Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6455)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(Članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Paška sol”

Referentni broj EU-a: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Paška sol”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Hrvatska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Napravljene izmjene u Specifikaciji proizvoda ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ni promjenu upotrebe tog naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa definiranim zemljopisnim područjem proizvodnje i ne podrazumijeva dodatna ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

1. Standardna izmjena točke 2.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br.1

Izmjena se odnosi na naslov točke.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov „Paška sol- sitna morska sol”

zamjenjuje se sljedećim:

„Paška sol- morska sol”.

Opis: iz naslova se briše riječ „sitna”.

Obrazloženje: naslov je izmijenjen u skladu sa izmjenama vezanim za uklanjanja propisane granulacije soli. Izmjena je provedena radi uklanjanja ograničenja vezanih uz granulaciju soli, kako bi opis Paške soli obuhvaćao sol proizvedenu i industrijskom i tradicionalnom metodom. Time se terminološki usklađuje opis proizvoda bez utjecaja na njegovu kvalitetu, podrijetlo ili autentičnost.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

2. Standardna izmjena podtočke 2.1.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 2

Izmjena se odnosi na opću definiciju proizvoda.

Tekst u podtočki 2.1.1.:

„‚Paška soly’ – sitna morska sol dobivena iz morske vode Paškog zaljeva na otoku Pagu. Proizvodi se isparavanjem ugušćene morske vode u bazenima za isparavanje, pri čemu kristalizacijom u zatvorenom sustavu nastaje morska sol.”

zamjenjuje se sljedećim:

„‚Paška sol’ – morska sol dobivena iz morske vode Paškog zaljeva na otoku Pagu. Proizvodi se isparavanjem ugušćene morske vode u bazenima za isparavanje, pri čemu kristalizacijom na solanskim bazenima ili u zatvorenom sustavu nastaje morska sol.”

Opis: izmjenom se uključuje dodatni način kristalizacije morske vode, na solanskim bazenima.

Obrazloženje: Uvođenjem klasičnog, odnosno tradicionalnog načina proizvodnje, Paška sol može biti granulacije koja je krupnija od do sada propisane, a čime se ne mijenja suštinska kvaliteta ni autentičnost proizvoda, već se proširuje način njegovog dobivanja, čime se omogućuje veća prilagodljivost i očuvanje tradicionalnih metoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

3. Standardna izmjena podtočke 2.1.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 3.

Izmjena se odnosi na opis gotovog proizvoda.

Tekst i tablični prikaz u podtočki 2.1.2.:

„‚Paška sol’ – sitna morska sol je oblika pravilnih malih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima (Prilog 1.1. Analitička izvješća). Većina kristala je veličine do 1 mm, tako da >98 % svih kristala prolazi kroz sito s veličinom rupica od 1,3 mm. Ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 98,0
Udio vode (%)	< 0,40
Magnezij (%)	0,02 - 0,20
Kalcij (%)	0,01 - 0,10
Kalij (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Živa (mg/kg)	< 0,10
Granulacija	Ostatak na situ promjera 1,3 mm je < 2 %”

zamjenjuje se sljedećim:

„Paška sol’ – morska sol je oblika pravilnih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima (Prilog 1.1. Analitička izvješća). Ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 97,0
Udio vode (%)	< 5,0
Magnezij (%)	>0,02
Kalcij (%)	>0,01
Kalij (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Živa (mg/kg)	< 0,10”

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne” ispred riječi „morske” i riječ „malih” ispred riječi „kristala”. Izmjenom je brisana rečenica „Većina kristala je veličine do 1 mm, tako da >98 % svih kristala prolazi kroz sito s veličinom rupica od 1,3 mm.” Izmjenom se mijenjaju vrijednosti tabličnog prikaza parametara: „Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)”, „Udio vode (%)”, „Magnezij (%)”, „Kalcij (%)” te se briše parametar „Granulacija”.

Obrazloženje: Izmjena je napravljena radi uklanjanja ograničenja vezanih uz granulaciju proizvoda. Time se omogućuje objedinjeni pristup u definiranju proizvoda neovisno o načinu kristalizacije – bilo industrijskom putem kristalera, bilo tradicionalnim sabiranjem kristala s bazena. Promjene su isključivo terminološke prirode i ne utječu na suštinska svojstva proizvoda ni njegovu geografsku i tradicionalnu autentičnost, već omogućuju veću fleksibilnost i očuvanje raznih metoda proizvodnje unutar iste zaštićene oznake. Izmjene granica navedenih parametara u tablici su uvjetovane činjenicom da su izmjerene vrijednosti minerala magnezija, kalija i kalcija tijekom prethodnog perioda ponekad bile i veće od onih koje smo sami propisali u specifikaciji, što je zapravo i poželjno, a povećani udio spomenutih minerala je utjecao posljedično na niži udio natrijevog klorida bez da su pri tome bila narušena senzorska svojstva soli.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

4. Standardna izmjena podtočke 2.2.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 4.

Izmjena se odnosi na opću definiciju proizvoda.

Tekst u podtočki 2.2.1.:

„Paška sol'- solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi proizvodnje sitne morske soli tj. prilikom proizvodnje ugušćene morske vode."

zamjenjuje se sljedećim:

„Paška sol'- solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi proizvodnje morske soli tj. prilikom proizvodnje ugušćene morske vode."

pis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli zbog uvođenja klasičnog odnosno tradicionalnog načina proizvodnje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

5. Standardna izmjena podtočke 2.2.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 5.

Izmjena se odnosi na opis gotovog proizvoda.

Tekst i tablični prikaz u podtočki 2.2.2.:

„Paška sol' - solni cvijet ima veći postotak minerala u svom sastavu. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do blijedo žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Specifičnog je okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod). Granulacija ‚Paške soli' - solnog cvijeta je krupnija u odnosu na granulaciju ‚Paške soli'-sitne morske soli, a kristali su u obliku ljuskica i lako se drobe trljanjem pod prstima (Prilog 1.2. Analitička izvješća)."

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 97,0
Udio vode (%)	< 2,00
Magnezij (%)	> 0,07
Kalcij (%)	0,02 - 0,20
Kalij (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Živa (mg/kg)	< 0,10"

zamjenjuje se sljedećim:

„‚Paška sol' - solni cvijet ima veći postotak minerala u svom sastavu. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do blijedo žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Specifičnog je okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod), a kristali su u obliku ljuskica i lako se drobe trljanjem pod prstima (Prilog 1.2. Analitička izvješća).

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 92,0
Udio vode (%)	< 7,00
Magnezij (%)	> 0,07
Kalcij (%)	> 0,02
Kalij (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Živa (mg/kg)	< 0,10"

Opis: izmjenom je brisan dio rečenice „Granulacija ‚Paške soli' - solnog cvijeta je krupnija u odnosu na granulaciju ‚Paške soli'- sitne morske soli" te se ostatak te rečenice koji se nalazi iza zareza pridružuje prethodnoj rečenici na kraju koje je brisana točka i dodan zarez. Izmjenom se mijenjaju vrijednosti tabličnog prikaza za parametre: „Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)", „Udio vode (%)" i „Kalcij (%)".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli. Izmjene granica navedenih parametara u tablici su uvjetovane činjenicom da su izmjerene vrijednosti minerala magnezija, kalija i kalcija tijekom prethodnog perioda ponekad bile i veće od onih koje smo sami propisali u specifikaciji, što je zapravo i poželjno, a povećani udio spomenutih minerala je utjecao posljedično na niži udio natrijevog klorida bez da su pri tome bila narušena senzorska svojstva soli. Zbog klimatskih promjena pokazalo se da sušenje solnog cvijeta na suncu kroz određeni dio dana nije dovoljno da bi se postigao propisan udio vode pa se iz tog razloga sada povećao udio vode, ne utječući time na senzorska svojstva solnog cvijeta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

6. Standardna izmjena točke 4. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 6.

Izmjena se odnosi na dokaz o podrijetlu.

Tekst u točki 4.:

„Solana Pag za proizvodnju ‚Paške soli' – sitne morske soli i solnog cvijeta ima jedina odobrenje o eksploataciji morske vode iz Paškog zaljeva, prema Rješenju o eksploataciji mineralnih sirovina Ministarstva gospodarstva. Morska voda iz Paškog zaljeva je jedina sirovina koja se koristi prilikom proizvodnje ‚Paške soli'."

zamjenjuje se sljedećim:

„Solana Pag za proizvodnju ‚Paške soli' – morske soli i solnog cvijeta ima jedina odobrenje o eksploataciji morske vode iz Paškog zaljeva, prema Rješenju o eksploataciji mineralnih sirovina Ministarstva gospodarstva. Morska voda iz Paškog zaljeva je jedina sirovina koja se koristi prilikom proizvodnje ‚Paške soli'."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

7. Standardna izmjena točke 4. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 7.

Izmjena se odnosi na dokaz o podrijetlu.

Tekst u točki 4.:

„U zapisu Pogonski podaci u industrijskoj kristalizaciji (Prilog 4 c) se vodi evidencija o koncentraciji matične lužine, tlaku i temperaturi u isparivačima, količini proizvedene ‚Paške soli' –sitne morske soli, temperaturi u sušnici, udjelu vlage u soli i drugim parametrima putem kojih se provjerava da postrojenje radi prema zadanim parametrima. Vodi se i zapis s evidencijom o svim količinama zapakirane ‚Paške soli' (Prilog 4 e)."

zamjenjuje se sljedećim:

„U zapisu Pogonski podaci u industrijskoj kristalizaciji (Prilog 4 c) se vodi evidencija o koncentraciji matične lužine, tlaku i temperaturi u isparivačima, količini proizvedene ‚Paške soli' –morske soli, temperaturi u sušnici, udjelu vlage u soli i drugim parametrima putem kojih se provjerava da postrojenje radi prema zadanim parametrima. Vodi se i zapis s evidencijom o svim količinama zapakirane ‚Paške soli' (Prilog 4 e)."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

8. Standardna izmjena podtočke 5.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 8.

Izmjena se odnosi na naslov.

Tekst u podtočki 5.1.:

„Metoda proizvodnje ‚Paške soli' – sitne morske soli"

zamjenjuje se sljedećim:

„Metoda proizvodnje ‚Paške soli' – morske soli"

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

9. Standardna izmjena podtočke 5.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 9.

Izmjena se odnosi na metodu proizvodnje „Paške soli" - morske soli.

Tekst u podtočki 5.1.:

„U prvom dijelu proizvodnje ‚Paške soli' morska voda iz Paškog zaljeva se kontinuirano ulijeva u sustav plitkih i ograđenih bazena za isparavanje i izlaže učinku sunčeve energije i vjetra u Solani Pag, a u drugom dijelu se ugušćena morska voda uvodi u vakuum isparivačko postrojenje gdje se u kontroliranim uvjetima vrši kristalizacija ‚Paške soli' – sitne morske soli iz ugušćene morske vode (Prilog 4 Dijagram tijeka proizvodnje soli)."

zamjenjuje se sljedećim:

„U prvom dijelu proizvodnje ‚Paške soli' morska voda iz Paškog zaljeva se kontinuirano ulijeva u sustav plitkih i ograđenih bazena za isparavanje i izlaže učinku sunčeve energije i vjetra u Solani Pag, a u drugom dijelu se ugušćena morska voda uvodi u vakuum isparivačko postrojenje gdje se u kontroliranim uvjetima vrši kristalizacija ‚Paške soli' – morske soli iz ugušćene morske vode (Prilog 4 Dijagram tijeka proizvodnje soli)."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

10. Standardna izmjena podtočke 5.1.1. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 10.

Izmjena se odnosi na proizvodnju ugušćene morske vode (salamure).

Tekst u podtočki 5.1.1.:

„Visokokoncentrirana odnosno ugušćena morska voda (salamura) se akumulira u akumulacijske bazene, odakle se prema potrebama proizvodnje crpkama prebacuje u napojne spremnike vakuum-isparivačkog postrojenja."

zamjenjuje se sljedećim:

„Visokokoncentrirana odnosno ugušćena morska voda (salamura) se akumulira u akumulacijske bazene."

Opis: izmjenom je brisan zarez i dio rečenice iza zareza te se umjesto zareza stavlja točka.

Obrazloženje: Tekst je suvišan jer se iz akumulacijskih bazena, ugušćena morska voda može prebaciti ili na bazene za kristalizaciju ili u vakuum isparivačku stanicu.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

11. Standardna izmjena podtočke 5.1.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 11.

Izmjena se odnosi na kristalizaciju soli u vakuum isparivačkoj stanici.

Tekst u podtočki 5.1.2.:

„Proizvodnja ‚Paške soli' – sitne morske soli u postrojenju počinje kada se na bazenima za isparavanje proizvede dovoljna količina ugušćene morske vode, što se najčešće poklapa s početkom ljeta (u periodu između lipnja i srpnja) i kontinuirano traje dok se ne stvore uvjeti za prestanak rada (puno skladište, potrošena sva ugušćena morska voda i sl.)."

zamjenjuje se sljedećim:

„Proizvodnja ‚Paške soli' – morske soli u postrojenju počinje kada se na bazenima za isparavanje proizvede dovoljna količina ugušćene morske vode, što se najčešće poklapa s početkom ljeta (u periodu između lipnja i srpnja) i kontinuirano traje dok se ne stvore uvjeti za prestanak rada (puno skladište, potrošena sva ugušćena morska voda i sl.)."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

12. Standardna izmjena podtočke 5.1.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 12.

Izmjena se odnosi na kristalizaciju soli u vakuum isparivačkoj stanici.

Tekst u podtočki 5.1.2.:

„Prosijavanjem koje slijedi dobiva se gotov proizvod – ‚Paška sol' – sitna morska sol."

zamjenjuje se sljedećim:

„Prosijavanjem koje slijedi dobiva se gotov proizvod – ‚Paška sol' – morska sol."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitna" ispred riječi „morska".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

13. Standardna izmjena podtočke 5.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 13.

Izmjena se odnosi na metodu proizvodnje „Paške soli" – solnog cvijeta.

Tekst u podtočki 5.2.:

„Solni cvijet se skuplja na površini od oko 1 000 m2.”

se briše.

Opis: izmjenom je brisana navedena rečenica.

Obrazloženje: Izmjena je u skladu s potrebama proizvodnje. Iskustvo je pokazalo da se nema potrebe vezivati kvadraturom na površinu za proizvodnju solnog cvijeta s obzirom da proizvodnja ovisi o potražnji i da imamo dovoljno površine za zadovoljiti te potrebe i veće od njih.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

14. Standardna izmjena podtočke 5.3. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 14.

Izmjena se odnosi na kristalizaciju morske soli na bazenima.

Iza podstavka 5.2., dodaje se podstavak 5.3. Kristalizacija morske soli na bazenima

„Morska voda iz Paškog zaljeva se kontinuirano ulijeva u sustav plitkih i ograđenih bazena za isparavanje. Pod utjecajem sunca i vjetra, dolazi do postupnog isparavanja vode i kada se postigne potrebna zasićenost započinje kristalizacija soli na bazenima. Nakon što se formira dovoljan sloj kristala, sol se bere ručno ili strojno. Ručna berba rezultira nerafiniranom morskom soli koja se kao takva suši na suncu te skladišti u vrećama iz kojih se potom ručno pakira. Strojna berba se radi pomoću stroja te se skladišti na hrpe za daljnju preradu. Kada se sol ocijedi, pere se u struji ugušćene morske vode, centrifugira se, suši, prosijava i pakira. Zbog prirode procesa, kristali su inicijalno veće granulacije pa se po potrebi melju kako bi se postigla željena veličina.”

Opis: izmjenom se dodaje novi podstavak 5.3.

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenama vezanim za uvođenje novog postupka proizvodnje morske soli. Točka 5.3. je dodana kao opisivanje klasičnog tj. tradicionalnog načina proizvodnje morske soli, sakupljanjem s bazena. Tehnologije proizvodnje morske soli na klasičan i tradicionalan način su se pokazale energetski učinkovitijima uz postizanje jednake ili čak bolje kvalitete soli. Omogućuju unaprjeđenje i povećanje efikasnosti proizvodnje uz zamjetno smanjenje CO2 otiska (u slučaju Solane Pag je to u prosjeku 1 000 t CO2 godišnje manje).

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

15. Standardna izmjena podtočke 6.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 15.

Izmjena se odnosi na pojedinosti o kakvoći proizvoda.

Tekst u podtočki 6.2.:

„„Paška sol’ – sitna morska sol je proizvod koji je poseban zbog svojih fizikalnih karakteristika – granulacije i oblika kristala, kemijskih karakteristika - smanjene koncentracije teških metala te organoleptičkih karakteristika – boje i okusa bez gorčine.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Paška sol' – morska sol je proizvod koji je poseban zbog svojih fizikalnih karakteristika – oblika kristala, kemijskih karakteristika - smanjene koncentracije teških metala te organoleptičkih karakteristika – boje i okusa bez gorčine."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitna" ispred riječi „morska" i brisana je riječ „granulacije" ispred riječi „i".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

16. Standardna izmjena podtočke 6.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 16.

Izmjena se odnosi na pojedinosti o kakvoći proizvoda.

Tekst u podtočki 6.2.:

„Morska sol dobivena na klasičan način (kristalizacijom na bazenima) mora se mljeti, pri čemu je tako dobivena sol nejednolike granulacije, a uz to može sadržavati i razne nečistoće. Boja takve soli je žućkasta."

zamjenjuje se sljedećim:

„Morska sol dobivena na klasičan način (kristalizacijom na bazenima) je nejednolike granulacije, a uz to može sadržavati i razne primjese prirodnog podrijetla."

Opis: izmjenom je brisan dio rečenice „mora se mljeti, pri čemu je tako dobivena sol" ispred riječi „nejednolike" a dodana je riječ „je" ispred riječi „nejednolike". Briše se rečenica „Boja takve soli je žućkasta".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenama vezanim za uklanjanja ograničenja granulacije soli. Time se ne mijenja suštinska kvaliteta ni autentičnost proizvoda, već se proširuje način njegovog dobivanja, čime se omogućuje veća prilagodljivost i očuvanje tradicionalnih metoda. Budući da se sol dobivena industrijskom kristalizacijom i sol prikupljena iz bazena odnose na isti izvorni proizvod, promjene u u ovoj podtočki prvenstveno se odnose na terminološka usklađenja, uklanjajući ograničenja koja su prethodno bila vezana isključivo uz jednu granulaciju i veličinu kristala. Iskustveno se pokazalo da je boja morske soli prikupljena u Solani Pag na tradicionalan način više bijele nego žućkaste boje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

17. Standardna izmjena podtočke 6.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 17.

Izmjena se odnosi na pojedinosti o kakvoći proizvoda.

Tekst u podtočki 6.2.:

„Paška sol' – sitna morska sol kristalizira u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima i ne podvrgava se procesu mljevenja te su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje i povoljnih prirodnih uvjeta koji utječu na područje na kojem se ona proizvodi."

zamjenjuje se sljedećim:

„Paška sol' – morska sol kristalizira u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima i ne podvrgava se procesu mljevenja te su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje i povoljnih prirodnih uvjeta koji utječu na područje na kojem se ona proizvodi."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitna" ispred riječi „morska"

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

18. Standardna izmjena podtočke 6.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 18.

Izmjena se odnosi na pojedinosti o kakvoći proizvoda.

Tekst u podtočki 6.2.:

„Posebnost ‚Paške soli' – sitne morske soli je upravo u načinu proizvodnje koji omogućuje da sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi, a da istovremeno postigne pravilan oblik kristala kubične strukture i granulaciju do 1,3 mm bez podvrgavanja procesu mljevenja u proizvodnji. Bijele je boje i koncentriranog slanog okusa bez gorčine."

zamjenjuje se sljedećim:

„Posebnost ‚Paške soli' – morske soli je upravo u načinu proizvodnje koji omogućuje da sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi, a da istovremeno postigne pravilan oblik kristala kubične strukture. Bijele je boje i koncentriranog slanog okusa bez gorčine."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske" i dio rečenice „i granulaciju do 1,3 mm bez podvrgavanja procesu mljevenja u proizvodnji".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli. Izmjena je usmjerena na uklanjanje ranije prisutnog ograničenja vezanog isključivo uz sitnu granulaciju proizvoda, čime se omogućuje da Paška sol kao zaštićeni proizvod obuhvati i tradicionalno prikupljenu morsku sol kristala krupnije granulacije od do sada propisane. Ova promjena terminološke je naravi, ne utječe na osnovna svojstva proizvoda, već omogućuje šire prepoznavanje različitih metoda dobivanja, u skladu s tradicijom i geografskim podrijetlom

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

19. Standardna izmjena podtočke 6.2. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 19.

Izmjena se odnosi na pojedinosti o kakvoći proizvoda.

Tekst u podtočki 6.2.:

„Paška sol' – solni cvijet je vrlo krhak u odnosu na ‚Pašku sol' – sitnu morsku sol, lako se drobi trljanjem među prstima i krupnije je granulacije te sadrži povećanu koncentraciju prirodnog joda, kalcija, magnezija i kalija."

zamjenjuje se sljedećim:

„‚Paška sol' – solni cvijet je vrlo krhak u odnosu na ‚Pašku sol' – morsku sol, lako se drobi trljanjem među prstima te sadrži povećanu koncentraciju prirodnog joda, kalcija, magnezija i kalija."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitnu" ispred riječi „morsku" i dio rečenice „i krupnije je granulacije".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli, zbog čega nema potrebe da se usporedba radi na temelju tog parametra.

Izmjena utječe na Jedinstveni dokument.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

20. Standardna izmjena podtočke 6.3. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 20.

Izmjena se odnosi na uzročno - posljedičnu povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda.

Tekst u podtočki 6.3.:

„Specifičan način proizvodnje ‚Paške soli' – sitne morske soli je u tome što ugušćena morska voda prije kontroliranog procesa kristalizacije u vakuum isparivačima odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima."

zamjenjuje se sljedećim:

„Specifičan način proizvodnje ‚Paške soli' – morske soli je u tome što ugušćena morska voda odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitne" ispred riječi „morske" i dio rečenice „prije kontroliranog procesa kristalizacije u vakuum isparivačima".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli. Time se omogućuje objedinjeni pristup u definiranju proizvoda neovisno o načinu kristalizacije – bilo industrijskom putem kristalera, bilo tradicionalnim sabiranjem kristala s bazena. Promjene su isključivo terminološke prirode i ne utječu na suštinska svojstva proizvoda

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

21. Standardna izmjena podtočke 6.3. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 21.

Izmjena se odnosi na uzročno - posljedičnu povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda.

Tekst u podtočki 6.3.:

„Posljedica ovakvog načina proizvodnje je što se ovako kontroliranom kristalizacijom soli dobivaju čisti kristali soli bez prisutstva stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla, pravilne kubične strukture (kristal nije lomljen), koncentriranog slanog okusa bez gorčine. Važno je napomenuti da je takva struktura kristala soli posljedica isključivo kristalizacije soli iz ugušćene morske vode što znači da ‚Paška sol' nije mljevena i nije rafinirana sol."

zamjenjuje se sljedećim:

„Posljedica ovakvog načina proizvodnje je što se ovako kontroliranom kristalizacijom soli dobivaju čisti kristali soli bez prisutstva stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla, pravilne kubične strukture, koncentriranog slanog okusa bez gorčine. Važno je napomenuti da je takva struktura kristala soli posljedica isključivo kristalizacije soli iz ugušćene morske vode što znači da ‚Paška sol' nije rafinirana sol."

Opis: izmjenom su brisane riječi „nije mljevena".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenama vezanim za uklanjanja ograničenja granulacije soli, s obzirom da će krupniju granulaciju biti potrebno prema potrebi mljeti kako bi se dobila sitnija granulacija što ne utječe na suštinska svojstva proizvoda ni njegovu geografsku i tradicionalnu autentičnost, već omogućuje veću fleksibilnost i očuvanje raznih metoda proizvodnje unutar iste zaštićene oznake.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

22. Standardna izmjena podtočke 6.3. Specifikacije proizvoda

Opis

Izmjena br. 22.

Izmjena se odnosi na uzročno - posljedičnu povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda.

Tekst u podtočki 6.3.:

„Morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi sitna morska sol i solni cvijet spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru (Prilog 2.1. Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu), odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša, a posljedično i ‚Paška sol' ima znatno niži udio teških metala i veći udio minerala od ostalih soli."

zamjenjuje se sljedećim:

„Morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi morska sol i solni cvijet spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru (Prilog 2.1. Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu), odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša, a posljedično i ‚Paška sol' ima znatno niži udio teških metala i veći udio minerala od ostalih soli."

Opis: izmjenom je brisana riječ „sitna" ispred riječi „morska".

Obrazloženje: Izmjena je u skladu sa izmjenom vezanom za uklanjanje ograničenja granulacije soli.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Paška sol"

Referentni broj EU-a: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025.

1. **Nazivi**

„Paška sol"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Hrvatska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

2501 - Sol (uključujući sol za jelo i denaturiranu sol) i čisti natrijev klorid, neovisno jesu li u vodenoj otopini ili sadrže dodane tvari protiv grudanja ili za poboljšanje sipkosti ili ne; morska voda

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Paška sol" je morska sol, dobivena iz morske vode Paškog zaljeva kontinuiranim ulijevanjem u sustav bazena za isparavanje sve do kristalizacije u Solani Pag na otoku Pagu. Oblika je pravilnih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima. Ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 97,0
Udio vode (%)	< 0,40
Magnezij (%)	> 0,02
Kalcij (%)	> 0,01
Kalij (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	<0,2
Živa (mg/kg)	<0,1

„Paška sol" - solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi proizvodnje morske soli tj. prilikom proizvodnje ugušćene morske vode. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do blijedo žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Specifičnog je okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod), a kristali su u obliku ljuskica i lako se drobe trljanjem pod prstima.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 96,0
Udio vode (%)	< 3,00
Magnezij (%)	> 0,07
Kalcij (%)	> 0,02
Kalij (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25

Olovo (mg/kg)	<0,3
Živa (mg/kg)	<0,1

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

-

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci u proizvodnji „Paške soli", od upotrebe bazena solane, prerade soli (proizvodnja ugušćene morske vode, kristalizacija, sušenje i prosijavanje) moraju se provoditi unutar definiranog zemljopisnog područja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

-

4.6. *Posebna pravila o označivanju poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

-

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

„Paška sol" proizvodi se u Solani Pag u Paškom zaljevu koji je sa svih strana okružen otočnim kopnom otoka Paga. Paški zaljev je s morem Velebitskog kanala povezan Paškim vratima. Solana Pag udaljena je 3 km od grada Paga te administrativno pripada Zadarskoj županiji.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Specifične karakteristike „Paške soli" proizlaze iz klimatskih uvjeta definiranog zemljopisnog područja te činjenice da je Solana Pag smještena na izoliranom terenu udaljenom od teške industrije ili poljoprivredne djelatnosti.

Područje cijelog otoka Paga je specifično prvenstveno jer se radi o otoku, a iznimno specifičan je i smještaj solane koja se nalazi u Paškom zaljevu okruženom sa svih strana otočnim kopnom. Također je istodobno pogodan način otpreme proizvedene soli, budući je otok Pag mostom povezan s kopnom.

Na definiranom zemljopisnom području prevladava blaga mediteranska klima s malom količinom oborina i preko 2 500 sunčanih sati godišnje. Blaga mediteranska klima donosi suha i vruća ljeta te blage i vlažne zime.

Idealan zemljopisni položaj otoka Paga i solane uvjetuje stalnu i brzu izmjenu zraka prirodnim strujanjem vjetrova, maestrala (koji puše danju sa sjeverozapada) i burina (koji puše predvečer i noću sa sjeveroistoka) zbog blizine planine Velebit. Maestral je svježi vjetar koji prati stabilno vrijeme i pri tome ublažava ljetne sparine dok je burin slabi noćni vjetar koji puše s kopna na more.

Cijela prostrana površina na kojoj se nalazi Solana Pag kao i velika i plitka uvala Paškog zaljeva koja okružuje solanu prekrivena je dnom od nepropusnog gustog ilovastog tla koje je izrazito pogodno za proizvodnju „Paške soli".

Specifičnost „Paške soli” također proizlazi i iz ljudskih čimbenika. Posebne tehnike i znanje „vodara” – kako ih naziva lokalno stanovništvo otoka Paga, o održavanju bazena soli i dobivanju salamure prenosilo se generacijama „s koljena na koljeno”. Temeljem dugogodišnjeg iskustva „vodari” znaju odrediti najprikladniji trenutak kada sakupljati solni cvijet s površine, a da se ne poremeti ravnoteža na površini ugušćene morske vode, odnosno salamure, u kojem slučaju treba izbjegavati stvaranje valova koji kidaju kristaliziranu „koru” na površini bazena, odnosno kristale solnog cvijeta. Time se sprječava da solni cvijet padne na dno i bude trajno izgubljen.

Posebnost proizvoda

„Paška sol” – morska sol kristalizira na bazenima ili u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima te su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje koji omogućava da takva sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi. „Paška sol” – morska sol je potpuno bijele boje i ima pravilan oblik kristala kubične strukture, može sadržavati kristale razne granulacije te primjese prirodnog podrijetla i bijele je boje.

„Pašku sol” – solni cvijet čine vrlo mali kristali, prirodno bijele do blijedo žute boje koji nastaju prirodnom kristalizacijom na površini mora u bazenima soli kada vladaju idealni prirodni uvjeti (izrazito sunčano i toplo vrijeme bez imalo vjetra i bez oborina). Bere se, odnosno sakuplja se, samo tanki gornji sloj čiji su kristali u obliku ljuskica, koristeći pri tome tradicionalan alat – mrežu koja se sastoji od drvene drške na čijem se kraju nalazi okvir lopatice, obložen mrežom od nehrđajućeg metala vrlo sitnih rupica. Solni cvijet se sakuplja svega nekoliko sati i to u ranim jutarnjim satima i kasno navečer, a nakon sakupljanja suši se na suncu. „Paška sol” – solni cvijet je vrlo krhak u odnosu na „Pašku sol” – morsku sol, lako se drobi trljanjem među prstima te sadrži povećanu koncentraciju prirodnog joda, kalcija, magnezija i kalija.

U usporedbi s ostalim ispitivanim morskim solima „Paška sol” ima udio teških metala stotinjak puta niži od dozvoljenog, a udio minerala je veći nego kod ostalih soli proizvedenih u vakuum isparivačkoj stanici (znanstveno istraživanje, Zavod za istraživanje mora i okoliša Instituta Ruđer Bošković, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Prvi pisani tragovi o proizvodnji „Paške soli” sežu daleko u prošlost. Tako autori Koludrović i Franić navode da je već u IX. stoljeću spomenuta „Paška sol”: „Sol, neophodna u prehrani ljudi i stoke, vrlo je rano postala predmet trgovine i prometa pa već najstarije notarske isprave donose podatke o kupovini i prodaji ‚Paške soli'”. (Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane, 1954, Zagreb). Autor knjige „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.” Usmiani navodi sljedeće: „Venecija je uvijek trošila Pašku sol, jer je bila bijela i čista, a velika se važnost pridaje Paškoj soli u cjelokupnom trgovačkom i financijskom potencijalu pokrajine, posebno samog Paga” (Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine, 1984.). „Paška sol” je naziv koji se oduvijek koristio, što potvrđuju razni povijesni dokumenti, a i danas se koristi u trgovačkom i svakodnevnom govoru (Račun Solane Pag).

Uzročno-posljedična povezanost proizvoda i zemljopisnog područja

Elementi koji stvaraju mikroklimu zemljopisnog područja otoka Paga, pogodan smještaj solane, specifičan način proizvodnje morske soli i solnog cvijeta te više stoljetna tradicija proizvodnje utječu na posebnu kvalitetu konačnog proizvoda – „Paške soli”.

Solana odnosno bazeni soli smješteni su u prirodnoj plitkoj uvali otoka Paga u kojoj je strujanje mora vrlo slabo, a dno je pokriveno nepropusnim ilovastim tlom, pa su tako, uz stalne vjetrove (maestral i burin) koji pušu tijekom proljetnih i ljetnih mjeseci, stvoreni pogodni uvjeti za brzo isparavanje mora u bazenima i proizvodnju soli.

Morska voda Paškog zaljeva iznimno je čista i profiltrirana jer je dno Paškog zaljeva bogato školjkama, koje su prirodni pročistači mora, pa tako morska voda ima vrlo niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti za Sredozemno more, odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša (znanstveno istraživanje, Zavod za istraživanje mora i okoliša Instituta Ruđer Bošković, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Specifičan način proizvodnje „Paške soli” je u tome što ugušćena morska voda, prije kristalizacije, odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima. Zahvaljujući tome ugušćena morska voda nema u sebi nečistoća organskog i anorganskog podrijetla nastalih od morskih mikroorganizama ili donesenih vjetrom i pticama koji su se prilikom odležavanja morske vode istaložili na dno bazena. Posljedica ovakvog posebnog načina proizvodnje je što se kontroliranom kristalizacijom soli dobivaju čisti kristali bez stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla, pravilne kubične strukture, bijele boje, koncentriranog slanog okusa bez gorčine.

O posebnoj kvaliteti „Paške soli” govori i činjenica da morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi morska sol i solni cvijet spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima vrlo niske vrijednosti teških metala, a temeljem toga su se provodila i znanstvena istraživanja. Tako je Institut za oceanografiju i ribarstvo istraživanjem utvrdio da su vrijednosti teških metala morske vode Paškog zaljeva znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru, a posljedično i „Paška sol” ima znatno niži udio teških metala i veći udio minerala od ostalih soli (Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo u Splitu, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu).

Osim toga, ljudski čimbenici osiguravaju da je konačni proizvod visoke kvalitete jer je tradicija proizvodnje „Paške soli” – morske soli i solnog cvijeta temeljena na znanju i dugogodišnjem iskustvu u održavanju bazena soli i dobivanja salamure za finalni proizvod „Pašku sol”.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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