Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6455)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Paška sol»

Número de referencia UE: PDO-HR-02178-AM01 de 3 de septiembre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Paška sol»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Croacia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre(s)

Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación del pliego de condiciones no incluye un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre, no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica definida ni da lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

1. Modificación normal del punto 2.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 1

La presente modificación se refiere al título del punto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

El título «Paška sol – sal marina fina»

se sustituye por:

«Paška sol – sal marina».

Descripción: Se suprime la palabra «fina» del título.

Justificación: El título se ha modificado en consonancia con los cambios relativos a la eliminación de un granulado prescrito para la sal. Esta modificación se ha introducido porque se han eliminado las restricciones al granulado de la sal para permitir que la descripción de «Paška sol» cubra la sal producida tanto por métodos industriales como tradicionales. Este ajuste de la terminología utilizada en la descripción del producto no afecta a la calidad, origen o autenticidad del producto.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

2. Modificación normal del punto 2.1.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 2

La presente modificación se refiere a la definición general del producto.

El texto del punto 2.1.1:

«La sal marina fina “Paška sol” se obtiene de las aguas marinas de la bahía de Pag, en la isla de Pag. Se produce evaporando agua de mar concentrada en balsas de evaporación, donde la cristalización en un sistema cerrado produce sal marina».

se sustituye por:

«La sal marina “Paška sol” se obtiene de las aguas marinas de la bahía de Pag, en la isla de Pag. Se produce evaporando agua de mar concentrada en balsas de evaporación, donde la cristalización en balsas de sal o en un sistema cerrado produce sal marina».

Descripción: Esta modificación incorpora un método adicional de cristalización del agua de mar, concretamente en las balsas de sal.

Justificación: La introducción del método clásico, es decir, el método de producción tradicional, permite que la «Paška sol» tenga un granulado más grueso que el prescrito hasta ahora. Esto no altera ni su calidad intrínseca ni la autenticidad del producto; por el contrario, amplía las posibles formas de obtenerlo, permitiendo una mayor flexibilidad y la preservación de los métodos tradicionales.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

3. Modificación normal del punto 2.1.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 3

La presente modificación se refiere a la descripción del producto acabado.

El texto y el cuadro del punto 2.1.2:

«La sal marina fina “Paška sol” adopta la forma de cristales cúbicos pequeños y regulares, de color blanco, que contienen minerales y oligoelementos (anexo 1.1. Informes analíticos). La mayoría de los cristales no superan el milímetro de tamaño, por lo que más del 98 % pueden pasar a través de un tamiz con un tamaño de malla de 1,3 mm. Tiene un sabor salado concentrado, sin toques amargos».

Composición:

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>98,0
Contenido en agua (%)	<0,40
Magnesio (%)	0,02-0,20
Calcio (%)	0,01-0,10
Potasio (%)	>0,02
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25
Plomo (mg/kg)	<0,20
Mercurio (mg/kg)	<0,10
Granulado	El residuo en un tamiz de 1,3 mm de diámetro es menor del 2 %.

se sustituye por:

«La sal marina “Paška sol” adopta la forma de cristales cúbicos y regulares, de color blanco, que contienen minerales y oligoelementos (anexo 1.1. Informes analíticos). Tiene un sabor salado concentrado, sin toques amargos.

Composición:

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>97,0
Contenido de agua (%)	<5,0
Magnesio (%)	>0,02
Calcio (%)	>0,01
Potasio (%)	>0,02
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25
Plomo (mg/kg)	<0,20
Mercurio (mg/kg)	<0,10».

Descripción: esta modificación consiste en suprimir la palabra «fina» detrás de la palabra «marina» y la palabra «pequeña» detrás de la palabra «cristales». También supone la supresión de la frase «La mayoría de los cristales no superan el milímetro de tamaño, por lo que más del 98 % pueden pasar a través de un tamiz con un tamaño de malla de 1,3 mm». Esta modificación consiste en realizar cambios en los valores de los siguientes parámetros del cuadro: Se suprime «Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)», «Contenido de agua (%)», «Magnesio (%)» y «Calcio (%)», así como el parámetro «Granulado».

Justificación: Se introduce esta modificación para eliminar las restricciones al granulado del producto. Esto permite adoptar un enfoque unificado para definir el producto, independientemente del método de cristalización empleado, ya sea industrial (que implique el uso de cristalizadores) o tradicional (que implique la recogida de cristales de una balsa). Los cambios son exclusivamente de carácter terminológico y no afectan ni a las propiedades intrínsecas del producto ni a su autenticidad geográfica y tradicional; por el contrario, permiten una mayor flexibilidad y la preservación de diversos métodos de producción con la misma denominación protegida. Los cambios en los límites de los parámetros mencionados en el cuadro obedecieron al hecho de que los valores de los minerales magnesio, potasio y calcio medidos durante el período anterior eran a veces superiores a los prescritos en el pliego de condiciones; esto es incluso deseable, ya que una mayor proporción de estos minerales ha dado lugar a una menor proporción de cloruro sódico sin perjudicar las propiedades organolépticas de la sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

4. Modificación normal del punto 2.2.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 4

La presente modificación se refiere a la definición general del producto.

El texto del punto 2.2.1:

«La flor de sal "Paška sol" es un producto de la fase inicial de fabricación de la sal marina fina, es decir, se obtiene durante la producción de agua marina concentrada».

se sustituye por:

«La flor de sal "Paška sol" es un producto de la fase inicial de fabricación de la sal marina, es decir, se obtiene durante la producción de agua marina concentrada».

Descripción: La modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado para tener en cuenta la supresión de las restricciones al granulado de la sal debido a la inclusión del método de producción clásico (es decir, tradicional).

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

5. Modificación normal del punto 2.2.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 5

La presente modificación se refiere a la descripción del producto acabado.

El texto del cuadro del punto 2.2.2:

«La flor de sal "Paška sol" tiene una mayor proporción de minerales en su composición. Tiene un sabor algo dulzón y una textura crujiente y muy frágil. El color se sitúa entre el blanco y el amarillo claro, debido a los elevados niveles de minerales. Tiene un sabor característico, menos salado que el de la sal de cocina, y contiene más minerales naturales (magnesio, calcio, potasio y yodo). El granulado de la flor de sal "Paška sol" es más grueso que el de la sal marina fina del mismo nombre. Sus cristales tienen forma de concha y se desmenuzan fácilmente al frotarlos entre las yemas de los dedos (anexo 1.2, Informes analíticos).

Composición:

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>97,0
Contenido en agua (%)	<2,00
Magnesio (%)	>0,07
Calcio (%)	0,02-0,20
Potasio (%)	>0,05
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25
Plomo (mg/kg)	<0,30
Mercurio (mg/kg)	<0,10».

se sustituye por:

«La flor de sal “Paška sol” tiene una mayor proporción de minerales en su composición. Tiene un sabor algo dulzón y una textura crujiente y muy frágil. El color se sitúa entre el blanco y el amarillo claro, debido a los elevados niveles de minerales. Tiene un sabor característico, menos salado que el de la sal de cocina, y contiene más minerales naturales (magnesio, calcio, potasio y yodo). Sus cristales tienen forma de concha y se desmenuzan fácilmente al frotarlos entre las yemas de los dedos (anexo 1.2, Informes analíticos).

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>92,0
Contenido de agua (%)	<7,00
Magnesio (%)	>0,07
Calcio (%)	>0,02
Potasio (%)	>0,05
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25
Plomo (mg/kg)	<0,30
Mercurio (mg/kg)	<0,10».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la frase «El granulado de la flor de sal “Paška sol” es más grueso que el de la sal marina fina del mismo nombre» y el resto de la frase tras la coma [*sic*] se ha unido a la frase anterior, al final de la cual se ha eliminado el punto y se ha añadido una coma [*sic*]. Esta modificación consiste en realizar cambios en los valores de los siguientes parámetros del cuadro: «Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)», «Contenido de agua (%)» y «Calcio (%)».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal. Los cambios en los límites de los parámetros mencionados en el cuadro obedecieron al hecho de que los valores de los minerales magnesio, potasio y calcio medidos durante el período anterior eran a veces superiores a los prescritos en el pliego de condiciones; esto es incluso deseable, ya que una mayor proporción de estos minerales ha dado lugar a una menor proporción de cloruro sódico sin perjudicar las propiedades organolépticas de la sal. Se ha puesto de manifiesto que, debido al cambio climático, el secado de la flor de sal al sol durante una determinada parte del día ya no es suficiente para alcanzar el contenido de agua requerido. Por este motivo, el contenido de agua se ha visto incrementado; sin embargo, esto no afecta a las propiedades organolépticas de la flor de sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

6. Modificación normal del punto 4 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 6

La presente modificación se refiere a la prueba de origen.

El texto del punto 4:

«De conformidad con la Resolución del Ministerio de Economía sobre la explotación de materias primas minerales, Solana Pag tiene autorización exclusiva de explotación del agua de mar de la bahía de Pag para la producción de sal marina fina y flor de sal “Paška sol”. El agua salada de la bahía de Pag es la única materia prima utilizada para producir “Paška sol”».

se sustituye por:

«De conformidad con la Resolución del Ministerio de Economía sobre la explotación de materias primas minerales, Solana Pag tiene autorización exclusiva de explotación del agua de mar de la bahía de Pag para la producción de sal marina y flor de sal “Paška sol”. El agua salada de la bahía de Pag es la única materia prima utilizada para producir “Paška sol”».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

7. Modificación normal del punto 4 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 7

La presente modificación se refiere a la prueba de origen.

El texto del punto 4:

«El fichero “Datos operativos sobre cristalización industrial” (anexo 4 *quater*) contiene información sobre la concentración del agua madre, la presión y la temperatura en los evaporadores al vacío, la cantidad de sal marina fina “Paška sol” producida, la temperatura en la cámara de secado, el contenido de humedad de la sal y otros parámetros utilizados para comprobar que el equipo funciona de acuerdo con los parámetros indicados. También se conserva un archivo de todas las cantidades de “Paška sol” envasadas (anexo 4 *sexies*)».

se sustituye por:

«El fichero “Datos operativos sobre cristalización industrial” (anexo 4 *quater*) contiene información sobre la concentración del agua madre, la presión y la temperatura en los evaporadores al vacío, la cantidad de sal marina “Paška sol” producida, la temperatura en la cámara de secado, el contenido de humedad de la sal y otros parámetros utilizados para comprobar que el equipo funciona de acuerdo con los parámetros indicados. También se conserva un archivo de todas las cantidades de “Paška sol” envasadas (anexo 4 *sexies*)».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

8. Modificación normal del punto 5.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 8

Esta modificación se refiere al título.

El texto del punto 5.1:

«Método de producción de la sal marina fina “Paška sol”»

se sustituye por:

«Método de producción de la sal marina “Paška sol”»

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

9. Modificación normal del punto 5.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 9

Esta modificación se refiere al método de producción de la sal marina «Paška sol».

El texto del punto 5.1:

«En la primera parte del proceso de producción de "Paška sol", el agua de mar de la bahía de Pag se vierte continuamente en un sistema de balsas de evaporación poco profundas y cerradas y está expuesta a los efectos del sol y del viento en las salinas de Pag. En la segunda parte, el agua de mar saturada se introduce en el equipo de evaporación al vacío, donde la cristalización de la sal marina fina "Paška sol" a partir del agua de mar concentrada se lleva a cabo en condiciones controladas (anexo 4 Diagrama de flujo de la producción de sal)».

se sustituye por:

«En la primera parte del proceso de producción de "Paška sol", el agua de mar de la bahía de Pag se vierte continuamente en un sistema de balsas de evaporación poco profundas y cerradas y está expuesta a los efectos del sol y del viento en las salinas de Pag. En la segunda parte, el agua de mar saturada se introduce en el equipo de evaporación al vacío, donde la cristalización de la sal marina "Paška sol" a partir del agua de mar concentrada se lleva a cabo en condiciones controladas (anexo 4 Diagrama de flujo de la producción de sal)».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

10. Modificación normal del punto 5.1.1 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 10

Esta modificación se refiere a la producción de agua de mar concentrada (salmuera).

El texto del punto 5.1.1:

«El agua de mar superconcentrada o concentrada (salmuera) se acumula en balsas de acumulación, desde donde se transfiere a los depósitos de alimentación del equipo de evaporación al vacío según las necesidades de producción».

se sustituye por:

«El agua de mar superconcentrada o saturada (salmuera) se acumula en balsas de acumulación».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de una coma y de la parte de la frase que sigue a la coma y la sustitución de la coma por un punto final.

Justificación: El texto es redundante porque el agua de mar saturada puede transferirse de las balsas de acumulación a las balsas de cristalización o a una planta de evaporación al vacío.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

11. Modificación normal del punto 5.1.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 11

Esta modificación se refiere a la cristalización de la sal en evaporadores al vacío.

El texto del punto 5.1.2:

«La producción de la sal marina fina "Paška sol" en una planta comienza cuando se produce una cantidad suficiente de agua de mar saturada en las balsas de evaporación, que suele coincidir con principios de verano (junio y julio), y dura hasta que se den las condiciones para el cese del trabajo (que el almacén está lleno, que se haya agotado toda el agua de mar saturada, etc.)».

se sustituye por:

«La producción de la sal marina "Paška sol" en una planta comienza cuando se produce una cantidad suficiente de agua de mar saturada en las balsas de evaporación, que suele coincidir con principios de verano (junio y julio), y dura hasta que se den las condiciones para el cese del trabajo (que el almacén está lleno, que se haya agotado toda el agua de mar saturada, etc.)».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

12. Modificación normal del punto 5.1.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 12

Esta modificación se refiere a la cristalización de la sal en evaporadores al vacío.

El texto del punto 5.1.2:

«El producto acabado, la sal marina fina "Paška sol", se obtiene mediante el siguiente proceso de tamizado».

se sustituye por:

«El producto acabado, la sal marina "Paška sol", se obtiene mediante el siguiente proceso de tamizado».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

13. Modificación normal del punto 5.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 13

Esta modificación se refiere al método de producción de la flor de sal «Paška sol».

El texto del punto 5.2:

«La flor de sal se recolecta en una superficie de unos 1 000 m^2».

queda suprimido.

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la frase anterior.

Justificación: Esta modificación se ha introducido en consonancia con las necesidades de producción. La experiencia ha demostrado que no es necesario limitar la zona de producción de la flor de sal a un número específico de metros cuadrados, ya que la producción depende de la demanda y existe una superficie suficiente para satisfacer estas necesidades y más aún.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

14. Modificación normal del punto 5.3 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 14

Esta modificación se refiere a la cristalización de la sal marina en balsas.

El punto 5.3 se añade después del punto 5.2. Cristalización de la sal marina en balsas

«El agua de mar de la bahía de Pag se vierte continuamente en un sistema de balsas de evaporación poco profundas y cerradas. La influencia del sol y del viento conduce a la evaporación gradual del agua y, cuando se alcanza el nivel de saturación requerido, la sal empieza a cristalizarse en las balsas. Una vez formada una capa suficiente de cristales, la sal se recolecta a mano o con máquinas. La recolección manual da lugar a una sal marina sin refinar que se seca como tal al sol y se almacena en sacos, desde donde se envasa a mano. La recolección con máquinas se lleva a cabo con ayuda de una máquina y la sal se almacena en pilas para su posterior procesamiento. Una vez escurrida la sal, se lava en una corriente de agua de mar saturada, se centrifuga, se seca, se tamiza y se introduce en envases. Debido a la naturaleza del proceso, los cristales tienen en un principio un granulado más grueso, por lo que, en caso necesario, se trituran para obtener el tamaño deseado».

Descripción: Esta modificación implica la adición de un nuevo punto 5.3.

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con las modificaciones relativas a la introducción de un nuevo procedimiento para la producción de sal marina. Se añade el punto 5.3 para describir el método clásico o tradicional de producción de sal marina, que consiste en recoger la sal de las balsas. La tecnología para la producción de sal marina utilizando el método clásico o tradicional ha demostrado ser más eficiente desde el punto de vista energético, logrando al mismo tiempo la misma calidad de la sal o incluso mejor. Permite una producción mejor y más eficiente con una huella de CO_2 notablemente menor (en el caso de las salinas de Pag, esto equivale a 1 000 toneladas de CO_2 menos por término medio al año).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

15. Modificación normal del punto 6.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 15

Esta modificación se refiere a los detalles de la calidad del producto.

El texto del punto 6.2:

«La sal marina fina “Paška sol” también es distintiva por sus características físicas – su granulación y la forma de sus cristales, sus características químicas – la menor concentración de metales pesados y sus características organolépticas –, así como por su color y sabor sin toques amargos».

se sustituye por:

«La sal marina “Paška sol” también es distintiva por sus características físicas – la forma de sus cristales, sus características químicas – la menor concentración de metales pesados y sus características organolépticas –, así como por su color y sabor sin toques amargos».

Descripción: Esta modificación consiste en suprimir la palabra «fina» detrás de la palabra «marina» y las palabras «su granulación» delante de la palabra «y».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

16. Modificación normal del punto 6.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 16

Esta modificación se refiere a los detalles de la calidad del producto.

El texto del punto 6.2:

«La sal marina obtenida de la forma tradicional (cristalización en balsas) debe molerse y la sal resultante tiene un granulado desigual y puede contener impurezas. Este tipo de sal tiene un color amarillento».

se sustituye por:

«La sal marina obtenida de forma tradicional (cristalización en piscinas) tiene un granulado desigual y puede contener material extraño de origen natural».

Descripción: Esta enmienda implica la supresión de la parte de la frase «debe molerse y la sal resultante» delante de la palabra «desigual» y la palabra «tiene» se ha añadido delante de la palabra «desigual». Se suprime la frase «Este tipo de sal tiene un color amarillento».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal. Esto no altera ni su calidad intrínseca ni la autenticidad del producto; por el contrario, amplía las posibles formas de obtenerlo, permitiendo una mayor flexibilidad y la preservación de los métodos tradicionales. Dado que la sal obtenida mediante cristalización industrial y la sal recogida de balsas se refieren al mismo producto original, se han introducido cambios en este punto, principalmente, con el fin de armonizar la terminología, eliminando las restricciones que antes se asociaban exclusivamente a un granulado y tamaño del cristal. La experiencia ha demostrado que la sal marina recogida de las salinas de Pag utilizando el método tradicional es de color más blanco que amarillento.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

17. Modificación normal del punto 6.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 17

Esta modificación se refiere a los detalles de la calidad del producto.

El texto del punto 6.2:

«La sal marina fina “Paška sol” cristaliza en evaporadores al vacío, en condiciones controladas, y no está sometida a ningún proceso de molienda; por el contrario, sus propiedades específicas se derivan de su método de producción y de las condiciones naturales favorables que afectan a la zona en la que se produce».

se sustituye por:

«La sal marina “Paška sol” cristaliza en evaporadores al vacío, en condiciones controladas, y no está sometida a ningún proceso de molienda; por el contrario, sus propiedades específicas se derivan de su método de producción y de las condiciones naturales favorables que afectan a la zona en la que se produce».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

18. Modificación normal del punto 6.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 18

Esta modificación se refiere a los detalles de la calidad del producto.

El texto del punto 6.2:

«La especificidad de la sal marina fina “Paška sol” es precisamente el resultado de su método de producción, que permite a la sal conservar todos los minerales y oligoelementos presentes en el agua de mar de alta calidad y alcanzar la forma regular y cúbica de cristal, así como un granulado de 1,3 mm sin tener que molerse en la producción. Es de color blanco y tiene un sabor concentrado, salado y sin toques amargos».

se sustituye por:

«La especificidad de la sal marina “Paška sol” es precisamente el resultado de su método de producción, que permite a la sal conservar todos los minerales y oligoelementos presentes en el agua de mar de alta calidad y alcanzar la forma regular y cúbica de cristal. Es de color blanco y tiene un sabor concentrado, salado y sin toques amargos».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina» y de la parte de la frase «así como un granulado de 1,3 mm sin tener que molerse en la producción».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal. Esta modificación tiene por objeto eliminar la restricción anteriormente existente relacionada exclusivamente con el producto de grano fino, permitiendo que la denominación de producto protegida «Paška sol» incluya también la sal marina recogida de forma tradicional, con cristales de un granulado más grueso que el prescrito hasta ahora. Este cambio es de carácter terminológico y no afecta a las características básicas del producto; por el contrario, permite un reconocimiento más amplio de los diferentes métodos de obtención del producto de acuerdo con la tradición y el origen geográfico.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

19. Modificación normal del punto 6.2 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 19

Esta modificación se refiere a los detalles de la calidad del producto.

El texto del punto 6.2:

«La flor de sal “Paška sol” es muy quebradiza en comparación con la sal marina fina del mismo nombre; se desmenuza fácilmente cuando se frota entre los dedos y tiene un granulado más grueso. Presenta altos niveles de yodo, calcio, magnesio y potasio naturales».

se sustituye por:

«La flor de sal “Paška sol” es muy quebradiza en comparación con la sal marina del mismo nombre; se desmenuza fácilmente cuando se frota entre los dedos. Presenta altos niveles de yodo, calcio, magnesio y potasio naturales».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina» y de la parte de la frase «y tiene un granulado más grueso».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal. Como consecuencia de la modificación, no es necesario realizar una comparación sobre la base de este parámetro.

La modificación afecta al documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

20. Modificación normal del punto 6.3 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 20

Esta modificación se refiere al vínculo causal entre la zona geográfica y el producto.

El texto del punto 6.3:

«La particularidad del método de producción de la sal marina fina “Paška sol” consiste en que, antes de ser sometida a un proceso controlado de cristalización en evaporadores al vacío, el agua de mar saturada se mantiene durante un breve tiempo en las balsas de acumulación».

se sustituye por:

«La particularidad del método de producción de la sal marina fina “Paška sol” consiste en que el agua de mar saturada se mantiene durante un breve tiempo en las balsas de acumulación».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina» y de la parte de la frase «, antes de ser sometida a un proceso controlado de cristalización en evaporadores al vacío,».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal. Esto permite adoptar un enfoque unificado para definir el producto, independientemente del método de cristalización empleado, ya sea industrial (que implique el uso de cristalizadores) o tradicional (que implique la recogida de cristales de una balsa). Estos cambios son exclusivamente de carácter terminológico y no afectan a las propiedades intrínsecas del producto.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

21. Modificación normal del punto 6.3 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 21

Esta modificación se refiere al vínculo causal entre la zona geográfica y el producto.

El texto del punto 6.3:

«Debido a este método de producción, la cristalización controlada de la sal da como resultado cristales puros, libres de cualquier material extraño, ya sea de origen orgánico o inorgánico. Presentan una estructura regular con forma de cubo, no se rompen y tienen un sabor salado, concentrado y sin toques amargos. Cabe señalar que la forma cristalina de la sal es el resultado únicamente de la cristalización de la sal del agua de mar concentrada, lo que significa que el “Paška sol” no es sal molida o refinada».

se sustituye por:

«Debido a este método de producción, la cristalización controlada de la sal da como resultado cristales puros, libres de cualquier material extraño, ya sea de origen orgánico o inorgánico. Presentan una estructura regular con forma de cubo y tienen un sabor salado, concentrado y sin toques amargos. Cabe señalar que la forma cristalina de la sal es el resultado únicamente de la cristalización de la sal del agua de mar concentrada, lo que significa que el "Paška sol" no es sal refinada».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de las palabras «molida o».

Justificación: Esta modificación está en consonancia con los cambios relativos a la eliminación de las restricciones al granulado de la sal, ya que se necesitará un granulado más grueso para la molienda con el fin de que este sea más fino. Esto no afecta ni a las propiedades intrínsecas del producto ni a su autenticidad geográfica o tradicional; por el contrario, permite una mayor flexibilidad y la preservación de diversos métodos de producción con la misma denominación protegida.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

22. Modificación normal del punto 6.3 del pliego de condiciones

Descripción

Modificación n.º 22

Esta modificación se refiere al vínculo causal entre la zona geográfica y el producto.

El texto del punto 6.3:

«El agua de mar de la bahía de Pag, a partir de la cual se producen la sal marina fina y la flor de sal, y su medio marino, es de gran calidad debido a los bajos valores de metales pesados, muy por debajo de la media del mar Mediterráneo, y mucho menores que las concentraciones medias utilizadas para determinar las normas de calidad del medio marino (anexo 2.1. Estudio científico, Instituto de Oceanografía y Pesca, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ["La calidad del agua de mar en la bahía de Pag"]). Por consiguiente, la "Paška sol" también presenta niveles considerablemente más bajos de metales pesados y niveles más elevados de minerales que otros tipos de sal».

se sustituye por:

«El agua de mar de la bahía de Pag, a partir de la cual se producen la sal marina y la flor de sal, y su medio marino, es de gran calidad debido a los bajos valores de metales pesados, muy por debajo de la media del mar Mediterráneo, y mucho menores que las concentraciones medias utilizadas para determinar las normas de calidad del medio marino (anexo 2.1. Estudio científico, Instituto de Oceanografía y Pesca, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ["La calidad del agua de mar en la bahía de Pag"]). Por consiguiente, la "Paška sol" también presenta niveles considerablemente más bajos de metales pesados y niveles más elevados de minerales que otros tipos de sal».

Descripción: Esta modificación implica la supresión de la palabra «fina» detrás de la palabra «marina».

Justificación: Esta modificación se ha realizado en consonancia con un cambio relativo a la supresión de las restricciones al granulado de la sal.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Paška sol»

Número de referencia UE: PDO-HR-02178-AM01 de 3 de septiembre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Paška sol»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Croacia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

2501 - Sal (incluidas la de mesa y la desnaturalizada), y cloruro de sodio puro, incluso en disolución acuosa o con adición de antiaglomerantes o de agentes que garanticen una buena fluidez; agua de mar

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Paška sol» es una sal marina no molida obtenida del agua de mar de la bahía de Pag que se introduce continuamente en un sistema de balsas de evaporación hasta que cristaliza en las salinas de la isla. Adopta la forma de cristales cúbicos y regulares, de color blanco, que contienen minerales y oligoelementos. Tiene un sabor salado concentrado, sin toques amargos.

Composición:

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>97,0
Contenido de agua (%)	<0,40
Magnesio (%)	>0,02
Calcio (%)	>0,01
Potasio (%)	>0,02
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25
Plomo (mg/kg)	<0,2
Mercurio (mg/kg)	<0,1

La flor de sal «Paška sol» es un producto de la fase inicial de fabricación de la sal marina fina, es decir, se obtiene durante la producción de agua marina concentrada. Tiene un sabor algo dulzón y una textura crujiente y muy frágil. El color se sitúa entre el blanco y el amarillo claro, debido a los elevados niveles de minerales. Tiene un sabor característico, menos salado que el de la sal de cocina, y contiene más minerales naturales (magnesio, calcio, potasio y yodo). Sus cristales tienen forma de concha y se desmenuzan fácilmente al frotarlos entre las yemas de los dedos.

Composición:

Proporción de cloruro de sodio en extracto seco (%)	>96,0
Contenido de agua (%)	<3,00
Magnesio (%)	>0,07
Calcio (%)	>0,02
Potasio (%)	>0,05
Arsénico (mg/kg)	<0,25
Cadmio (mg/kg)	<0,25

Plomo (mg/kg)	<0,3
Mercurio (mg/kg)	<0,1

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos de fabricación de la «Paška sol», desde el uso de las balsas de las salinas hasta el procesamiento de la sal (producción de agua marina concentrada, cristalización, secado y tamizado), deben realizarse dentro de la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.7. *Descripción concisa de la zona geográfica*

La «Paška sol» se produce en las salinas de Pag, en la bahía del mismo nombre, rodeadas por completo de la masa terrestre de la isla de Pag. La bahía de Pag está conectada a las aguas del canal de Velebit por el estrecho de Pag. Las salinas están situadas a tres kilómetros de la ciudad de Pag, dentro de los límites administrativos de la provincia de Zadar.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Las características específicas de la «Paška sol» se deben a las condiciones climáticas de la zona geográfica definida y al hecho de que las salinas de Pag están aisladas, lejos de cualquier industria pesada o actividad agrícola.

Todo el territorio de la isla de Pag es característico, principalmente por el hecho de ser una isla, y las salinas se sitúan en el paraje particularmente característico de la bahía del mismo nombre, rodeadas por completo de la masa terrestre de la isla. Además, el transporte hacia otros lugares de la sal allí producida resulta bastante fácil, puesto que Pag está unida al continente por un puente.

La zona geográfica definida goza de un clima mediterráneo predominantemente suave con escasas precipitaciones y más de 2 500 horas de sol al año. El clima mediterráneo suave presenta veranos secos y calurosos e inviernos suaves y húmedos.

La situación geográfica ideal de la isla de Pag y de sus salinas, cercanas al macizo Velebit, genera una circulación rápida y continua de aire derivada del flujo natural del mistral (viento del noroeste que sopla durante el día) y el *burin* (viento del nordeste que sopla a última hora de la tarde y por la noche). El mistral es un viento fresco que anuncia tiempo estable y atenúa el intenso calor estival, mientras que el *burin* es un viento débil que sopla por la noche, de la tierra hacia el mar.

Todo el vasto espacio en el que se sitúan las salinas y la gran ensenada de la bahía de Pag que las rodea, de aguas poco profundas, está cubierto por limo grueso impermeable, particularmente beneficioso para la producción de la «Paška sol».

El carácter distintivo de la «Paška sol» deriva también de factores humanos. Las técnicas especiales y el saber hacer de los *vodari* (así los llaman los locales) para conservar las balsas de sal y obtener salmuera se han transmitido de generación en generación. Gracias a muchos años de experiencia, los *vodari* saben cuándo es el mejor momento para cosechar la flor de sal sin alterar el equilibrio de la superficie del agua de mar saturada o salmuera y cómo evitar la formación de olas que romperían la corteza cristalizada de la superficie de la balsa o los cristales de la flor de sal. De esta manera, se evita que la flor de sal caiga al fondo y se desperdicie.

Carácter específico del producto

La sal marina «Paška sol» cristaliza en balsas o en condiciones controladas en evaporadores al vacío. De hecho, sus propiedades específicas son resultado exclusivamente del método de producción, que contribuye a que la sal conserve todos los minerales y oligoelementos presentes en el agua de mar de gran calidad. La sal marina «Paška sol» es totalmente blanca, con cristales de forma cúbica regular; puede contener cristales de diversos granulados e impurezas de origen natural; es de color blanco.

La flor de sal «Paška sol» presenta cristales muy pequeños que varían entre el color blanco natural y el amarillo claro debido a la cristalización natural de la sal en condiciones ideales (tiempo muy soleado y templado, sin viento ni precipitaciones) en la superficie del mar de lagunas salinas. Tan solo se recoge o se cosecha la fina capa superior, compuesta de cristales quebradizos, por medio de una herramienta tradicional (una red que consiste en un mango de madera unido a una pala cubierta por una malla de metal inoxidable con agujeros muy finos). La flor de sal se cosecha únicamente durante unas pocas horas, temprano por la mañana y a última hora de la tarde, para después dejarla secar al sol. La flor de sal «Paška sol» es muy quebradiza en comparación con la sal marina del mismo nombre; se desmenuza fácilmente cuando se frota entre los dedos. Presenta altos niveles de yodo, calcio, magnesio y potasio naturales.

En comparación con otras sales marinas que han sido analizadas, la «Paška sol» presenta una proporción de metales pesados cien veces menor de lo permitido, mientras que la proporción de minerales es mayor que la de otras sales producidas en evaporadores al vacío [estudio científico del Center for Marine Research (CMR) del Ruđer Bošković Institute, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (La calidad del agua de mar en la bahía de Pag), 2011].

Los primeros testimonios escritos de la «Paška sol» datan de hace mucho tiempo. Los autores Koludrović y Franić afirman que la «Paška sol» fue citada ya en el siglo IX. «Fundamental para la alimentación de seres humanos y animales, la sal comenzó a comercializarse muy pronto, y los antiguos documentos notariales recogen datos relativos a la compraventa de "Paška sol"». [Koludrović A.; Franić M.: *Sol i morske solane* (Sal y salinas), Zagreb, 1954]. Usmiani, autor de la obra *Paška solana — proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813* (Las salinas de Pag: producción y comercio de 1797 a 1813), escribió lo siguiente: «Venecia ha consumido siempre "Paška sol", pues era blanca y pura, y se le concedió gran importancia dentro del potencial comercial y económico general de la región, especialmente de la propia Pag», (Usmiani, A.: *Paška solana — proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). El nombre «Paška sol» se ha utilizado desde siempre, tal y como evidencia una variedad de documentos históricos, y se sigue empleando en el lenguaje comercial y cotidiano (Račun Solane Pag).

Vínculo causal entre el producto y la zona geográfica

La calidad específica del producto final, la «Paška sol», viene determinada por los elementos que configuran el microclima de la región de la isla de Pag, la situación privilegiada de las salinas, el método específico de producción de la sal marina y la flor de sal, y una tradición de producción de sal de varios cientos de años.

Las salinas o balsas están situadas en la bahía, poco profunda por naturaleza, de la isla de Pag, donde las corrientes son débiles. El suelo de la bahía está cubierto de limo impermeable, condición que, junto con la presencia de vientos (mistral y burin) que soplan permanentemente en los meses de primavera y verano, favorece la rápida evaporación del agua de mar en las balsas y la obtención de sal.

El agua de mar de la bahía de Pag es excepcionalmente pura y está libre de impurezas, ya que el suelo es rico en moluscos, purificadores naturales. En consecuencia, el agua de mar tiene valores muy bajos de metales pesados, inferiores a la media del mar Mediterráneo y muy por debajo de las concentraciones utilizadas para fijar los estándares de calidad del medio marino [estudio científico del Center for Marine Research (CMR) del Ruđer Bošković Institute, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (La calidad del agua de mar en la bahía de Pag), 2011].

La particularidad del método de producción de la «Paška sol» consiste en que, antes de ser sometida a cristalización, el agua de mar saturada se mantiene durante un breve tiempo en las balsas de acumulación. Por ello, el agua de mar saturada no tiene ninguna impureza de origen orgánico o inorgánico formada por microorganismos marinos o transportada por el viento o las aves que podría depositarse posteriormente en el fondo de la balsa. Debido a este método específico de producción, la cristalización controlada de la sal da como resultado cristales puros, libres de cualquier material extraño, ya sea de origen orgánico o inorgánico. Presentan una estructura regular con forma de cubo, son blancos y tienen un sabor salado, concentrado y sin toques amargos.

La calidad específica de la «Paška sol» también queda demostrada por el hecho de que el agua de mar de la bahía de Pag, a partir de la cual se producen la sal marina y la flor de sal, está incluida en la categoría de agua marina y medio marino de alta calidad, ya que sus valores de metales pesados son muy bajos, y se han llevado a cabo estudios científicos sobre esta base. Gracias a dichas investigaciones, el Instituto de Oceanografía y Pesca croata descubrió que las concentraciones de metales pesados en el agua de mar de la bahía de Pag son significativamente inferiores a los valores medios de metales pesados del mar Mediterráneo. En consecuencia, la «Paška sol» presenta concentraciones considerablemente menores de metales pesados y concentraciones mayores de minerales que otros tipos de sal [estudio científico del Instituto de Oceanografía y Pesca croata, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (La calidad del agua de mar en la bahía de Pag), Split, 2009].

Además, la gran calidad del producto final está asegurada por la intervención humana, ya que la tradición de producir la sal marina fina y la flor de sal «Paška sol» se fundamenta en la destreza y los muchos años de experiencia en la conservación de las balsas de sal y en la obtención de salmuera para la «Paška sol» final.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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