században említésre került: „Az emberek táplálásában és az állatok takarmányozásában létfontosságú só kereskedelme nagyon korán megkezdődött, és már a legrégebbi közokiratok is részletezik a »Paška sol« adásvételét”. (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [A só és a sólepárló telepek], 1954, Zágráb). Usmiani, „A pági sólepárló telepek – előállítás és kereskedelem 1797-től 1813-ig” című könyv szerzője ezt írja: „Velence mindig is a »Paška sol« fogyasztója volt, mivel e só tiszta és fehér volt, ezenkívül a só fontos szerepet kapott a térség és különösen Pag általános kereskedelmi és pénzügyi lehetőségeiben” (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). A „Paška sol” elnevezést számos történelmi dokumentum tanúbizonysága szerint mindig is használták, illetve a kereskedelmi és hétköznapi nyelvben továbbra is használják (*Račun Solane Pag*).

#### *A termék és a földrajzi terület közötti ok-okozati viszony*

A „Paška sol” végtermék egyedi minőségét a Pag-sziget földrajzi térségére jellemző mikroklímát kialakító tényezők, a sólepárló telepek kedvező elhelyezkedése, a finom tengeri só és sóvirág egyedi előállítási módja, valamint a sótermelés több száz éves hagyományai befolyásolják.

A sólepárló telepek, illetve medencék Pag-sziget természetesen sekély öblében találhatóak, ahol gyengék az áramlatok. Mivel az öböl fenekét vízzáró agyagréteg borítja, a tavaszi és nyári hónapokban állandóan fújó szelekkel (misztrál és burin) együtt kedvező feltételek állnak rendelkezésre a medencékben található tengervíz gyors elpárologásához és a sólepárláshoz.

A Pag-öböl tengervize kivételesen tiszta és jól megsűrűt, hiszen a Pag-öböl fenekén sok kagyló található, amelyek természetes úton tisztítják a tengervizet. A tengervíz nehézfém-tartalma ezért rendkívül alacsony, messze a Földközi-tenger átlaga alatti, valamint sokkal kisebb a tengeri környezet minőségi szabványainak meghatározásához alkalmazott koncentrációknál (tudományos tanulmány, a Ruđer Bošković Intézet Tengerkutató Központja, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [„A tengervíz minősége a Pag-öbölben”]).

A „Paška sol” előállítási módjának sajátossága abban rejlik, hogy a vákuumos lepárlókban történő ellenőrzött kristályosítási folyamatot megelőzően a telített tengervíz egy ideig a gyűjtőmedencékben pihen. Ennek eredményeként a telített tengervíz nem tartalmaz a tengeri mikroorganizmusok által képzett, illetve a szél és a madarak útján továbbított olyan szerves vagy szervetlen eredetű szennyeződések, amelyek később lerakódnának a medence aljára. Ennek az egyedi előállítási módnak köszönhetően az ellenőrzött kristályosítási folyamat szerves vagy szervetlen idegen anyagoktól mentes, tiszta kristályokat eredményez; a fehér színű és szabályos kocka alakú (ezáltal nem törő) kristályok íze tömény, sós és nem keserű.

A „Paška sol” egyedi minőségét az is alátámasztja, hogy a Pag-öböl tengervize – amelyből a „Paška sol” készül – és tengeri környezete a rendkívül alacsony nehézfém-tartalom miatt kiváló minőségű; ennek alapján tudományos kutatásokra is sort került. Az Oceanográfiai és Halászati Intézet kutatásai fényt derítettek arra, hogy a Pag-öböl tengervizében a nehézfémek mennyisége lényegesen alacsonyabb a Földközi-tengerben található nehézfémek átlagos értékeinél. Ebből következően az egyéb sófajtákhoz képest a „Paška sol” lényegesen kevesebb nehézfémet és több ásványi anyagot tartalmaz (tudományos vizsgálat, Oceanográfiai és Halászati Intézet, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [A tengervíz minősége a Pag-öbölben]).

Emellett emberi tényezők is hozzájárulnak a végtermék kiváló minőségéhez, hiszen a „Paška sol” finom tengeri só és sóvirág hagyományos előállítása a sómedencék fenntartásának és a „Paška sol” végtermékhez szükséges sós lé kinyerésének ismeretén és sokéves tapasztalatán alapul.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

---