

## DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 6 decembrie 2018

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de înregistrare a unei denumiri menționate la articolul 49 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului

[„Paška sol” (DOP)]

(2018/C 449/05)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 50 alineatul (2) litera (a),

întrucât:

- (1) Croația a transmis Comisiei o cerere de protecție a denumirii „Paška sol” în conformitate cu articolul 49 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (2) În conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile stabilite în regulamentul respectiv.
- (3) Pentru a se permite depunerea de acte de opoziție în conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al produsului menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din regulamentul respectiv pentru denumirea „Paška sol” ar trebui publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

*Articol unic*

Documentul unic și trimiterea la publicarea caietului de sarcini al produsului menționate la articolul 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 pentru denumirea „Paška sol” (DOP) sunt incluse în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție la înregistrarea denumirii menționate la primul paragraf al prezentului articol în termen de trei luni de la data publicării prezentei decizii în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 6 decembrie 2018.

*Pentru Comisie*

Phil HOGAN

*Membru al Comisiei*

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

## ANEXĂ

## DOCUMENT UNIC

## „PAŠKA SOL”

Nr. UE: PDO-HR-02178-15.9.2016

DOP (X) IGP ( )

## 1. Denumirea (denumirile)

„Paška sol”

## 2. Statul membru sau țara terță

Croația

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

## 3.1. Tipul de produs

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

## 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Protecția denumirii „Paška sol” se referă la două produse: sarea fină de mare și floarea de sare.

Sarea fină de mare „Paška sol” este sarea de mare nemăcinată obținută din apa de mare din golful Pag, care se scurge neîntrerupt într-un sistem de bazine de evaporare până ce se cristalizează în câmpiile de sare din insula Pag. Sarea ia forma unor cristale mici, regulate, cubice, de culoare albă și conține minerale și oligoelemente. Majoritatea cristalelor au o dimensiune de până la 1 mm, astfel încât peste 98 % din toate cristalele pot trece printr-o sită cu ochiuri de 1,3 mm. Gustul este concentrat, sărat, lipsit de amăreală.

## Compoziție:

Proporția clorurii de sodiu în substanța uscată totală (%)	> 98,0
Conținutul de apă (%)	< 0,40
Magneziu (%)	0,02-0,20
Calciu (%)	0,01-0,10
Potasiu (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plumb (mg/kg)	< 0,20
Mercur (mg/kg)	< 0,10

Granulație

Proporția de reziduuri într-o sită cu ochiurile având un diametru de 1,3 mm este mai mică de 2 %.

Floarea de sare „Paška sol” este un produs din faza inițială de producție a sării fine de mare, și anume din timpul obținerii de apă de mare concentrată. Are un gust ușor dulceag și o textură crocantă și foarte friabilă. Culoarea este albă spre galben pal și se datorează nivelurilor ridicate de minerale. Gustul său este distinctiv, este mai puțin sărată decât sarea de bucătărie și conține mai multe minerale naturale (magneziu, calciu, potasiu, iod). Când privește granulația florii de sare „Paška sol”, aceasta este mai grunjoasă decât sarea fină de mare „Paška sol”; cristalele sale au formă de cochilii și se fărâmițează ușor când sunt frecate între vârfurile degetelor.

**Compoziție:**

Proporția clorurii de sodiu în substanța uscată totală (%)	> 97,0
Conținutul de apă (%)	< 2,00
Magneziu (%)	> 0,07
Calciu (%)	0,02-0,20
Potasiu (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plumb (mg/kg)	< 0,30
Mercur (mg/kg)	< 0,10

**3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

—

**3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate procesele de producție a produsului „Paška sol”, de la utilizarea bazinului până la prelucrarea sării (obținerea de apă de mare saturată, cristalizare, uscare și cernere), trebuie să se desfășoare în aria geografică definită.

**3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată**

—

**4. Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Paška sol” este produsă în câmpiile de sare din Pag, în golful cu același nume, care sunt înconjurate din toate părțile de suprafața de uscat a insulei Pag. Golful Pag este legat de apele canalului Velebit prin strâmtoarea Pag. Câmpiile de sare se află la 3 km de orașul Pag, între granițele administrative ale cantonului Zadar.

**5. Legătura cu aria geografică****Specificitatea ariei geografice**

Caracteristicile specifice ale produsului „Paška sol” sunt rezultatul condițiilor climatice ale ariei geografice delimitate și al faptului că respectivele câmpii de sare se află într-un loc izolat, departe de toate zonele intens industrializate și supuse activităților agricole intense.

Întreaga suprafață a insulei Pag este deosebită, în primul rând pentru că este o insulă, iar câmpiile de sare sunt situate în zona golfului Pag, un loc cu caracteristici distinctive, fiind înconjurate din toate părțile de suprafața de uscat a insulei. În plus, transportul sării produse în acest loc se face destul de ușor, deoarece insula Pag este legată de continent printr-un pod.

Aria geografică delimitată se bucură de o climă mediteraneană predominant blândă, cu precipitații reduse și peste 2 500 de ore de soare pe an. Climatul mediteranean blând este caracterizat de veri secetoase și fierbinți și de ierni blânde, cu umiditate ridicată.

Situarea geografică ideală a insulei Pag și a câmpiilor sale de sare lângă muntele Velebit este caracterizată de un schimb continuu și rapid de curenți de aer care rezultă din curenții naturali produși de mistral (un vânt care bate ziua dinspre nord-vest) și burin (un vânt dinspre nord-est care suflă seara devreme și noaptea). Mistralul este un vânt răcoros care aduce vreme stabilă ce temperează arșița verii, pe când burinul este un vânticel nocturn care suflă dinspre uscat spre mare.

Întreaga suprafață vastă pe care sunt situate câmpiile de sare Pag și întinsul golf Pag cu apă puțin adâncă aflat în jurul câmpiilor de sare sunt acoperite de un strat de sol lutos gros impermeabil, deosebit de propice obținerii de „Paška sol”.

Caracterul distinctiv al „Paška sol” se datorează și factorilor umani. Tehnicile și priceperea speciale ale *vodari* (astfel cum sunt numiți de localnicii din Pag) în ceea ce privește întreținerea bazinelor de sare și obținerea saramurii au fost transmise din generație în generație. Datorită unei experiențe de mulți ani, *vodari* știu să aleagă momentul optim pentru recoltarea florii de sare fără a perturba echilibrul de la suprafața apei de mare saturate sau a saramurii și evitând crearea de valuri care ar rupe „crusta” cristalizată de la suprafața bazinului sau cristalele florii de sare. În acest fel, floarea de sare este împiedicată să cadă pe fundul bazinului și să se spargă.

#### *Specificitatea produsului*

Sarea fină de mare „Paška sol” se cristalizează în condiții controlate în evaporatoare cu vid și nu este supusă procesului de măcinare; proprietățile sale speciale rezultă mai degrabă din metoda de producție datorită căreia sarea păstrează toate mineralele și oligoelementele prezente în apa de mare de înaltă calitate. Sarea fină de mare „Paška sol” este complet albă, cu cristale de formă cubică regulată și granule de 1,3 mm. Această sare nu este supusă procesului de măcinare, spre deosebire de sarea obținută în mod tradițional (prin cristalizare în bazine), care trebuie măcinată, are granule inegale, conține impurități diverse și are culoare gălbuie.

Floarea de sare „Paška sol” constă în cristale foarte mici care sunt albe către galben pal în mod natural, datorită cristalizării naturale la suprafața mării în bazine sărate în condiții ideale (vreme foarte călduroasă și însorită, fără vânt și precipitații). Doar stratul superior subțire de cristale ca niște fulgi este recoltat sau este adunat cu o unealtă manuală tradițională – o plasă cu un mâner de lemn atașat la un cadru de lamă de lopată acoperit cu o plasă de metal inoxidabil cu orificii foarte fine. Floarea de sare se recoltează numai în decurs de câteva ore dimineața devreme și seara târziu; după aceea, floarea de sare se usucă la soare. Floarea de sare „Paška sol” este foarte friabilă față de sarea fină de mare „Paška sol”, se fărâmițează ușor atunci când este frecată între degete și are granule mai mari. Floarea de sare conține niveluri mai ridicate de iod, calciu, magneziu și potasiu naturale.

În comparație cu alte săruri de mare care au fost studiate, proporția de metale grele din „Paška sol” este de o sută de ori mai mică decât nivelul permis, în timp ce proporția de minerale este mai mare decât în alte săruri produse în evaporatoare cu vid (studiul științific „Calitatea apei de mare în golful Pag” din 2011 al Centrului pentru Cercetare Marină din cadrul Institutului Ruđer Bošković).

Primele atestări menționând producția de „Paška sol” datează de foarte mult timp. Autorii Koludrović și Franić afirmă că „Paška sol” era menționată deja în secolul IX: „Vitală pentru hrana oamenilor și a animalelor, sarea a început să facă foarte devreme obiectul schimburilor comerciale, cele mai vechi acte notariale menționând detalii privind vânzarea și cumpărarea «Paška sol»”. (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [Sarea și câmpiile de sare], 1954, Zagreb). Usmiani, autorul cărții „Câmpiile de sare din Pag – producția și comerțul în perioada 1797-1813”, scria: „În Veneția s-a consumat întotdeauna «Paška sol», deoarece era albă și pură, acordându-i-se acestui produs o mare importanță în cadrul potențialului comercial și financiar general al regiunii, în special al insulei Pag înseși” (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Denumirea „Paška sol” a fost utilizată întotdeauna, astfel cum reiese din diverse documente istorice, și este încă folosită în limbajul comercial și cotidian (*Račun Solane Pag*).

#### *Legătura cauzală dintre produs și aria geografică*

Elementele care creează microclimatul regiunii geografice de pe insula Pag, amplasarea favorabilă a câmpiilor de sare, metoda specifică de producție a sării fine de mare și a florii de sare și mai multe secole de tradiție în producerea sării influențează calitatea specifică a produsului final „Paška sol”.

Câmpiile de sare sau bazinele sărate se află în golful natural de mică adâncime al insulei Pag, unde curenții sunt slabi. Fundul golfului este acoperit cu un strat de sol lutos impermeabil, astfel încât, în combinație cu vânturile permanente (mistratul și burinul) care bat în lunile de primăvară și vară, condițiile sunt favorabile pentru evaporarea rapidă a apei de mare în bazine și pentru uscarea sării.

Apa de mare din golful Pag este excepțional de pură și de bine filtrată, întrucât fundul golfului Pag este bogat în crustacee și moluște, care sunt purificatori naturali. De aceea, apa de mare are un conținut foarte scăzut de metale grele, mult sub media Mării Mediterane și mult mai mic decât concentrațiile utilizate pentru a stabili standardele de calitate pentru mediul marin [studiul științific *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (Calitatea apei de mare în golful Pag) din 2011 al Centrului pentru Cercetare Marină din cadrul Institutului Ruđer Bošković].

Specificitatea metodei de producție a „Paška sol” constă în faptul că apa de mare saturată, înainte de a trece printr-un proces controlat de cristalizare în evaporatoare cu vid, rămâne un timp în bazinele de acumulare. Ca urmare, apa de mare saturată nu are impurități organice și anorganice formate de microorganisme marine sau transportate de vânt și de păsări care să fie apoi depozitate pe fundul bazinului. Consecința acestei metode specifice de producție este aceea că procesul de cristalizare controlată a sării are ca rezultat cristale pure, lipsite de materii străine organice și anorganice; acestea sunt de formă cubică regulată (cristalele nu se sparg), albe, cu gust concentrat, sărat, lipsit de amăreală.

Calitatea specifică a „Paška sol” se datorează și faptului că apa de mare din golful Pag, din care se produce „Paška sol”, și mediul marin al acestui golf sunt de calitate ridicată datorită conținutului foarte scăzut de metale grele; cercetarea științifică a fost realizată pe această bază. Institutul pentru Oceanografie și Resurse Piscicole a descoperit, în urma cercetării, că valorile care indică conținutul de metale grele al apei de mare din golful Pag sunt semnificativ mai reduse decât valorile medii pentru metale grele din apele Mării Mediterane. Prin urmare, „Paška sol” are și un conținut considerabil mai scăzut de metale grele și niveluri mai mari de minerale decât alte tipuri de sare [studiul științific din 2009 *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Calitatea apei de mare în golful Pag) al Institutului pentru Oceanografie și Resurse Piscicole din Split].

În plus, factorii umani asigură la rândul lor calitatea ridicată a produsului final, deoarece tradiția producerii sării fine de mare și a florii de sare „Paška sol” se bazează pe abilitățile și experiența acumulată în mulți ani în ceea ce privește întreținerea bazinelor de sare și obținerea saramurii pentru produsul final „Paška sol”.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

---