C/2025/6455

4.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6455)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Paška sol»

Numéro de référence de l'UE: PDO-HR-02178-AM01 – le 3.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Paška sol»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Croatie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées au cahier des charges ne comportent pas de modification de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de modification de l'utilisation de cette dénomination, ne risquent pas de perdre le lien avec l'aire géographique de production délimitée et n'entraînent pas de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

1. Modification standard du point 2.1 du cahier des charges

Description

Modification n° 1

La modification concerne le titre du point.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Le titre «Paška sol - sel de mer fin»

est remplacé par le texte suivant:

«Paška sol - sel de mer».

Description: le mot «fin» est supprimé du titre.

Justification: le titre a été modifié conformément aux modifications liées à la suppression de la granulométrie prescrite du sel. Cette modification vise à supprimer les restrictions concernant la granulométrie du sel, afin que la description du sel de Pag («Paška sol») couvre le sel produit tant par méthode industrielle que par méthode traditionnelle. Elle permet d'harmoniser la terminologie de la description du produit sans affecter sa qualité, son origine ou son authenticité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

2. Modification standard du point 2.1.1 du cahier des charges

Description

Modification n° 2

La modification concerne la définition générale du produit.

Le texte du point 2.1.1:

«"Paška sol" — sel de mer fin obtenu à partir des eaux marines de la baie de Pag sur l'île de Pag. Il est produit par évaporation de l'eau de mer concentrée dans des bassins d'évaporation, la cristallisation dans un système fermé générant du sel de mer.»

est remplacé par le texte suivant:

«"Paška sol" — sel de mer obtenu à partir des eaux marines de la baie de Pag sur l'île de Pag. Il est produit par évaporation de l'eau de mer concentrée dans des bassins d'évaporation, la cristallisation ayant lieu dans les bassins salins ou dans un système fermé pour donner du sel de mer.»

Description: la modification inclut une méthode supplémentaire de cristallisation de l'eau de mer en bassin salin.

Justification: l'introduction du mode de production classique, c'est-à-dire traditionnel, permet au sel de mer «Paška sol» de présenter une granulométrie plus grossière que celle prescrite jusqu'à présent, sans modifier sa qualité intrinsèque ni son authenticité; cela élargit son mode d'obtention, permet une plus grande adaptabilité et préserve les méthodes traditionnelles.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

3. Modification standard du point 2.1.2 du cahier des charges

Description

Modification n° 3

La modification concerne la description du produit fini.

Le texte et le tableau du point 2.1.2:

«Le sel de mer fin relevant de la dénomination "Paška sol" se présente sous la forme de petits cristaux réguliers de forme cubique et de couleur blanche, contenant des minéraux et des oligo-éléments (Annexe 1.1 - Rapports analytiques). La plupart des cristaux ne dépassent pas 1 mm, de sorte que plus de 98 % d'entre eux passent à travers un tamis à mailles de 1,3 mm. Le "Paška sol" a un goût concentré, salé et dépourvu d'amertume.

Composition:

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 98,0
Teneur en eau (%)	< 0,40
Magnésium (%)	0,02 – 0,20
Calcium (%)	0,01 – 0,10
Potassium (%)	> 0,02
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plomb (mg/kg)	< 0,20
Mercure (mg/kg)	< 0,10
Granulométrie	Résidu sur un tamis dont les mailles ont un diamètre de 1,3 mm < 2 %»

sont remplacés comme suit:

«Le sel de mer relevant de la dénomination "Paška sol" se présente sous la forme de cristaux réguliers de forme cubique et de couleur blanche, contenant des minéraux et des oligo-éléments (Annexe 1.1 - Rapports analytiques). Il a un goût concentré, salé et dépourvu d'amertume.

Composition:

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 97,0
Teneur en eau (%)	< 5,0
Magnésium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Potassium (%)	> 0,02
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plomb (mg/kg)	< 0,20
Mercure (mg/kg)	< 0,10»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer» et le mot «petits» avant le mot «cristaux». La modification supprime la phrase: «La plupart des cristaux ne dépassent pas 1 mm, de sorte que plus de 98 % d'entre eux passent à travers un tamis à mailles de 1,3 mm.» Elle modifie les valeurs du tableau pour les paramètres: «Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)», «Teneur en eau (%)», «Magnésium (%)» et «Calcium (%)», et supprime le paramètre «Granulométrie».

Justification: cette modification vise à supprimer les restrictions concernant la granulométrie du produit. Cela permet d'adopter une approche unifiée dans la définition du produit indépendamment du mode de cristallisation, qu'il soit industriel (par cristalliseur) ou traditionnel (par récolte de cristaux dans des bassins salins). Les modifications sont de nature purement terminologique et n'affectent pas les caractéristiques intrinsèques du produit ni son authenticité géographique et traditionnelle, mais permettent une plus grande flexibilité et une plus grande préservation des différentes méthodes de production au sein d'une même appellation protégée. Les modifications apportées aux limites de ces paramètres dans le tableau sont dues au fait que, lors de la période précédente, les valeurs mesurées en magnésium, potassium et calcium ont parfois dépassé celles fixées dans la spécification, ce qui est en réalité souhaitable, et que l'augmentation de ces minéraux a par conséquent entraîné une teneur plus faible en chlorure de sodium, sans altérer les caractéristiques organoleptiques du sel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

4. Modification standard du point 2.2.1 du cahier des charges

Description

Modification nº 4

La modification concerne la définition générale du produit.

Le texte du point 2.2.1:

«La fleur de sel relevant de la dénomination “Paška sol” désigne un produit qui se forme lors de la phase initiale de la production du sel de mer fin, à savoir durant la production d’eau de mer concentrée.»

est remplacé par le texte suivant:

«La fleur de sel relevant de la dénomination “Paška sol” désigne un produit qui se forme lors de la phase initiale de la production du sel de mer, à savoir durant la production d’eau de mer concentrée.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: la modification est cohérente avec celle résultant de la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel en raison de l’introduction de la méthode de production classique, c’est-à-dire traditionnelle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

5. Modification standard du point 2.2.2 du cahier des charges

Description

Modification nº 5

La modification concerne la description du produit fini.

Le texte et le tableau du point 2.2.2:

«La fleur de sel relevant de la dénomination «Paška sol» présente un pourcentage plus élevé de minéraux dans sa composition. Son goût est légèrement sucré et sa texture est croquante et très friable. En raison de la présence de grandes quantités de minéraux, elle est de couleur blanche à jaune pâle. Elle a une saveur distinctive, moins salée que le sel de cuisine, et contient davantage de minéraux naturels (magnésium, calcium, potassium, iode). La granulométrie du «Paška sol» est plus grossière sous la forme de fleur de sel que sous la forme de sel de mer fin, et les cristaux se présentent sous forme de flocons et s’effritent facilement entre les doigts (Annexe 1.2 - Rapports d’analyse).

Composition:

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 97,0
Teneur en eau (%)	< 2,00
Magnésium (%)	> 0,07
Calcium (%)	0,02 – 0,20
Potassium (%)	> 0,05
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plomb (mg/kg)	< 0,30
Mercure (mg/kg)	< 0,10

sont remplacés comme suit:

«La fleur de sel relevant de la dénomination “Paška sol” présente un pourcentage plus élevé de minéraux dans sa composition. Son goût est légèrement sucré et sa texture est croquante et très friable. En raison de la présence de grandes quantités de minéraux, elle est de couleur blanche à jaune pâle. Elle a un goût spécifique, est moins salée que le sel de cuisine et contient davantage de minéraux naturels (magnésium, calcium, potassium, iode), et les cristaux se présentent sous forme de flocons et s’effritent facilement entre les doigts (Annexe 1.2 - Rapports analytiques).

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 92,0
Teneur en eau (%)	< 7,00
Magnésium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Potassium (%)	> 0,05
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plomb (mg/kg)	< 0,30
Mercure (mg/kg)	< 0,10»

Description: la modification supprime la partie de phrase «La granulométrie du “Paška sol” est plus grossière sous la forme de fleur de sel que sous la forme de sel de mer fin»; le reste de cette phrase après la virgule est rattaché à la phrase précédente, dont le point final a été remplacé par une virgule. Elle modifie les valeurs du tableau pour les paramètres: «Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)», «Teneur en eau (%)» et «Calcium (%)».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel. Les modifications apportées aux limites de ces paramètres dans le tableau sont dues au fait que, lors de la période précédente, les valeurs mesurées en magnésium, potassium et calcium ont parfois dépassé celles fixées dans la spécification, ce qui est en réalité souhaitable. L’augmentation de la teneur en ces minéraux a par conséquent entraîné une teneur plus faible en chlorure de sodium, sans altérer les caractéristiques organoleptiques du sel. En raison du changement climatique, il s’est avéré que le séchage de la fleur de sel au soleil pendant une partie de la journée n’est plus suffisant pour atteindre la teneur en eau prescrite. C’est pourquoi cette teneur a été augmentée, sans que soient altérées les caractéristiques organoleptiques de la fleur de sel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

6. Modification standard du point 4 du cahier des charges

Description

Modification nº 6

La modification concerne la preuve de l’origine.

Le texte du point 4:

«Les marais salants de Pag possèdent seuls, pour la production du “Paška sol” sous la forme de sel de mer fin et de fleur de sel, l’autorisation d’exploiter les eaux marines de la baie de Pag, conformément à la décision du ministère de l’Économie relative à l’exploitation des matières premières minérales. Les eaux marines de la baie de Pag sont la seule matière première utilisée pour la production du “Paška sol”.»

est remplacé par le texte suivant:

«Les marais salants de Pag possèdent seuls, pour la production du "Paška sol" sous la forme de sel de mer et de fleur de sel, l'autorisation d'exploiter les eaux marines de la baie de Pag, conformément à la décision du ministère de l'Économie relative à l'exploitation des matières premières minérales. Les eaux marines de la baie de Pag sont la seule matière première utilisée pour la production du "Paška sol".»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

7. Modification standard du point 4 du cahier des charges

Description

Modification nº 7

La modification concerne la preuve de l'origine.

Le texte du point 4:

«Dans le registre *Données d'exploitation de la cristallisation industrielle* (Annexe 4 c) sont consignées la concentration de la liqueur mère, la pression et la température dans les évaporateurs, la quantité de "Paška sol" produite sous la forme de sel de mer fin, la température dans le séchoir, la teneur en humidité du sel, ainsi que d'autres paramètres permettant de vérifier que l'installation fonctionne conformément aux paramètres définis. Un registre est également tenu pour toutes les quantités de "Paška sol" emballées (Annexe 4 e).»

est remplacé par le texte suivant:

«Dans le registre *Données d'exploitation de la cristallisation industrielle* (Annexe 4 c) sont consignées la concentration de la liqueur mère, la pression et la température dans les évaporateurs, la quantité de "Paška sol" produite sous la forme de sel de mer, la température dans le séchoir, la teneur en humidité du sel, ainsi que d'autres paramètres permettant de vérifier que l'installation fonctionne conformément aux paramètres définis. Un registre est également tenu pour toutes les quantités de "Paška sol" emballées (Annexe 4 e).»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

8. Modification standard du point 5.1. du cahier des charges

Description

Modification nº 8

La modification concerne le titre.

Le texte du point 5.1:

«Méthode de production du sel de mer fin relevant de la dénomination "Paška sol"»

est remplacé par le texte suivant:

«Méthode de production du sel de mer relevant de la dénomination "Paška sol"»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

9. Modification standard du point 5.1. du cahier des charges

Description

Modification nº 9

La modification concerne la méthode de production du sel de mer relevant de la dénomination «Paška sol».

Le texte du point 5.1:

«Dans la première étape de la production du "Paška sol", les eaux marines de la baie de Pag sont introduites en continu dans un système de bassins d'évaporation peu profonds et fermés, exposés à l'énergie solaire et au vent des marais salants de Pag. Dans une seconde étape, l'eau de mer concentrée est envoyée vers une installation d'évaporation sous vide, où la cristallisation du "Paška sol" — sel de mer fin — est réalisée dans des conditions contrôlées (Annexe 4: diagramme du flux de production de sel).»

est remplacé par le texte suivant:

«Dans la première étape de la production du "Paška sol", les eaux marines de la baie de Pag sont introduites en continu dans un système de bassins d'évaporation peu profonds et fermés, exposés à l'énergie solaire et au vent dans la saline de Pag. Dans une seconde étape, l'eau de mer concentrée est envoyée vers une installation d'évaporation sous vide, où la cristallisation du "Paška sol" — sel de mer — est réalisée dans des conditions contrôlées (Annexe 4: diagramme du flux de production de sel).»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

10. Modification standard du point 5.1.1 du cahier des charges

Description

Modification nº 10

La modification concerne la production d'eau de mer concentrée (saumure).

Le texte du point 5.1.1:

«L'eau de mer très concentrée ou concentrée (saumure) s'accumule dans des bassins d'accumulation, d'où elle est transférée, selon les besoins de la production, vers les réservoirs d'alimentation de l'installation d'évaporation sous vide.»

est remplacé par le texte suivant:

«L'eau de mer très concentrée ou concentrée (saumure) s'accumule dans des bassins d'accumulation.»

Description: la modification supprime la virgule et la partie de phrase située après la virgule et remplace cette virgule par un point.

Justification: le texte était superflu, car depuis les bassins d'accumulation, l'eau de mer concentrée peut être transférée soit vers les bassins de cristallisation, soit vers l'installation d'évaporation sous vide.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

11. Modification standard du point 5.1.2 du cahier des charges

Description

Modification nº 11

La modification concerne la cristallisation du sel dans une installation d'évaporation sous vide.

Le texte du point 5.1.2:

«La production du "Paška sol" – sel de mer fin dans l'usine commence lorsqu'une quantité suffisante d'eau de mer concentrée a été produite dans les bassins salins d'évaporation, ce qui coïncide le plus souvent avec le début de l'été (entre juin et juillet), et se poursuit de manière continue jusqu'à ce que les conditions de fin de production soient réunies (remplissage complet des capacités de stockage, consommation de toute l'eau de mer concentrée, etc.).»

est remplacé par le texte suivant:

«La production du "Paška sol" – sel de mer dans l'usine commence lorsqu'une quantité suffisante d'eau de mer concentrée a été produite dans les bassins salins d'évaporation, ce qui coïncide le plus souvent avec le début de l'été (entre juin et juillet), et se poursuit de manière continue jusqu'à ce que les conditions de fin de production soient réunies (remplissage complet des capacités de stockage, consommation de toute l'eau de mer concentrée, etc.).»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

12. Modification standard du point 5.1.2 du cahier des charges

Description

Modification nº 12

La modification concerne la cristallisation du sel dans une installation d'évaporation sous vide.

Le texte du point 5.1.2:

«Le tamisage suivant permet d'obtenir le produit fini: le "Paška sol" – sel de mer fin.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le tamisage suivant permet d'obtenir le produit fini: le "Paška sol" – sel de mer.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

13. Modification standard du point 5.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 13

La modification concerne la méthode de production de la fleur de sel «Paška sol».

Le texte du point 5.2:

«La fleur de sel est collectée sur une surface d'environ 1 000 m².»

est supprimé.

Description: cette phrase a été supprimée par la modification.

Justification: cette modification est conforme aux besoins de production. L'expérience a montré qu'il n'est pas nécessaire de limiter la production de fleur de sel à une surface fixe, car la production dépend de la demande et la surface disponible est suffisante pour répondre à ces besoins, voire les dépasser.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

14. Modification standard du point 5.3. du cahier des charges

Description

Modification nº 14

La modification concerne la cristallisation du sel de mer dans les bassins.

Après le point 5.2 est ajouté un point 5.3. Cristallisation du sel de mer dans des bassins

«Les eaux marines de la baie de Pag sont introduites en continu dans un système de bassins d'évaporation peu profonds et fermés. Sous l'effet du soleil et du vent, l'eau s'évapore progressivement et la cristallisation du sel commence dans les bassins lorsque le degré de saturation requis est atteint. Une fois qu'une couche suffisante de cristaux s'est formée, le sel est récolté manuellement ou mécaniquement. La récolte manuelle donne un sel de mer non raffiné qui est séché au soleil, stocké dans des sacs, puis emballé manuellement. La récolte mécanique est effectuée à l'aide de machines; le sel est alors stocké en tas pour un traitement ultérieur. Après égouttage, le sel est lavé dans un flux d'eau de mer concentrée, centrifugé, séché, tamisé et conditionné. En raison de la nature du procédé, les cristaux sont initialement de granulométrie plus grosse et, en fonction des besoins, ils sont moulus afin d'obtenir la taille souhaitée.»

Description: la modification ajoute un nouveau point 5.3.

Justification: cette modification est cohérente avec celles relatives à l'introduction d'un nouveau procédé de production de sel de mer. Le point 5.3 est ajouté pour décrire la méthode classique, c'est-à-dire traditionnelle, de production du sel de mer par collecte dans des bassins. Les technologies de production de sel de mer selon un procédé classique et traditionnel se sont révélées plus efficaces sur le plan énergétique tout en garantissant une qualité équivalente, voire supérieure. Elles permettent d'améliorer et d'accroître l'efficacité de la production, tout en réduisant sensiblement l'empreinte carbone (dans le cas des marais salants de Pag, cela représente en moyenne 1 000 t de CO_2 par an en moins).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

15. Modification standard du point 6.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 15

La modification concerne les détails relatifs à la qualité du produit.

Le texte du point 6.2:

«Le "Paška sol" — sel de mer fin, se distingue par ses caractéristiques physiques (granulométrie et forme des cristaux), ses caractéristiques chimiques (teneur plus faible en métaux lourds) et ses qualités organoleptiques (couleur et goût dépourvu d'amertume).»

est remplacé par le texte suivant:

«Le “Paška sol” — sel de mer, se distingue par ses caractéristiques physiques (forme des cristaux), ses caractéristiques chimiques (teneur plus faible en métaux lourds) et ses qualités organoleptiques (couleur et goût dépourvu d'amertume).»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer» et le terme «granulométrie» avant «et».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

16. Modification standard du point 6.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 16

La modification concerne les détails relatifs à la qualité du produit.

Le texte du point 6.2:

«Le sel de mer obtenu selon la méthode classique (par cristallisation en bassin) doit ensuite être broyé, ce qui donne un produit à granulométrie irrégulière et pouvant également contenir diverses impuretés. Ce type de sel est de couleur jaunâtre.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le sel de mer obtenu selon la méthode classique (par cristallisation en bassin) présente une granulométrie irrégulière et peut contenir diverses impuretés d'origine naturelle.»

Description: la modification supprime la partie de phrase «doit ensuite être broyé, ce qui donne un produit à» avant «granulométrie irrégulière» et ajoute le verbe «présente» avant «une granulométrie irrégulière». La phrase «Ce type de sel est de couleur jaunâtre» est supprimée.

Justification: cette modification est cohérente avec celles relatives à la suppression de la restriction concernant la granulométrie du sel. Cela ne modifie pas la qualité intrinsèque ni l'authenticité du produit, mais élargit son mode d'obtention, ce qui permet une plus grande adaptabilité et la préservation des méthodes traditionnelles. Étant donné que le sel obtenu par cristallisation industrielle et le sel collecté dans les bassins se rapportent au même produit de départ, les modifications de ce point concernent principalement un ajustement terminologique, supprimant les restrictions qui étaient auparavant liées exclusivement à une seule granulométrie et à la taille des cristaux. L'expérience a montré que la couleur du sel de mer collecté dans les marais salants de Pag selon la méthode traditionnelle est davantage blanche que jaunâtre.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

17. Modification standard du point 6.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 17

La modification concerne les détails relatifs à la qualité du produit.

Le texte du point 6.2:

«Le “Paška sol” — sel de mer fin se cristallise dans des conditions contrôlées dans des évaporateurs sous vide et ne subit pas de broyage; ses caractéristiques spécifiques résultent uniquement de la méthode de production et des conditions naturelles favorables de la zone de production.»

est remplacé par le texte suivant:

«Le “Paška sol” — sel de mer se cristallise dans des conditions contrôlées dans des évaporateurs sous vide et ne subit pas de broyage; ses caractéristiques spécifiques résultent uniquement de la méthode de production et des conditions naturelles favorables de la zone de production.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

18. Modification standard du point 6.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 18

La modification concerne les détails relatifs à la qualité du produit.

Le texte du point 6.2:

«La spécificité du “Paška sol” – sel de mer fin réside précisément dans la méthode de production, qui permet au sel de conserver tous les minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de mer de haute qualité, tout en atteignant la forme correcte de cristaux cubiques et une granulométrie allant jusqu'à 1,3 mm sans subir le processus de mouture pendant la production. Il est de couleur blanche et présente un goût salé concentré sans amertume.»

est remplacé par le texte suivant:

«La spécificité du “Paška sol” – sel de mer réside précisément dans la méthode de production, qui permet au sel de conserver tous les minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de mer de haute qualité, tout en atteignant la forme correcte de cristaux cubiques. Il est de couleur blanche et présente un goût salé concentré sans amertume.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer» ainsi que la partie de phrase «et une granulométrie allant jusqu'à 1,3 mm sans subir le processus de mouture pendant la production».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel. La modification vise à supprimer la restriction existante qui portait uniquement sur la granulométrie fine du produit, ce qui permet au «Paška sol», en tant que produit protégé, d'inclure également le sel de mer cristallin récolté de manière traditionnelle, dont la granulométrie est plus grossière que celle qui était prescrite jusqu'à présent. Ce changement est de nature terminologique. Il n'affecte pas les caractéristiques essentielles du produit, mais permet de reconnaître plus largement les différentes méthodes de production, conformément à la tradition et à l'origine géographique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

19. Modification standard du point 6.2. du cahier des charges

Description

Modification nº 19

La modification concerne les détails relatifs à la qualité du produit.

Le texte du point 6.2:

«La fleur de sel relevant de la dénomination “Paška sol” est très friable comparée au sel de mer fin relevant de la même dénomination. Elle s'effrite facilement entre les doigts, sa granulométrie est plus grossière et elle contient des concentrations plus élevées d'iode, de calcium, de magnésium et de potassium naturels.»

est remplacé par le texte suivant:

«La fleur de sel relevant de la dénomination “Paška sol” est très friable comparée au sel de mer relevant de la même dénomination. Elle s’effrite facilement entre les doigts et contient des concentrations plus élevées d’iode, de calcium, de magnésium et de potassium naturels.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer» ainsi que la partie de phrase «sa granulométrie est plus grossière».

Justification: la modification est cohérente avec celle visant à supprimer la restriction relative à la granulométrie du sel, rendant inutile la comparaison sur la base de ce paramètre.

La modification a une incidence sur le document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

20. Modification standard du point 6.3. du cahier des charges

Description

Modification nº 20

La modification concerne le lien de causalité entre l’aire géographique et le produit.

Le texte du point 6.3:

«La méthode de production spécifique du “Paška sol” – sel de mer fin consiste à laisser reposer l’eau de mer concentrée pendant un certain temps dans des bassins d’accumulation avant le processus de cristallisation contrôlée dans des évaporateurs sous vide.»

est remplacé par le texte suivant:

«La méthode de production spécifique du “Paška sol” – sel de mer consiste à laisser reposer l’eau de mer concentrée pendant un certain temps dans des bassins d’accumulation.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après «mer» ainsi que la partie de phrase «avant le processus de cristallisation contrôlée dans des évaporateurs sous vide».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel. Cela permet d’adopter une approche unifiée pour la définition des produits, quel que soit le mode de cristallisation, qu’il s’agisse de procédés industriels (par cristalliseur) ou de la récolte traditionnelle de cristaux dans les bassins. Les modifications sont de nature purement terminologique et n’affectent pas les caractéristiques intrinsèques du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

21. Modification standard du point 6.3. du cahier des charges

Description

Modification nº 21

La modification concerne le lien de causalité entre l’aire géographique et le produit.

Le texte du point 6.3:

«Il résulte de cette méthode de production que cette cristallisation contrôlée du sel conduit à des cristaux de sel purs, sans présence d’impuretés d’origine organique ou inorganique, avec une structure cubique régulière (le cristal n’a pas été brisé) et un goût salé concentré sans amertume. Il importe de souligner que la structure cristalline du sel résulte exclusivement de la cristallisation du sel à partir de l’eau de mer concentrée, de sorte que le “Paška sol” n’est ni broyé ni raffiné.»

est remplacé par le texte suivant:

«Il résulte de cette méthode de production que cette cristallisation contrôlée du sel conduit à des cristaux de sel purs, sans présence d'impuretés d'origine organique ou inorganique, avec une structure cubique régulière et un goût salé concentré sans amertume. Il importe de souligner que la structure cristalline du sel résulte exclusivement de la cristallisation du sel à partir de l'eau de mer concentrée, de sorte que le "Paška sol" n'est pas raffiné.»

Description: la modification supprime les mots «ni broyé».

Justification: la modification est cohérente avec les modifications relatives à la suppression de la restriction concernant la granulométrie du sel, étant donné qu'il faudra, le cas échéant, moudre le sel de granulométrie plus grossière pour obtenir une granulométrie plus fine. Cela n'affecte pas les caractéristiques intrinsèques du produit ni son authenticité géographique et traditionnelle, mais permet une plus grande flexibilité et la préservation des différentes méthodes de production au sein d'une même appellation protégée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

22. Modification standard du point 6.3. du cahier des charges

Description

Modification n° 22

La modification concerne le lien de causalité entre l'aire géographique et le produit.

Le texte du point 6.3:

«L'eau de mer de la baie de Pag, à partir de laquelle sont produits le sel de mer fin et la fleur de sel, appartient à la catégorie de haute qualité des eaux marines et de l'environnement marin, car elle présente de faibles teneurs en métaux lourds, nettement inférieures aux valeurs moyennes des métaux lourds dans la mer Méditerranée (Annexe 2.1 Recherche scientifique, Institut d'océanographie et de pêche, 2009, qualité des eaux marines dans la baie de Pag); elles sont également significativement inférieures aux concentrations fixées par les normes de qualité du milieu aquatique. Par conséquent, le "Paška sol" présente lui aussi une teneur en métaux lourds bien plus faible et une teneur en minéraux plus élevée que les autres sels.»

est remplacé par le texte suivant:

«L'eau de mer de la baie de Pag, à partir de laquelle sont produits le sel de mer et la fleur de sel, appartient à la catégorie de haute qualité des eaux marines et de l'environnement marin, car elle présente de faibles teneurs en métaux lourds, nettement inférieures aux valeurs moyennes des métaux lourds dans la mer Méditerranée (Annexe 2.1 Recherche scientifique, Institut d'océanographie et de pêche, 2009, qualité des eaux marines dans la baie de Pag); elles sont également significativement inférieures aux concentrations fixées par les normes de qualité du milieu aquatique. Par conséquent, le "Paška sol" présente lui aussi une teneur en métaux lourds bien plus faible et une teneur en minéraux plus élevée que les autres sels.»

Description: la modification supprime le mot «fin» après le mot «mer».

Justification: cette modification est cohérente avec celle concernant la suppression de la restriction relative à la granulométrie du sel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Paška sol»

Numéro de référence de l'UE: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Paška sol»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Croatie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2501 - Sel (y compris le sel préparé pour la table et le sel dénaturé) et chlorure de sodium pur, même en solution aqueuse ou additionnés d'agents antiagglomérants ou d'agents assurant une bonne fluidité; eau de mer

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La dénomination «Paška sol» désigne un sel de mer obtenu à partir des eaux marines de la baie de Pag, que l'on fait circuler en continu dans un système de bassins d'évaporation jusqu'à la cristallisation du sel dans les marais salants de l'île de Pag. Il se présente sous la forme de cristaux réguliers de forme cubique et de couleur blanche, contenant des minéraux et des oligo-éléments. Il a un goût concentré, salé et dépourvu d'amertume.

Composition:

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 97,0
Teneur en eau (%)	< 0,40
Magnésium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Potassium (%)	> 0,02
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Plomb (mg/kg)	< 0,2
Mercure (mg/kg)	< 0,1

La fleur de sel relevant de la dénomination «Paška sol» désigne un produit qui se forme lors de la phase initiale de la production du sel de mer, à savoir durant la production d'eau de mer concentrée. Son goût est légèrement sucré et sa texture croquante et très friable. En raison de la présence de grandes quantités de minéraux, elle est de couleur blanche à jaune pâle. Elle a une saveur distinctive, moins salée que le sel de cuisine, et contient davantage de minéraux naturels (magnésium, calcium, potassium, iode); ses cristaux se présentent sous la forme de flocons et s'effritent facilement entre les doigts.

Composition:

Teneur en chlorure de sodium par rapport à la matière sèche totale (%)	> 96,0
Teneur en eau (%)	< 3,00
Magnésium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Potassium (%)	> 0,05
Arsenic (en %)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25

Plomb (mg/kg)	< 0,3
Mercure (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du «Paška sol», de l'utilisation des bassins des marais salants à la transformation du sel (production d'eau de mer concentrée, cristallisation, séchage et tamisage), doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

Le «Paška sol» est produit dans les marais salants de la baie de Pag, laquelle est entourée de tous côtés par la masse terrestre de l'île du même nom. Cette baie est reliée aux eaux du canal du Velebit par le détroit de Pag. Les marais salants de Pag sont situés à une distance de 3 km de la ville de Pag et sont rattachés, sur le plan administratif, à la joupanie (arrondissement administratif) de Zadar.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Les caractéristiques spécifiques du «Paška sol» résultent des conditions climatiques de l'aire géographique délimitée et sont liées au fait que les marais salants de l'île de Pag sont situés dans un lieu isolé, loin de toute industrie lourde ou activité agricole.

Si l'ensemble du territoire de l'île de Pag présente un caractère spécifique, dû essentiellement à sa nature insulaire, la situation des marais salants est particulièrement exceptionnelle, puisque ces marais se trouvent dans la baie de Pag, laquelle est entourée de tous côtés par la masse terrestre de l'île du même nom. L'expédition du sel ainsi produit s'effectue elle aussi dans des conditions favorables, étant donné que l'île de Pag est reliée au continent par un pont.

L'aire géographique délimitée jouit d'un climat méditerranéen doux. Les précipitations y sont faibles et l'ensoleillement dépasse les 2 500 heures par an. Grâce à ce climat méditerranéen doux, les étés sont chauds et secs et les hivers doux et humides.

La situation géographique idéale de l'île de Pag et des marais salants et la proximité de la chaîne du Velebit favorisent les échanges d'air naturels permanents et rapides liés à la présence du maestral (un vent de nord-ouest qui souffle durant la journée) et du burin (un vent de nord-est plutôt actif en soirée et pendant la nuit). Le maestral est un vent frais qui s'accompagne d'un temps stable et qui atténue les fortes chaleurs estivales, tandis que le burin est un vent nocturne modéré soufflant de la terre vers la mer.

L'ensemble du vaste territoire sur lequel se situent les marais salants de l'île de Pag et la grande anse aux eaux peu profondes de la baie de Pag qui entoure ces marais salants est recouvert par une couche de sol limoneux dense et imperméable qui est particulièrement propice à la production du «Paška sol».

La spécificité du «Paška sol» est également liée aux facteurs humains. Les techniques et les connaissances spécifiques acquises par les «vodari» («gens de l'eau») – comme les appellent les habitants de l'île de Pag – en ce qui concerne l'entretien des bassins et l'obtention de la saumure ont été transmises de père en fils au fil des générations. Forts de leurs longues années d'expérience, les «vodari» sont capables de repérer le meilleur moment pour recueillir la fleur de sel qui s'est formée, sans perturber l'équilibre à la surface de l'eau de mer concentrée, ou saumure: il importe en effet d'éviter de créer des vagues qui briseraient la «croûte» cristallisée qui affleure à la surface du bassin, autrement dit les cristaux de fleur de sel. Cela permet d'éviter que la fleur ne tombe au fond de l'œillet et ne soit perdue à jamais.

Spécificité du produit

Le sel de mer relevant de la dénomination «Paška sol» se cristallise dans des salines ou, dans des conditions contrôlées, dans des évaporateurs sous vide. Ses propriétés spécifiques résultent exclusivement du mode de production, qui lui permet de conserver tous les minéraux et oligo-éléments présents dans une eau de mer de qualité. Le sel de mer relevant de la dénomination «Paška sol» est un sel complètement blanc, composé de cristaux réguliers de forme cubique; il peut contenir des cristaux de différentes granulométries ainsi que des impuretés d'origine naturelle, la couleur étant blanche.

La fleur de sel relevant de la dénomination «Paška sol» se compose de très petits cristaux, de couleur naturellement blanche à jaune pâle, résultant de la cristallisation naturelle qui se produit à la surface de l'eau de mer dans les bassins lorsque les conditions ambiantes sont idéales (temps très ensoleillé et très chaud, sans aucun vent ni précipitations). Seule la fine couche supérieure, dont les cristaux se présentent sous la forme de flocons, est récoltée, ou cueillie, à l'aide d'un outil traditionnel: il s'agit d'un filet constitué d'une poignée en bois munie à son extrémité d'une sorte de pelle garnie d'un filet à maillage très serré en métal inoxydable. La fleur de sel est cueillie uniquement durant quelques heures, tôt le matin ou tard le soir, après quoi elle est séchée au soleil. La fleur de sel relevant de la dénomination «Paška sol» est très friable comparée au sel de mer relevant de la même dénomination - elle s'effrite facilement entre les doigts et elle contient des concentrations plus élevées d'iode, de calcium, de magnésium et de potassium naturels.

Comparé aux autres sels de mer étudiés, le «Paška sol» présente une concentration de métaux lourds cent fois plus faible que la valeur autorisée mais une concentration de minéraux supérieure à celle des autres sels produits dans des évaporateurs sous vide [étude scientifique réalisée en 2011 par le Centre de recherche marine de l'Institut Ruđer Bošković - «La qualité de l'eau de mer dans la baie de Pag»].

Les premières traces écrites concernant la production du «Paška sol» remontent à très longtemps. Les auteurs Koludrović et Franić, par exemple, signalent que le «Paška sol» est mentionné dès le IX^{e} siècle: «Denrée essentielle pour l'alimentation de l'homme et du bétail, le sel a été commercialisé et a circulé très tôt, puisque même les documents notariés les plus anciens signalent l'achat et la vente de "Paška sol"» [Koludrović A., Franić M., «Sol i morske solane» (Le sel et les salines), 1954, Zagreb]. Usmiani, l'auteur de l'ouvrage intitulé «Les marais salants de Pag – production et commerce de 1797 à 1813», a écrit: «Venise a toujours consommé le "Paška sol" en raison de sa blancheur et de sa pureté; et on lui accordait une grande importance dans le potentiel commercial et financier global de la région, et en particulier de l'île de Pag elle-même» (Usmiani A., «Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine», 1984). La dénomination «Paška sol» est celle qui est utilisée depuis toujours, comme en témoignent divers documents historiques, et cette dénomination est encore en usage à l'heure actuelle, tant dans la terminologie commerciale que dans le langage courant (Račun Solane Pag — facture en provenance des marais salants de Pag).

Lien avec l'aire géographique

Les éléments à l'origine du microclimat dont jouit l'aire géographique de l'île de Pag, la situation favorable des marais salants, le mode de production spécifique du sel de mer et de la fleur de sel, ainsi que la tradition séculaire liée à cette production influent sur la qualité particulière du produit final «Paška sol».

Situés dans une anse naturelle de l'île de Pag dans laquelle les eaux sont peu profondes, les courants marins faibles et le fond de la mer recouvert d'une couche de sol limoneux et imperméable, les marais ou bassins salants bénéficient, grâce également à des vents constants (maestral et burin) qui soufflent durant les mois de printemps et d'été, de conditions propices à l'évaporation rapide de l'eau de mer dans les bassins et à la production de sel.

D'une pureté exceptionnelle, l'eau de mer de la baie de Pag est également filtrée, puisque le lit de la baie de Pag est riche en coquillages qui purifient naturellement l'eau de mer, raison pour laquelle sa concentration de métaux lourds est très basse: les valeurs sont en effet nettement inférieures aux valeurs moyennes relevées dans la Méditerranée, et nettement inférieures à celles qui correspondent à un milieu marin de qualité standard [étude scientifique réalisée en 2011 par le Centre de recherche marine de l'Institut Ruđer Bošković — «Kvaliteta mora u Paškom zaljevu» (La qualité de l'eau de mer dans la baie de Pag)].

La spécificité du mode de production du «Paška sol» réside dans le fait que l'eau de mer concentrée est mise à reposer un certain temps dans les bassins d'accumulation avant la cristallisation. De ce fait, l'eau de mer concentrée est exempte d'impuretés d'origine organique ou inorganique provenant des micro-organismes marins ou apportées par le vent et les oiseaux, car ces impuretés se déposent au fond des bassins. Ce mode de production spécifique recourant à une cristallisation contrôlée du sel permet d'obtenir des cristaux purs, qui sont exempts d'impuretés d'origine organique ou inorganique, de forme cubique régulière et de couleur blanche, avec un goût concentré et salé, sans amertume.

La qualité particulière du «Paška sol» est également attestée par le fait que l'eau de mer à partir de laquelle le produit est obtenu provient d'un site marin de qualité exceptionnelle, à savoir la baie de Pag, où les concentrations de métaux lourds sont très basses; diverses études scientifiques ont été réalisées sur cette base. L'Institut pour l'océanographie et la pêche a ainsi pu constater que les concentrations de métaux lourds présentes dans l'eau de mer de la baie de Pag sont nettement inférieures aux concentrations moyennes relevées en Méditerranée, de sorte que, comparé aux autres sels, le «Paška sol» présente lui aussi des concentrations de métaux lourds nettement inférieures mais des concentrations de minéraux nettement supérieures [étude scientifique réalisée en 2009 par l'Institut pour l'océanographie et la pêche de Split — «Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu» («La qualité de l'eau de mer dans la baie de Pag»)].

En outre, la qualité remarquable du produit final résulte également des facteurs humains, puisque la tradition de production du sel de mer et de la fleur de sel relevant de la dénomination «Paška sol» repose sur des connaissances et de longues années d'expérience dans le domaine de l'entretien des marais salants et de l'obtention de la saumure nécessaire à la fabrication du produit final «Paška sol».

Référence à la publication en ligne (url) du cahier des charges

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