C/2025/6455

4.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6455)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Paška sol«

EU-referencenr.: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Paška sol«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Kroatien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn(e)

Ministeriet for landbrug, skovbrug og fiskeri

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen af produktspecifikationen indebærer ikke en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller af anvendelsen af dette navn. Ændringen risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen til det afgrænsede geografiske produktionsområde og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

1. Standardændring af punkt 2.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 1

Denne ændring vedrører punktets overskrift.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Overskriften »»Paška sol« – fint havsalt«

er blevet erstattet med:

»»Paška sol« – havsalt«.

Beskrivelse: Ordet »fint« udgår fra overskriften.

Begrundelse: Overskriften er blevet ændret i overensstemmelse med de ændringer, der vedrører fjernelsen af en foreskrevet kornstørrelse for saltet. Denne ændring er foretaget, fordi restriktionerne for saltets kornstørrelse udgår for at gøre det muligt at beskrive »Paška sol« på en sådan måde, at det omfatter salt fremstillet med både industrielle og traditionelle metoder. Denne tilpasning af terminologien i produktbeskrivelsen berører ikke produktets kvalitet, oprindelse eller ægthed.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

2. Standardændring af punkt 2.1.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 2

Denne ændring vedrører den generelle definition af produktet.

Teksten i punkt 2.1.1:

»Det fine havsalt »Paška sol« udvindes af havvandet i Pagbugten på øen Pag. Det fremstilles ved at fordampe koncentreret havvand i inddampningsbassiner, hvor der produceres havsalt ved hjælp af krystallisation i et lukket system.«

er blevet erstattet med:

»Havsaltet »Paška sol« udvindes af havvandet i Pagbugten på øen Pag. Det fremstilles ved at fordampe koncentreret havvand i inddampningsbassiner, hvor der produceres havsalt ved hjælp af krystallisation i saltbassiner eller i et lukket system.«

Beskrivelse: Med denne ændring medtages der en yderligere metode til krystallisation af havvandet, nemlig i saltbassiner.

Begrundelse: Medtagelsen af den klassiske – dvs. traditionelle – produktionsmetode gør det muligt at give »Paška sol« en grovere kornstørrelse end den, der hidtil har været foreskrevet. Dette ændrer hverken produktets iboende kvalitet eller dets ægthed. Det udvider tværtimod mulighederne for, hvordan det kan fremstilles, hvilket giver større fleksibilitet og bevarer de traditionelle metoder.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

3. Standardændring af punkt 2.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 3

Denne ændring vedrører beskrivelsen af det færdige produkt.

Teksten og tabellen under punkt 2.1.2:

»Det fine havsalt »Paška sol« formes som små, regelmæssige, terningformede, hvide krystaller, som indeholder mineraler og sporstoffer (bilag 1.1. Analyserapporter). De fleste krystaller er op til 1 mm store, og derfor kan > 98 % af alle krystallerne passere igennem en sigte med en maskestørrelse på 1,3 mm. Det har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.

Sammensætning:

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 98,0
Vandindhold (%)	< 0,40
Magnesium (%)	0,02-0,20
Calcium (%)	0,01-0,10
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,20
Kviksølv (mg/kg)	< 0,10
Kornstørrelse	Restproduktet i en sigte med en diameter på 1,3 mm er < 2 %.«

er blevet erstattet med:

»Havsaltet »Paška sol« formes som regelmæssige, terningformede, hvide krystaller, som indeholder mineraler og sporstoffer (bilag 1.1. Analyserapporter). Det har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.

Sammensætning:

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 97,0
Vandindhold (%)	< 5,0
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,20
Kviksølv (mg/kg)	< 0,10«

Beskrivelse: Med denne ændring udgår ordet »fine« foran ordet »havsalt« og ordet »små« foran ordet »regelmæssige«. Ændringen betyder også, at sætningen »De fleste krystaller er op til 1 mm store, og derfor kan > 98 % af alle krystallerne passere igennem en sigte med en maskestørrelse på 1,3 mm« udgår. Denne ændring har medført ændringer af værdierne for følgende parametre i tabellen: »Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)«, »Vandindhold (%)«, »Magnesium (%)« og »Calcium (%)«. Desuden udgår parameteren »Kornstørrelse«.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget for at fjerne restriktionerne for produktets kornstørrelse. Dette muliggør en ensartet tilgang til definitionen af produktet, uanset hvilken krystalliseringsmetode der anvendes, hvad enten den er industriel (anvendelse af en krystallisator) eller traditionel (indsamling af krystaller fra et bassin). Ændringerne er udelukkende af terminologisk karakter og berører hverken produktets iboende egenskaber eller dets geografiske og traditionelle ægthed. De giver snarere mulighed for øget fleksibilitet og for at bevare de forskellige produktionsmetoder under den samme beskyttede betegnelse. Ændringerne af grænserne for ovennævnte parametre i tabellen skyldes, at værdierne for mineralerne magnesium, kalium og calcium målt i den foregående periode undertiden var højere end dem, der var foreskrevet i produktspecifikationen. Dette er faktisk ønskeligt, eftersom et større indhold af disse mineraler har resulteret i et lavere indhold af natriumchlorid, uden at det går ud over saltets organoleptiske egenskaber.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

4. Standardændring af punkt 2.2.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 4

Denne ændring vedrører den generelle definition af produktet.

Teksten i punkt 2.2.1:

»Saltblomsterne »Paška sol« er et produkt i startfasen af fremstillingen af fint havsalt, dvs. i produktionen af koncentreret havvand.«

er blevet erstattet med:

»Saltblomsterne »Paška sol« er et produkt i startfasen af fremstillingen af havsalt, dvs. i produktionen af koncentreret havvand.«

Beskrivelse: Ændringen består i, at ordet »fint« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget for at tage hensyn til fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse som følge af medtagelsen af den klassiske (dvs. traditionelle) produktionsmetode.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

5. Standardændring af punkt 2.2.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 5

Denne ændring vedrører beskrivelsen af det færdige produkt.

Teksten i tabellen under punkt 2.2.2:

»Saltblomsterne »Paška sol« har et højere indhold af mineraler i sin sammensætning. De har en let sødlig smag. Teksturen er knasende og meget sprød. På grund af det høje indhold af mineraler er farven hvid til lysegul. De har en karakteristisk smag, er mindre salte end køkkensalt og indeholder flere naturlige mineraler (magnesium, calcium, kalium, jod). Saltblomsterne »Paška sol« er grovere end det fine havsalt »Paška sol«. Krystallerne har samme form som flager, og de knuses let, når de gnides mellem fingerspidserne (bilag 1.2. Analyserapporter).

Sammensætning:

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 97,0
Vandindhold (%)	< 2,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	0,02-0,20
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,30
Kviksølv (mg/kg)	< 0,10«

er blevet erstattet med:

»Saltblomsterne »Paška sol« har et højere indhold af mineraler i sin sammensætning. De har en let sødlig smag. Teksturen er knasende og meget sprød. På grund af det høje indhold af mineraler er farven hvid til lysegul. De har en karakteristisk smag, er mindre salte end køkkensalt og indeholder flere naturlige mineraler (magnesium, calcium, kalium, jod). Krystallerne har samme form som flager, og de knuses let, når de gnides mellem fingerspidserne (bilag 1.2. Analyserapporter).

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 92,0
Vandindhold (%)	< 7,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,30
Kviksølv (mg/kg)	< 0,10«

Beskrivelse: Med denne ændring udgår ordene »Saltblomsterne »Paška sol« er grovere end det fine havsalt »Paška sol««, og resten af sætningen efter kommaet [sic] er føjet til den foregående sætning, hvor punktummet er slettet, og et komma er tilføjet [sic]. Denne ændring indebar ændringer af værdierne for følgende parametre i tabellen: »Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)«, »Vandindhold (%)« og »Calcium (%)«.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse. Ændringerne af grænserne for ovennævnte parametre i tabellen skyldes, at værdierne for mineralerne magnesium, kalium og calcium målt i den foregående periode undertiden var højere end dem, der var foreskrevet i produktspecifikationen. Dette er faktisk ønskeligt, eftersom et større indhold af disse mineraler har resulteret i et lavere indhold af natriumchlorid, uden at det går ud over saltets organoleptiske egenskaber. Det har vist sig, at det på grund af klimaændringer ikke længere er tilstrækkeligt at tørre saltblomsterne i solen i en vis del af dagen for at opnå det nødvendige vandindhold. Derfor er vandindholdet nu blevet sat op. Dette berører dog ikke saltblomsternes organoleptiske egenskaber.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

6. Standardændring af punkt 4 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 6

Denne ændring vedrører beviset for oprindelse.

Teksten i punkt 4:

»I henhold til økonomiministeriets bekendtgørelse om udvinding af mineralske råstoffer har Solana Pag eneret til at udnytte havvandet fra Pagbugten til produktion af det fine havsalt og saltblomsterne »Paška sol«. Saltvand fra Pagbugten er den eneste råvare, der anvendes til produktion af »Paška sol«.«

er blevet erstattet med:

»I henhold til økonomiministeriets bekendtgørelse om udvinding af mineralske råstoffer har Solana Pag eneret til at udnytte havvandet fra Pagbugten til produktion af havsaltet og saltblomsterne »Paška sol«. Saltvand fra Pagbugten er den eneste råvare, der anvendes til produktion af »Paška sol«.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

7. Standardændring af punkt 4 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 7

Denne ændring vedrører beviset for oprindelse.

Teksten i punkt 4:

»Filen »Operationelle data om industriel krystallisation« (bilag 4c) indeholder oplysninger om moderludens koncentration, tryk og temperatur i vakuumfordamperne, mængden af produceret fint havsalt »Paška sol«, temperaturen i tørrerummet, saltets vandindhold og andre parametre, der anvendes til at kontrollere, at udstyret fungerer i overensstemmelse med de angivne parametre. Der føres også en fortegnelse over alle mængder af emballeret »Paška sol« (bilag 4e).«

er blevet erstattet med:

»Filen »Operationelle data om industriel krystallisation« (bilag 4c) indeholder oplysninger om moderludens koncentration, tryk og temperatur i vakuumfordamperne, mængden af produceret havsalt »Paška sol«, temperaturen i tørrerummet, saltets vandindhold og andre parametre, der anvendes til at kontrollere, at udstyret fungerer i overensstemmelse med de angivne parametre. Der føres også en fortegnelse over alle mængder af emballeret »Paška sol« (bilag 4e).«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fint« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

8. Standardændring af punkt 5.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 8

Denne ændring vedrører overskriften.

Teksten i punkt 5.1:

»Fremstillingsmetode for det fine havsalt »Paška sol««

er blevet erstattet med:

»Fremstillingsmetode for havsaltet »Paška sol««

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

9. Standardændring af punkt 5.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 9

Denne ændring vedrører fremstillingsmetoden for havsaltet »Paška sol«.

Teksten i punkt 5.1:

»I den første del af processen med at fremstille »Paška sol« strømmer havvand fra Pagbugten kontinuerligt ind i et system af lavvandede og lukkede inddampningsbassiner og udsættes for solens og vindens påvirkning i Pags saltpander. I anden del af processen indføres der mættet havvand i vakuumfordampningsudstyret, hvor krystallisationen af det fine havsalt »Paška sol« ud fra koncentreret havvand finder sted under kontrollerede forhold (bilag 4. Flowdiagram over saltproduktionen).«

er blevet erstattet med:

»I den første del af processen med at fremstille »Paška sol« strømmer havvand fra Pagbugten kontinuerligt ind i et system af lavvandede og lukkede inddampningsbassiner og udsættes for solens og vindens påvirkning i Pags saltpander. I anden del af processen indføres der mættet havvand i vakuumfordampningsudstyret, hvor krystallisationen af havsaltet »Paška sol« ud fra koncentreret havvand finder sted under kontrollerede forhold (bilag 4. Flowdiagram over saltproduktionen).«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

10. Standardændring af punkt 5.1.1 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 10

Denne ændring vedrører fremstillingen af koncentreret havvand (saltlage).

Teksten i punkt 5.1.1:

»Superkoncentreret eller koncentreret havvand (saltlage) opsamles i opsamlingsbassiner, hvorfra det overføres til fødetankene til vakuumfordampningsudstyret, efterhånden som produktionen kræver det.«

er blevet erstattet med:

»Superkoncentreret eller mættet havvand (saltlage) samles i opsamlingsbassiner.«

Beskrivelse: Denne ændring indebærer, at et komma og den del af sætningen, der følger efter kommaet, udgår, og at kommaet erstattes med et punktum.

Begrundelse: Teksten er overflødig, fordi mættet havvand kan overføres fra opsamlingsbassinerne til enten krystallisationsbassiner eller til et vakuumfordampningsanlæg.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

11. Standardændring af punkt 5.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 11

Denne ændring vedrører krystallisationen af saltet i vakuumfordamperne.

Teksten i punkt 5.1.2:

»Produktionen af det fine havsalt »Paška sol« på et anlæg begynder, når der er produceret en tilstrækkelig mængde mættet havvand i inddampningsbassinerne, hvilket oftest falder sammen med sommerens begyndelse (juni og juli), og varer, indtil betingelserne for at indstille arbejdet er opnået (lageret er fyldt, alt det mættede havvand er opbrugt osv.).«

er blevet erstattet med:

»Produktionen af havsaltet »Paška sol« på et anlæg begynder, når der er produceret en tilstrækkelig mængde mættet havvand i inddampningsbassinerne, hvilket oftest falder sammen med sommerens begyndelse (juni og juli), og varer, indtil betingelserne for at indstille arbejdet er opfyldt (lageret er fyldt, alt det mættede havvand er opbrugt osv.).«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

12. Standardændring af punkt 5.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 12

Denne ændring vedrører krystallisationen af saltet i vakuumfordamperne.

Teksten i punkt 5.1.2:

»Det færdige produkt, det fine havsalt »Paška sol«, opnås ved hjælp af den efterfølgende sigtningsproces.«

er blevet erstattet med:

»Det færdige produkt, havsaltet »Paška sol«, opnås ved hjælp af den efterfølgende sigtningsproces.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

13. Standardændring af punkt 5.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 13

Denne ændring vedrører fremstillingsmetoden for saltblomsterne »Paška sol«.

Teksten i punkt 5.2:

»Saltblomsterne høstes fra et overfladeareal på ca. 1 000 m^2.«

udgår.

Beskrivelse: Denne ændring indebærer, at ovennævnte sætning udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med produktionsbehovene. Erfaringen har vist, at det ikke er nødvendigt at begrænse produktionsområdet for saltblomsterne til et bestemt antal kvadratmeter, eftersom produktionen afhænger af efterspørgslen, og der er et tilstrækkeligt areal til at opfylde disse behov og mere til.

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

14. Standardændring af punkt 5.3 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 14

Denne ændring vedrører krystallisationen af havsaltet i bassinerne.

Der tilføjes et punkt 5.3. efter punkt 5.2. Krystallisation af havsaltet i bassinerne

»Havvand fra Pagbugten strømmer kontinuerligt ind i et system af lavvandede og lukkede inddampningsbassiner. Solens og vindens indflydelse fører til en gradvis fordampning af vandet, og når det nødvendige mætningsniveau er nået, begynder saltet at krystallisere i bassinerne. Når der er dannet et tilstrækkeligt lag krystaller, høstes saltet manuelt eller maskinelt. Manuel høst giver et uraffineret havsalt, som tørres i solen og opbevares i sække, hvorefter det pakkes i hånden. Maskinel høst foretages ved hjælp af en maskine, og saltet opbevares i bunker til videre forarbejdning. Når saltet er drænet, vaskes det i en strøm af mættet havvand, hvorefter det centrifugeres, tørres, sigtes og emballeres. Som følge af processens karakter har krystallerne i første omgang en grovere kornstørrelse, og derfor knuses de om nødvendigt for at opnå den ønskede størrelse.«

Beskrivelse: Denne ændring indebærer tilføjelsen af et nyt punkt 5.3.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører medtagelsen af en ny procedure for fremstillingen af havsalt. Punkt 5.3 er tilføjet for at beskrive den klassiske eller traditionelle metode til fremstilling af havsalt, som indebærer opsamling af saltet fra bassiner. Teknologien til fremstilling af havsalt ved hjælp af den klassiske eller traditionelle metode har vist sig at være mere energieffektiv, samtidig med at den giver samme eller endda bedre saltkvalitet. Den muliggør en bedre og mere effektiv produktion med et mærkbart mindre CO_2-fodaftryk (for Pags saltpander svarer dette til 1 000 t CO_2 mindre i gennemsnit om året).

☐ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

15. Standardændring af punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 15

Denne ændring vedrører oplysningerne om produktets kvalitet.

Teksten i punkt 6.2:

»Det fine havsalt »Paška sol« er også karakteristisk med hensyn til de fysiske egenskaber (kornstørrelsen og krystallernes form), de kemiske egenskaber (den lavere koncentration af tungmetaller) og de organoleptiske egenskaber samt farven og den ikkebitre smag.«

er blevet erstattet med:

»Havsaltet »Paška sol« er også karakteristisk med hensyn til de fysiske egenskaber (krystallernes form), de kemiske egenskaber (den lavere koncentration af tungmetaller) og de organoleptiske egenskaber samt farven og den ikkebitre smag.«

Beskrivelse: Med denne ændring udgår ordet »fine« foran ordet »havsalt« og ordet »kornstørrelsen« foran ordet »og«.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

16. Standardændring af punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 16

Denne ændring vedrører oplysningerne om produktets kvalitet.

Teksten i punkt 6.2:

»Havsalt, der udvindes på den traditionelle vis (krystallisation i bassiner), skal knuses, og det deraf følgende salt har uens kornstørrelser og kan indeholde urenheder. Denne type salt har en gullig farve.«

er blevet erstattet med:

»Havsalt, der udvindes på den traditionelle vis (krystallisation i bassiner), har uens kornstørrelser og kan indeholde fremmedlegemer af naturlig oprindelse.«

Beskrivelse: Med denne ændring udgår den del af sætningen, hvor der står »skal knuses, og det deraf følgende salt« foran ordet »uens«, og ordet »har« er tilføjet foran ordet »uens«. Sætningen »Denne type salt har en gullig farve« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er i overensstemmelse med de ændringer, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse. Dette ændrer hverken produktets iboende kvalitet eller dets ægthed. Det øger tværtimod mulighederne for, hvordan det kan fremstilles, hvilket giver større fleksibilitet og bevarer de traditionelle metoder. Eftersom salt fremstillet ved industriel krystallisation og salt indsamlet fra bassiner henviser til det samme oprindelige produkt, er ændringerne i dette punkt først og fremmest foretaget for at harmonisere terminologien og fjerne de restriktioner, der tidligere udelukkende var forbundet med én kornstørrelse og krystalstørrelse. Erfaringen har vist, at det havsalt, der indsamles fra Pags saltpander efter den traditionelle metode, er mere hvidt end gulligt.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

17. Standardændring af punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 17

Denne ændring vedrører oplysningerne om produktets kvalitet.

Teksten i punkt 6.2:

»Det fine havsalt »Paška sol« krystalliserer under kontrollerede forhold i vakuumfordampere og undergår ikke en proces, hvor saltet knuses. De særlige egenskaber skyldes snarere fremstillingsmetoden og de gunstige naturlige forhold, der påvirker det område, hvor det fremstilles.«

er blevet erstattet med:

»Havsaltet »Paška sol« krystalliserer under kontrollerede forhold i vakuumfordampere og undergår ikke en proces, hvor saltet knuses. De særlige egenskaber skyldes snarere fremstillingsmetoden og de gunstige naturlige forhold, der påvirker det område, hvor det fremstilles.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

18. Standardændring af punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 18

Denne ændring vedrører oplysningerne om produktets kvalitet.

Teksten i punkt 6.2:

»Det særlige ved det fine havsalt »Paška sol« er netop resultatet af dets fremstillingsmetode, som gør, at saltet bevarer alle de mineraler og sporstoffer, der findes i havvand af høj kvalitet, og opnår den regelmæssige, terningformede krystalstruktur og en kornstørrelse på 1,3 mm uden at skulle knuses i produktionen. Det er hvidt og har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.«

er blevet erstattet med:

»Det særlige ved havsaltet »Paška sol« er netop resultatet af dets fremstillingsmetode, som gør, at saltet bevarer alle de mineraler og sporstoffer, der findes i havvand af høj kvalitet, og opnår den regelmæssige, terningformede krystalstruktur. Det er hvidt og har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« og den del af sætningen, hvor der står »og en kornstørrelse på 1,3 mm uden at skulle knuses i produktionen«, udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse. Denne ændring har til formål at fjerne den tidligere eksisterende restriktion, som udelukkende vedrørte det finkornede produkt, og gøre det muligt også at anvende den beskyttede produktbetegnelse »Paška sol« på havsalt indsamlet på den traditionelle vis med krystaller med en grovere kornstørrelse end den, der hidtil har været foreskrevet. Denne ændring er af terminologisk karakter og berører ikke produktets grundlæggende egenskaber. Det giver snarere mulighed for en bredere anerkendelse af de forskellige metoder til at fremstille produktet i overensstemmelse med tradition og geografisk oprindelse.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

19. Standardændring af punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 19

Denne ændring vedrører oplysningerne om produktets kvalitet.

Teksten i punkt 6.2:

»Saltblomsterne »Paška sol« er meget sprøde sammenlignet med det fine havsalt »Paška sol«. De knuses let, når de gnides mellem fingrene, er grovere og har et højere indhold af naturligt jod, calcium, magnesium og kalium.«

er blevet erstattet med:

»Saltblomsterne »Paška sol« er meget sprøde sammenlignet med havsaltet »Paška sol«. De knuses let, når de gnides mellem fingrene, og har et højere indhold af naturligt jod, calcium, magnesium og kalium.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« og den del af sætningen, hvor der står »er grovere«, udgår.

Begrundelse: Denne ændring er i overensstemmelse med de ændringer, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse. Som følge af ændringen er det ikke nødvendigt at foretage en sammenligning ud fra denne parameter.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

20. Standardændring af punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 20

Denne ændring vedrører sammenhængen mellem det geografiske område og produktet.

Teksten i punkt 6.3:

»Det særlige ved metoden til fremstilling af det fine havsalt »Paška sol« består i, at det mættede havvand hviler et stykke tid i opsamlingsbassiner, før det undergår en kontrolleret krystallisationsproces i vakuumfordampere.«

er blevet erstattet med:

»Det særlige ved metoden til fremstilling af havsaltet »Paška sol« består i, at det mættede havvand hviler et stykke tid i opsamlingsbassiner.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« og den del af sætningen, hvor der står »før det undergår en kontrolleret krystallisationsproces i vakuumfordampere«, udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse. Dette muliggør en ensartet tilgang til definitionen af produktet, uanset hvilken krystalliseringsmetode der anvendes, hvad enten den er industriel (anvendelse af en krystallisator) eller traditionel (indsamling af krystaller fra et bassin). Ændringerne er udelukkende af terminologisk karakter og berører ikke produktets iboende egenskaber.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

21. Standardændring af punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 21

Denne ændring vedrører sammenhængen mellem det geografiske område og produktet.

Teksten i punkt 6.3:

»Denne fremstillingsmetode medfører en kontrolleret saltkrystallisation, som resulterer i rene saltkrystaller, der er fri for fremmedelementer af både organisk og uorganisk oprindelse, og som har en regelmæssig, terningformet struktur (krystallerne knækker ikke) og en koncentreret, salt, ikkebitter smag. Det skal bemærkes, at saltets krystalform udelukkende er resultatet af krystallisation af salt fra koncentreret havvand, hvilket betyder, at »Paška sol« hverken er knust eller raffineret salt.«

er blevet erstattet med:

»Denne fremstillingsmetode medfører en kontrolleret saltkrystallisation, som resulterer i rene saltkrystaller, der er fri for fremmedelementer af både organisk og uorganisk oprindelse, og som har en regelmæssig, terningformet struktur og en koncentreret, salt, ikkebitter smag. Det skal bemærkes, at saltets krystalform udelukkende er resultatet af krystallisation af salt fra koncentreret havvand, hvilket betyder, at »Paška sol« ikke er raffineret salt.«

Beskrivelse: Denne ændring indebærer, at ordene »knust eller« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er i overensstemmelse med de ændringer, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse, da det til knusningsformål er nødvendigt med en grovere kornstørrelse for at opnå en finere kornstørrelse. Dette berører hverken produktets iboende egenskaber eller dets geografiske eller traditionelle ægthed. Det giver snarere mulighed for øget fleksibilitet og for at bevare de forskellige produktionsmetoder under den samme beskyttede betegnelse.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Overskrift

22. Standardændring af punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Ændring nr. 22

Denne ændring vedrører sammenhængen mellem det geografiske område og produktet.

Teksten i punkt 6.3:

»Havvandet i Pagbugten, som det fine havsalt og saltblomsterne fremstilles af, og havmiljøet er af høj kvalitet på grund af de lave værdier for tungmetaller, som ligger et godt stykke under gennemsnittet for Middelhavet og er meget lavere end de gennemsnitlige koncentrationer, der anvendes til at fastsætte kvalitetsstandarder for havmiljøet (bilag 2.1. Videnskabelig undersøgelse, Institute of Oceanography and Fisheries, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [»Kvaliteten af havvandet i Pagbugten«]). En konsekvens deraf er, at »Paška sol« har et væsentlig lavere indhold af tungmetaller og et større indhold af mineraler end andre salttyper.«

er blevet erstattet med:

»Havvandet i Pagbugten, som havsaltet og saltblomsterne fremstilles af, og havmiljøet er af høj kvalitet på grund af de lave værdier for tungmetaller, som ligger et godt stykke under gennemsnittet for Middelhavet og er meget lavere end de gennemsnitlige koncentrationer, der anvendes til at fastsætte kvalitetsstandarder for havmiljøet (bilag 2.1. Videnskabelig undersøgelse, Institute of Oceanography and Fisheries, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [»Kvaliteten af havvandet i Pagbugten«]). En konsekvens deraf er, at »Paška sol« har et væsentlig lavere indhold af tungmetaller og et større indhold af mineraler end andre salttyper.«

Beskrivelse: Denne ændring består i, at ordet »fine« foran ordet »havsalt« udgår.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget i overensstemmelse med den ændring, der vedrører fjernelsen af restriktioner for saltets kornstørrelse.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Paška sol«

EU-referencenr.: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Paška sol«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Kroatien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

2501 – Salt (herunder bordsalt og denatureret salt) og ren natriumchlorid, også opløst i vand eller tilsat stoffer, der modvirker sammenklumpning eller letter fordelingen; havvand

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Paška sol« er havsalt udvundet fra havvandet i Pagbugten, som løbende strømmer ind i et system af inddampningsbassiner, indtil det krystalliserer i saltpander på øen Pag. Det formes som regelmæssige, terningformede, hvide krystaller, som indeholder mineraler og sporstoffer. Det har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.

Sammensætning:

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 97,0
Vandindhold (%)	< 0,40
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,2
Kviksølv (mg/kg)	< 0,1

Saltblomsterne »Paška sol« er et produkt i startfasen af fremstillingen af havsalt, dvs. i produktionen af koncentreret havvand. De har en let sødlig smag. Teksturen er knasende og meget sprød. På grund af det høje indhold af mineraler er farven hvid til lysegul. De har en karakteristisk smag, er mindre salte end køkkensalt og indeholder flere naturlige mineraler (magnesium, calcium, kalium, jod). Krystallerne har samme form som flager, og de knuses let, når de gnides mellem fingerspidserne.

Sammensætning:

Indhold af natriumchlorid i samlet tørstofindhold (%)	> 96,0
Vandindhold (%)	< 3,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25

Bly (mg/kg)	< 0,3
Kviksølv (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Samtlige processer i fremstillingen af »Paška sol«, lige fra anvendelsen af saltpandernes bassiner til forarbejdningen af saltet (produktion af koncentreret havvand, krystallisation, tørring og sigtning), skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

»Paška sol« fremstilles i Pagbugtens saltpander, som er omgivet af øen Pag til alle sider. Pagbugten er forbundet med Velebitkanalen via Pagfarvandet. Pags saltpander ligger 3 km fra byen Pag og ligger inden for Zadarregionens administrative grænser.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

De særlige egenskaber, som »Paška sol« har, skyldes de klimatiske forhold i det afgrænsede geografiske område, og at Pags saltpander er placeret isoleret, langt væk fra tung industri og landbrugsaktiviteter.

Hele øen Pag er særegen, hvilket først og fremmest skyldes, at den er en ø, og saltpanderne befinder sig i Pagbugtens særlig karakteristiske område, omgivet af øens landmasse til alle sider. Derudover er det let at transportere det fremstillede salt væk, da Pag er forbundet med fastlandet via en bro.

Det afgrænsede geografiske område nyder godt af et fortrinsvis mildt middelhavsklima med lav nedbør og mere end 2 500 solskinstimer om året. Det milde middelhavsklima medfører tørre og varme somre og milde og våde vintre.

Øen Pags ideelle geografiske placering og dens saltpander i nærheden af bjerget Velebit skaber en løbende og hurtig luftudskiftning, som skyldes mistralens naturlige strømning (en nordvestlig vind, der blæser om dagen) og burinen (en nordøstlig vind, der blæser først på aftenen og om natten). Mistralen er en frisk vind ledsaget af stabilt vejr, som mildner den kvælende sommervarme, hvorimod burinen er en svag nattevind, som blæser fra land mod havet.

Hele det store område, som Pags saltpander befinder sig på, og den store, flade Pagbugt, som omgiver saltpanderne, er dækket af tykt, uigennemtrængeligt ler, som gør området særlig velegnet til fremstillingen af »Paška sol«.

De særlige egenskaber, som »Paška sol« har, skyldes også menneskelige faktorer. »Vodariernes« (som de kaldes af de lokale på Pag) særlige teknikker og knowhow vedrørende vedligeholdelse af saltbassiner og udvinding af saltlage er blevet overleveret fra generation til generation. Takket være mange års erfaring ved »vodarierne«, hvornår det er bedst at høste saltblomster uden at forstyrre balancen på overfladen af det mættede vand eller saltlagen, og hvordan det undgås at lave bølger, som flænger den krystalliserede »skorpe« på bassinets overflade eller saltblomsternes krystaller. På den måde forhindres det, at saltblomsterne synker ned til bunden og går til spilde.

Produktets egenart

Havsaltet »Paška sol« krystalliserer i bassiner eller under kontrollerede forhold i vakuumfordampere. De særlige egenskaber skyldes udelukkende fremstillingsmetoden, som medvirker til, at saltet bevarer alle de mineraler og sporstoffer, der findes i havvand af høj kvalitet. Havsaltet »Paška sol« er helt hvidt og består af regelmæssige, terningformede krystaller. Det kan indeholde krystaller af forskellig kornstørrelse og urenheder af naturlig oprindelse, og det er hvidt.

Saltblomsterne »Paška sol« består af meget små krystaller, som er naturlig hvide til lysegule, hvilket skyldes den naturlige krystallisation på overfladen af havvandet i saltbassiner under ideelle betingelser (meget solrigt og varmt vejr uden vind og nedbør). Kun det tynde, øvre lag krystalflager høstes eller indsamles med et traditionelt håndværktøj – et net bestående af et træskaft fastgjort omkring et skovlblad, som er dækket af et rustfrit metalnet med meget fine huller. Saltblomsterne høstes udelukkende i løbet af få timer tidligt om morgenen og sent om aftenen, og efterfølgende tørrer de i solen. Saltblomsterne »Paška sol« er meget sprøde sammenlignet med havsaltet »Paška sol«. De knuses let, når de gnides mellem fingrene, og har et højere indhold af naturligt jod, calcium, magnesium og kalium.

Indholdet af tungmetaller i »Paška sol« er hundrede gange lavere end tilladt sammenlignet med andre havsalte, der er blevet undersøgt, hvorimod indholdet af mineraler er højere end i andre salte, som er fremstillet i vakuumfordampere (videnskabelig undersøgelse, Center for Marine Research (CMR) ved Ruđer Bošković Institute, 2011, »Kvaliteten af havvandet i Pagbugten«).

Den første skriftlige optegnelse om fremstillingen af »Paška sol« går langt tilbage i tiden. Forfatterne Koludrović og Franić fastslår, at »Paška sol« allerede blev nævnt i det niende århundrede: »Fordi saltet er afgørende i menneskers og husdyrs mad, begyndte man meget tidligt at handle med det, og de ældste notardokumenter giver oplysninger om køb og salg af »Paška sol«« (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane*, 1954, Zagreb). Usmiani, forfatteren til bogen *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.*, skrev følgende: »I Venedig har man altid indtaget »Paška sol«, fordi det var hvidt og rent, og det havde stor betydning for den samlede handel og for det økonomiske potentiale i regionen, navnlig i Pag selv« (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Betegnelsen »Paška sol« har altid været anvendt, hvilket fremgår af forskellige historiske dokumenter, og anvendes stadig i handels- og hverdagssproget (Račun Solane Pag).

Sammenhængen mellem produktet og det geografiske område

De elementer, der skaber mikroklimaet i øen Pags geografiske område, saltpandernes meget velegnede placering, den særlige metode til at fremstille havsaltet og saltblomsterne samt adskillige hundrede års tradition for at fremstille salt har indvirkning på kvaliteten af slutproduktet »Paška sol«.

Saltpanderne eller -bassinerne ligger i den naturligt lavvandede bugt på øen Pag, hvor strømmen er svag. Bugtens bund er dækket af uigennemtrængeligt ler, og sammen med de permanente vinde (mistralen og burinen), der blæser i forårs- og sommermånederne, gør det forholdene særlig velegnede for havvandets hurtige fordampning i bassinerne og for saltpanderne.

Pagbugtens havvand er usædvanlig rent og filtreret, fordi Pagbugtens bund er rig på skaldyr, som naturligt renser vandet. Derfor har havvandet lave værdier af tungmetaller, et godt stykke under gennemsnittet i Middelhavet, og meget lavere end de koncentrationer, der anvendes til at fastsætte kvalitetsstandarder for havmiljøet (videnskabelig undersøgelse, Center for Marine Research (CMR) ved Ruđer Bošković Institute, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (»Kvaliteten af havvandet i Pagbugten«)).

Det særlige ved metoden til fremstilling af »Paška sol« består i, at det mættede havvand hviler et stykke tid i opsamlingsbassiner, før det undergår krystallisation. Det fører til, at det mættede havvand ikke har nogen urenheder af organisk og uorganisk oprindelse, som dannes af marine mikroorganismer eller transporteres af vinden og fugle og efterfølgende lander på bunden af bassinet. Denne særlige fremstillingsmetode medfører en kontrolleret saltkrystallisation, som resulterer i rene krystaller, der er fri for fremmedelementer af både organisk og uorganisk oprindelse, og som har en regelmæssig, terningformet struktur, er hvide og har en koncentreret, salt, ikkebitter smag.

Den særlige kvalitet, som »Paška sol« har, skyldes derudover, at havvandet i Pagbugten, som havsaltet og saltblomsterne fremstilles af, hører til kategorien havvand og havmiljø af høj kvalitet på grund af de meget lave værdier for tungmetaller, hvilket er dokumenteret gennem videnskabelige undersøgelser. Institute of Oceanography and Fisheries opdagede gennem forskning, at værdierne for tungmetaller i havvandet i Pagbugten er betydelig lavere end gennemsnitsværdierne for tungmetaller i Middelhavet. En konsekvens deraf er, at »Paška sol« har et væsentlig lavere indhold af tungmetaller og et større indhold af mineraler end andre salttyper (videnskabelig undersøgelse, Institute of Oceanography and Fisheries, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kvaliteten af havvandet i Pagbugten)).

Derudover medvirker menneskelige aktører til at sikre slutproduktets høje kvalitet, fordi traditionen for at fremstille havsaltet og saltblomsterne »Paška sol« er baseret på færdigheder og mange års erfaring i at vedligeholde saltbassinerne og udvinde saltlagen til slutproduktet »Paška sol«.

Henvisning til den elektroniske adresse (URL) for den offentliggjorte produktspecifikation

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