Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6455)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Paška sol»

Numero di riferimento UE: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Paška sol»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Croazia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare non comportano un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica delimitata di produzione e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

1. Modifica ordinaria del punto 2.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 1

La modifica riguarda il titolo del punto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Il titolo «Paška sol - sale marino fino»

è sostituito da:

«Paška sol - sale marino»

Descrizione: il termine «fino» è rimosso dal titolo.

Motivazione: il titolo è stato modificato conformemente alle modifiche connesse all'eliminazione della granulazione prescritta per il sale. Tale modifica mira a eliminare le restrizioni relative alla granulazione per il sale, in modo che la descrizione del sale di Pago («Paška sol») comprenda il sale prodotto con metodi sia industriali che tradizionali. Essa consente di armonizzare la terminologia utilizzata nella descrizione del prodotto senza pregiudicarne la qualità, l'origine o l'autenticità.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

2. Modifica ordinaria del punto 2.1.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 2

La modifica riguarda la definizione generale del prodotto.

Il testo del punto 2.1.1:

«"Paška sol" — sale marino fino ottenuto estratto dall'acqua di mare della baia di Pago. È prodotto per evaporazione di acqua di mare concentrata in bacini di evaporazione e cristallizzazione in un sistema chiuso che genera sale marino.»

è sostituito da:

«"Paška sol": sale marino ottenuto dalle acque marine della baia di Pago sull'isola di Pago. È prodotto per evaporazione di acqua di mare concentrata in bacini di evaporazione, fino a cristallizzare nelle saline dell'isola di Pago o in un sistema chiuso per ottenere sale marino.».

Descrizione: la modifica prevede un ulteriore metodo di cristallizzazione dell'acqua di mare nelle saline.

Motivazione: l'introduzione del metodo di produzione tradizionale consente al sale marino «Paška sol» di avere una granulazione più grossa di quella precedentemente prescritta, senza alterarne la qualità intrinseca o l'autenticità; ciò amplia il modo in cui viene ottenuto, consente una maggiore adattabilità e preserva i metodi tradizionali.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

3. Modifica ordinaria del punto 2.1.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 3

La modifica riguarda la descrizione del prodotto finito.

Il testo e la tabella del punto 2.1.2:

«Il sale marino fino "Paška sol" si presenta in forma di cristalli di piccole dimensioni, cubici, regolari, di colore bianco e contenenti minerali e oligoelementi (allegato 1.1 - Relazioni analitiche). Le dimensioni della maggior parte dei cristalli non superano 1 mm, per cui più del 98 % passa attraverso un setaccio a maglie di 1,3 mm; ha un sapore salato concentrato, senza retrogusto amaro.

Composizione

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 98,0
Tenore di acqua (%)	< 0,40
Magnesio (%)	0,02 - 0,20
Calcio (%)	0,01 - 0,10
Potassio (%)	> 0,02
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,20
Mercurio (mg/kg)	< 0,10
Granulazione	Il residuo su un setaccio a maglie di 1,3 mm è inferiore al 2 %.»

sono sostituiti dal testo seguente:

«Il sale marino “Paška sol” si presenta in forma di cristalli, cubici, regolari, di colore bianco e contenenti minerali e oligoelementi (allegato 1.1 — Relazioni analitiche). Ha un sapore salato concentrato, senza retrogusto amaro."

Composizione

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 97,0
Tenore di acqua (%)	< 5,0
Magnesio (%)	> 0,02
Calcio (%)	> 0,01
Potassio (%)	> 0,02
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,20
Mercurio (mg/kg)	< 0,10»

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino» e i termini «di piccole dimensioni» dopo il termine «cristalli». La modifica sopprime la frase: «Le dimensioni della maggior parte dei cristalli non superano 1 mm, per cui più del 98 % passa attraverso un setaccio a maglie di 1,3 mm.». Modifica inoltre i valori della tabella per i parametri: «Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)», «Tenore di acqua (%)», «Magnesio (%)» e «Calcio (%)» e sopprime il parametro «Granulazione».

Motivazione: la modifica ha lo scopo di eliminare le restrizioni alla granulazione del prodotto. Ciò consente un approccio unificato alla definizione del prodotto indipendentemente dalla modalità di cristallizzazione, industriale (con un cristallizzatore) o tradizionale (raccogliendo i cristalli in saline). Le modifiche sono puramente terminologiche e non incidono sulle caratteristiche intrinseche del prodotto né sulla sua autenticità geografica e tradizionale, ma consentono una maggiore flessibilità e conservazione dei diversi metodi di produzione nell'ambito della stessa denominazione protetta. Le modifiche apportate ai limiti di tali parametri nella tabella sono dovute al fatto che, nel periodo precedente, i valori misurati di magnesio, potassio e calcio sono talvolta superiori a quelli previsti dal disciplinare, il che è di fatto auspicabile, e che l'aumento di tali minerali ha pertanto determinato una minore percentuale di cloruro di sodio, senza alterare le caratteristiche organolettiche del sale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

4. Modifica ordinaria del punto 2.2.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 4

La modifica riguarda la definizione generale del prodotto.

Il testo del punto 2.2.1:

«Il fior di sale "Paška sol" è ottenuto nella fase iniziale della produzione di sale marino fino, ossia durante la produzione di acqua di mare concentrata.»

è sostituito da:

«Il fior di sale "Paška sol" è ottenuto nella fase iniziale della produzione di sale marino, ossia durante la produzione di acqua di mare concentrata.».

Descrizione: La modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella risultante dall'eliminazione della restrizione alla granulazione del sale dovuta all'introduzione del metodo di produzione tradizionale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

5. Modifica ordinaria del punto 2.2.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 5

La modifica riguarda la descrizione del prodotto finito.

Il testo e la tabella del punto 2.2.2:

«Il fior di sale "Paška sol" presenta una percentuale più elevata di minerali nella sua composizione. Ha gusto leggermente dolciastro, consistenza croccante e molto fragile, colore da bianco a giallo pallido dovuto all'elevato livello di minerali. Ha un sapore caratteristico, meno salato del sale da cucina e contiene più minerali naturali (magnesio, calcio, potassio, iodio). La granulazione del "Paška sol" è più grossa rispetto a quella del sale marino fino "Paška sol"; i cristalli hanno forma di conchiglia e si sgretolano facilmente se strofinati tra le dita (allegato 1.2 — Relazioni di analisi).

Composizione

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 97,0
Tenore di acqua (%)	< 2,00
Magnesio (%)	> 0,07
Calcio (%)	0,02 - 0,20
Potassio (%)	> 0,05
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,30
Mercurio (mg/kg)	< 0,10»

sono sostituiti come segue:

«Il fior di sale “Paška sol” presenta una percentuale più elevata di minerali nella sua composizione. Ha gusto leggermente dolciastro, consistenza croccante e molto fragile, colore da bianco a giallo pallido dovuto all'elevato livello di minerali. Ha un sapore caratteristico, meno salato del sale da cucina e contiene più minerali naturali (magnesio, calcio, potassio, iodio); i cristalli hanno forma di conchiglia e si sgretolano facilmente se strofinati tra le dita (allegato 1.2 — Relazioni analitiche).

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 92,0
Tenore di acqua (%)	< 7,00
Magnesio (%)	> 0,07
Calcio (%)	> 0,02
Potassio (%)	> 0,05
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,30
Mercurio (mg/kg)	< 0,10».

Descrizione: la modifica sopprime la frase "La granulazione del «Paška sol» è più grossa rispetto a quella del sale marino fino «Paška sol»; la parte restante di questa frase dopo la virgola è unita alla frase precedente, il cui punto finale è stato sostituito da una virgola. Essa modifica i valori della tabella per i parametri: «Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)», «Tenore di acqua (%)» e «Calcio (%)».

Motivazione la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale. Le modifiche apportate ai limiti di questi parametri nella tabella sono dovute al fatto che, nel periodo precedente, i valori misurati di magnesio, potassio e calcio hanno talvolta superato quelli indicati nel disciplinare, il che è in realtà auspicabile. L'aumento del tenore di tali minerali ha quindi determinato una riduzione della percentuale di cloruro di sodio, senza alterare le caratteristiche organolettiche del sale. A causa dei cambiamenti climatici, l'essiccazione del fior di sale al sole per una parte del giorno non è più sufficiente a raggiungere il tenore d'acqua richiesto. Tale tenore è stato quindi aumentato senza alterare le caratteristiche organolettiche del fior di sale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

6. Modifica ordinaria del punto 4 del disciplinare

Descrizione

Modifica n.6.

La modifica riguarda la prova dell'origine

Il testo del punto 4:

«Le saline di Pago sono le uniche a detenere l'autorizzazione a sfruttare le acque marine della baia di Pago per la produzione del “Paška sol” in forma di sale marino fino e fior di sale, in conformità della decisione del ministero dell'Economia relativa allo sfruttamento delle materie prime minerali. Le acque marine della baia di Pago rappresentano l'unica materia prima utilizzata per la produzione del “Paška sol”.»

è sostituito da:

«Le saline di Pago sono le uniche a detenere l'autorizzazione a sfruttare le acque marine della baia di Pago per la produzione del "Paška sol" sotto forma di sale marino e fior di sale, in conformità della decisione del ministero dell'Economia relativa allo sfruttamento delle materie prime minerali. Le acque marine della baia di Pago rappresentano l'unica materia prima utilizzata per la produzione del "Paška sol".».

Descrizione: La modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

7. Modifica ordinaria del punto 4 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 7

La modifica riguarda la prova dell'origine

Il testo del punto 4:

«Nel registro *Dati operativi per la cristallizzazione industriale* (allegato 4 quater), si registrano la concentrazione dell'acqua madre, la pressione e la temperatura negli evaporatori, la quantità di "Paška sol" prodotta in forma di sale marino fino, la temperatura nell'essiccatoio, il tenore di umidità del sale e altri parametri per verificare che l'impianto funzioni secondo i parametri definiti. È inoltre tenuto un registro per tutti i quantitativi di "Paška sol" imballati (allegato 4 sexies).»

è sostituito da:

«Nel registro *Dati operativi per la cristallizzazione industriale* (allegato 4 quater), si registrano la concentrazione dell'acqua madre, la pressione e la temperatura negli evaporatori, la quantità di "Paška sol" prodotta sotto forma di sale marino, la temperatura nell'essiccatoio, il tenore di umidità del sale e altri parametri per verificare che l'impianto funzioni secondo i parametri definiti. È inoltre tenuto un registro per tutti i quantitativi di "Paška sol" imballati (allegato 4 sexies).».

Descrizione: La modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

8. Modifica ordinaria del punto 5.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 8

La modifica riguarda il titolo.

Il testo del punto 5.1:

«Metodo di produzione del sale marino fino "Paška sol"»

è sostituito da:

«Metodo di produzione del sale marino "Paška sol"».

Descrizione: La modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

9. Modifica ordinaria del punto 5.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 9

La modifica riguarda il metodo di produzione del sale marino recante la denominazione «Paška sol».

Il testo del punto 5.1:

«Nella prima fase della produzione del "Paška sol", le acque marine della baia di Pago sono costantemente immesse in un sistema di bacini di evaporazione poco profondi e chiusi, esposti all'energia solare e al vento delle saline di Pago. Nella seconda fase, l'acqua di mare concentrata è inviata a un impianto di evaporazione sotto vuoto, dove la cristallizzazione del "Paška sol" (sale marino fino) è effettuata in condizioni controllate (allegato 4: diagramma di flusso della produzione del sale).»

è sostituito da:

«Nella prima fase della produzione del "Paška sol", le acque marine della baia di Pago sono costantemente immesse in un sistema di bacini di evaporazione poco profondi e chiusi, esposti all'energia solare e al vento della salina di Pago. Nella seconda fase, l'acqua di mare concentrata è inviata a un impianto di evaporazione sotto vuoto, dove la cristallizzazione del "Paška sol" (sale marino) è effettuata in condizioni controllate (allegato 4: diagramma di flusso della produzione del sale).».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

10. Modifica ordinaria del punto 5.1.1 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 10

La modifica riguarda la produzione di acqua di mare concentrata (salamoia).

Il testo del punto 5.1.1:

«L'acqua di mare altamente concentrata o concentrata (salamoia) si accumula nei bacini di accumulazione, dai quali viene trasferita, a seconda delle esigenze di produzione, ai serbatoi di approvvigionamento dell'impianto di evaporazione sotto vuoto.»

è sostituito da:

«L'acqua di mare altamente concentrata o concentrata (salamoia) si accumula nei bacini di accumulazione.».

Descrizione: la modifica sopprime la virgola e la parte della frase dopo la virgola e la sostituisce con un punto.

Motivazione: il testo era superfluo in quanto dai bacini di accumulazione l'acqua di mare concentrata può essere trasferita in bacini di cristallizzazione o impianti di evaporazione sotto vuoto.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

11. Modifica ordinaria del punto 5.1.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 11

La modifica riguarda la cristallizzazione del sale in un impianto di evaporazione sotto vuoto.

Il testo del punto 5.1.2:

«La produzione del "Paška sol" (sale marino fino) nella fabbrica inizia quando è stata prodotta una quantità sufficiente di acqua di mare concentrata nei bacini salini di evaporazione, il che spesso coincide con l'inizio dell'estate (tra giugno e luglio), e continua costantemente fino al soddisfacimento delle condizioni di fine produzione (riempimento completo delle capacità di stoccaggio, consumo di tutta l'acqua di mare concentrata, ecc.).»

è sostituito da:

«La produzione del "Paška sol" (sale marino) nella fabbrica inizia quando è stata prodotta una quantità sufficiente di acqua di mare concentrata nei bacini salini di evaporazione, il che spesso coincide con l'inizio dell'estate (tra giugno e luglio), e continua costantemente fino al soddisfacimento delle condizioni di fine produzione (riempimento completo delle capacità di stoccaggio, consumo di tutta l'acqua di mare concentrata, ecc.).».

Descrizione: La modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

12. Modifica ordinaria del punto 5.1.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 12

La modifica riguarda la cristallizzazione del sale in un impianto di evaporazione sotto vuoto.

Il testo del punto 5.1.2:

«La setacciatura seguente consente di ottenere il prodotto finito: il "Paška sol" — sale marino fino.»

è sostituito da:

«La setacciatura seguente consente di ottenere il prodotto finito: il "Paška sol" — sale marino.».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

13. Modifica ordinaria del punto 5.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 13

La modifica riguarda il metodo di produzione del fior di sale «Paška sol».

Il testo del punto 5.2:

«Il fior di sale viene raccolto su una superficie di circa 1 000 m².»

è soppresso.

Descrizione: questa frase è stata soppressa dalla modifica.

Motivazione: questa modifica è in linea con le esigenze di produzione. L'esperienza ha dimostrato che non è necessario limitare la produzione di fior di sale a una superficie fissa, in quanto la produzione dipende dalla domanda e la superficie disponibile è sufficiente a soddisfare o addirittura a superare tale fabbisogno.

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

14. Modifica ordinaria del punto 5.3 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 14

La modifica riguarda la cristallizzazione del sale marino nei bacini.

Dopo il punto 5.2 è aggiunto il punto 5.3. Cristallizzazione del sale marino nei bacini

«Le acque marine della baia di Pago vengono costantemente immesse in un sistema di bacini di evaporazione poco profondi e chiusi. Sotto l'effetto del sole e del vento, l'acqua evapora gradualmente e la cristallizzazione del sale inizia nei bacini una volta raggiunto il grado di saturazione richiesto. Una volta che si è formato uno strato sufficiente di cristalli, il sale viene raccolto manualmente o meccanicamente. La raccolta manuale produce un sale marino non raffinato che viene essiccato al sole, conservato in sacchi e poi confezionato manualmente. La raccolta meccanica è effettuata con l'utilizzo di macchinari; il sale viene quindi conservato in cumuli per essere trattato successivamente. Dopo lo sgocciolamento, il sale viene lavato in un flusso di acqua di mare concentrato, centrifugato, essiccato, setacciato e confezionato. A causa della natura del processo, i cristalli hanno inizialmente una granulazione più grossa e, a seconda delle esigenze, vengono macinati per ottenere la dimensione desiderata.».

Descrizione: la modifica aggiunge un nuovo punto 5.3.

Motivazione: questa modifica è coerente con quelle relative all'introduzione di un nuovo processo di produzione del sale marino. Il punto 5.3 è aggiunto per descrivere il metodo classico, ovvero tradizionale, di produzione del sale marino mediante raccolta in bacini. Le tecnologie per la produzione di sale marino secondo un processo convenzionale e tradizionale si sono rivelate più efficienti dal punto di vista energetico, garantendo al contempo una qualità equivalente, se non superiore. Esse consentono di migliorare e aumentare l'efficienza della produzione, riducendo al contempo in modo significativo l'impronta di carbonio (nel caso delle saline di Pago, ciò rappresenta in media 1 000 tonnellate di CO_2 in meno all'anno).

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

15. Modifica ordinaria del punto 6.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 15

La modifica riguarda i dettagli sulla qualità del prodotto.

Il testo del punto 6.2:

«Il "Paška sol" (sale marino fino), si distingue per le sue caratteristiche fisiche (granulazione e forma dei cristalli), le sue caratteristiche chimiche (tenore inferiore di metalli pesanti) e le sue qualità organolettiche (colore e sapore non amaro).»

è sostituito da:

«Il "Paška sol" (sale marino), si distingue per le sue caratteristiche fisiche (forma dei cristalli), le sue caratteristiche chimiche (tenore inferiore di metalli pesanti) e le sue qualità organolettiche (colore e sapore non amaro).».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino» e il termine «granulazione» prima di «e».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

16. Modifica ordinaria del punto 6.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 16

La modifica riguarda i dettagli sulla qualità del prodotto.

Il testo del punto 6.2:

«Il sale marino ottenuto con il metodo tradizionale (mediante cristallizzazione nel bacino) deve quindi essere frantumato, il che conferisce al prodotto una granulazione diseguale, e può anche contenere varie impurità. Questo tipo di sale è di colore giallastro.»

è sostituito da:

«Il sale marino ottenuto con il metodo tradizionale (mediante cristallizzazione nel bacino) presenta una granulazione diseguale e può anche contenere varie impurità di origine naturale.».

Descrizione: la modifica sopprime la frase «deve quindi essere frantumato, il che conferisce al prodotto» prima di «una granulazione diseguale» con l'aggiunta del verbo «presenta» prima di «una granulazione diseguale». La frase «Questo tipo di sale è di colore giallastro» è soppressa.

Motivazione: la modifica è coerente con quelle relative all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale. Ciò non altera la qualità intrinseca o l'autenticità del prodotto, ma ne estende il metodo di ottenimento, il che consente una maggiore adattabilità e conservazione dei metodi tradizionali. Poiché il sale ottenuto dalla cristallizzazione industriale e il sale raccolto nei bacini si riferiscono allo stesso prodotto di partenza, le modifiche di questo punto riguardano principalmente un adeguamento terminologico, eliminando restrizioni che in precedenza erano esclusivamente legate a una sola granulazione e dimensione dei cristalli. L'esperienza ha dimostrato che il colore del sale marino raccolto nelle saline di Pago con il metodo tradizionale è più bianco che giallastro.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

17. Modifica ordinaria del punto 6.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 17

La modifica riguarda i dettagli sulla qualità del prodotto.

Il testo del punto 6.2:

«Il "Paška sol" (sale marino fino) si cristallizza in condizioni controllate negli evaporatori sotto vuoto e non è sottoposto al processo di frantumazione; le sue caratteristiche specifiche derivano esclusivamente dal metodo di produzione e dalle condizioni naturali favorevoli della zona di produzione.»

è sostituito da:

«Il "Paška sol" (sale marino) si cristallizza in condizioni controllate negli evaporatori sotto vuoto e non è sottoposto al processo di frantumazione; le sue caratteristiche specifiche derivano esclusivamente dal metodo di produzione e dalle condizioni naturali favorevoli della zona di produzione.».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

18. Modifica ordinaria del punto 6.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 18

La modifica riguarda i dettagli sulla qualità del prodotto.

Il testo del punto 6.2:

«La specificità del "Paška sol" (sale marino fino) risiede proprio nel metodo di produzione, che consente al sale di preservare tutti i minerali e gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare di alta qualità, raggiungendo la forma corretta di cristalli cubici e una granulazione fino a 1,3 mm senza subire il processo di macinazione durante la produzione. È di colore bianco e ha un sapore salato concentrato e non amaro.»

è sostituito da:

«La specificità del "Paška sol" (sale marino) risiede proprio nel metodo di produzione, che consente al sale di preservare tutti i minerali e gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare di alta qualità, raggiungendo la forma corretta di cristalli cubici. È di colore bianco e ha un sapore salato concentrato e non amaro.».

Descrizione: la modifica sopprime la parola «fino» dopo la parola «marino» e la frase «e una granulazione fino a 1,3 mm senza subire il processo di macinazione durante la produzione».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale. La modifica mira a eliminare la restrizione esistente, che riguardava solo la granulazione fine del prodotto, consentendo al «Paška sol», in quanto prodotto protetto, di includere anche il sale marino cristallino tradizionalmente raccolto, la cui granulazione è più grossa di quella precedentemente prescritta. Questa modifica è di natura terminologica. Essa non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto, ma consente di riconoscere più ampiamente i diversi metodi di produzione, secondo la tradizione e l'origine geografica.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

19. Modifica ordinaria del punto 6.2 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 19

La modifica riguarda i dettagli sulla qualità del prodotto.

Il testo del punto 6.2:

«Il fior di sale "Paška sol" è molto friabile rispetto al sale marino fino "Paška sol". Si sfalda facilmente se strofinato tra le dita e ha una granulazione più grossa. Contiene livelli più elevati di minerali naturali: iodio, calcio, magnesio e potassio.»

è sostituito da:

«Il fior di sale “Paška sol” è molto friabile rispetto al sale marino “Paška sol”. Si sfalda facilmente se strofinato tra le dita e contiene livelli più elevati di minerali naturali: iodio, calcio, magnesio e potassio.».

Descrizione: la modifica sopprime la parola «fino» dopo la parola «marino» e la parte della frase «una granulazione più grossa».

Motivazione: la modifica è coerente con quella che elimina la restrizione relativa alla granulazione del sale, rendendo superfluo il confronto sulla base di tale parametro.

La modifica incide sul documento unico.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

20. Modifica ordinaria del punto 6.3 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 20

La modifica riguarda il legame causale tra la zona geografica e il prodotto.

Il testo del punto 6.3:

«Il metodo specifico di produzione del “Paška sol” (sale marino fino) consiste nel lasciare riposare l'acqua di mare concentrata per un certo periodo in bacini di accumulazione prima del processo di cristallizzazione controllata negli evaporatori sotto vuoto.»

è sostituito da:

«Il metodo specifico di produzione del “Paška sol” (sale marino) consiste nel lasciare riposare l'acqua di mare concentrata per un certo periodo in bacini di accumulazione.».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo «marino» e la frase «prima del processo di cristallizzazione controllata negli evaporatori sotto vuoto».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale. Ciò consente un approccio unificato alla definizione dei prodotti, indipendentemente dal metodo di cristallizzazione, che si tratti di processi industriali (mediante cristallizzatore) o di raccolta tradizionale di cristalli nei bacini. Le modifiche sono puramente terminologiche e non incidono sulle caratteristiche intrinseche del prodotto.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

21. Modifica ordinaria del punto 6.3 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 21

La modifica riguarda il legame causale tra la zona geografica e il prodotto.

Il testo del punto 6.3:

«Da questo metodo di produzione risulta che questa cristallizzazione controllata del sale porta a cristalli di sale puri, senza impurità di origine organica o inorganica, con una struttura cubica regolare (i cristalli non sono stati rotti) e un sapore salato concentrato non amaro. È importante sottolineare che la struttura cristallina del sale deriva esclusivamente dalla cristallizzazione del sale proveniente dall'acqua di mare concentrata, cosicché il “Paška sol” non viene né frantumato né raffinato.»

è sostituito da:

«Da questo metodo di produzione risulta che questa cristallizzazione controllata del sale porta a cristalli di sale puri, senza impurità di origine organica o inorganica, con una struttura cubica regolare e un sapore salato concentrato non amaro. È importante sottolineare che la struttura cristallina del sale deriva esclusivamente dalla cristallizzazione del sale proveniente dall'acqua di mare concentrata, cosicché il "Paška sol" non viene raffinato.».

Descrizione: la modifica sopprime i termini «né frantumato né».

Motivazione: la modifica è coerente con le modifiche relative all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale, in quanto sarà necessario, se del caso, macinare il sale di granulazione più grossa per ottenere una granulazione più fine. Ciò non incide sulle caratteristiche intrinseche del prodotto né sulla sua autenticità geografica e tradizionale, ma consente una maggiore flessibilità e conservazione dei diversi metodi di produzione nell'ambito della stessa denominazione protetta.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

22. Modifica ordinaria del punto 6.3 del disciplinare

Descrizione

Modifica n. 22

La modifica riguarda il legame causale tra la zona geografica e il prodotto.

Il testo del punto 6.3:

«L'acqua di mare della baia di Pago, da cui sono prodotti il sale marino fino e il fior di sale, appartiene alla categoria di alta qualità delle acque marine e dell'ambiente marino, in quanto presenta bassi tenori di metalli pesanti, ben al di sotto dei valori medi dei metalli pesanti nel Mar Mediterraneo (allegato 2.1 Ricerca scientifica, Istituto di oceanografia e pesca, 2009, qualità delle acque marine nella baia di Pago), e notevolmente inferiori alle concentrazioni stabilite dalle norme di qualità dell'ambiente acquatico. Di conseguenza, il "Paška sol" presenta anche un tenore di metalli pesanti molto inferiore e un tenore di minerali più elevato rispetto ad altri sali.»

è sostituito da:

«L'acqua di mare della baia di Pago, da cui sono prodotti il sale marino e il fior di sale, appartiene alla categoria di alta qualità delle acque marine e dell'ambiente marino, in quanto presenta bassi tenori di metalli pesanti, ben al di sotto dei valori medi dei metalli pesanti nel Mar Mediterraneo (allegato 2.1 Ricerca scientifica, Istituto di oceanografia e pesca, 2009, qualità delle acque marine nella baia di Pago), e notevolmente inferiori alle concentrazioni stabilite dalle norme di qualità dell'ambiente acquatico. Di conseguenza, il "Paška sol" presenta anche un tenore di metalli pesanti molto inferiore e un tenore di minerali più elevato rispetto ad altri sali.».

Descrizione: la modifica sopprime il termine «fino» dopo il termine «marino».

Motivazione: la modifica è coerente con quella relativa all'eliminazione della restrizione relativa alla granulazione del sale.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Paška sol»

Numero di riferimento UE: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Nome**

«Paška sol»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Croazia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

2501 - Sale (compreso il sale preparato da tavola ed il sale denaturato) e cloruro di sodio puro, anche in soluzione acquosa oppure addizionati di agenti agglomeranti o di agenti che assicurano una buona fluidità; acqua di mare

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il nome «Paška sol» designa un sale marino estratto dall'acqua di mare della baia di Pago che continuamente affluisce in un sistema di bacini di evaporazione fino a cristallizzare nelle saline dell'isola di Pago. Il sale si presenta in forma di cristalli cubici, regolari, di colore bianco e contenenti minerali e oligoelementi. Ha un sapore salato concentrato, senza retrogusto amaro.

Composizione

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 97,0
Tenore di acqua (%)	< 0,40
Magnesio (%)	> 0,02
Calcio (%)	> 0,01
Potassio (%)	> 0,02
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25
Piombo (mg/kg)	< 0,2
Mercurio (mg/kg)	< 0,1

Il fior di sale «Paška sol» è ottenuto nella fase iniziale della produzione di sale marino, ossia durante la produzione di acqua di mare concentrata. Ha gusto leggermente dolciastro, consistenza croccante e molto fragile, colore da bianco a giallo pallido dovuto all'elevato livello di minerali. Ha un sapore caratteristico, meno salato del sale da cucina e contiene più minerali naturali (magnesio, calcio, potassio, iodio); i cristalli hanno forma di conchiglia e si sgretolano facilmente se strofinati tra le dita.

Composizione

Percentuale di cloruro di sodio in sostanza secca totale (%)	> 96,0
Tenore di acqua (%)	< 3,00
Magnesio (%)	> 0,07
Calcio (%)	> 0,02
Potassio (%)	> 0,05
Arsenico (mg/kg)	< 0,25
Cadmio (mg/kg)	< 0,25

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

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi della produzione di «Paška sol», dall'uso dei bacini delle saline al trattamento del sale (produzione dell'acqua di mare satura, cristallizzazione, essiccazione e setacciatura), devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

-

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Il «Paška sol» è prodotto nelle saline di Pago della baia di Pago, interamente circondata dal territorio dell'isola di Pago. La baia Pago è collegata alle acque del canale della Morlacca dallo stretto di Pago. Le saline di Pago distano 3 km dalla città di Pago e si trovano entro i confini amministrativi della provincia di Zara.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

Le caratteristiche specifiche del «Paška sol» sono dovute alle condizioni climatiche della zona geografica delimitata e al fatto che le saline di Pago si trovano in un luogo isolato, lontano dall'industria pesante e dall'attività agricola.

Tutto il territorio di Pago è peculiare, soprattutto perché è un'isola e le saline si trovano nella zona caratteristica della baia di Pago, che forma un'ansa profonda nelle terre dell'isola. Inoltre, il trasporto del sale prodotto sul posto è piuttosto agevole, in quanto Pago è collegata alla terraferma da un ponte.

La zona geografica gode di un clima mediterraneo prevalentemente mite con precipitazioni scarse e più di 2 500 ore di sole all'anno. Il mite clima mediterraneo comporta estati secche e calde e inverni miti e umidi.

La posizione geografica ideale dell'isola di Pago e delle sue saline in prossimità delle Alpi Bebie è condizionata da un continuo e rapido scambio di aria derivante dal flusso naturale del maestrale (il vento di nord-ovest che soffia di giorno) e del borino (il vento di nord-est che soffia in prima serata e di notte). Il maestrale è un vento fresco accompagnato da condizioni meteorologiche stabili, che attenua il caldo torrido dell'estate, mentre il borino è un vento debole notturno che soffia da terra verso il mare.

L'intera vasta area in cui si trovano le saline di Pago e l'ampia ansa dalle acque poco profonde della baia di Pago che le circonda sono ricoperte da uno spesso strato limoso impermeabile, particolarmente favorevole alla produzione del «Paška sol».

La peculiarità del «Paška sol» deriva anche da fattori umani. Le tecniche e competenze specifiche dei *vodari* (così sono chiamati dalla popolazione autoctona) in relazione al mantenimento dei bacini di sale e all'ottenimento di salamoie sono trasmesse di generazione in generazione. Forti di un'esperienza pluriennale, i *vodari* sanno riconoscere il momento migliore per la raccolta del fior di sale senza alterare l'equilibrio sulla superficie dell'acqua di mare satura o salamoia, evitando di creare onde che provocano la rottura della crosta cristallizzata sulla superficie del bacino o dei cristalli del fior di sale. In questo modo si riesce a evitare che il fior di sale precipiti sul fondo e vada sprecato.

Specificità del prodotto

Il sale marino «Paška sol» cristallizza in condizioni controllate negli evaporatori sottovuoto; le sue proprietà specifiche derivano esclusivamente dal metodo di produzione, che contribuisce a preservare nel sale tutti i minerali e gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare di alta qualità. Il sale marino «Paška sol» è completamente bianco, con cristalli di forma cubica regolare. Può contenere cristalli di diversa granulazione e impurità di origine naturale; è di colore bianco.

Il fior di sale «Paška sol» è composto di cristalli molto piccoli, dalla colorazione naturale tra il bianco e il giallo pallido dovuta alla cristallizzazione naturale sulla superficie del mare nelle saline in condizioni ideali (tempo molto soleggiato e caldo in assenza di vento e precipitazioni). È raccolto solo il sottile strato superiore di fiocchi di cristallo, esclusivamente a mano o con un attrezzo manuale tradizionale: una retina formata da un manico in legno attaccato a una sorta di pala costituita da una rete in metallo inossidabile a maglie finissime. Il fior di sale è raccolto solo nell'arco di qualche ora al mattino presto e in tarda serata; è quindi essiccato al sole. Il fior di sale «Paška sol» è molto friabile rispetto al sale marino «Paška sol»; si sfalda facilmente se strofinato tra le dita. Contiene livelli più elevati di minerali naturali: iodio, calcio, magnesio e potassio.

Rispetto ad altri sali marini esaminati, la percentuale di metalli pesanti nel «Paška sol» è circa cento volte inferiore a quella autorizzata, mentre la percentuale di minerali è superiore a quella degli altri sali prodotti con evaporatori sottovuoto (studio scientifico, Centro di ricerca marina (CMR) dell'Istituto Ruđer Bošković, 2011, «Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»).

Le prime testimonianze scritte della produzione di «Paška sol» risalgono a un'epoca lontana. Gli autori Koludrović e Franić affermano che esiste una menzione del «Paška sol» già nel IX secolo: «Essenziale per l'alimentazione dell'uomo e del bestiame, il sale iniziò a essere commerciato in tempi molto antichi: i più vecchi documenti notarili contengono i particolari della compravendita del "Paška sol"» (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [Sale e saline], 1954, Zagabria). Usmiani, autore del libro «Le saline di Pago – produzione e commercio dal 1797 al 1813», scrive: «Venezia ha sempre consumato il "Paška sol" per il colore bianco e la purezza del prodotto, vi annetteva grande importanza nel potenziale commerciale e finanziario globale della regione, in particolare di Pago» (Usmiani A., Paška solana – *proizvodnja i trgovina od 1797 do 1813. godine*, 1984). Il nome «Paška sol» è sempre stato usato, come dimostra una serie di documenti storici, ed è tuttora usato nella lingua corrente e commerciale (*Račun Solane Pag*).

Legame con la zona geografica

Gli elementi che creano il microclima della regione geografica dell'isola di Pago, l'ubicazione felice delle saline, il metodo specifico di produzione del sale marino e del fior di sale e la tradizione plurisecolare nella produzione sono all'origine della qualità specifica del prodotto finale, il «Paška sol».

Le saline sono situate nella baia di Pago, le cui acque sono naturalmente poco profonde e le correnti deboli. Il fondale della baia è ricoperto di limo impermeabile e anche a causa dei venti permanenti (maestrale e borino) che soffiano nei mesi primaverili ed estivi, le condizioni sono favorevoli alla rapida evaporazione dell'acqua di mare nei bacini e all'attività delle saline.

L'acqua di mare della baia di Pago è eccezionalmente pura e anche filtrata, in quanto il fondale è ricco di molluschi che sono depuratori naturali. Ha quindi valori molto bassi di metalli pesanti, ben al di sotto della media del Mar Mediterraneo, e molto inferiori alla concentrazione usata per stabilire le norme di qualità per l'ambiente marino (studio scientifico, Centro di ricerca marina (CMR) dell'Istituto Ruđer Bošković, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* («Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»)).

La specificità del metodo di produzione del «Paška sol» risiede nel fatto che l'acqua di mare satura è lasciata riposare per un certo tempo in bacini di accumulazione prima della cristallizzazione. Di conseguenza, l'acqua di mare satura non contiene impurità di origine organica o inorganica dovute a microrganismi marini o trasportate dal vento e dagli uccelli, che si depositerebbero sul fondo del bacino. Questo metodo specifico di produzione comporta una cristallizzazione controllata del sale da cui risultano cristalli puri, privi di corpi estranei di origine organica o inorganica, di forma cubica regolare, di colore bianco, di gusto salato concentrato, senza retrogusto amaro.

La qualità specifica del «Paška sol» è inoltre suffragata dal fatto che l'acqua marina della baia di Pago, da cui il «Paška sol» è prodotto, e il suo ambiente marino vantano una qualità elevata con percentuali molto basse di metalli pesanti. Su queste basi sono state condotte ricerche scientifiche. Dalle ricerche dell'Istituto di oceanografia e pesca emerge infatti che i valori dei metalli pesanti nell'acqua di mare della baia di Pago sono sensibilmente inferiori ai valori medi dei metalli pesanti nel Mar Mediterraneo. Di conseguenza il «Paška sol» ha livelli di metalli pesanti notevolmente bassi e livelli di minerali più alti rispetto ad altri tipi di sale (studio scientifico, Istituto di oceanografia e pesca, Spalato, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* («Qualità dell'acqua di mare nella baia di Pago»)).

Inoltre, anche il fattore umano assicura l'elevata qualità del prodotto finale, poiché la tradizione della produzione del «Paška sol», sale marino e fior di sale, si basa su competenze ed esperienza pluriennale nella manutenzione delle saline e con la salamoia per ottenere il prodotto finale «Paška sol».

Riferimento alla pubblicazione online (url) del disciplinare

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