Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6455

4.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6455)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Paška sol»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Paška sol»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Όνομα/Ονόματα

Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Αλιείας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή στη χρήση της εν λόγω ονομασίας. Δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, και η τροποποίηση δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

1. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 1

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τον τίτλο του σημείου.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ο τίτλος «Paška sol — λεπτό θαλασσινό αλάτι»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Paška sol — θαλασσινό αλάτι».

Περιγραφή: Η λέξη «λεπτό» διαγράφεται από τον τίτλο.

Αιτιολόγηση: Ο τίτλος τροποποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με τις αλλαγές που αφορούν την κατάργηση της προδιαγεγραμμένης κοκκομετρίας για το αλάτι. Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται διότι καταργούνται οι περιορισμοί όσον αφορά την κοκκομετρία του αλατιού, ώστε η περιγραφή του Paška sol να καλύπτει το αλάτι που παράγεται τόσο με βιομηχανικές όσο και με παραδοσιακές μεθόδους. Η εν λόγω προσαρμογή της ορολογίας που χρησιμοποιείται στην περιγραφή του προϊόντος δεν επηρεάζει την ποιότητα, την προέλευση ή τη γνησιότητα του προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

2. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2.1.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση 2

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τον γενικό ορισμό του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 2.1.1:

«Το λεπτό θαλασσινό αλάτι “Paška sol” λαμβάνεται από το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag στη νήσο Pag. Παράγεται με εξάτμιση συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού σε δεξαμενές εξάτμισης, όπου η κρυστάλλωση που πραγματοποιείται σε κλειστό σύστημα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θαλασσινού αλατιού.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό αλάτι “Paška sol” λαμβάνεται από το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag στη νήσο Pag. Παράγεται με εξάτμιση συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού σε δεξαμενές εξάτμισης, όπου η κρυστάλλωση που πραγματοποιείται σε αλυκές ή σε κλειστό σύστημα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θαλασσινού αλατιού.»

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αυτήν ενσωματώνεται μια επιπλέον μέθοδος κρυστάλλωσης του θαλασσινού νερού, και συγκεκριμένα η κρυστάλλωση σε αλυκές.

Αιτιολόγηση: Με την εισαγωγή της κλασικής, δηλαδή της παραδοσιακής, μεθόδου παραγωγής, παρέχεται η δυνατότητα το προϊόν «Paška sol» να έχει χοντρότερο κόκκο από τον έως τώρα προδιαγεγραμμένο. Αυτό δεν μεταβάλλει ούτε την εγγενή ποιότητα του προϊόντος ούτε τη γνησιότητά του· αντιθέτως, διευρύνει το φάσμα των πιθανών μεθόδων παραγωγής του, πράγμα που παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία και καθιστά δυνατή τη διατήρηση των παραδοσιακών μεθόδων.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

3. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2.1.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 3

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την περιγραφή του τελικού προϊόντος.

Το κείμενο και ο πίνακας στο σημείο 2.1.2:

«Το λεπτό θαλασσινό αλάτι “Paška sol” λαμβάνει τη μορφή μικρών, ομοιόμορφων, κυβοειδών κρυστάλλων λευκού χρώματος που περιέχουν ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία (παράρτημα 1.1 — Αναλυτικές εκθέσεις). Οι περισσότεροι κρύσταλλοι έχουν διάμετρο έως 1 mm, έτσι ώστε > 98 % όλων των κρυστάλλων μπορούν να διέλθουν από κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm. Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και δεν πικρίζει.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 98,0
Υγρασία:	< 0,40
Μαγνήσιο (%)	0,02-0,20
Ασβέστιο (%)	0,01-0,10
Κάλιο (%)	> 0,02
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,20
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10
Κοκκομετρία	Σε κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm, το υπόλειμμα είναι < 2 %.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό αλάτι “Paška sol” λαμβάνει τη μορφή ομοιόμορφων, κυβοειδών κρυστάλλων λευκού χρώματος που περιέχουν ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία (παράρτημα 1.1. — Αναλυτικές εκθέσεις). Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και δεν πικρίζει.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 97,0
Υγρασία:	< 5,0
Μαγνήσιο (%)	> 0,02
Ασβέστιο (%)	> 0,01
Κάλιο (%)	> 0,02
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,20
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10»

Περιγραφή: με την τροποποίηση αυτή διαγράφεται η λέξη «λεπτό» που προηγείται της λέξης «θαλασσινό», καθώς και η λέξη «μικρών» που προηγείται της λέξης «κρυστάλλων». Διαγράφεται επίσης η φράση «Οι περισσότεροι κρύσταλλοι έχουν διάμετρο έως 1 mm, έτσι ώστε > 98 % όλων των κρυστάλλων μπορούν να διέλθουν από κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm». Η παρούσα τροποποίηση επιφέρει αλλαγές στις τιμές των ακόλουθων παραμέτρων στον πίνακα: «Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)», «Υγρασία (%)», «Μαγνήσιο (%)» και «Ασβέστιο (%)», ενώ η παράμετρος «Κοκκομετρία» διαγράφεται.

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται προκειμένου να αρθούν οι περιορισμοί όσον αφορά την κοκκομετρία του προϊόντος. Με αυτόν τον τρόπο καθίσταται δυνατή η υιοθέτηση ενιαίας προσέγγισης για τον ορισμό του προϊόντος, ανεξάρτητα από τη μέθοδο κρυστάλλωσης που εφαρμόζεται, είτε πρόκειται για βιομηχανική (με χρήση κρυσταλλοπήγιου) είτε για παραδοσιακή (που περιλαμβάνει τη συλλογή των κρυστάλλων από δεξαμενή). Οι αλλαγές έχουν αποκλειστικά ορολογικό χαρακτήρα και δεν επηρεάζουν ούτε τις εγγενείς ιδιότητες του προϊόντος ούτε τη γεωγραφική και παραδοσιακή γνησιότητά του· αντιθέτως, παρέχουν μεγαλύτερη ευελιξία και καθιστούν δυνατή τη διατήρηση διαφόρων μεθόδων παραγωγής υπό την ίδια προστατευόμενη ονομασία. Οι αλλαγές όσον αφορά τα όρια των προαναφερόμενων παραμέτρων στον πίνακα οφείλονται στο γεγονός ότι οι τιμές για τα ανόργανα συστατικά μαγνήσιο, κάλιο και ασβέστιο που μετρήθηκαν κατά την προηγούμενη περίοδο ήταν ενίοτε υψηλότερες από τις τιμές που προβλέπονταν στις προδιαγραφές· αυτό είναι στην πραγματικότητα ευκταίο, καθώς η αύξηση του ποσοστού των εν λόγω ανόργανων συστατικών είχε ως αποτέλεσμα χαμηλότερη αναλογία χλωριούχου νατρίου χωρίς να προκληθεί βλάβη στις οργανοληπτικές ιδιότητες του αλατιού.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

4. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2.2.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 4

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τον γενικό ορισμό του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 2.2.1:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” είναι προϊόν που λαμβάνεται κατά την αρχική φάση της παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού, δηλαδή κατά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” είναι προϊόν που λαμβάνεται κατά την αρχική φάση της παραγωγής του θαλασσινού αλατιού, δηλαδή κατά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται ώστε να ληφθεί υπόψη η κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού λόγω της συμπερίληψης της κλασικής (δηλαδή παραδοσιακής) μεθόδου παραγωγής.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

5. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 2.2.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 5

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την περιγραφή του τελικού προϊόντος.

Το κείμενο και ο πίνακας στο σημείο 2.2.2:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” έχει υψηλότερη αναλογία ανόργανων συστατικών στη σύνθεσή του. Η γεύση του γλυκίζει ελαφρώς. Ως προς την υφή του, είναι τραγανό και εύθρυπτο. Το χρώμα του κυμαίνεται από το λευκό έως το υποκίτρινο, χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα του σε ανόργανα συστατικά. Έχει χαρακτηριστική γεύση, είναι λιγότερο αλμυρό από το μαγειρικό αλάτι και περιέχει περισσότερα φυσικά ανόργανα συστατικά (μαγνήσιο, ασβέστιο, κάλιο, ιώδιο). Οι κόκκοι του ανθού αλατιού “Paška sol” είναι πιο χονδροί από ό,τι του λεπτού θαλασσινού αλατιού “Paška sol”. Οι κρύσταλλοί του έχουν τη μορφή νιφάδας και θρυμματίζονται εύκολα όταν τριφτούν ανάμεσα στα δάχτυλα (παράρτημα 1.2. — Αναλυτικές εκθέσεις).

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 97,0
Υγρασία:	< 2,00
Μαγνήσιο (%)	> 0,07
Ασβέστιο (%)	0,02-0,20
Κάλιο (%)	> 0,05
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,30
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” έχει υψηλότερη αναλογία ανόργανων συστατικών στη σύνθεσή του. Η γεύση του γλυκίζει ελαφρώς. Ως προς την υφή του, είναι τραγανό και εύθρυπτο. Το χρώμα του κυμαίνεται από το λευκό έως το υποκίτρινο, χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα του σε ανόργανα συστατικά. Έχει χαρακτηριστική γεύση, είναι λιγότερο αλμυρό από το μαγειρικό αλάτι και περιέχει περισσότερα φυσικά ανόργανα συστατικά (μαγνήσιο, ασβέστιο, κάλιο, ιώδιο). Οι κρύσταλλοί του έχουν τη μορφή νιφάδας και θρυμματίζονται εύκολα όταν τριφτούν ανάμεσα στα δάχτυλα. (Παράρτημα 1.2. Αναλυτικές εκθέσεις).

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 92,0
Υγρασία:	< 7,00
Μαγνήσιο (%)	> 0,07
Ασβέστιο (%)	> 0,02
Κάλιο (%)	> 0,05
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,30
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10»

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφεται τμήμα της φράσης «Οι κόκκοι του ανθού αλατιού “Paška sol” είναι πιο χονδροί από ό,τι του λεπτού θαλασσινού αλατιού “Paška sol”·», ενώ το υπόλοιπο της φράσης που ακολουθεί το κόμμα [sic] ενώνεται με την προηγούμενη φράση, στο τέλος της οποίας διαγράφεται η τελεία και προστίθεται κόμμα [sic]. Η παρούσα τροποποίηση επιφέρει αλλαγές στις τιμές των ακόλουθων παραμέτρων στον πίνακα: «Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)», «Υγρασία (%)» και «Ασβέστιο (%)».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού. Οι αλλαγές όσον αφορά τα όρια των προαναφερόμενων παραμέτρων στον πίνακα οφείλονται στο γεγονός ότι οι τιμές για τα ανόργανα συστατικά μαγνήσιο, κάλιο και ασβέστιο που μετρήθηκαν κατά την προηγούμενη περίοδο ήταν ενίοτε υψηλότερες από τις τιμές που προβλέπονταν στις προδιαγραφές· αυτό είναι στην πραγματικότητα ευκταίο, καθώς η αύξηση του ποσοστού των εν λόγω ανόργανων συστατικών είχε ως αποτέλεσμα χαμηλότερη αναλογία χλωριούχου νατρίου χωρίς να προκληθεί βλάβη στις οργανοληπτικές ιδιότητες του αλατιού. Διαπιστώθηκε ότι, λόγω της κλιματικής αλλαγής, η ξήρανση του ανθού αλατιού στον ήλιο για ορισμένο χρονικό διάστημα της ημέρας δεν επαρκεί πλέον για την επίτευξη της απαιτούμενης υγρασίας. Για τον λόγο αυτόν, αυξάνεται πλέον η υγρασία· ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει τις οργανοληπτικές ιδιότητες του ανθού αλατιού.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

6. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 4 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 6

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την απόδειξη της καταγωγής.

Το κείμενο στο σημείο 4:

«Σύμφωνα με την απόφαση του Υπουργείου Οικονομικών σχετικά με την εκμετάλλευση των ανόργανων πρώτων υλών, η Solana Pag διαθέτει αποκλειστική άδεια εκμετάλλευσης του θαλασσινού νερού του κόλπου του Pag για την παραγωγή λεπτού θαλασσινού αλατιού και ανθών αλατιού “Paška sol”. Το αλμυρό νερό του κόλπου του Pag είναι η μόνη πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του “Paška sol”.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Σύμφωνα με την απόφαση του Υπουργείου Οικονομικών σχετικά με την εκμετάλλευση των ανόργανων πρώτων υλών, η Solana Pag διαθέτει αποκλειστική άδεια εκμετάλλευσης του θαλασσινού νερού του κόλπου του Pag για την παραγωγή θαλασσινού αλατιού και ανθών αλατιού "Paška sol". Το αλμυρό νερό του κόλπου του Pag είναι η μόνη πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του "Paška sol".»

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

7. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 4 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 7

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την απόδειξη της καταγωγής.

Το κείμενο του σημείου 4:

«Το αρχείο "Λειτουργικά δεδομένα για τη βιομηχανική κρυστάλλωση" (παράρτημα 4γ) περιέχει πληροφορίες σχετικά με τη συγκέντρωση του μητρικού υγρού, την πίεση και τη θερμοκρασία στους εξατμιστές κενού, την παραγόμενη ποσότητα λεπτού θαλασσινού αλατιού "Paška sol", τη θερμοκρασία στον θάλαμο ξήρανσης, την υγρασία του αλατιού και άλλες παραμέτρους που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της λειτουργίας του εξοπλισμού σύμφωνα με τις προβλεπόμενες παραμέτρους. Τηρείται επίσης αρχείο για όλες τις ποσότητες συσκευασμένου "Paška sol" (παράρτημα 4ε).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το αρχείο "Λειτουργικά δεδομένα για τη βιομηχανική κρυστάλλωση" (παράρτημα 4γ) περιέχει πληροφορίες σχετικά με τη συγκέντρωση του μητρικού υγρού, την πίεση και τη θερμοκρασία στους εξατμιστές κενού, την παραγόμενη ποσότητα θαλασσινού αλατιού "Paška sol", τη θερμοκρασία στον θάλαμο ξήρανσης, την υγρασία του αλατιού και άλλες παραμέτρους που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της λειτουργίας του εξοπλισμού σύμφωνα με τις προβλεπόμενες παραμέτρους. Τηρείται επίσης αρχείο για όλες τις ποσότητες συσκευασμένου "Paška sol" (παράρτημα 4ε).»

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

8. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 8

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τον τίτλο.

Το κείμενο του σημείου 5.1:

«Μέθοδος παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού "Paška sol"»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Μέθοδος παραγωγής του θαλασσινού αλατιού "Paška sol"»

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

9. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 9

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τη μέθοδο παραγωγής του θαλασσινού αλατιού «Paška sol».

Το κείμενο του σημείου 5.1:

«Κατά το πρώτο μέρος της διαδικασίας παραγωγής του "Paška sol", θαλασσινό νερό από τον κόλπο του Pag εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα αβαθών και κλειστών δεξαμενών εξάτμισης και εκτίθεται στις επιπτώσεις του ήλιου και του ανέμου στις αλυκές του Pag. Κατά το δεύτερο μέρος, κορεσμένο θαλασσινό νερό εισάγεται στον εξοπλισμό εξάτμισης κενού, όπου η κρυστάλλωση του λεπτού θαλασσινού αλατιού "Paška sol" από το συμπυκνωμένο θαλασσινό νερό πραγματοποιείται υπό ελεγχόμενες συνθήκες (παράρτημα 4 — Διάγραμμα ροής της παραγωγής αλατιού).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Κατά το πρώτο μέρος της διαδικασίας παραγωγής του "Paška sol", θαλασσινό νερό από τον κόλπο του Pag εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα αβαθών και κλειστών δεξαμενών εξάτμισης και εκτίθεται στις επιπτώσεις του ήλιου και του ανέμου στις αλυκές του Pag. Κατά το δεύτερο μέρος, κορεσμένο θαλασσινό νερό εισάγεται στον εξοπλισμό εξάτμισης κενού, όπου η κρυστάλλωση του θαλασσινού αλατιού "Paška sol" από το συμπυκνωμένο θαλασσινό νερό πραγματοποιείται υπό ελεγχόμενες συνθήκες (παράρτημα 4 — Διάγραμμα ροής της παραγωγής αλατιού)».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

10. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.1.1 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 10

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού (άλμη).

Το κείμενο του σημείου 5.1.1:

«Το υπερσυμπυκνωμένο ή συμπυκνωμένο θαλασσινό νερό (άλμη) συγκεντρώνεται σε δεξαμενές συσσώρευσης, απ' όπου μεταφέρεται στις δεξαμενές τροφοδοσίας του εξοπλισμού εξάτμισης υπό κενό, ανάλογα με τις ανάγκες παραγωγής.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το υπερσυμπυκνωμένο ή κορεσμένο θαλασσινό νερό (άλμη) συγκεντρώνεται σε δεξαμενές συσσώρευσης.».

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση το κόμμα αντικαθίσταται με τελεία και διαγράφεται το μέρος της περιόδου που ακολουθούσε το κόμμα.

Αιτιολόγηση: Το κείμενο είναι περιττό διότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό μπορεί να μεταφερθεί από τις δεξαμενές συσσώρευσης είτε σε δεξαμενές κρυστάλλωσης είτε σε μονάδα εξάτμισης υπό κενό.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

11. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.1.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 11

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την κρυστάλλωση του αλατιού σε εξατμιστές κενού.

Το κείμενο του σημείου 5.1.2:

«Η παραγωγή του λεπτού θαλασσινού αλατιού "Paška sol" στη μονάδα ξεκινά με την παραγωγή επαρκούς ποσότητας κορεσμένου θαλασσινού νερού στις δεξαμενές εξάτμισης, η οποία συνήθως συμπίπτει με τις αρχές του καλοκαιριού (Ιούνιος και Ιούλιος) και διαρκεί έως ότου επιτευχθούν οι συνθήκες παύσης των εργασιών (η αποθήκη είναι πλήρης, έχουν χρησιμοποιηθεί όλες οι ποσότητες κορεσμένου θαλασσινού νερού κ.λπ.).»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η παραγωγή του θαλασσινού αλατιού "Paška sol" στη μονάδα ξεκινά με την παραγωγή επαρκούς ποσότητας κορεσμένου θαλασσινού νερού στις δεξαμενές εξάτμισης, η οποία συνήθως συμπίπτει με τις αρχές του καλοκαιριού (Ιούνιος και Ιούλιος) και διαρκεί έως ότου συντρέξουν οι συνθήκες παύσης των εργασιών (η αποθήκη είναι πλήρης, έχουν χρησιμοποιηθεί όλες οι ποσότητες κορεσμένου θαλασσινού νερού κ.λπ.)».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

12. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.1.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 12

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την κρυστάλλωση του αλατιού σε εξατμιστές κενού.

Το κείμενο του σημείου 5.1.2:

«Το τελικό προϊόν, το λεπτό θαλασσινό αλάτι "Paška sol", λαμβάνεται με τη διαδικασία κοσκινίσματος που ακολουθεί.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το τελικό προϊόν, το θαλασσινό αλάτι "Paška sol", λαμβάνεται με τη διαδικασία κοσκινίσματος που ακολουθεί».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

13. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 13

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τη μέθοδο παραγωγής του ανθού αλατιού «Paška sol».

Το κείμενο του σημείου 5.2:

«Ο ανθός αλατιού συγκομίζεται από επιφάνεια περίπου 1 000 m^2.»

απαλείφεται.

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση απαλείφεται η ανωτέρω πρόταση.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με τις ανάγκες παραγωγής. Η πείρα έχει δείξει ότι δεν συντρέχει λόγος περιορισμού της περιοχής παραγωγής του ανθού αλατιού σε συγκεκριμένο αριθμό τετραγωνικών μέτρων, δεδομένου ότι η παραγωγή εξαρτάται από τη ζήτηση και η επιφάνεια επαρκεί για την κάλυψη των εν λόγω αναγκών και ακόμα παραπάνω.

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

14. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 5.3 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 14

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την κρυστάλλωση του θαλασσινού αλατιού σε δεξαμενές.

Μετά το σημείο 5.2. προστίθεται το σημείο 5.3. Κρυστάλλωση θαλασσινού αλατιού σε δεξαμενές

«Θαλασσινό νερό από τον κόλπο του Pag εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα αβαθών και κλειστών δεξαμενών εξάτμισης. Η επίδραση του ήλιου και των ανέμων έχει ως αποτέλεσμα τη σταδιακή εξάτμιση του νερού και, όταν επιτευχθεί το απαιτούμενο επίπεδο κορεσμού, το αλάτι αρχίζει να κρυσταλλώνεται στις δεξαμενές. Μετά τον σχηματισμό επαρκούς στρώματος κρυστάλλων, το αλάτι συγκομίζεται χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα. Με τη χειρωνακτική συγκομιδή λαμβάνεται ακατέργαστο θαλασσινό αλάτι, το οποίο ξηραίνεται ως έχει στον ήλιο και αποθηκεύεται σε σάκους, από τους οποίους στη συνέχεια συσκευάζεται χειρωνακτικά. Η μηχανική συγκομιδή εκτελείται με τη βοήθεια μηχανήματος και το αλάτι αποθηκεύεται σε αλατοσωρούς για να υποβληθεί σε περαιτέρω επεξεργασία. Μετά την αποστράγγισή του, το αλάτι πλένεται σε ρεύμα κορεσμένου θαλασσινού νερού, υποβάλλεται σε φυγοκέντριση, ξήρανση, κοσκίνισμα και τοποθετείται σε συσκευασίες. Λόγω της φύσης της διαδικασίας, οι κόκκοι των κρυστάλλων είναι αρχικά πιο χονδροί και, ως εκ τούτου, αλέθονται, εφόσον απαιτείται, για να επιτευχθεί το επιθυμητό μέγεθος.».

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση προστίθεται το νέο σημείο 5.3.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με τις τροποποιήσεις που αφορούν την εισαγωγή νέας διαδικασίας για την παραγωγή θαλασσινού αλατιού. Το σημείο 5.3. προστίθεται προκειμένου να περιγραφεί η κλασική ή παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής θαλασσινού αλατιού, η οποία συνίσταται στη συλλογή του αλατιού από δεξαμενές. Η τεχνολογία για την παραγωγή θαλασσινού αλατιού με τη χρήση της κλασικής ή της παραδοσιακής μεθόδου έχει αποδειχθεί ενεργειακά αποδοτικότερη, ενώ ταυτόχρονα επιτυγχάνει την ίδια ή ακόμα και καλύτερη ποιότητα αλατιού. Με τη μέθοδο αυτήν επιτυγχάνεται καλύτερη και αποδοτικότερη παραγωγή με αισθητά μικρότερο αποτύπωμα CO_2 (στην περίπτωση των αλυκών του Pag, αυτό ισοδυναμεί με μείωση κατά 1 000 τόνους CO_2 κατά μέσο όρο ετησίως).

☐ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

15. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 15

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις ποιοτικές λεπτομέρειες του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.2.:

«Το λεπτό θαλασσινό αλάτι “Paška sol” διακρίνεται επίσης για τα φυσικά χαρακτηριστικά του (την κοκκομετρία και το σχήμα των κρυστάλλων), τα χημικά χαρακτηριστικά του (τη χαμηλότερη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του) καθώς και το χρώμα και τη γεύση του που δεν πικρίζει.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό αλάτι “Paška sol” διακρίνεται επίσης για τα φυσικά χαρακτηριστικά του (το σχήμα των κρυστάλλων), τα χημικά χαρακτηριστικά του (τη χαμηλότερη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του), καθώς και το χρώμα και τη γεύση του που δεν πικρίζει.».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση αυτή διαγράφεται η λέξη «λεπτό» που προηγείται της λέξης «θαλασσινό», καθώς και οι λέξεις «την κοκκομετρία» που προηγούνται της λέξης «και».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

16. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 16

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις ποιοτικές λεπτομέρειες του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.2.:

«Το θαλασσινό αλάτι που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο (κρυστάλλωση σε δεξαμενές) πρέπει να αλεστεί και το αλάτι που προκύπτει παρουσιάζει ανομοιόμορφη κοκκομετρία και μπορεί να περιέχει προσμείξεις. Το αλάτι αυτού του είδους έχει κιτρινωπό χρώμα.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό αλάτι που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο (κρυστάλλωση σε δεξαμενές) παρουσιάζει ανομοιόμορφη κοκκομετρία και ενδέχεται να περιέχει ξένες ύλες φυσικής προέλευσης.».

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφεται το τμήμα «πρέπει να αλεστεί και το αλάτι που προκύπτει» της περιόδου, το οποίο προηγείται της λέξης «παρουσιάζει». Διαγράφεται η φράση «Το αλάτι αυτού του είδους έχει κιτρινωπό χρώμα».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση συνάδει με τις αλλαγές που αφορούν την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού. Αυτό δεν μεταβάλλει ούτε την εγγενή ποιότητα του προϊόντος ούτε τη γνησιότητά του· αντιθέτως, μεγαλώνει το φάσμα των πιθανών μεθόδων παραγωγής του, πράγμα που παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία και καθιστά δυνατή τη διατήρηση των παραδοσιακών μεθόδων. Δεδομένου ότι το αλάτι που παράγεται με βιομηχανική κρυστάλλωση και το αλάτι που συλλέγεται από δεξαμενές αφορούν το ίδιο αρχικό προϊόν, οι αλλαγές στο σημείο αυτό έγιναν πρωτίστως για την εναρμόνιση της ορολογίας, μέσω της κατάργησης των περιορισμών που προηγουμένως συνδέονταν αποκλειστικά με μία κοκκομετρία και ένα μέγεθος κρυστάλλων. Η πείρα έχει καταδείξει ότι το χρώμα του θαλασσινού αλατιού που συλλέγεται από τις αλυκές του Pag με την παραδοσιακή μέθοδο είναι περισσότερο λευκό παρά κιτρινωπό.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

17. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 17

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις ποιοτικές λεπτομέρειες του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.2.:

«Το λεπτό θαλασσινό αλάτι “Paška sol” κρυσταλλώνεται υπό ελεγχόμενες συνθήκες σε εξατμιστές κενού και δεν υφίσταται άλεση. Οι ειδικές του ιδιότητες οφείλονται στη μέθοδο παραγωγής του και στις ευνοϊκές φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή παραγωγής του.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό αλάτι “Paška sol” κρυσταλλώνεται υπό ελεγχόμενες συνθήκες σε εξατμιστές κενού και δεν υφίσταται άλεση. Οι ειδικές του ιδιότητες οφείλονται στη μέθοδο παραγωγής του και στις ευνοϊκές φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή παραγωγής του.»

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

18. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 18

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις ποιοτικές λεπτομέρειες του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.2.:

«Η ιδιαιτερότητα του λεπτού θαλασσινού αλατιού “Paška sol” έγκειται ακριβώς στο αποτέλεσμα της μεθόδου παραγωγής του, χάρη στην οποία το αλάτι διατηρεί όλα τα ανόργανα συστατικά και τα ιχνοστοιχεία που απαντώνται στο υψηλής ποιότητας θαλασσινό νερό και επιτυγχάνει το ομοιόμορφο κυβοειδές σχήμα των κρυστάλλων και κοκκομετρία 1,3 mm χωρίς να πρέπει να αλεστεί κατά την παραγωγή. Έχει λευκό χρώμα και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ιδιαιτερότητα του θαλασσινού αλατιού “Paška sol” έγκειται ακριβώς στο αποτέλεσμα της μεθόδου παραγωγής του, χάρη στην οποία το αλάτι διατηρεί όλα τα ανόργανα συστατικά και τα ιχνοστοιχεία που απαντώνται στο υψηλής ποιότητας θαλασσινό νερό και επιτυγχάνει το ομοιόμορφο κυβοειδές σχήμα των κρυστάλλων. Έχει λευκό χρώμα και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει.»

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφεται, αφενός, η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού» και, αφετέρου, το μέρος «και κοκκομετρία 1,3 mm χωρίς να πρέπει να αλεστεί κατά την παραγωγή» της περιόδου.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού. Η παρούσα τροποποίηση έχει ως στόχο την κατάργηση του προηγούμενου περιορισμού που αφορούσε αποκλειστικά το λεπτόκοκκο προϊόν. Με αυτόν τον τρόπο παρέχεται στην προστατευόμενη ονομασία προϊόντος «Paška sol» η δυνατότητα να καλύπτει και το θαλασσινό αλάτι που συλλέγεται με τον παραδοσιακό τρόπο, με τη μορφή κρυστάλλων με χονδρότερο μέγεθος κόκκου από το έως τώρα προβλεπόμενο. Η αλλαγή αυτή είναι ορολογικού χαρακτήρα και δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά του προϊόντος· αντιθέτως, επιτρέπει την ευρύτερη αναγνώριση των διαφόρων μεθόδων παραγωγής του προϊόντος που συνάδουν με την παράδοση και τη γεωγραφική προέλευση.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

19. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.2 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 19

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις ποιοτικές λεπτομέρειες του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.2.:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” είναι εξαιρετικά εύθρυπτος σε σύγκριση με το λεπτό θαλασσινό αλάτι “Paška sol”· θρυμματίζεται εύκολα όταν τριφτεί μεταξύ των δακτύλων και έχει χονδρότερο κόκκο. Περιέχει υψηλότερα επίπεδα φυσικού ιωδίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ανθός αλατιού “Paška sol” είναι εξαιρετικά εύθρυπτος σε σύγκριση με το θαλασσινό αλάτι “Paška sol”· θρυμματίζεται εύκολα όταν τριφτεί μεταξύ των δακτύλων. Περιέχει υψηλότερα επίπεδα φυσικού ιωδίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου.»

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφεται, αφενός, η λέξη «λεπτό» που προηγείται της λέξης «θαλασσινό» και, αφετέρου, το μέρος «και έχει χονδρότερο κόκκο» της περιόδου.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση συνάδει με τις αλλαγές που αφορούν την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού. Λόγω της τροποποίησης, δεν είναι αναγκαία η σύγκριση με βάση την εν λόγω παράμετρο.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

20. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.3 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 20

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την αιτιώδη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.3.:

«Η ιδιοτυπία της μεθόδου παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού “Paška sol” έγκειται στο γεγονός ότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό, προτού υποβληθεί σε ελεγχόμενη διαδικασία κρυστάλλωσης στους εξατμιστές κενού, παραμένει για ένα διάστημα στις δεξαμενές συσσώρευσης.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ιδιοτυπία της μεθόδου παραγωγής του θαλασσινού αλατιού “Paška sol” έγκειται στο γεγονός ότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό παραμένει για ένα διάστημα στις δεξαμενές συσσώρευσης».

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφεται, αφενός, η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού» και, αφετέρου, το μέρος «, προτού υποβληθεί σε ελεγχόμενη διαδικασία κρυστάλλωσης στους εξατμιστές κενού,» της περιόδου.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού. Με αυτόν τον τρόπο καθίσταται δυνατή η υιοθέτηση ενιαίας προσέγγισης για τον ορισμό του προϊόντος, ανεξάρτητα από τη μέθοδο κρυστάλλωσης που εφαρμόζεται, είτε πρόκειται για βιομηχανική (με χρήση κρυσταλλοπήγιου) είτε για παραδοσιακή (που περιλαμβάνει τη συλλογή των κρυστάλλων από δεξαμενή). Οι αλλαγές έχουν αποκλειστικά ορολογικό χαρακτήρα και δεν επηρεάζουν τις εγγενείς ιδιότητες του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

21. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.3 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 21

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την αιτιώδη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.3.:

«Συνέπεια αυτής της μεθόδου παραγωγής είναι ότι η ελεγχόμενη κρυστάλλωση του αλατιού παράγει καθαρούς κρυστάλλους αλατιού που δεν περιέχουν ξένη ύλη οργανικής ή ανόργανης προέλευσης· έχουν ομοιόμορφη κυβοειδή δομή (οι κρύσταλλοι δεν σπάζουν) και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει. Αξίζει να σημειωθεί ότι το σχήμα των κρυστάλλων του αλατιού οφείλεται αποκλειστικά στην κρυστάλλωση του συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού, πράγμα που σημαίνει ότι το “Paška sol” δεν είναι αλεσμένο ή κατεργασμένο αλάτι.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Συνέπεια αυτής της μεθόδου παραγωγής είναι ότι η ελεγχόμενη κρυστάλλωση του αλατιού παράγει καθαρούς κρυστάλλους αλατιού που δεν περιέχουν ξένη ύλη οργανικής ή ανόργανης προέλευσης· έχουν ομοιόμορφη κυβοειδή δομή και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει. Αξίζει να σημειωθεί ότι το σχήμα των κρυστάλλων του αλατιού οφείλεται αποκλειστικά στην κρυστάλλωση του συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού, πράγμα που σημαίνει ότι το "Paška sol" δεν είναι κατεργασμένο αλάτι».

Περιγραφή: Με την παρούσα τροποποίηση διαγράφονται οι λέξεις «αλεσμένο ή».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση συνάδει με τις αλλαγές που αφορούν την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού, δεδομένου ότι για την άλεση θα απαιτούνται χονδρότεροι κόκκοι προκειμένου να επιτευχθεί λεπτότερη κοκκομετρία. Η τροποποίηση δεν επηρεάζει ούτε τις εγγενείς ιδιότητες του προϊόντος ούτε τη γεωγραφική ή παραδοσιακή γνησιότητά του· αντιθέτως, παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία και καθιστά δυνατή τη διατήρηση διαφόρων μεθόδων παραγωγής υπό την ίδια προστατευόμενη ονομασία.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

22. Συνήθης τροποποίηση του σημείου 6.3 των προδιαγραφών του προϊόντος

Περιγραφή

Τροποποίηση αριθ. 22

Η παρούσα τροποποίηση αφορά την αιτιώδη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος.

Το κείμενο του σημείου 6.3.:

«Το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, από το οποίο παράγεται το λεπτό θαλασσινό αλάτι και ο ανθός αλατιού, καθώς και το θαλάσσιο περιβάλλον του κόλπου, είναι υψηλής ποιότητας λόγω του ότι παρουσιάζει χαμηλότερες τιμές βαρέων μετάλλων από τον μέσο όρο της Μεσογείου, και κατά πολύ χαμηλότερες από τις μέσες συγκεντρώσεις βάσει των οποίων καθορίζονται τα πρότυπα ποιότητας για το θαλάσσιο περιβάλλον [παράρτημα 2.1. Επιστημονική μελέτη, Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας και Αλιείας, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu ("Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag")]. Συνεπώς, το αλάτι "Paška sol" περιέχει επίσης σημαντικά χαμηλότερα επίπεδα βαρέων μετάλλων και υψηλότερα επίπεδα ανόργανων συστατικών από άλλα είδη αλατιού.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, από το οποίο παράγεται το θαλασσινό αλάτι και ο ανθός αλατιού, καθώς και το θαλάσσιο περιβάλλον του κόλπου, είναι υψηλής ποιότητας λόγω του ότι παρουσιάζει χαμηλότερες τιμές βαρέων μετάλλων από τον μέσο όρο της Μεσογείου, και κατά πολύ χαμηλότερες από τις μέσες συγκεντρώσεις βάσει των οποίων καθορίζονται τα πρότυπα ποιότητας για το θαλάσσιο περιβάλλον [παράρτημα 2.1. Επιστημονική μελέτη, Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας και Αλιείας, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu ("Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag")]. Συνεπώς, το αλάτι "Paška sol" περιέχει επίσης σημαντικά χαμηλότερα επίπεδα βαρέων μετάλλων και υψηλότερα επίπεδα ανόργανων συστατικών από άλλα είδη αλατιού».

Περιγραφή: Με την τροποποίηση διαγράφεται η λέξη «λεπτού» που προηγείται της λέξης «θαλασσινού».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση πραγματοποιείται για λόγους ευθυγράμμισης με την αλλαγή που αφορά την κατάργηση των περιορισμών σχετικά με την κοκκομετρία του αλατιού.

☑ Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Paška sol»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Paška sol»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Κροατία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

2501 – Αλάτι (στο οποίο περιλαμβάνεται και το επιτραπέζιο και το μετουσιωμένο αλάτι) και χλωριούχο νάτριο καθαρό, έστω και σε υδατικό διάλυμα ή με προσθήκη αντισυσσωματικών ουσιών ή ουσιών που εξασφαλίζουν καλή ρευστότητα. Θαλασσινό νερό.

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Paška sol» είναι θαλασσινό αλάτι που παράγεται από το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, το οποίο εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα δεξαμενών εξάτμισης μέχρι που κρυσταλλώνεται στις αλυκές της νήσου Pag. Λαμβάνει τη μορφή ομοιόμορφων, κυβοειδών κρυστάλλων λευκού χρώματος που περιέχουν ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και δεν πικρίζει.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 97,0
Υγρασία:	< 0,40
Μαγνήσιο (%)	> 0,02
Ασβέστιο (%)	> 0,01
Κάλιο (%)	> 0,02
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,2
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,1

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι προϊόν που λαμβάνεται κατά την αρχική φάση της παραγωγής του θαλασσινού αλατιού, δηλαδή κατά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού. Η γεύση του γλυκίζει ελαφρώς. Ως προς την υφή του, είναι τραγανό και εύθρυπτο. Το χρώμα του κυμαίνεται από το λευκό έως το υποκίτρινο, χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα του σε ανόργανα συστατικά. Έχει χαρακτηριστική γεύση, είναι λιγότερο αλμυρό από το μαγειρικό αλάτι και περιέχει περισσότερα φυσικά ανόργανα συστατικά (μαγνήσιο, ασβέστιο, κάλιο, ιώδιο)· Οι κρύσταλλοί του έχουν τη μορφή νιφάδας και θρυμματίζονται εύκολα όταν τριφτούν ανάμεσα στα δάχτυλα.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 96,0
Υγρασία:	< 3,00
Μαγνήσιο (%)	> 0,07
Ασβέστιο (%)	> 0,02
Κάλιο (%)	> 0,05
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25

Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,3
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι διεργασίες παραγωγής του προϊόντος «Paška sol», από τη χρήση των δεξαμενών των αλυκών έως την επεξεργασία του αλατιού (παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού, κρυστάλλωση, ξήρανση και κοσκίνισμα), πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Το προϊόν «Paška sol» παράγεται στις αλυκές του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλεται πανταχόθεν από την ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Ο εν λόγω κόλπος συνδέεται με τον δίαυλο του Velebit μέσω του πορθμού του Pag. Οι αλυκές του Pag απέχουν 3 km από την πόλη του Pag και βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων της κομητείας του Zadar.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αλατιού «Paška sol» προκύπτουν από τις κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και από το γεγονός ότι οι αλυκές του Pag βρίσκονται σε απομονωμένη τοποθεσία, μακριά από βαριά βιομηχανία και γεωργικές δραστηριότητες.

Η νήσος Pag είναι ιδιαίτερη σε ολόκληρη την έκτασή της, κυρίως λόγω του νησιωτικού της χαρακτήρα. Οι αλυκές βρίσκονται στην μοναδική τοποθεσία του κόλπου του Pag, τον οποίο περιβάλλει πανταχόθεν η ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Επιπλέον, το εκεί παραγόμενο αλάτι μεταφέρεται αρκετά εύκολα, καθώς η νήσος Pag συνδέεται μέσω γέφυρας με την ηπειρωτική χώρα.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή έχει ήπιο μεσογειακό κλίμα με χαμηλές βροχοπτώσεις και πάνω από 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως. Το ήπιο μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από ξηρά και θερμά καλοκαίρια και ήπιους και υγρούς χειμώνες.

Χάρη στην ιδανική γεωγραφική θέση της νήσου Pag και των αλυκών της, οι οποίες βρίσκονται σε μικρή απόσταση από το όρος Velebit, η περιοχή χαρακτηρίζεται από τη διαρκή και ταχεία ανταλλαγή αερίων μαζών που οφείλεται στη φυσική ροή του maestral (βορειοδυτικός άνεμος που πνέει την ημέρα), και του burin (βορειοανατολικός άνεμος που πνέει το απόγευμα και τη νύχτα). Ο maestral είναι ένας δροσερός άνεμος που συνοδεύεται από σταθερές καιρικές συνθήκες που μετριάζουν την υπερβολική ζέστη του καλοκαιριού, ενώ ο burin είναι ένας αδύναμος νυχτερινός άνεμος που πνέει από την ξηρά προς τη θάλασσα.

Η τεράστια έκταση στην οποία βρίσκονται οι αλυκές του Pag στο σύνολό της, καθώς και ο αβαθής ορμίσκος, εντός του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλει τις αλυκές, καλύπτονται από ένα παχύ, αδιαπέραστο στρώμα πηλού, το οποίο ευνοεί ιδιαιτέρως την παραγωγή του αλατιού «Paška sol».

Η ιδιαιτερότητα του «Paška sol» βασίζεται και σε ανθρώπινους παράγοντες. Οι ειδικές τεχνικές και η τεχνογνωσία των «vodari» (όπως τους ονομάζουν οι ντόπιοι) όσον αφορά τη συντήρηση των αλυκών και την παρασκευή άλμης, περνάει από γενιά σε γενιά. Μέσα από την πολυετή τους πείρα, οι «vodari» γνωρίζουν πότε είναι η καταλληλότερη χρονική στιγμή για να συγκομιστεί ο ανθός αλατιού χωρίς να διαταραχθεί η ισορροπία στην επιφάνεια του κορεσμένου θαλασσινού νερού ή της άλμης και χωρίς να προκληθούν κύματα που θα έσπαγαν την κρυσταλλωμένη «κρούστα» που καλύπτει την επιφάνεια της δεξαμενής ή τους κρυστάλλους του ανθού αλατιού. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η πτώση του αλατιού στον πυθμένα της δεξαμενής που θα συνεπαγόταν την απώλειά του.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το θαλασσινό αλάτι «Paška sol» κρυσταλλώνεται σε δεξαμενές ή υπό ελεγχόμενες συνθήκες σε εξατμιστές κενού. Οι ειδικές του ιδιότητες οφείλονται αποκλειστικά στη μέθοδο παραγωγής, χάρη στην οποία το αλάτι διατηρεί όλα τα ανόργανα συστατικά και τα ιχνοστοιχεία που απαντώνται στο υψηλής ποιότητας θαλασσινό νερό. Το θαλασσινό αλάτι «Paška sol» είναι κατάλευκο, με ομοιόμορφους, κυβοειδείς κρυστάλλους· ενδέχεται να περιέχει κρυστάλλους με διαφορετικά μεγέθη κόκκων, καθώς και προσμείξεις φυσικής προέλευσης· έχει λευκό χρώμα.

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» αποτελείται από πολύ μικρούς κρυστάλλους, χρώματος φυσικά λευκού έως υποκίτρινου χάρη στη φυσική κρυστάλλωση που πραγματοποιείται στην επιφάνεια της θάλασσας σε αλοπήγια και υπό ιδανικές συνθήκες (πολύ ηλιόλουστες και θερμές καιρικές συνθήκες και έλλειψη ανέμου και βροχοπτώσεων). Μόνο η λεπτή άνω στιβάδα των φολιδοειδών κρυστάλλων συγκομίζεται ή συλλέγεται με ένα παραδοσιακό εργαλείο χειρός – δίχτυ αποτελούμενο από ξύλινη λαβή στην οποία είναι προσαρμοσμένο ένα πλαίσιο ελάσματος φτυαριού, το οποίο καλύπτεται από ανοξείδωτο μεταλλικό πλέγμα με πολύ μικρές οπές. Ο ανθός αλατιού συγκομίζεται μόνο κατά τη διάρκεια λίγων ωρών, νωρίς το πρωί και αργά το βράδυ και στη συνέχεια ξηραίνεται στον ήλιο. Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι εξαιρετικά εύθρυπτος σε σύγκριση με το θαλασσινό αλάτι «Paška sol»· θρυμματίζεται εύκολα όταν τριφτεί μεταξύ των δακτύλων. Περιέχει υψηλότερα επίπεδα φυσικού ιωδίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου.

Σε σύγκριση με άλλα άλατα που έχουν αναλυθεί, η αναλογία βαρέων μετάλλων στο προϊόν «Paška sol» είναι εκατό φορές χαμηλότερη από τα επιτρεπόμενα όρια, ενώ η αναλογία των ανόργανων συστατικών είναι υψηλότερη απ' ό,τι σε άλλα άλατα που παράγονται σε εξατμιστές κενού (επιστημονική μελέτη «Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag», Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011).

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την παραγωγή του προϊόντος «Paška sol» ανάγονται στο μακρινό παρελθόν. Σύμφωνα με τους Koludrović και Franić, οι πρώτες αναφορές στο αλάτι «Paška sol» ανάγονται στον 9ο αιώνα μ.Χ: «Το αλάτι, όντας ζωτικής σημασίας για τη διατροφή ανθρώπων και ζώων, από πολύ νωρίς αποτέλεσε αντικείμενο εμπορίας. Στα παλαιότερα συμβολαιογραφικά έγγραφα παρέχονται πληροφορίες για την αγοραπωλησία του αλατιού "Paška sol"». (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane*, 1954, Ζάγκρεμπ). Ο Usmiani, συγγραφέας του βιβλίου *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813*, έγραψε σχετικά: «Χάρη στο λευκό του χρώμα και στην καθαρότητά του, το αλάτι "Paška sol" ανέκαθεν καταναλωνόταν στη Βενετία. Το συγκεκριμένο προϊόν καταλάμβανε σημαντική θέση στο συνολικό εμπορικό και οικονομικό δυναμικό τόσο της ευρύτερης περιοχής όσο και της ίδιας της νήσου Pag» [Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* (Οι αλυκές του Pag — παραγωγή και εμπόριο από το 1797 έως το 1813), 1984]. Όπως μαρτυρείται σε διάφορα ιστορικά έγγραφα, ανέκαθεν ήταν σε χρήση η ονομασία «Paška sol»,η οποία ακόμη χρησιμοποιείται στη γλώσσα του εμπορίου και στην καθημερινότητα (Račun solane Pag).

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής

Τα στοιχεία που συνθέτουν το μικροκλίμα της γεωγραφικής περιοχής της νήσου Pag, η ευνοϊκή τοποθεσία των αλυκών, η ειδική μέθοδος παραγωγής του θαλασσινού αλατιού και του ανθού αλατιού και αιώνες παράδοσης στην αλατοπαραγωγή συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος «Paška sol».

Οι αλυκές (δεξαμενές) βρίσκονται στον φυσικά αβαθή κόλπο της νήσου Pag, όπου επικρατούν ασθενή θαλάσσια ρεύματα. Ο πυθμένας του κόλπου καλύπτεται με ένα στρώμα αδιαπέραστου πηλού, το οποίο σε συνδυασμό με τους σταθερούς ανέμους (τον maestral και τον burin) που πνέουν κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες, συνθέτουν ένα σύνολο συνθηκών που ευνοούν την ταχεία εξάτμιση του θαλασσινού νερού στις δεξαμενές και την απόθεση του άλατος.

Ο κόλπος του Pag διαθέτει εξαιρετικά καθαρό, καλά φιλτραρισμένο θαλασσινό νερό, καθώς ο πυθμένας του είναι πλούσιος σε οστρακοειδή που λειτουργούν ως φυσικοί καθαριστές. Ως εκ τούτου, το θαλασσινό νερό παρουσιάζει πολύ χαμηλότερες τιμές βαρέων μετάλλων από τον μέσο όρο της Μεσογείου, και κατά πολύ χαμηλότερες από τις συγκεντρώσεις βάσει των οποίων καθορίζονται τα πρότυπα ποιότητας για το θαλάσσιο περιβάλλον [επιστημονική μελέτη, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* («Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag»), Κέντρο Θαλάσσιων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011].

Η ιδιοτυπία της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος «Paška sol» έγκειται στο γεγονός ότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό, προτού υποβληθεί σε κρυστάλλωση, παραμένει για ένα διάστημα στις δεξαμενές συσσώρευσης. Ως εκ τούτου, το κορεσμένο θαλασσινό νερό είναι καθαρό από προσμείξεις οργανικής ή ανόργανης προέλευσης που σχηματίζονται από τους θαλάσσιους μικροοργανισμούς ή μεταφέρονται με τον άνεμο και τα πτηνά, καθώς αυτές αποτίθενται στον πυθμένα της δεξαμενής. Συνέπεια αυτής της ιδιότυπης μεθόδου παραγωγής είναι ότι η ελεγχόμενη κρυστάλλωση του αλατιού παράγει καθαρούς κρυστάλλους που δεν περιέχουν ξένη ύλη οργανικής ή ανόργανης προέλευσης, έχουν ομοιόμορφη κυβοειδή δομή, λευκό χρώμα και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει.

Η ιδιαίτερη ποιότητα του «Paška sol» αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, από το οποίο παράγεται το θαλασσινό αλάτι και ο ανθός αλατιού, εμπίπτει στην κατηγορία του θαλάσσιου νερού και του θαλάσσιου περιβάλλοντος υψηλής ποιότητας, δεδομένου ότι παρουσιάζει πολύ χαμηλές τιμές βαρέων μετάλλων και, ως προς αυτό, έχουν εκπονηθεί επιστημονικές μελέτες. Οι έρευνες του Ινστιτούτου Ωκεανογραφίας και Αλιείας έχουν καταδείξει ότι οι τιμές των βαρέων μετάλλων στα θαλάσσια ύδατα του κόλπου του Pag είναι σημαντικά χαμηλότερες από τις μέσες τιμές των βαρέων μετάλλων στη Μεσόγειο Θάλασσα. Συνεπώς, το αλάτι «Paška sol» περιέχει επίσης σημαντικά χαμηλότερα επίπεδα βαρέων μετάλλων και υψηλότερα επίπεδα ανόργανων συστατικών από άλλα είδη αλατιού [επιστημονική μελέτη *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag), Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας και Αλιείας, Σπλιτ, 2009].

Επιπλέον, και οι ανθρώπινοι παράγοντες διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος, καθότι η παράδοση της παραγωγής του αλατιού και του ανθού αλατιού «Paška sol» βασίζεται σε δεξιότητες και πολυετή πείρα στη συντήρηση των αλυκών και στην παρασκευή άλμης για το τελικό προϊόν «Paška sol».

Παραπομπή στην ηλεκτρονική διεύθυνση (url) των δημοσιευμένων προδιαγραφών

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