C/2025/6455

4.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6455)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Paška sol“

Референтен номер на ЕС: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Paška sol“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗГУ

☑ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Хърватия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование(я)

Министерство на земеделието, горското стопанство и рибарството

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението на продуктовата спецификация не включва промяна на наименованието на защитеното географско указание или на използването на това наименование. Няма риск връзката с определения географски район на производство да се загуби, нито изменението да доведе до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

1. Стандартно изменение на точка 2.1 от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 1

Настоящото изменение се отнася до заглавието на точката.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавието „Paška sol — фина морска сол“

се заменя със следния текст:

„Paška sol — морска сол“.

Описание: Думата „фина“ е заличена от заглавието.

Обосновка: заглавието е изменено в съответствие с промените, свързани с премахването на предвидения гранулометричен състав на солта. С настоящото изменение се цели премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта, така че описанието на „Paška sol“ да може да обхване сол, произведена както по промишлени, така и по традиционни методи. Тази корекция на използваната в описанието на продукта терминология не засяга качеството, произхода или автентичността на продукта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

2. Стандартно изменение на точка 2.1.1. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 2

Настоящото изменение се отнася до общото определение на продукта.

Текстът на точка 2.1.1.:

„Фината морска сол „Paška sol“ се добива от морската вода на залива Паг на остров Паг. Тя се произвежда чрез изпаряване на концентрирана морска вода в изпарителни басейни, където при кристализацията в затворена система се получава морска сол.“

се заменя със следния текст:

„Морската сол „Paška sol“ се добива от морската вода на залива Паг на остров Паг. Тя се произвежда чрез изпаряване на концентрирана морска вода в изпарителни басейни, където при кристализацията в солени басейни или в затворена система се получава морска сол.“

Описание: настоящото изменение включва допълнителен метод за кристализация на морската вода, а именно в солени басейни.

Обосновка: въвеждането на класическия, т.е. на традиционния метод на производство позволява „Paška sol“ да има по-едри зърна от предвидените досега. Това не променя нито присъщото качество на продукта, нито неговата автентичност; по-скоро се разширява обхватът на начините, по които може да бъде получен продуктът, като се разрешава по-голяма гъвкавост и запазване на традиционните методи.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

3. Стандартно изменение на точка 2.1.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 3

Настоящото изменение се отнася до описанието на крайния продукт.

Текстът и таблицата в точка 2.1.2.:

„Фината морска сол „Paška sol“ е във вид на правилни малки кристали с кубична форма, които са бели на цвят и съдържат минерали и микроелементи (приложение 1.1. Аналитични доклади). Повечето от кристалите са с големина до 1 mm, така че над 98 % от тях преминават през сито с големина на отвора 1,3 mm. Солта има концентриран солен негорчив вкус.

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 98,0
Съдържание на вода (%)	< 0,40
Магнезий (%)	0,02—0,20
Калций (%)	0,01—0,10
Калий (%)	> 0,02
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,20
Живак (mg/kg)	< 0,10
Гранулометричен състав	Остатъкът върху сито с диаметър на отвора 1,3 mm е < 2 %.“

се заменя със следния текст:

„Морската сол „Paška sol“ е във вид на правилни кристали с кубична форма, които са бели на цвят и съдържат минерали и микроелементи (приложение 1.1. Аналитични доклади). Солта има концентриран солен негорчив вкус.

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 97,0
Съдържание на вода (%)	< 5,0
Магнезий (%)	> 0,02
Калций (%)	> 0,01
Калий (%)	> 0,02
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,20
Живак (mg/kg)	< 0,10“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“ и думата „малки“ пред думата „кристали“. То включва и заличаване на изречението „Повечето от кристалите са с големина до 1 mm, така че над 98 % от тях преминават през сито с големина на отвора 1,3 mm.“ Настоящото изменение включва промени в стойностите на следните параметри в таблицата: „Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)“, „Съдържание на вода (%)“, „Магнезий (%)“ и „Калций (%)“, а параметърът „Гранулометричен състав“ е заличен.

Обосновка: с настоящото изменение се цели премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на продукта. Това позволява да се възприеме унифициран подход по отношение на определението на продукта, независимо от използвания метод на кристализация, бил той промишлен (включващ използването на кристализатор) или традиционен (включващ събиране на кристали от басейн). Промените са изключително терминологични по своята същност и не засягат нито присъщите свойства на продукта, нито неговата географска и традиционна автентичност; те по-скоро предоставят възможност за по-голяма гъвкавост и запазване на различни методи на производство под едно и също защитено наименование. Промените в границите на горепосочените параметри в таблицата са обусловени от факта, че понякога измерените през предходния период стойности за минералите магнезий, калий и калций са били по-високи от предвидените в спецификацията; това всъщност е желателно, тъй като по-големият дял на тези минерали е довел до по-нисък дял на натриев хлорид, без това да навреди на органолептичните свойства на солта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

4. Стандартно изменение на точка 2.2.1. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 4

Настоящото изменение се отнася до общото определение на продукта.

Текстът на точка 2.2.1.:

„Солното цвете „Paška sol“ е продукт от първоначалната фаза на производство на фина морска сол, т.е. производството на концентрирана морска вода.“

се заменя със следния текст:

„Солното цвете „Paška sol“ е продукт от първоначалната фаза на производство на морска сол, т.е. производството на концентрирана морска вода.“

Описание: изменението включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: с настоящото изменение се цели вземането предвид на премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта поради включването на класическия (т.е. традиционния) метод на производство.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

5. Стандартно изменение на точка 2.2.2 от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 5

Настоящото изменение се отнася до описанието на крайния продукт.

Текстът в таблицата в точка 2.2.2:

„Солното цвете „Paška sol“ има по-висок дял на минерали в състава си. То има леко сладникав вкус. Текстурата му е хрускава и много крехка. На цвят е бяло до бледожълто поради високото съдържание на минерали. Има отличителен вкус, не е толкова солено, колкото готварската сол, и съдържа повече естествени минерали (магнезий, калций, калий, йод). По гранулометричен състав солното цвете „Paška sol“ е с по-едри зърна от фината морска сол „Paška sol“; кристалите му имат формата на люспи и лесно се трошат при стриване между пръстите (приложение 1.2. Аналитични доклади).

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 97,0
Съдържание на вода (%)	< 2,00
Магнезий (%)	> 0,07
Калций (%)	0,02—0,20
Калий (%)	> 0,05
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,30
Живак (mg/kg)	< 0,10“

се заменя със следния текст:

„Солното цвете „Paška sol“ има по-висок дял на минерали в състава си. То има леко сладникав вкус. Текстурата му е хрускава и много крехка. На цвят е бяло до бледожълто поради високото съдържание на минерали. Има отличителен вкус, не е толкова солено, колкото готварската сол, и съдържа повече естествени минерали (магнезий, калций, калий, йод). Кристалите му имат формата на люспи и лесно се трошат при стриване между пръстите. (приложение 1.2. Аналитични доклади).

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 92,0
Съдържание на вода (%)	< 7,00
Магнезий (%)	> 0,07
Калций (%)	> 0,02
Калий (%)	> 0,05
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,30
Живак (mg/kg)	< 0,10“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на частта от изречението „[п]о гранулометричен състав солното цвете „Paška sol“ е с по-едри зърна от фината морска сол „Paška sol“, а останалата част от изречението след запетаята [sic] е съединена с предходното изречение, в края на което точката е заличена и добавена запетая [sic]. Настоящото изменение включва промени в стойностите на следните параметри в таблицата: „Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)“, „Съдържание на вода (%)“ и „Калций (%).

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта. Промените в границите на горепосочените параметри в таблицата са обусловени от факта, че понякога измерените през предходния период стойности за минералите магнезий, калий и калций са били по-високи от предвидените в спецификацията; това всъщност е желателно, тъй като по-големият дял на тези минерали е довел до по-нисък дял на натриев хлорид, без това да навреди на органолептичните свойства на солта. Поради изменението на климата се оказва обаче, че сушенето на солното цвете на слънце за определена част от деня вече не е достатъчно, за да се достигне необходимото съдържание на вода. Поради тази причина съдържанието на вода вече е увеличено; това обаче не засяга органолептичните свойства на солното цвете.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

6. Стандартно изменение на точка 4 от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 6

Настоящото изменение се отнася до доказателството за произход.

Текстът на точка 4:

„Съгласно решението на Министерството на икономиката относно експлоатацията на минерални суровини Solana Pag притежава изключителното разрешение да експлоатира морска вода от залива Паг за производството на фина морска сол и солно цвете „Paška sol“. Соленатa вода от залива Паг е единствената суровина, използвана за производството на „Paška sol“.“

се заменя със следния текст:

„Съгласно решението на Министерството на икономиката относно експлоатацията на минерални суровини Solana Pag притежава изключителното разрешение да експлоатира морска вода от залива Паг за производството на морска сол и солно цвете „Paška sol“. Солената вода от залива Паг е единствената суровина, използвана за производството на „Paška sol“.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

7. Стандартно изменение на точка 4 от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 7

Настоящото изменение се отнася до доказателството за произход.

Текстът на точка 4:

„Файлът „Оперативни данни за промишлена кристализация“ (приложение 4в) съдържа информация за концентрацията на матерния разтвор, наляганeто и температурата във вакуумните изпарители, количеството произведена фина морска сол „Paška sol“, температурата в сушилната камера, съдържанието на влага в солта и други параметри, използвани с цел да се провери дали оборудването работи в съответствие с дадените параметри. Освен това се води досие и за всички количества опакована „Paška sol“ (приложение 4д).“

се заменя със следния текст:

„Файлът „Оперативни данни за промишлена кристализация“ (приложение 4в) съдържа информация за концентрацията на матерния разтвор, наляганeто и температурата във вакуумните изпарители, количеството произведена морска сол „Paška sol“, температурата в сушилната камера, съдържанието на влага в солта и други параметри, използвани с цел да се провери дали оборудването работи в съответствие с дадените параметри. Освен това се води досие и за всички количества опакована „Paška sol“ (приложение 4д).“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

8. Стандартно изменение на точка 5.1. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 8

Настоящото изменение се отнася до заглавието.

Текстът на точка 5.1.:

„Метод на производство на фината морска сол „Paška sol“

се заменя със следния текст:

„Метод на производство на морската сол „Paška sol“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

9. Стандартно изменение на точка 5.1. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 9

Настоящото изменение се отнася до метода на производство на морската сол „Paška sol“.

Текстът на точка 5.1.:

„В първата част от процеса на производство на „Paška sol“ морската вода от залива Паг непрекъснато се влива в система от плитки и затворени изпарителни басейни и е изложена на въздействието на слънцето и вятъра в солниците на Паг. Във втората част наситена морска вода се въвежда във вакуумно изпарително оборудване, където кристализацията на фината морска сол „Paška sol“ от концентрирана морска вода протича при контролирани условия (приложение 4 „Диаграма на производството на сол)“.

се заменя със следния текст:

„В първата част от процеса на производство на „Paška sol“ морската вода от залива Паг непрекъснато се влива в система от плитки и оградени изпарителни басейни и е изложена на въздействието на слънцето и вятъра в солниците на Паг. Във втората част наситена морска вода се въвежда във вакуумно изпарително оборудване, където кристализацията на морската сол „Paška sol“ от концентрирана морска вода протича при контролирани условия (приложение 4 „Диаграма на производството на сол)“.

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

10. Стандартно изменение на точка 5.1.1. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 10

Настоящото изменение се отнася до производството на концентрирана морска вода (солов разтвор).

Текстът на точка 5.1.1:

„Свръхконцентрираната или концентрирана морска вода (солов разтвор) се натрупва в събирателни басейни, откъдето се прехвърля към захранващите резервоари на вакуумно изпарително оборудване, според производствените нужди.“

се заменя със следния текст:

„Свръхконцентрираната или концентрирана морска вода (солов разтвор) се натрупва в събирателни басейни.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на запетая и частта от изречението след запетаята и замяна на запетаята с точка.

Обосновка: текстът е излишен, тъй като наситената морска вода може да се прехвърли от събирателните басейни или към кристализационни басейни, или към вакуумно-изпарителна инсталация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

11. Стандартно изменение на точка 5.1.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 11

Настоящото изменение се отнася до кристализацията на солта във вакуумни изпарители.

Текстът на точка 5.1.2:

„Производството на фина морска сол „Paška sol“ в инсталация започва, когато в изпарителните басейни се произведе достатъчно количество наситена морска вода, което най-често съвпада с началото на лятото (юни и юли) и продължава, докато възникнат условията за прекратяване на работата (складът е пълен, цялата наситена морска вода е изразходвана и др.).“

се заменя със следния текст:

„Производството на морска сол „Paška sol“ в инсталация започва, когато в изпарителните басейни се произведе достатъчно количество наситена морска вода, което най-често съвпада с началото на лятото (юни и юли) и продължава, докато настъпят условията за прекратяване на работата (складът е пълен, цялата наситена морска вода е изразходвана и др.).“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

12. Стандартно изменение на точка 5.1.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 12

Настоящото изменение се отнася до кристализацията на солта във вакуумни изпарители.

Текстът на точка 5.1.2:

„Крайният продукт — фината морска сол „Paška sol“ — се получава чрез процеса на пресяване, който следва.“

се заменя със следния текст:

„Крайният продукт — морската сол „Paška sol“ — се получава чрез процеса на пресяване, който следва.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

13. Стандартно изменение на точка 5.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 13

Настоящото изменение се отнася до метода на производство на солното цвете „Paška sol“.

Текстът на точка 5.2:

„Солното цвете се събира от площ от около 1 000 ².“

се заличава.

Описание: настоящото изменение включва заличаване на горното изречение.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с нуждите на производството. Опитът показва, че не е необходимо производствената площ на солното цвете да се ограничава до определен брой квадратни метри, като се има предвид, че производството зависи от търсенето и площта за задоволяването на тези и на други нужди е достатъчна.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

14. Стандартно изменение на точка 5.3. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 14

Настоящото изменение се отнася до кристализацията на морска сол в басейни.

Точка 5.3. се добавя след точка 5.2. Кристализация на морска сол в басейни

„Солената вода от запива Паг се излива непрекъснато в система от плитки и затворени изпарителни басейни. Влиянието на слънцето и вятъра води до постепенно изпаряване на водата и когато се достигне необходимата степен на насищане солта започва да кристализира в басейните. След като се образува достатъчен слой кристали, солта се добива ръчно или машинно. При ръчното събиране се получава нерафинирана морска сол, която се суши на слънце и се съхранява в чували, от които след това се пакетира ръчно. Машинното събиране се извършва с помощта на машина, а солта се складира на купчини за по-нататъшна обработка. След като солта се отцеди, тя се измива в поток от концентрирана морска вода, центрофугира се, суши се, пресява се и се поставя в пакети. Поради естеството на процеса първоначално кристалите са с по-едри зърна, следователно, където е необходимо, те се смилат, за да се получи желаният размер.“

Описание: настоящото изменение включва добавянето на нова точка 5.3.

Обосновка: настоящото изменение е в съответствие с измененията, свързани с въвеждането на нова процедура за производството на морска сол. Точка 5.3 е добавена, за да опише класическия или традиционния метод за производство на морска сол, който включва събиране на солта от басейни. Технологията за производство на морска сол по класическия или традиционния метод се е доказала като по-енергоспестяваща, като същевременно се постига същото или дори по-добро качество на солта. Тя позволява по-добро и по-ефективно производство със забележимо по-малък $_{\text{въглероден}}$ отпечатък (в случая със солниците на Паг това се равнява средно на 1 000 тона CO_2 по-малко годишно).

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

15. Стандартно изменение на точка 6.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 15

Настоящото изменение се отнася до подробности относно качеството на продукта.

Текстът на точка 6.2.:

„Фината морска сол „Paška sol“ се отличава и по отношение на своите физически характеристики — нейният гранулометричен състав и форма на кристалите, химични характеристики — по-ниска концентрация на тежки метали и органолептични характеристики — както и цвят и негорчив вкус.“

се заменя със следния текст:

„Морската сол „Paška sol“ се отличава и по отношение на своите физически характеристики — форма на кристалите, химични характеристики — по-ниска концентрация на тежки метали и органолептични характеристики — както и цвят и негорчив вкус.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“ и думите „нейният гранулометричен състав“ пред думата „и“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

16. Стандартно изменение на точка 6.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 16

Настоящото изменение се отнася до подробности относно качеството на продукта.

Текстът на точка 6.2.:

„Морската сол, добивана по традиционен начин (кристализация в басейни), трябва да се смели, а получената сол е с разнороден гранулометричен състав и може да съдържа примеси. Този вид сол е жълтеникава на цвят.“

се заменя със следния текст:

„Морската сол, добивана по традиционен начин (кристализация в басейни), е с разнороден гранулометричен състав и може да съдържа примеси с естествен произход.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на частта от изречението „трябва да се смели, а получената сол“ пред думата „разнороден“ и добавяне на израза „е с“ пред думата „разнороден“. Изречението „[т]ози вид сол е жълтеникава на цвят“ се заличава.

Обосновка: настоящото изменение е в съответствие с промени, свързани с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта. Това не променя нито присъщото качество на продукта, нито неговата автентичност; по-скоро се увеличава обхватът на начините, по които може да бъде получен продуктът, като се допуска по-голяма гъвкавост и запазване на традиционните методи. Като се има предвид, че получената чрез промишлена кристализация сол, както и солта, събрана от басейни, се отнасят до един и същ оригинален продукт, промените в тази точка са направени преди всичко с цел хармонизиране на терминологията, като се премахнат ограниченията, които преди това са били свързани изключително с един гранулометричен състав и размер на кристала. Опитът показва, че морската сол, събрана от солниците на Паг по традиционния метод, е по-скоро бяла, отколкото жълтеникава на цвят.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

17. Стандартно изменение на точка 6.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 17

Настоящото изменение се отнася до подробности относно качеството на продукта.

Текстът на точка 6.2.:

„Фината морска сол „Paška sol“ кристализира при контролирани условия във вакуумни изпарители и не се смила; нейните специфични свойства произтичат единствено от начина на производство и от благоприятните природни условия, влияещи върху района, в който се произвежда.“

се заменя със следния текст:

„Морската сол „Paška sol“ кристализира при контролирани условия във вакуумни изпарители и не се смила; нейните специфични свойства произтичат единствено от начина на производство и от благоприятните природни условия, влияещи върху района, в който се произвежда.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

18. Стандартно изменение на точка 6.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 18

Настоящото изменение се отнася до подробности относно качеството на продукта.

Текстът на точка 6.2.:

„Специфичните характеристики на фината морска сол „Paška sol“ са резултат именно от метода на производство, който позволява солта да запази всички минерали и микроелементи, съдържащи се във висококачествената морска вода, и да се постигне правилната кубична форма на кристалите и зърна с размер от 1,3 mm, без да е необходимо да се смилат по време на производството. Бяла е на цвят и е с концентриран солен негорчив вкус.“

се заменя със следния текст:

„Специфичните характеристики на морската сол „Paška sol“ са резултат именно от метода на производство, който позволява солта да запази всички минерали и микроелементи, съдържащи се във висококачествената морска вода, и да се постигне правилната кубична форма на кристалите. Бяла е на цвят и е с концентриран солен негорчив вкус.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“, както и частта от изречението „и зърна с размер от 1,3 mm, без да е необходимо да се смилат по време на производството.“

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта. С това изменение се цели премахване на съществуващото преди това ограничение, което се е отнасяло изключително до финозърнестия продукт, като по този начин се предоставя възможност защитеното наименование на продукта „Paška sol“ да обхваща и морска сол, събрана по традиционния метод, с кристали с по-едри зърна от предвидените досега. Тази промяна е терминологична по своята същност и не засяга основните характеристики на продукта; това по-скоро позволява по-широко признаване на различните методи за получаване на продукта в съответствие с традицията и географския произход.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

19. Стандартно изменение на точка 6.2. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 19

Настоящото изменение се отнася до подробности относно качеството на продукта.

Текстът на точка 6.2.:

„Солното цвете „Paška sol“ е много крехко в сравнение с фината морска сол „Paška sol“; троши се лесно при стриване между пръстите и има по-едри зърна. То има по-високо съдържание на естествен йод, калций, магнезий и калий.“

се заменя със следния текст:

Солното цвете „Paška sol“ е много крехко в сравнение с морската сол „Paška sol“; троши се лесно при стриване между пръстите. То има по-високо съдържание на естествен йод, калций, магнезий и калий.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“, както и частта от изречението „и има по-едри зърна“.

Обосновка: настоящото изменение е в съответствие с промени, свързани с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта. В резултат на изменението не е необходимо да се прави сравнение въз основа на този параметър.

Изменението засяга единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

20. Стандартно изменение на точка 6.3. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 20

Настоящото изменение се отнася до причинно-следствената връзка между географския район и продукта.

Текстът на точка 6.3.:

„Специфичният метод на производство на фината морска сол „Paška sol“ се състои в това, че преди да бъде подложена на контролирана кристализация във вакуумни изпарители, концентрираната морска вода престоява известно време в събирателни басейни.“

се заменя със следния текст:

„Специфичният метод на производство на фината морска сол „Paška sol“ се състои в това, че концентрираната морска вода престоява известно време в събирателни басейни.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“ и частта от изречението „преди да бъде подложена на контролирана кристализация във вакуумни изпарители“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта. Това позволява да се възприеме унифициран подход по отношение на определението на продукта, независимо от използвания метод на кристализация, бил той промишлен (включващ използването на кристализатор) или традиционен (включващ събиране на кристали от басейн). Промените са изключително терминологични по своята същност и не засягат присъщите свойства на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

21. Стандартно изменение на точка 6.3. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 21

Настоящото изменение се отнася до причинно-следствената връзка между географския район и продукта.

Текстът на точка 6.3.:

„Вследствие на този метод на производство, чрез контролираната кристализация на солта се получават чисти солни кристали без странични органични и неорганични примеси; те имат правилна структура с кубична форма (кристали с ненарушена структура) и са с концентриран солен негорчив вкус. Следва да се отбележи, че кристалната форма на солта е резултат единствено от кристализация на сол от концентрирана морска вода, което означава, че „Paška sol“ не представлява смляна или рафинирана сол.“

се заменя със следния текст:

„Вследствие на този метод на производство, чрез контролираната кристализация на солта се получават чисти солни кристали без странични органични и неорганични примеси; те имат правилна структура с кубична форма и са с концентриран солен негорчив вкус. Следва да се отбележи, че кристалната форма на солта е резултат единствено от кристализация на сол от концентрирана морска вода, което означава, че „Paška sol“ не представлява рафинирана сол.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думите „смляна или“.

Обосновка: настоящото изменение е в съответствие с промените, свързани с премахването на ограниченията по отношение на манометричния състав на солта, тъй като ще са необходими по-едри зърна за смилане, за да се получи по-фин гранулометричен състав. Това не засяга нито присъщите свойства на продукта, нито неговата географска или традиционна автентичност; то по-скоро предоставя възможност за по-голяма гъвкавост и запазване на различни методи на производство под едно и също защитено наименование.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

22. Стандартно изменение на точка 6.3. от продуктовата спецификация

Описание

Изменение № 22

Настоящото изменение се отнася до причинно-следствената връзка между географския район и продукта.

Текстът на точка 6.3.:

„Морската вода на залива Паг, от която се произвеждат фината морска сол и солното цвете, както и морската околна среда, са с високо качество поради ниските стойности на тежки метали, които са доста под средните за Средиземно море и много по-ниски от средните концентрации, използвани за определяне на стандартите за качество на морската околна среда (приложение 2.1. Научно изследване, Институт по океанография и рибарство, 2009 г., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]). Поради това „Paška sol“ също има значително по-ниско съдържание на тежки метали и по-високо съдържание на минерали в сравнение с други видове сол.“

се заменя със следния текст:

„Морската вода на залива Паг, от която се произвеждат морската сол и солното цвете, както и морската околна среда, са с високо качество поради ниските стойности на тежки метали, които са доста под средните за Средиземно море и много по-ниски от средните концентрации, използвани за определяне на стандартите за качество на морската околна среда (приложение 2.1. Научно изследване, Институт по океанография и рибарство, 2009 г., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]). Поради това „Paška sol“ също има значително по-ниско съдържание на тежки метали и по-високо съдържание на минерали в сравнение с други видове сол.“

Описание: настоящото изменение включва заличаване на думата „фина“ пред думата „морска“.

Обосновка: настоящото изменение се извършва в съответствие с промяна, свързана с премахването на ограниченията по отношение на гранулометричния състав на солта.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Paška sol“

Референтен номер на ЕС: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Paška sol“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Хърватия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

2501 — сол (включително готварска сол и денатурирана сол) и чист натриев хлорид, дори във воден разтвор или с противоагломериращи добавки или с добавки, осигуряващи добра течливост; Морска вода

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Paška sol“ е морска сол, добивана от морската вода на залива Паг, която непрекъснато се излива в система от изпарителни басейни до кристализацията ѝ в солниците на остров Паг. Солта е във вид на правилни кристали с кубична форма, които са бели на цвят и съдържат минерали и микроелементи. Солта има концентриран солен негорчив вкус.

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 97,0
Съдържание на вода (%)	< 0,40
Магнезий (%)	> 0,02
Калций (%)	> 0,01
Калий (%)	> 0,02
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25
Олово (mg/kg)	< 0,2
Живак (mg/kg)	< 0,1

Солното цвете „Paška sol“ е продукт от първоначалната фаза на производство на морска сол, т.е. производството на концентрирана морска вода. То има леко сладникав вкус. Текстурата му е хрускава и много крехка. На цвят е бяло до бледожълто поради високото съдържание на минерали. Има отличителен вкус, не е толкова солено, колкото готварската сол, и съдържа повече естествени минерали (магнезий, калций, калий, йод); кристалите му имат формата на люспи и лесно се трошат при стриване между пръстите.

Състав:

Съдържание на натриев хлорид в общото сухо вещество (%)	> 96,0
Съдържание на вода (%)	< 3,00
Магнезий (%)	> 0,07
Калций (%)	> 0,02
Калий (%)	> 0,05
Арсен (mg/kg)	< 0,25
Кадмий (mg/kg)	< 0,25

Олово (mg/kg)	< 0,3
Живак (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

-

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички процеси при производството на „Paška sol“ — от използването на басейна на солниците до преработката на солта (производство на концентрирана морска вода, кристализация, сушене и пресяване) — трябва да се осъществяват в рамките на определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.7. *Кратко определение на географския район*

„Paška sol“ се произвежда в солниците на Паг в залива Паг, заобиколен отвсякъде от сушата на едноименния остров. Заливът Паг е свързан с водите на Велебитския канал чрез протока Паг. Солниците на Паг се намират на 3 km от град Паг и административно спадат към Задарската жупания.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Специфичните характеристики на „Paška sol“ произтичат от климатичните условия на определения географски район и от това, че солниците на Паг се намират на изолирано място, далеч от тежка промишленост и селскостопанска дейност.

Целият район на остров Паг има отличителни характеристики главно поради това, че е остров, а особено отличително е местоположението на солниците, които се намират в залива Паг, заобиколен отвсякъде от островната суша. Освен това има и подходящ начин за експедиция на произведената там сол, тъй като остров Паг е свързан чрез мост с континенталната част.

В определения географски район преобладава мек средиземноморски климат с малко количество на валежите и с над 2 500 часа слънчево греене годишно. Мекият средиземноморски климат води до сухо и горещо лято и мека и влажна зима.

Идеалното географско местоположение на остров Паг и неговите солници в близост до планината Велебит пораждат постоянен и бърз естествен обмен на въздуха в резултат на духащите ветрове — мистрал (северозападен вятър, който духа през деня) и бурин (североизточен вятър, който духа рано вечерта и през нощта). Мистралът е хладен вятър, който се придружава от стабилно време и смекчава летните горещини, а буринът е слаб нощен вятър, който духа от сушата към морето.

Цялата обширна площ, върху която се намират солниците на Паг, както и голямата и плитка вдлъбнатина на залива Паг, обграждащ солниците, са покрити с плътна непропусклива глинесто-песъчлива почва, която е особено подходяща за производството на „Paška sol“.

Отличителните характеристики на „Paška sol“ произтичат и от човешките фактори. Специалните техники и ноу-хау на „водари“-те (както ги нарича местното население на остров Паг) по отношение на поддръжката на солните басейни и добива на солов разтвор са се предавали от поколение на поколение. На базата на дългогодишен опит „водари“-те знаят как да определят най-подходящия момент за събиране на солното цвете, без да нарушават равновесието на повърхността на концентрираната морска вода или на соловия разтвор, като се стремят да не създават вълни, които разкъсват кристализиралата „кора“ на повърхността на басейна, тоест кристалите на солното цвете. По този начин солното цвете не пада на дъното и не се похабява.

Специфична характеристика на продукта

Морската сол „Paška sol“ кристализира в басейни при контролирани условия във вакуумни изпарители; нейните специфични свойства произтичат единствено от начина на производство, който помага в нея да се запазят всички минерали и микроелементи, присъстващи във висококачествената морска вода. Морската сол „Paška sol“ е напълно бяла и има правилни кристали с кубична форма; тя може да съдържа кристали с различен гранулометричен състав и примеси от естествен произход; има бял цвят.

Солното цвете „Paška sol“ се състои от много дребни кристали с естествено бял до бледожълт цвят, които са резултат от естествената кристализация, настъпваща по морската повърхност в солните басейни при идеални условия (много слънчево и топло време, без вятър и без валежи). Събира се само тънкият горен слой от люспести кристали, като се използва традиционен ръчен инструмент — мрежа, състояща се от дървена дръжка, на чийто край е поставена рамка за събиране с прикрепена към нея неръждаема метална мрежа с много ситни отвори. Солното цвете се събира само в продължение на няколко часа, и то рано сутрин и късно вечер; след това се суши на слънце. Солното цвете „Paška sol“ е много крехко в сравнение с фината морска сол „Paška sol“; троши се лесно при стриване между пръстите. То има по-високо съдържание на естествен йод, калций, магнезий и калий.

В сравнение с другите изследвани видове морска сол съдържанието на тежки метали в „Paška sol“ е сто пъти по-ниско от разрешеното, а съдържанието на минерали е по-високо, отколкото в другите соли, произвеждани във вакуумни изпарители (научно изследване, Център за морски изследвания към института „Ruđer Bošković“, 2011 г., Kvaliteta mora u Paškom zaljevu [„Качеството на морската вода в залива Паг“]).

Първите писмени сведения за производството на „Paška sol“ датират много отдавна. Авторите Koludrović и Franić посочват, че за „Paška sol“ се споменава още през IX век: „Солта, необходима за храненето на хората и животните, започва да се търгува отрано, като дори в най-старите нотариални документи се съдържат сведения за покупки и продажби на „Paška sol“. (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [„Солта и морските солници“], 1954 г., Загреб). Usmiani, който е автор на книгата *„Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.“*, пише: „Венеция винаги е консумирала „Paška sol“, защото е бяла и чиста, като тази сол има голямо значение в целия търговско-финансов потенциал на областта, и особено на самия Паг“ (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine [„Солниците на Паг – производство и търговия от 1797 г. до 1813 г.“]*, 1984 г.). Както свидетелстват различни исторически документи, името „Paška sol“ се е използвало винаги, а продължава да се използва и днес в търговския и всекидневния език (Račun Solane Pag).

Причинно-следствена връзка между продукта и географския район

Елементите, създаващи микроклимата на географския район на остров Паг, благоприятното местоположение на солниците, специфичният метод на производство на морска сол и солно цвете, както и няколковековната традиция в производството на сол оказват влияние върху специфичното качество на крайния продукт — „Paška sol“.

Солниците или солните басейни са разположени в естествено плиткия залив на остров Паг, където морските течения са слаби. Дъното на залива е покрито с непропусклива глинесто-песъчлива почва, така че заедно с постоянните ветрове (мистрал и бурин), духащи през пролетните и летните месеци, са налице благоприятни условия за бързото изпаряване на морската вода в басейните и за производството на сол.

Морската вода на залива Паг е изключително чиста и добре филтрирана, тъй като дъното му е богато на черупкови организми, които са естествени пречиствители. Затова морската вода има много ниско съдържание на тежки метали — доста под средното за Средиземно море и много по-ниско от концентрациите, използвани за определяне на стандартите за качество на морската околна среда (научно изследване, Център за морски изследвания към института „Ruđer Bošković“, 2011 г., *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (Качеството на морската вода в залива Паг).

Специфичният метод на производство на „Paška sol“ се състои в това, че преди да бъде подложена на кристализация, концентрираната морска вода престоява известно време в събирателни басейни. Благодарение на това концентрираната морска вода не съдържа никакви органични или неорганични примеси, образувани от морските микроорганизми или донесени от ветровете и птиците — след престоя те се утаяват на дъното на басейна. Вследствие на този специфичен метод на производство, чрез контролираната кристализация на солта се получават чисти кристали без странични органични и неорганични примеси; те имат правилна структура с кубична форма (кристали с ненарушена структура), бели са на цвят и с концентриран солен негорчив вкус.

За специфичното качество на „Paška sol“ говори също фактът, че морската вода на залива Паг, от която се произвежда морската сол и солното цвете, попада в категорията на висококачествена морска вода и морска среда поради много ниското съдържание на тежки метали; на тази основа има проведени научни изследвания. Институтът по океанография и рибарство установи чрез научни изследвания, че съдържанието на тежки метали в морската вода на залива Паг е значително по-ниско от средното за Средиземно море. Затова „Paška sol“ има значително по-ниско съдържание на тежки метали и по-високо съдържание на минерали в сравнение с другите видове сол (научно изследване, Институт по океанография и рибарство — Сплит, 2009 г., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [„Качеството на морската вода в залива Паг“]).

Освен това човешките фактори също гарантират високото качество на крайния продукт, тъй като традицията в производството на морска сол и солно цвете „Paška sol“ се основава на уменията и дългогодишния опит в поддръжката на солните басейни и добива на солов разтвор за крайния продукт „Paška sol“.

Позоваване на електронния адрес (URL) на публикуваната спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%202025.pdf