C/2025/6455

4.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6455)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Paška sol“

Referenční číslo EU: PDO-HR-02178-AM01 – 3. září 2025

1. **Název produktu**

„Paška sol“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Chorvatsko

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název (názvy)

Ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybářství

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna specifikace produktu nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení ani změnu používání tohoto názvu. Neexistuje žádné riziko narušení souvislosti s vymezenou zeměpisnou oblastí produkce a změna neznamená ani žádná další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválených standardních změn**

Položka

1. Standardní změna bodu 2.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 1

Tato změna se týká nadpisu bodu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nadpis „Paška sol – jemná mořská sůl“

se nahrazuje tímto:

„Paška sol – mořská sůl“.

Popis: Slovo „jemná“ bylo z nadpisu vypuštěno.

Odůvodnění: Nadpis byl upraven v souladu se změnami týkajícími se odstranění předepsané velikosti zrn soli. Tato změna byla provedena z důvodu odstranění omezení týkajících se velikosti zrn soli, aby se popis Paška sol mohl vztahovat na sůl vyprodukovanou průmyslovými i tradičními metodami. Tato úprava terminologie použité v popisu produktu nemá vliv na jakost, původ nebo pravost produktu.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

2. Standardní změna bodu 2.1.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 2

Tato změna se týká obecné definice produktu.

Znění bodu 2.1.1:

„Jemná mořská sůl ‚Paška sol‘ se získává z mořské vody Pažského zálivu na ostrově Pag. Vyrábí se odpařováním koncentrované mořské vody v odpařovacích nádržích, kde krystalizací v uzavřeném systému vzniká mořská sůl.“

se nahrazuje tímto:

„Mořská sůl ‚Paška sol‘ se získává z mořské vody Pažského zálivu na ostrově Pag. Vyrábí se odpařováním koncentrované mořské vody v odpařovacích nádržích, kde krystalizací v uzavřeném systému vzniká mořská sůl.“

Popis: Tato změna začleňuje další způsob krystalizace mořské vody, a to v solných nádržích.

Odůvodnění: Zavedení klasické, tj. tradiční metody produkce umožňuje, aby „Paška sol“ měla hrubší zrna, než jaká byla dosud předepsána. To nic nemění na její vlastní jakosti ani na pravosti produktu; naopak se tím rozšiřuje škála způsobů, jak ji lze získat, což umožňuje větší flexibilitu a zachování tradičních metod.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

3. Standardní změna bodu 2.1.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 3

Tato změna se týká popisu konečného produktu.

Text a tabulka v bodě 2.1.2:

„Jemná mořská sůl ‚Paška sol‘ má podobu malých, pravidelných krystalů ve tvaru kostky, které mají bílou barvu a obsahují minerály a stopové prvky (příloha 1.1 Analytické zprávy). Většina krystalů má velikost až 1 mm, takže více než 98 % všech krystalů lze prosít sítem o velikosti ok 1,3 mm. Má koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 98,0
Obsah vody (%)	< 0,40
Hořčík (%)	0,02 – 0,20
Vápník (%)	0,01 – 0,10
Draslík (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Rtuť (mg/kg)	< 0,10
Velikost zrn	Zbytek na sítu s oky o průměru 1,3 mm je méně než 2 %.“

se nahrazuje tímto:

„Mořská sůl ‚Paška sol‘ má podobu pravidelných krystalů ve tvaru kostky, které mají bílou barvu a obsahují minerály a stopové prvky (příloha 1.1 Analytické zprávy). Má koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 97,0
Obsah vody (%)	< 5,0
Hořčík (%)	> 0,02
Vápník (%)	> 0,01
Draslík (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Rtuť (mg/kg)	< 0,10“

Popis: tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemná“ před slovem „mořská“ a slova „malých“ před slovem „krystalů“. Rovněž byla vypuštěna věta „Většina krystalů má velikost až 1 mm, takže více než 98 % všech krystalů lze prosít sítem o velikosti ok 1,3 mm.“ Tato změna zahrnovala provedení změn hodnot následujících parametrů v tabulce: „Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)“, „Obsah vody (%)“, „Hořčík (%)“ a „Vápník (%)“ a byl zrušen parametr „Velikost zrn“.

Odůvodnění: Tato změna byla provedena s cílem odstranit omezení týkající se velikosti zrn produktu. To umožňuje zaujmout jednotný přístup k definici produktu bez ohledu na použitou metodu krystalizace, ať už průmyslovou (zahrnující použití krystalizátoru), nebo tradiční (zahrnující sběr krystalů z nádrže). Změny jsou výhradně terminologické povahy a nemají vliv na vnitřní vlastnosti produktu ani na jeho pravost z hlediska zeměpisného a tradičního původu; naopak umožňují větší flexibilitu a zachování různých metod produkce v rámci téhož chráněného označení. Změny limitů výše uvedených parametrů v tabulce byly způsobeny skutečností, že hodnoty minerálů hořčíku, draslíku a vápníku naměřené v předchozím období byly někdy vyšší než hodnoty předepsané ve specifikaci; to je ve skutečnosti žádoucí, protože zvýšený podíl těchto minerálů má za následek nižší podíl chloridu sodného, aniž by to jakkoli poškodilo organoleptické vlastnosti soli.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

4. Standardní změna bodu 2.2.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 4

Tato změna se týká obecné definice produktu.

Znění bodu 2.2.1:

„Solný květ ‚Paška sol' je produktem počáteční fáze výroby jemné mořské soli, vzniká tedy během produkce koncentrované mořské vody."

se nahrazuje tímto:

„Solný květ ‚Paška sol' je produktem počáteční fáze výroby mořské soli, vzniká tedy během produkce koncentrované mořské vody."

Popis: Změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena s ohledem na odstranění omezení týkajících se velikosti zrn soli v důsledku zahrnutí klasické (tj. tradiční) metody produkce.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

5. Standardní změna bodu 2.2.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 5

Tato změna se týká popisu konečného produktu.

Text v tabulce v bodě 2.2.2:

„Solný květ ‚Paška sol' má ve svém složení vyšší podíl minerálů. Má mírně nasládlou chuť a křupavou a velmi křehkou konzistenci. Je bílý až světle žlutý z důvodu vysoké koncentrace minerálů. Má charakteristickou chuť, je méně slaný než kuchyňská sůl a obsahuje více přírodních minerálů (hořčík, vápník, draslík, jod). Solný květ ‚Paška sol' má hrubší zrna než jemná mořská sůl ‚Paška sol'. Jeho krystaly mají tvar vloček a lze je snadno rozdrolit mezi prsty (příloha 1.2 Analytické zprávy).

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 97,0
Obsah vody (%)	< 2,00
Hořčík (%)	> 0,07
Vápník (%)	0,02 – 0,20
Draslík (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Rtuť (mg/kg)	< 0,10"

se nahrazuje tímto:

„Květ soli ‚Paška sol' má ve svém složení vyšší podíl minerálů. Má mírně nasládlou chuť a křupavou a velmi křehkou konzistenci. Je bílý až světle žlutý z důvodu vysoké koncentrace minerálů. Má charakteristickou chuť, je méně slaný než kuchyňská sůl a obsahuje více přírodních minerálů (hořčík, vápník, draslík, jod). Jeho krystaly mají tvar vloček a lze je snadno rozdrolit mezi prsty. (Příloha 1.2 Analytické zprávy).

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 92,0
Obsah vody (%)	< 7,00
Hořčík (%)	> 0,07
Vápník (%)	> 0,02
Draslík (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Rtuť (mg/kg)	< 0,10“

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění části věty „Solný květ „Paška sol“ má hrubší zrna než jemná mořská sůl „Paška sol.“ Zbytek věty za čárkou [sic] byl připojen za předchozí větu, na jejímž konci byla vypuštěna tečka a přidána čárka [sic]. Tato změna zahrnovala změny hodnot následujících parametrů v tabulce: „Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)“, „Obsah vody (%)“ a „Vápník (%)“.

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli. Změny limitů výše uvedených parametrů v tabulce byly způsobeny skutečností, že hodnoty minerálů hořčíku, draslíku a vápníku naměřené v předchozím období byly někdy vyšší než hodnoty předepsané ve specifikaci; to je ve skutečnosti žádoucí, protože zvýšený podíl těchto minerálů má za následek nižší podíl chloridu sodného, aniž by to jakkoli poškodilo organoleptické vlastnosti soli. Ukázalo se, že v důsledku klimatických změn již nestačí sušit solný květ po určitou část dne na slunci, aby bylo dosaženo potřebného obsahu vody. Z tohoto důvodu byl obsah vody nyní zvýšen; to však nemá vliv na organoleptické vlastnosti solného květu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

6. Standardní změna bodu 4 specifikace produktu

Popis

Změna č. 6

Tato změna se týká dokladu o původu.

Text v bodě 4:

„Na základě usnesení Ministerstva hospodářství o využívání nerostných surovin má Solana Pag výhradní povolení využívat mořskou vodu z Pažského zálivu k výrobě jemné mořské soli a solného květu ‚Paška sol'. Slaná voda z Pažského zálivu je jedinou surovinou používanou k výrobě ‚Paška sol'.“

se nahrazuje tímto:

„Na základě rozhodnutí Ministerstva hospodářství o těžbě nerostných surovin má Solana Pag výhradní oprávnění využívat mořskou vodu z Pažského zálivu k výrobě mořské soli a solného květu ‚Paška sol'. Slaná voda z Pažského zálivu je jedinou surovinou používanou k výrobě ‚Paška sol'."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

7. Standardní změna bodu 4 specifikace produktu

Popis

Změna č. 7

Tato změna se týká dokladu o původu.

Text v bodě 4:

„Dokument ‚Provozní údaje o průmyslové krystalizaci' (příloha 4c) obsahuje informace o koncentraci matečného louhu, tlaku a teplotě ve vakuových odparkách, množství vyrobené jemné mořské soli ‚Paška sol', teplotě v sušicí komoře, obsahu vlhkosti soli a dalších parametrech, které slouží ke kontrole, zda zařízení pracuje v souladu s danými parametry. Je rovněž uchováván soupis veškerého množství balené ‚Paška sol' (příloha 4e)."

se nahrazuje tímto:

„Dokument ‚Provozní údaje o průmyslové krystalizaci' (příloha 4c) obsahuje informace o koncentraci matečného louhu, tlaku a teplotě ve vakuových odparkách, množství vyrobené mořské soli ‚Paška sol', teplotě v sušicí komoře, obsahu vlhkosti soli a dalších parametrech, které slouží ke kontrole, zda zařízení pracuje v souladu s danými parametry. Je rovněž uchováván soupis veškerého množství balené ‚Paška sol' (příloha 4e)."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

8. Standardní změna bodu 5.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 8

Tato změna se týká názvu.

Text v bodě 5.1:

„Metoda produkce jemné mořské soli ‚Paška sol'"

se nahrazuje tímto:

„Metoda produkce mořské soli ‚Paška sol'"

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

9. Standardní změna bodu 5.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 9

Tato změna se týká metody produkce mořské soli „Paška sol“.

Text v bodě 5.1:

„V první části procesu produkce ‚Paška sol‘ mořská voda z Pažského zálivu nepřetržitě natéká do systému mělkých a uzavřených odpařovacích nádrží a v salinách ostrova Pagu je vystavena účinkům slunce a větru. Ve druhé části se nasycená mořská voda přivádí do vakuového odpařovacího zařízení, kde za kontrolovaných podmínek probíhá krystalizace jemné mořské soli ‚Paška sol‘ z koncentrované mořské vody (příloha 4 Vývojový diagram produkce soli).“

se nahrazuje tímto:

„V první části procesu produkce ‚Paška sol‘ mořská voda z Pažského zálivu nepřetržitě natéká do systému mělkých a uzavřených odpařovacích nádrží a v salinách ostrova Pagu je vystavena účinkům slunce a větru. Ve druhé části se nasycená mořská voda přivádí do vakuového odpařovacího zařízení, kde za kontrolovaných podmínek probíhá krystalizace mořské soli ‚Paška sol‘ z koncentrované mořské vody (příloha 4 Schéma produkce soli).“

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné“ před slovem „mořské“.

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

10. Standardní změna bodu 5.1.1 specifikace produktu

Popis

Změna č. 10

Tato změna se týká produkce koncentrované mořské vody (solanky).

Znění bodu 5.1.1:

„Vysoce koncentrovaná nebo koncentrovaná mořská voda (solanka) se shromažďuje v akumulačních nádržích, odkud se v závislosti na požadavcích s ohledem na potřeby produkce přečerpává do cisteren vakuového odpařovacího zařízení.“

se nahrazuje tímto:

„Vysoce koncentrovaná nebo nasycená mořská voda (solanka) se shromažďuje v akumulačních nádržích.“

Popis: Tato změna spočívá ve vypuštění čárky a části věty následující za čárkou a nahrazení čárky tečkou.

Odůvodnění: Text je zbytečný, protože nasycenou mořskou vodu lze z akumulačních nádrží přečerpat buď do krystalizačních nádrží, nebo do vakuového odpařovacího zařízení.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

11. Standardní změna bodu 5.1.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 11

Tato změna se týká krystalizace soli ve vakuových odparkách.

Znění bodu 5.1.2:

„Produkce jemné mořské soli ‚Paška sol' v závodě začíná v okamžiku, kdy je v odpařovacích nádržích vyprodukováno dostatečné množství nasycené mořské vody, což se nejčastěji časově kryje se začátkem léta (červen a červenec), a trvá do doby, než nastanou podmínky pro ukončení práce (sklad je plný, veškerá nasycená mořská voda je spotřebována atd.)."

se nahrazuje tímto:

„Produkce mořské soli ‚Paška sol' v závodě začíná v okamžiku, kdy je v odpařovacích nádržích vyprodukováno dostatečné množství nasycené mořské vody, což se nejčastěji časově kryje se začátkem léta (červen a červenec), a trvá do doby, než nastanou podmínky pro ukončení práce (sklad je plný, veškerá nasycená mořská voda je spotřebována atd.)."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

12. Standardní změna bodu 5.1.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 12

Tato změna se týká krystalizace soli ve vakuových odparkách.

Znění bodu 5.1.2:

„Hotový produkt, jemná mořská sůl ‚Paška sol', se získává následným prosíváním."

se nahrazuje tímto:

„Hotový produkt, mořská sůl ‚Paška sol', se získává následným prosíváním."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

13. Standardní změna bodu 5.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 13

Tato změna se týká metody produkce solného květu „Paška sol".

Text v bodě 5.2:

„Solný květ se sklízí z plochy přibližně 1 000 m^2.“

se zrušuje.

Popis: Tato změna spočívala ve zrušení výše uvedené věty.

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu s potřebami produkce. Zkušenosti ukázaly, že není nutné zmenšovat oblast produkce solného květu na určitý počet metrů čtverečních, protože produkce závisí na poptávce a k dispozici je dostatečná plocha, která uspokojí tyto a další potřeby.

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

14. Standardní změna bodu 5.3 specifikace produktu

Popis

Změna č. 14

Tato změna se týká krystalizace mořské soli v nádržích.

Za bod 5.2 se doplňuje bod 5.3. Krystalizace mořské soli v nádržích

„Mořská voda z Pažského zálivu nepřetržitě natéká do systému mělkých a uzavřených odpařovacích nádrží. Vlivem slunce a větru dochází k postupnému odpařování vody a po dosažení potřebné míry nasycení začne v nádržích krystalizovat sůl. Po vytvoření dostatečné vrstvy krystalů se sůl sklízí, a to ručně nebo pomocí stroje. Výsledkem ruční sklizně je nerafinovaná mořská sůl, která se jako taková suší na slunci a skladuje v pytlích, ze kterých se pak ručně balí. Strojní sklizeň se provádí pomocí stroje a sůl se uskladní na hromadách, kde čeká na další zpracování. Po vysušení se sůl propláchne proudem nasycené mořské vody, odstředí, vysuší, prosévá a balí do obalů. Vzhledem k povaze procesu jsou krystaly zpočátku hrubšího zrna, a proto se v případě potřeby rozemelou, aby se dosáhlo požadované velikosti.“

Popis: Tato změna spočívala v doplnění nového bodu 5.3.

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnami souvisejícími se zavedením nového postupu pro produkci mořské soli. Bod 5.3. byl doplněn za účelem popisu klasické nebo tradiční metody produkce mořské soli, který zahrnuje sběr soli z nádrží. Technologie produkce mořské soli klasickou nebo tradiční metodou se ukázala jako energeticky účinnější a zároveň dosahuje stejné, nebo dokonce lepší jakosti soli. Umožňuje lepší a účinnější produkci se znatelně menší stopou CO_2 (v případě salin na ostrově Pag je to v průměru o 1 000 t CO_2 ročně méně).

☐ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

15. Standardní změna bodu 6.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 15

Tato změna se týká podrobností o jakosti produktu.

Text v bodě 6.2:

„Jemná mořská sůl ‚Paška sol‘ rovněž vyniká svými fyzikálními vlastnostmi – velikostí zrn a tvarem krystalů – chemickými vlastnostmi – nižší koncentrací těžkých kovů a organoleptickými vlastnostmi – a také barvou a chutí bez hořkých tónů.“

se nahrazuje tímto:

„Mořská sůl ‚Paška sol' rovněž vyniká svými fyzikálními vlastnostmi – tvarem krystalů – chemickými vlastnostmi – nižší koncentrací těžkých kovů – a organoleptickými vlastnostmi a také barvou a chutí bez hořkých tónů."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemná" před slovem „mořská" a slov „velikostí zrn" před slovem „a".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

16. Standardní změna bodu 6.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 16

Tato změna se týká podrobností o jakosti produktu.

Text v bodě 6.2:

„Mořská sůl získaná tradičním způsobem (krystalizace v nádržích) se musí rozemlít, přičemž výsledná sůl má nestejnoměrně velká zrna a může obsahovat nečistoty. Tento druh soli má nažloutlou barvu."

se nahrazuje tímto:

„Mořská sůl získaná tradičním způsobem (krystalizace v nádržích) má nestejnoměrně velká zrna a může obsahovat cizí látky přírodního původu."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění části věty „se musí rozemlít, přičemž výsledná sůl" před slovem „nerovnoměrnou" a před slovo „nestejnoměrnou" bylo doplněno slovo „nerovnoměrnou". Věta „Tento druh soli má nažloutlou barvu" se zrušuje.

Odůvodnění: Tato změna je v souladu se změnami týkajícími se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli. To nic nemění na její vlastní jakosti ani na pravosti produktu; naopak se tím rozšiřuje škála způsobů, jak ji lze získat, což umožňuje větší flexibilitu a zachování tradičních metod. Vzhledem k tomu, že sůl získaná průmyslovou krystalizací a sůl získaná z nádrží se vztahují ke stejnému původnímu produktu, byly změny tohoto bodu provedeny především za účelem sjednocení terminologie a odstranění omezení, která byla dříve spojena výhradně s jednou velikostí zrn a velikostí krystalu. Zkušenosti ukázaly, že mořská sůl získaná tradiční metodou ze salin na ostrově Pag má spíše bílou než nažloutlou barvu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

17. Standardní změna bodu 6.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 17

Tato změna se týká podrobností o jakosti produktu.

Text v bodě 6.2:

„Jemná mořská sůl ‚Paška sol' krystalizuje za řízených podmínek ve vakuových odparkách a neprochází procesem mletí. Její specifické vlastnosti vyplývají spíše z metody produkce, díky které si sůl uchovává všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě."

se nahrazuje tímto:

„Mořská sůl ‚Paška sol' krystalizuje za řízených podmínek ve vakuových odparkách a neprochází procesem mletí. Její specifické vlastnosti vyplývají spíše z metody produkce, díky které si sůl uchovává všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

18. Standardní změna bodu 6.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 18

Tato změna se týká podrobností o jakosti produktu.

Text v bodě 6.2:

„Specifičnost jemné mořské soli ‚Paška sol' je dána právě způsobem její produkce, která umožňuje, aby si sůl uchovala všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě, a aby její krystaly měly pravidelný tvar kostky a zrna velikost 1,3 mm, aniž by musela procházet procesem mletí. Má bílou barvu a koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů."

se nahrazuje tímto:

„Specifičnost mořské soli ‚Paška sol' je dána právě způsobem její produkce, která umožňuje, aby si sůl uchovala všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě, a aby její krystaly měly pravidelný tvar kostky. Má bílou barvu a koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské" a části věty „a zrna velikost 1,3 mm, aniž by musela procházet procesem mletí".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli. Cílem této změny je odstranit dosavadní omezení, které se týkalo výhradně jemnozrnného produktu, a umožnit, aby se označení chráněného produktu „Paška sol" vztahovalo i na mořskou sůl sbíranou tradičním způsobem, tedy s krystaly hrubšího zrna, než bylo dosud předepsáno. Tato změna je terminologické povahy a nemá vliv na základní vlastnosti produktu; naopak umožňuje širší uznávání různých metod produkce při získávání produktu v souladu s tradicí a zeměpisným původem.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

19. Standardní změna bodu 6.2 specifikace produktu

Popis

Změna č. 19

Tato změna se týká podrobností o jakosti produktu.

Text v bodě 6.2:

„Solný květ ‚Paška sol' je ve srovnání s jemnou mořskou solí ‚Paška sol' velmi křehký. Lze jej snadno rozdrolit mezi prsty a má hrubší zrna. Obsahuje vyšší množství přírodního jodu, vápníku, hořčíku a draslíku."

se nahrazuje tímto:

„Solný květ ‚Paška sol' je ve srovnání s mořskou solí ‚Paška sol' velmi křehký. Lze jej snadno rozdrolit mezi prsty. Obsahuje vyšší množství přírodního jodu, vápníku, hořčíku a draslíku."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské" a části věty „a má hrubší zrna".

Odůvodnění: Tato změna je v souladu se změnami týkajícími se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli. V důsledku této změny není třeba provádět srovnání na základě tohoto parametru.

Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

20. Standardní změna bodu 6.3 specifikace produktu

Popis

Změna č. 20

Tato změna se týká příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a produktem.

Text v bodě 6.3:

„Specifičnost metody produkce jemné mořské soli ‚Paška sol' spočívá ve skutečnosti, že nasycená mořská voda před tím, než je proveden řízený proces krystalizace ve vakuových odparkách, určitou dobu odpočívá v akumulačních nádržích."

se nahrazuje tímto:

„Specifičnost metody Produkce mořské soli ‚Paška sol' spočívá ve skutečnosti, že nasycená mořská voda určitou dobu odpočívá v akumulačních nádržích."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské" a části věty „před tím, než je proveden řízený proces krystalizace ve vakuových odparkách,".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli. To umožňuje zaujmout jednotný přístup k definici produktu bez ohledu na použitou metodu krystalizace, ať už průmyslovou (zahrnující použití krystalizátoru), nebo tradiční (zahrnující sběr krystalů z nádrže). Tyto změny jsou terminologické povahy a nemají vliv na vnitřní vlastnosti produktu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

21. Standardní změna bodu 6.3 specifikace produktu

Popis

Změna č. 21

Tato změna se týká příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a produktem.

Text v bodě 6.3:

„Výsledkem této metody produkce je, že řízenou krystalizací soli vznikají čisté krystaly bez jakýchkoli cizorodých látek ať již organického či anorganického původu. Krystaly mají pravidelnou strukturu tvaru kostky (nerozpadají se) a mají koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů. Stojí za to připomenout, že tvar krystalů soli vyplývá výhradně z krystalizace soli z koncentrované mořské vody, což znamená, že ‚Paška sol' není mletá nebo rafinovaná sůl."

se nahrazuje tímto:

„Výsledkem této metody produkce je, že řízenou krystalizací soli vznikají čisté krystaly bez jakýchkoli cizorodých látek ať již organického či anorganického původu. Krystaly mají pravidelnou strukturu tvaru kostky a mají koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů. Stojí za to připomenout, že tvar krystalů soli vyplývá výhradně z krystalizace soli z koncentrované mořské vody, což znamená, že ‚Paška sol' není rafinovaná sůl."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slov „mletá nebo".

Odůvodnění: Tato změna je v souladu se změnami týkajícími se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli, protože pro účely mletí bude zapotřebí hrubších zrn, aby se dosáhlo zrn jemnějších. Tím nejsou dotčeny ani vnitřní vlastnosti produktu, ani jeho pravost z hlediska zeměpisného a tradičního původu; naopak se tím umožňuje větší flexibilita a zachování různých metod produkce v rámci téhož chráněného označení.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

22. Standardní změna bodu 6.3 specifikace produktu

Popis

Změna č. 22

Tato změna se týká příčinné souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a produktem.

Text v bodě 6.3:

„Mořská voda v Pažském zálivu, z níž se vyrábí jemná mořská sůl a solný květ, a její mořské prostředí mají vysokou kvalitu díky nízkým hodnotám těžkých kovů, které jsou výrazně nižší než průměr Středozemního moře a mnohem nižší než průměrné koncentrace používané pro stanovení norem kvality mořského prostředí (příloha 2.1 Vědecká studie, Institut pro oceánografii a rybolov, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kvalita mořské vody v Pažském zálivu)). Proto má rovněž ‚Paška sol' výrazně nižší obsah těžkých kovů a vyšší obsah minerálních látek než jiné druhy soli."

se nahrazuje tímto:

„Mořská voda v Pažském zálivu, z níž se vyrábí mořská sůl a solný květ, a její mořské prostředí mají vysokou kvalitu díky nízkým hodnotám těžkých kovů, které jsou výrazně nižší než průměr Středozemního moře a mnohem nižší než průměrné koncentrace používané pro stanovení norem kvality mořského prostředí (příloha 2.1 Vědecká studie, Institut pro oceánografii a rybolov, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kvalita mořské vody v Pažském zálivu)). Proto má rovněž ‚Paška sol' výrazně nižší obsah těžkých kovů a vyšší obsah minerálních látek než jiné druhy soli."

Popis: Tato změna spočívala ve vypuštění slova „jemné" před slovem „mořské".

Odůvodnění: Tato změna byla provedena v souladu se změnou týkající se odstranění omezení ohledně velikosti zrn soli.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Paška sol"

Referenční číslo EU: PDO-HR-02178-AM01 – 3. září 2025

1. **Název (názvy)**

„Paška sol"

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Chorvatsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

2501 – Sůl (včetně stolní soli a denaturované soli) a čistý chlorid sodný, též ve vodném roztoku nebo obsahující prostředek proti spékání nebo prostředek pro dobrou tekutost; Mořská voda

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Paška sol“ je mořská sůl získaná z mořské vody Pažského zálivu, která nepřetržitě natéká do systému odpařovacích nádrží a v salinách ostrova Pagu postupně krystalizuje. Má podobu pravidelných krystalů ve tvaru kostky, které mají bílou barvu a obsahují minerály a stopové prvky. Má koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 97,0
Obsah vody (%)	< 0,40
Hořčík (%)	> 0,02
Vápník (%)	> 0,01
Draslík (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,2
Rtuť (mg/kg)	< 0,1

Solný květ „Paška sol“ je produktem počáteční fáze produkce jemné mořské soli, vzniká tedy během produkce koncentrované mořské vody. Má mírně nasládlou chuť a křupavou a velmi křehkou konzistenci. Je bílý až světle žlutý z důvodu vysoké koncentrace minerálů. Má charakteristickou chuť, je méně slaný než kuchyňská sůl a obsahuje více přírodních minerálů (hořčík, vápník, draslík, jod). Jeho krystaly mají tvar vloček a lze je snadno rozdrolit mezi prsty.

Složení:

Podíl chloridu sodného v celkové sušině (%)	> 96,0
Obsah vody (%)	< 3,00
Hořčík (%)	> 0,07
Vápník (%)	> 0,02
Draslík (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25

Olovo (mg/kg)	< 0,3
Rtuť (mg/kg)	< 0,1

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci produktu „Paška sol“ od použití nádrží salin po zpracování soli (produkce koncentrované mořské vody, krystalizace, sušení a prosévání) musejí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

„Paška sol“ se vyrábí v salinách ostrova Pagu v Pažském zálivu, který je na všech stranách obklopen pevnou zemí ostrova. Pažský záliv je spojen s vodami Velebitského průlivu Pažskou úžinou. Pažské saliny se nachází 3 km od města Pag a leží uvnitř správních hranic okresu Zadar.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Specifické vlastnosti produktu „Paška sol“ souvisejí s klimatickými podmínkami vymezené zeměpisné oblasti a se skutečností, že saliny ostrova Pagu leží v izolované lokalitě daleko od těžkého průmyslu a zemědělské činnosti.

Celá oblast ostrova Pagu je zvláštní především proto, že se jedná o ostrov a saliny se nacházejí v obzvláště specifickém prostředí Pažského zálivu, který je ze všech stran obklopen pevnou zemí ostrova. Kromě toho je přeprava soli vyrobené na ostrově poměrně snadná, protože ostrov Pag spojuje s pevninou most.

Ve vymezené zeměpisné oblasti převládá mírné středomořské podnebí s nízkými srážkami a více než 2 500 hodinami slunečního svitu za rok. Mírné středomořské podnebí se vyznačuje suchými, horkými léty a mírnými, vlhkými zimami.

Ideální zeměpisná poloha ostrova Pag a jeho salin v blízkosti Velebitského pohoří vyvolává neustálou a rychlou výměnou vzduchu v důsledku přirozeného proudění větru mistrál (severozápadní vítr, který vane ve dne) a burin (severovýchodní vítr, který vane k večeru a v noci). Mistrál je chladný vítr doprovázený stabilním počasím, který zmírňuje parná letní horka, zatímco burin je slabý noční vítr vanoucí z pevniny na moře.

Celou rozlehlou oblast, v níž se pažské saliny nacházejí, a dno velkého mělkého Pažského zálivu, který saliny obklopuje, pokrývá silná nepropustná půda, která je pro produkci „Paška sol“ obzvláště příznivá.

K jedinečnosti produktu „Paška sol“ přispívají také lidské faktory. Výrobci soli (místními nazýváni „vodari“) si zvláštní techniky a know-how, jak se udržují solné nádrže a získává solanka, předávají z generace na generaci. Díky mnohaletým zkušenostem „vodari“ vědí, jak určit nejlepší okamžik pro sklizeň solného květu, aniž by narušili rovnováhu na hladině nasycené mořské vody nebo solanky, a dávají pozor, aby nevznikaly vlny, které by zkrystalizovanou krustu na hladině nádrže nebo krystaly solného květu porušily. Zabrání tak tomu, aby se květ potopil na dno a zůstal nevyužit.

Specifičnost produktu

„Paška sol“ krystalizuje v nádržích nebo za kontrolovaných podmínek ve vakuových odparkách. Její specifické vlastnosti vyplývají výhradně z metody produkce, díky které si sůl uchovává všechny minerály a stopové prvky přítomné ve vysoce kvalitní mořské vodě. „Paška sol“ je zcela bílá a její krystaly mají pravidelný tvar kostky. Může obsahovat krystaly různé velikosti zrn a nečistoty přírodního původu. Má bílou barvu.

Solný květ „Paška sol“ je tvořen velmi malými krystaly, které mají přirozeně bílou až světle žlutou barvu díky přirozené krystalizaci na hladině moře v solných nádržích za ideálních podmínek (velmi slunečné a teplé počasí bez větru a srážek). Sklízí se pouze tenká vrchní vrstva vločkovitých krystalů nebo se sbírá tradičním ručním nářadím – síťkou, kterou tvoří dřevěná rukojeť připevněná k rámu lopaty pokrytému nerezavějícím kovovým pletivem s velmi malými oky. Solný květ se sklízí pouze v průběhu několika hodin brzy ráno a pozdě večer. Následně se suší na slunci. Solný květ „Paška sol“ je ve srovnání s mořskou solí velmi křehký. Lze jej snadno rozdrolit mezi prsty. Obsahuje vyšší množství přírodního jodu, vápníku, hořčíku a draslíku.

Ve srovnání s jinými mořskými solemi, které byly podrobeny výzkumu, je podíl těžkých kovů v produktu „Paška sol“ stokrát nižší, než jsou povolené limity, zatímco podíl minerálů je vyšší než u jiných solí vyráběných ve vakuových odparkách (vědecká studie, Centrum pro mořský výzkum Institutu Ruđera Boškoviće, 2011, „Kvalita moře v Pažském zálivu“).

První písemné záznamy o výrobě produktu „Paška sol“ sahají daleko do minulosti. Autoři Koludrović a Franić uvádí, že produkt „Paška sol“ byl zmíněn již v 9. století: „Se solí jako základní potravinou pro lidi i hospodářská zvířata se začalo obchodovat velmi brzy. Detaily o nákupu a prodeji produktu ‚Paška sol‘ jsou zaznamenány v nejstarších notářských listinách.“ (Koludrović, A., Franić., M., *Sol i morske solane*, Záhřeb, 1954). Usmiani, autor knihy *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813*., napsal: „Benátky odjakživa konzumovaly sůl ‚Paška sol‘, protože byla bílá a čistá, a byl jí přisuzován velký význam v celkovém obchodním a finančním potenciálu regionu, zejména pak samotného ostrova Pag“ (Usmiani, A. *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. Godine* (Pažské saliny – produkce a obchod v letech 1797 až 1813), 1984). Název „Paška sol“ se vždy používal, o čemž svědčí řada historických dokumentů, a dodnes se používá v obchodním i každodenním jazyce (Račun solane Pag).

Příčinná souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí

Prvky vytvářející mikroklima zeměpisné oblasti ostrova Pag, příznivé umístění salin, zvláštní metoda produkce mořské soli a solného květu a mnohasetletá tradice produkce soli ovlivňují specifickou jakost konečného produktu „Paška sol“.

Saliny nebo nádrže se nacházejí v přirozeně mělkém zálivu ostrova Pag, kde jsou slabé proudy. Dno zálivu pokrývá nepropustná půda a v jarních a letních měsících v této oblasti trvale vanou větry (mistrál a burin), díky čemuž jsou tu příznivé podmínky pro rychlé odpařování mořské vody v nádržích a získávání soli.

Mořská voda v Pažském zálivu je výjimečně čistá a dobře filtrovaná, protože na dně zálivu hojně žijí měkkýši a korýši, kteří vodu přirozeně čistí. Z tohoto důvodu má mořská voda velmi nízké hodnoty těžkých kovů, značně pod průměrem Středozemního moře a mnohem nižší než koncentrace použité pro stanovení norem kvality mořského prostředí (vědecká studie, Centrum pro mořský výzkum Institutu Ruđera Boškoviće, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (Kvalita moře v Pažském zálivu)).

Specifičnost metody produkce soli „Paška sol“ spočívá ve skutečnosti, že nasycená mořská voda před tím, než je provedena krystalizace, určitou dobu odpočívá v akumulačních nádržích. Nečistoty organického a anorganického původu, které vytvářejí mořské mikroorganismy či přináší vítr a ptáci, se tak usazují na dně nádrže a nevyskytují se v nasycené mořské vodě. Výsledkem této specifické metody produkce je, že řízenou krystalizací soli vznikají čisté krystaly bez jakýchkoli cizorodých látek ať již organického či anorganického původu. Krystaly mají pravidelnou strukturu tvaru kostky, jsou bílé a mají koncentrovanou slanou chuť bez hořkých tónů.

O specifické kvalitě „Paška sol“ svědčí i to, že mořská voda v Pažském zálivu Pag, z níž se vyrábí mořská sůl a solný květ, spadá do kategorie vysoce kvalitní mořské vody a mořského prostředí, protože má velmi nízké hodnoty těžkých kovů, a na tomto základě byly provedeny vědecké studie. Institut pro oceánografii a rybolov výzkumem zjistil, že hodnoty těžkých kovů v mořské vodě Pažského zálivu jsou výrazně nižší než průměrné hodnoty těžkých kovů ve Středozemním moři. V důsledku toho má rovněž produkt „Paška sol“ výrazně nižší koncentrace těžkých kovů a vyšší koncentrace minerálů než jiné druhy soli (vědecká studie, Institut pro oceánografii a rybolov, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kvalita mořské vody v Pažském zálivu)).

Kromě toho zajišťují vysokou kvalitu konečného produktu i lidští činitelé, neboť tradice výroby mořské soli a solného květu „Paška sol“ je založena na dovednostech a mnohaletých zkušenostech s udržováním solných nádrží a získáváním solanky pro konečný produkt „Paška sol“.

Odkaz na elektronickou adresu (URL) zveřejněné specifikace

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