

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 6 de dezembro de 2018****relativa à publicação do pedido de registo de uma denominação no *Jornal Oficial da União Europeia*, nos termos do artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho****«Paška sol» (DOP)**

(2018/C 449/05)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 50.º, n.º 2, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) Ao abrigo do artigo 49.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Croácia apresentou à Comissão um pedido de proteção da denominação «Paška sol».
- (2) A Comissão examinou o pedido, em conformidade com o artigo 50.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e concluiu que o mesmo cumpre as condições estabelecidas no referido regulamento.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição em conformidade com o artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o documento único e a referência da publicação do caderno de especificações a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do mesmo regulamento, relativos à denominação «Paška sol», devem ser publicados no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo único

O documento único e a referência da publicação do caderno de especificações, a que se refere o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, da denominação «Paška sol» (DOP) constam do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a publicação da presente decisão confere o direito de oposição ao registo da denominação referida no primeiro parágrafo por um período de três meses a contar da data da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Feito em Bruxelas, em 6 de dezembro de 2018.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«PAŠKA SOL»

N.º UE: PDO-HR-02178 - 15.9.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominação(ões)

«Paška sol»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Croácia

3. Descrição do produto agrícola ou do género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A proteção da denominação «Paška sol» abrange dois produtos: o sal marinho fino e a flor de sal.

O sal marinho fino «Paška sol» é um sal marinho não moído obtido a partir da água do mar da baía de Pag que circula continuamente num sistema de tanques de evaporação até cristalizar nas salinas da ilha. Apresenta-se sob a forma de pequenos cristais regulares, de forma cúbica, de cor branca e com minerais e oligoelementos. A maior parte dos cristais tem a dimensão máxima de 1 mm, pelo que mais de 98 % podem passar por um crivo com malha de 1,3 mm. Possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 98,0
Teor de água (%)	< 0,40
Magnésio (%)	0,02-0,20
Cálcio (%)	0,01-0,10
Potássio (%)	> 0,02
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,20
Mercúrio (mg/kg)	< 0,10
Granulação	O resíduo num crivo com um diâmetro de 1,3 mm é inferior a 2 %.

A flor de sal «Paška sol» é um produto da fase inicial de extração de sal marinho fino, ou seja, durante a produção de água do mar concentrada. Tem um sabor ligeiramente adocicado. A sua textura é estaladiça e muito quebradiça. Devido aos níveis elevados de minerais, a sua cor varia entre o branco e o amarelo claro. Possui um sabor próprio, menos salgado do que o sal de cozinha, e contém mais minerais naturais (magnésio, cálcio, potássio, iodo). Os grãos da flor de sal «Paška sol» são mais grossos do que os do sal marinho fino com a mesma denominação. Os seus cristais têm a forma de conchas e esmigalham-se facilmente quando esfregados entre as pontas dos dedos.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 97,0
Teor de água (%)	< 2,00
Magnésio (%)	> 0,07
Cálcio (%)	0,02-0,20
Potássio (%)	> 0,05
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,30
Mercurio (mg/kg)	< 0,10

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção do «Paška sol», desde a utilização de tanques até à transformação do sal (produção de água do mar saturada, cristalização, secagem e peneiração), têm de realizar-se na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Descrição sucinta da delimitação da zona geográfica**

O «Paška sol» é produzido nas salinas de Pag, na baía de Pag, rodeadas por todos os lados pelas terras da ilha homónima. A baía está ligada às águas do canal de Velebit pelo estreito de Pag. As salinas distam de 3 km da cidade de Pag e situam-se dentro dos limites administrativos do distrito de Zadar.

5. **Ligação com a zona geográfica**

Especificidade da zona geográfica

As características específicas do «Paška sol» resultam das condições climáticas da área geográfica delimitada e do facto de as salinas de Pag se encontrarem isoladas, longe de qualquer indústria pesada ou atividade agrícola.

Toda a ilha de Pag tem um carácter próprio, principalmente por se tratar de uma ilha e por as salinas estarem localizadas na baía de Pag, com as suas características específicas, rodeadas de terra por todos os lados. Além disso, o transporte do sal produzido é bastante fácil, já que Pag está ligada ao continente por uma ponte.

A área geográfica delimitada beneficia de um clima mediterrânico predominantemente ameno, com baixa precipitação e mais de 2 500 horas de sol por ano. Este clima proporciona verões secos e quentes e invernos amenos e húmidos.

A localização geográfica ideal da ilha de Pag e das suas salinas, próximas da montanha de Velebit, são condicionadas por uma troca de ar rápida e contínua resultante do fluxo natural do *maestral* (um vento de noroeste que sopra durante o dia) e do *burin* (um vento de nordeste que sopra ao final da tarde e à noite). O *maestral* é um vento fresco que anuncia tempo estável e que tempera o calor extremo do verão, ao passo que o *burin* é um vento noturno fraco que sopra da terra para o mar.

Toda a vasta área em que se localizam as salinas de Pag e a ampla enseada pouco profunda que rodeia as salinas estão cobertas por limo espesso e impermeável, particularmente favorável à produção de «Paška sol».

O caráter distintivo do «Paška sol» deriva também de fatores humanos. As técnicas e os conhecimentos especiais dos «vodari» (salineiros) (como a população local de Pag lhes chama) no que respeita à manutenção das salinas e à obtenção da salmoura foram transmitidos de geração em geração. Graças a muitos anos de experiência, os «vodari» sabem determinar o melhor momento para a colheita da flor de sal sem perturbar o equilíbrio à superfície da água do mar ou da salmoura, e evitar causar ondas que rasguem a «crosta» cristalizada à superfície do tanque ou os cristais da flor de sal. Desta forma, impede-se que a flor de sal caia para o fundo e seja desperdiçada.

Especificidade do produto

A cristalização do sal marinho fino «Paška sol» é efetuada em condições controladas em evaporadores de vácuo e não é submetida a um processo de moagem. Pelo contrário, as suas propriedades específicas resultam do seu método de produção, que contribui para que o sal preserve todos os minerais e oligoelementos presentes na água do mar de elevada qualidade. O sal marinho fino «Paška sol» é completamente branco, com cristais de uma forma cúbica regular e uma granulação de 1,3 mm. Não é submetido a um processo de moagem, ao contrário do sal marinho obtido da forma tradicional (cristalização em tanques), que tem de ser moído e apresenta várias impurezas e cor amarelada.

A flor de sal «Paška sol» consiste em cristais muito pequenos, de cor branca natural a amarelo-claro, devido à cristalização natural da superfície da água do mar nas salinas, em condições ideais (tempo muito soalheiro e quente, sem vento nem precipitação). Só é colhida a camada fina superior de cristais flocosos, ou recolhida com uma ferramenta tradicional - uma rede constituída por uma pega de madeira ligada a uma pá com lâmina, coberta de uma malha de metal inoxidável com orifícios muito finos. A flor de sal é colhida apenas durante algumas horas de manhã cedo e ao fim da tarde; em seguida, é seca ao sol. A flor de sal «Paška sol» é muito quebradiça em comparação com o sal marinho fino «Paška sol», esmigalha-se facilmente quando esfregada entre os dedos e dá grãos mais grossos. Contém níveis mais elevados de iodo natural, cálcio, magnésio e potássio.

Em comparação com outros sais do mar investigados, a proporção de metais pesados no «Paška sol» é 100 vezes inferior ao permitido, ao passo que a proporção de minerais é superior à de outros sais produzidos em evaporadores de vácuo (estudo científico, Centro de Investigação Marinha do Ruđer Bošković Institute, 2011, «The quality of sea water in Pag Bay»).

Os primeiros registos escritos da produção de «Paška sol» datam de há muito tempo. Os autores Koludrović e Franić afirmam que o «Paška sol» fora referido já no século IX: «Essencial para a alimentação humana e animal, o sal começou a ser comercializado muito cedo; os documentos notariais mais antigos incluem pormenores da compra e venda de «Paška sol»». [Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* (Sal e salinas), 1954, Zagreb]. Usmani, autor do livro «O sal de Pag – produção e comércio de 1797 a 1813», escreveu: «Veneza sempre consumiu «Paška sol»; branco e puro, atribuiu-se-lhe grande importância no potencial comercial e financeiro da região, especialmente em Pag propriamente dita» (Usmani A., *Paška solana - proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). A denominação «Paška sol» sempre foi utilizada, como atestado por vários documentos históricos, continuando a sê-lo na linguagem comercial corrente (*Račun Solane Pag*).

Relação causal entre o produto e a área geográfica

Os elementos que criam o microclima da região geográfica da ilha de Pag, a localização favorável das salinas, o método específico de produção do sal marinho fino e da flor de sal e vários séculos de tradição na sua produção contribuem para a qualidade específica do produto final, «Paška sol».

Os tanques ou salinas situam-se na baía pouco profunda da ilha de Pag, onde as correntes são fracas. O fundo da baía está coberto por limo impermeável que, juntamente com os ventos permanentes (*maestraal* e *burin*) que sopram nos meses de primavera e de verão, criam condições favoráveis à rápida evaporação da água do mar nos tanques e à extração de sal.

A água do mar da baía de Pag é excepcionalmente pura e bem filtrada, dado o fundo rico em moluscos, que são purificadores naturais. Por conseguinte, a água do mar tem um nível muito baixo de metais pesados, muito inferior à média do mar Mediterrâneo, e muito inferior às concentrações utilizadas para determinar normas de qualidade no meio marinho [estudo científico, Centro da Investigação Marinha do Ruđer Bošković Institute, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* («A qualidade da água do mar na baía de Pag»)].

A especificidade do método de produção do «Paška sol» reside no facto de a água do mar saturada, antes de ser submetida a um processo controlado de cristalização em evaporadores de vácuo, repousar algum tempo em tanques de acumulação. Em consequência, a água do mar saturada não contém quaisquer impurezas de origem orgânica ou inorgânica formadas por microrganismos marinhos ou transportadas pelo vento e pelas aves, que poderiam depositar-se no fundo do tanque. A consequência deste método de produção específico é que a cristalização controlada do sal está na origem de cristais puros, livres de matérias estranhas de origem orgânica ou inorgânica que possuem uma estrutura regular de forma cúbica (os cristais não quebram), cor branca e sabor concentrado, salgado e sem amargor.

A qualidade específica do «Paška sol» deriva ainda do facto de a água do mar da baía de Pag, a partir da qual é produzido o «Paška sol», e de o seu meio marinho serem de elevada qualidade devido a valores muito baixos de metais pesados; A investigação científica foi desenvolvida nesta base. De acordo com uma investigação do Instituto de Oceanografia e Pescas, os valores de metais pesados da água da baía de Pag são significativamente inferiores aos valores médios de metais pesados no mar Mediterrâneo. Por conseguinte, o «Paška sol» também possui níveis consideravelmente mais baixos de metais pesados e níveis de minerais mais elevados do que outros tipos de sal [estudo científico, Instituto de Oceanografia e Pescas, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* («A qualidade da água do mar na baía de Pag»)].

Além disso, a elevada qualidade do produto final deve-se aos fatores humanos, uma vez que a tradição de produção de sal marinho fino e de flor de sal «Paška sol» tem por base competências e muitos anos de experiência na gestão das salinas e na obtenção da salmoura para o produto final «Paška sol».

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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