

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 6 dicembre 2018****relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Paška sol» (DOP)**

(2018/C 449/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Croazia ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Paška sol» in conformità all'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Paška sol» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Paška sol» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 6 dicembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«PAŠKA SOL»

N. UE: PDO-HR-02178 - 15.9.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Paška sol»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie; ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La protezione della denominazione «Paška sol» riguarda due prodotti: Sale marino fino e fior di sale.

Il sale marino fino «Paška sol» è un sale marino non macinato estratto dall'acqua di mare della baia di Pago che continuamente affluisce in un sistema di bacini di evaporazione fino a cristallizzare nelle saline dell'isola di Pago. Il sale si presenta in forma di cristalli di piccole dimensioni, cubici, regolari, di colore bianco e contenenti minerali e oligoelementi. Le dimensioni della maggior parte dei cristalli non superano 1 mm, per cui più del 98 % passa attraverso un setaccio a maglie di 1,3 mm; ha un sapore salato concentrato, senza retrogusto amaro.

Composizione:

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 98,0
Tenore di acqua (%)	< 0,40
Magnesio (%)	0,02-0,20
Calcio (%)	0,01-0,10
Potassio (%)	> 0,02
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,20
Mercurio (mg/kg)	< 0,10
Granulazione	Il residuo su un setaccio a maglie di 1,3 mm è inferiore al 2 %.

Il fior di sale «Paška sol» è ottenuto nella fase iniziale della produzione di sale marino fino, ossia durante la produzione di acqua di mare concentrata. Ha gusto leggermente dolciastro, consistenza croccante e molto fragile, colore da bianco a giallo pallido dovuto all'elevato livello di minerali. Ha un sapore caratteristico, meno salato del sale da cucina e contiene più minerali naturali (magnesio, calcio, potassio, iodio). La granulazione del fior di sale «Paška sol» è più grossa rispetto a quella del sale marino fino «Paška sol»; i cristalli hanno forma di conchiglia e si sgretolano facilmente se strofinati tra le dita.

Composizione:

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 97,0
Tenore di acqua (%)	< 2,00
Magnesio (%)	> 0,07
Calcio (%)	0,02-0,20
Potassio (%)	> 0,05
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,30
Mercurio (mg/kg)	< 0,10

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutti i processi della produzione di «Paška sol», dall'uso del bacino al trattamento del sale (produzione dell'acqua di mare satura, cristallizzazione, essiccazione e setacciatura), devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Paška sol» è prodotto nelle saline di Pago della baia di Pago, interamente circondata dal territorio dell'isola di Pago. La baia Pago è collegata alle acque del canale della Morlacca dallo stretto di Pago. Le saline di Pago distano 3 km dalla città di Pago e si trovano entro i confini amministrativi della provincia di Zara.

5. Legame con la zona geografica*Specificità della zona geografica*

Le caratteristiche specifiche del «Paška sol» sono dovute alle condizioni climatiche della zona geografica delimitata e al fatto che le saline di Pago si trovano in un luogo isolato, lontano dall'industria pesante e dall'attività agricola.

Tutto il territorio di Pago è peculiare, soprattutto perché è un'isola e le saline si trovano nella zona caratteristica della baia di Pago, che forma un'ansa profonda nelle terre dell'isola. Inoltre, il trasporto del sale prodotto sul posto è piuttosto agevole, in quanto Pago è collegata alla terraferma da un ponte.

La zona geografica gode di un clima mediterraneo prevalentemente mite con precipitazioni scarse e più di 2 500 ore di sole all'anno. Il mite clima mediterraneo comporta estati secche e calde e inverni miti e umidi.

La posizione geografica ideale dell'isola di Pago e delle sue saline in prossimità delle Alpi Bebie è condizionata da un continuo e rapido scambio di aria derivante dal flusso naturale del maestrale (il vento di nord-ovest che soffia di giorno) e del borino (il vento di nord-est che soffia in prima serata e di notte). Il maestrale è un vento fresco accompagnato da condizioni meteorologiche stabili, che attenua il caldo torrido dell'estate, mentre il borino è un vento debole notturno che soffia da terra verso il mare.

L'intera vasta area in cui si trovano le saline di Pago e l'ampia ansa dalle acque poco profonde della baia di Pago che le circonda sono ricoperte da uno spesso strato limoso impermeabile, particolarmente favorevole alla produzione del «Paška sol».

La peculiarità del «Paška sol» deriva anche da fattori umani. Le tecniche e competenze specifiche dei *vodari* (così sono chiamati dalla popolazione autoctona) in relazione al mantenimento dei bacini di sale e all'ottenimento di salamoie sono trasmesse di generazione in generazione. Forti di un'esperienza pluriennale, i *vodari* sanno riconoscere il momento migliore per la raccolta del fior di sale senza alterare l'equilibrio sulla superficie dell'acqua di mare satura o salamoia, evitando di creare onde che provocano la rottura della crosta cristallizzata sulla superficie del bacino o dei cristalli del fior di sale. In questo modo si riesce a evitare che il fior di sale precipiti sul fondo e vada sprecato.

Specificità del prodotto

Il sale marino fino «Paška sol» cristallizza in condizioni controllate negli evaporatori sottovuoto e non è sottoposto al processo di frantumazione; le sue proprietà specifiche derivano anzi dal metodo di produzione che contribuisce a preservare nel sale tutti i minerali e gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare di alta qualità. Il sale marino fino «Paška sol» è completamente bianco, con cristalli di forma cubica regolare e granulazione di 1,3 mm. Non è sottoposto al processo di frantumazione, a differenza del sale marino ottenuto in modo tradizionale (cristallizzazione nei bacini), che deve essere frantumato, presenta una granulazione diseguale, contiene varie impurità e ha una colorazione giallastra.

Il fior di sale «Paška sol» è composto di cristalli molto piccoli, dalla colorazione naturale tra il bianco e il giallo pallido dovuta alla cristallizzazione naturale sulla superficie del mare nelle saline in condizioni ideali (tempo molto soleggiato e caldo in assenza di vento e precipitazioni). È raccolto solo il sottile strato superiore di fiocchi di cristallo, esclusivamente a mano o con un attrezzo manuale tradizionale: una retina formata da un manico in legno attaccato a una sorta di pala costituita da una rete in metallo inossidabile a maglie finissime. Il fior di sale è raccolto solo nell'arco di qualche ora al mattino presto e in tarda serata; è quindi essiccato al sole. Il fior di sale «Paška sol» è molto friabile rispetto al sale marino fino «Paška sol»; si sfalda facilmente se strofinato tra le dita e ha una granulazione più grossa. Contiene livelli più elevati di minerali naturali: iodio, calcio, magnesio e potassio.

Rispetto ad altri sali marini esaminati, la percentuale di metalli pesanti nel «Paška sol» è circa cento volte inferiore a quella autorizzata, mentre la percentuale di minerali è superiore a quella degli altri sali prodotti con evaporatori sottovuoto (studio scientifico, Centro di ricerca marina (CMR) dell'Istituto Ruđer Bošković, 2011, «Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»).

Le prime testimonianze scritte della produzione di «Paška sol» risalgono a un'epoca lontana. Gli autori Koludrović e Franić affermano che esiste una menzione del «Paška sol» già nel IX secolo: «Essenziale per l'alimentazione dell'uomo e del bestiame, il sale iniziò a essere commerciato in tempi molto antichi: i più vecchi documenti notarili contengono i particolari della compravendita del «Paška sol».» (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [Sale e saline], 1954, Zagabria). Usmiani, autore del libro «Le saline di Pago – produzione e commercio dal 1797 al 1813», scrive: «Venezia ha sempre consumato il «Paška sol» per il colore bianco e la purezza del prodotto, vi annetteva grande importanza nel potenziale commerciale e finanziario globale della regione, in particolare di Pago» (Usmiani A., *Paška solana — proizvodnja i trgovina od 1797 do 1813. godine*, 1984). La denominazione «Paška sol» è sempre stata usata, come dimostra una serie di documenti storici, ed è tuttora usata nella lingua corrente e commerciale (*Račun Solane Pag*).

Legame causale tra la zona geografica e il prodotto

Gli elementi che creano il microclima della regione geografica dell'isola di Pago, l'ubicazione felice delle saline, il metodo specifico di produzione del sale marino fino e del fior di sale e la tradizione plurisecolare nella produzione sono all'origine della qualità specifica del prodotto finale, il «Paška sol».

Le saline sono situate nella baia di Pago, le cui acque sono naturalmente poco profonde e le correnti deboli. Il fondale della baia è ricoperto di limo impermeabile e anche a causa dei venti permanenti (maestrale e borino) che soffiano nei mesi primaverili ed estivi, le condizioni sono favorevoli alla rapida evaporazione dell'acqua di mare nei bacini e all'attività delle saline.

L'acqua di mare della baia di Pago è eccezionalmente pura e anche filtrata, in quanto il fondale è ricco di molluschi che sono depuratori naturali. Ha quindi valori molto bassi di metalli pesanti, ben al di sotto della media del Mar Mediterraneo, e molto inferiori alla concentrazione usata per stabilire le norme di qualità per l'ambiente marino (studio scientifico, Centro di ricerca marina (CMR) dell'Istituto Ruđer Bošković, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* («Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»)].

La specificità del metodo di produzione del «Paška sol» risiede nel fatto che l'acqua di mare satura, prima di essere sottoposta al processo di cristallizzazione controllato negli evaporatori sottovuoto, è lasciata riposare per un certo tempo in bacini di accumulazione. Di conseguenza, l'acqua di mare satura non contiene impurità di origine organica o inorganica dovute a microrganismi marini o trasportate dal vento e dagli uccelli, che si depositerebbero sul fondo del bacino. Questo metodo specifico di produzione comporta una cristallizzazione controllata del sale da cui risultano cristalli puri, privi di corpi estranei di origine organica o inorganica, di forma cubica regolare (i cristalli non si rompono), di colore bianco, di gusto salato concentrato, senza retrogusto amaro.

La qualità specifica del «Paška sol» è inoltre suffragata dal fatto che l'acqua marina della baia di Pago, da cui il «Paška sol» è prodotto, e il suo ambiente marino vantano una qualità elevata con percentuali molto basse di metalli pesanti. Su queste basi sono state condotte ricerche scientifiche. Dalle ricerche dell'Istituto di oceanografia e pesca emerge infatti che i valori dei metalli pesanti nell'acqua di mare della baia di Pago sono sensibilmente inferiori ai valori medi dei metalli pesanti nel Mar Mediterraneo. Di conseguenza il «Paška sol» ha livelli di metalli pesanti notevolmente bassi e livelli di minerali più alti rispetto ad altri tipi di sale (studio scientifico, Istituto di oceanografia e pesca, Spalato, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* («Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»)].

Inoltre, anche il fattore umano assicura l'elevata qualità del prodotto finale, poiché la tradizione della produzione del «Paška sol», sale marino fino e fior di sale, si basa su competenze ed esperienza pluriennale nella manutenzione delle saline e con la salamoia per ottenere il prodotto finale «Paška sol».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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