C/2025/6455

4.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6455)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Paška sol"

ES atsauces numurs: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Paška sol"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums(-i)

Lauksaimniecības, mežsaimniecības un zivsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Produkta specifikācijas grozījums neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vai tās lietojumā. Nepastāv risks, ka vairs nebūs spēkā saikne ar noteikto ģeogrāfisko ražošanas apgabalu, un grozījums nerada nekādus papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

1. Produkta specifikācijas 2.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

1. grozījums

Šis grozījums attiecas uz punkta virsrakstu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Virsraksts “Paška sol – smalks jūras sāls”

ir aizstāts ar šādu:

“Paška sol – jūras sāls”.

Apraksts: no virsraksta ir svītrots vārds “smalks”.

Pamatojums: virsraksts ir mainīts atbilstoši izmaiņām, kas saistītas ar sāls paredzēto granulēšanu. Šis grozījums ir izdarīts, jo ir atcelti ierobežojumi sāls granulēšanai, lai “Paška sol” aprakstā iekļautu sāli, kas iegūts gan ar rūpnieciskām, gan tradicionālām metodēm. Šis produkta aprakstā izmantotās terminoloģijas pielāgojums neietekmē produkta kvalitāti, izcelsmi vai autentiskumu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

2. Produkta specifikācijas 2.1.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

2. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta vispārējo definīciju.

2.1.1. punkta teksts:

“Smalko jūras sāli “Paška sol” iegūst no Pagas līča jūras ūdens pie Pagas salas. To iegūst, iztvaicējot koncentrētu jūras ūdeni iztvaikošanas baseinos, kur slēgtā sistēmā notiekošās kristalizācijas rezultātā rodas jūras sāls.”

ir aizstāts ar šādu:

“Jūras sāli “Paška sol” iegūst no Pagas līča jūras ūdens pie Pagas salas. To iegūst, iztvaicējot koncentrētu jūras ūdeni iztvaikošanas baseinos, kur sāls baseinos vai slēgtā sistēmā notiekošās kristalizācijas rezultātā rodas jūras sāls.”

Apraksts: ar šo grozījumu ir iekļauta papildu metode jūras ūdens kristalizācijai, proti, sāls baseinos.

Pamatojums: klasiskās, t. i., tradicionālās ražošanas metodes ieviešana ļauj “Paška sol” panākt rupjāku granulācijas pakāpi, nekā paredzēts līdz šim. Tas nemaina ne produktam raksturīgo kvalitāti, ne autentiskumu; tas drīzāk paplašina sāls ražošanas veidu klāstu, nodrošinot lielāku elastību un tradicionālo metožu saglabāšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

3. Produkta specifikācijas 2.1.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

3. grozījums

Šis grozījums attiecas uz gatavā produkta aprakstu.

Teksts un tabula 2.1.2. punktā:

“Smalko jūras sāli “Paška sol” veido mazi, kubiski, regulāras formas kristāli, tie ir balti un satur minerālvielas un mikroelementus (1.1. pielikums “Analītiskie pārskati”). Vairums kristālu nav lielāki par 1 mm, tātad > 98 % no visiem kristāliem var izsijāt caur sietu ar 1,3 mm lielām acīm. Sālim ir koncentrēta sāļa garša bez rūgtenuma.

Sastāvs

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 98,0
Ūdens saturs (%)	< 0,40
Magnijs (%)	0,02–0,20
Kalcijs (%)	0,01–0,10
Kālijs (%)	> 0,02
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25
Svins (mg/kg)	< 0,20
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,10
Granulācijas pakāpe	Sijāšanas atlikums sietā ar 1,3 mm lielām acīm ir < 2 %.”

ir aizstāts ar šādu:

“Jūras sāli “Paška sol” veido kubiski, regulāras formas kristāli, tie ir balti un satur minerālvielas un mikroelementus (1.1. pielikums “Analītiskie pārskati”). Sālim ir koncentrēta sāļa garša bez rūgtenuma.

Sastāvs

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 97,0
Ūdens saturs (%)	< 5,0
Magnijs (%)	> 0,02
Kalcijs (%)	> 0,01
Kālijs (%)	> 0,02
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25
Svins (mg/kg)	< 0,20
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,10.”

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrots vārds “smalko” pirms vārda “jūras” un vārds “mazi” pirms vārda “kristāli”. Tas ir saistīts ar šāda teikuma dzēšanu: “Vairums kristālu nav lielāki par 1 mm, tātad > 98 % no visiem kristāliem var izsijāt caur sietu ar 1,3 mm lielām acīm.” Šis grozījums ietver izmaiņas tabulā šādu parametru vērtībās: parametri “Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)”, “Ūdens saturs (%)”, “Magnijs (%)” un “Kalcijs (%)” un parametrs “Granulācijas pakāpe” ir svītroti.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts, lai atceltu ierobežojumus attiecībā uz produkta granulēšanu. Tas ļauj izmantot vienotu pieeju produkta definēšanai neatkarīgi no izmantotās kristalizācijas metodes un neatkarīgi no tā, vai tā ir rūpnieciska (ietver kristalizatora izmantošanu) vai tradicionāla (ietver kristālu savākšanu no baseina). Izmaiņas ir tikai terminoloģiskas un neietekmē ne produkta raksturīgās īpašības, ne tā ģeogrāfisko, ne tradicionālo autentiskumu; tās drīzāk ļauj palielināt elastību un saglabāt dažādas ražošanas metodes viena un tā paša aizsargātā nosaukuma paspārnē. Tabulā minēto parametru robežvērtību izmaiņu pamatā bija fakts, ka iepriekšējā periodā izmērītās minerālvielu magnija, kālija un kalcija vērtības dažkārt bija augstākas par specifikācijā noteiktajām; tas faktiski ir pat vēlams, jo, palielinoties šo minerālvielu īpatsvaram, ir samazinājies nātrija hlorīda īpatsvars, kas nekaitē sāls organoleptiskajām īpašībām.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

4. Produkta specifikācijas 2.2.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

4. grozījums

Šis grozījums attiecas uz produkta vispārējo definīciju.

2.2.1. punkta teksts:

“Sālsziedi “Paška sol” ir produkts, ko iegūst smalkā jūras sāls ražošanas sākotnējā posmā, t. i., sāls koncentrācijas paaugstināšanas jūras ūdenī laikā.”

ir aizstāts ar šādu:

“Sālsziedi “Paška sol” ir produkts, ko iegūst jūras sāls ražošanas sākotnējā posmā, t. i., sāls koncentrācijas paaugstināšanas jūras ūdenī laikā.”

Apraksts: grozījums ietvēra vārda “smalkā” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums izdarīts, lai ņemtu vērā ierobežojumu atcelšanu attiecībā uz sāls granulēšanu klasiskās (t. i., tradicionālās) ražošanas metodes iekļaušanas dēļ.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

5. Produkta specifikācijas 2.2.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

5. grozījums

Šis grozījums attiecas uz gatavā produkta aprakstu.

Teksts tabulā 2.2.2. punktā:

“Sālsziedu “Paška sol” sastāvā ir lielāks minerālvielu īpatsvars. Tiem ir viegli saldena garša. Tie ir kraukšķīgi un ļoti trausli. Augstā minerālvielu satura dēļ tie ir baltā līdz bāldzeltenā krāsā. Tiem piemīt vienreizēja garša, tie ir mazāk sāļi nekā vārāmais sāls un satur vairāk dabisko minerālvielu (magnija, kalcija, kālija, joda). Sālsziedi “Paška sol” ir rupjgraudaināki nekā smalkais jūras sāls “Paška sol”; to kristāliem ir pārslveida forma, un, paberzēti starp pirkstgaliem, tie viegli sabirzt (1.2. pielikums “Analītiskie pārskati”).

Sastāvs

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 97,0
Ūdens saturs (%)	< 2,00
Magnijs (%)	> 0,07
Kalcijs (%)	0,02–0,20
Kālijs (%)	> 0,05
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25
Svins (mg/kg)	< 0,30
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,10.”

ir aizstāts ar šādu:

“Sālsziedu “Paška sol” sastāvā ir lielāks minerālvielu īpatsvars. Tiem ir viegli saldena garša. Tie ir kraukšķīgi un ļoti trausli. Augstā minerālvielu satura dēļ tie ir baltā līdz bāldzeltenā krāsā. Tiem piemīt vienreizēja garša, tie ir mazāk sāļi nekā vārāmais sāls un satur vairāk dabisko minerālvielu (magnija, kalcija, kālija, joda). To kristāliem ir pārslveida forma, un, paberzēti starp pirkstgaliem, tie viegli sabirzt (1.2. pielikums “Analītiskie pārskati”).

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 92,0
Ūdens saturs (%)	< 7,00
Magnijs (%)	> 0,07
Kalcijs (%)	> 0,02
Kālijs (%)	> 0,05
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25
Svins (mg/kg)	< 0,30
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,10.”

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrota teikuma daļa “Sālsziedi “Paška sol” ir rupjgraudaināki nekā smalkais jūras sāls “Paška sol””, un pārējā teikuma daļa pēc komata [*sic*] tika pievienota iepriekšējam teikumam, kura beigās tika svītrots punkts un pievienots komats [*sic*]. Šis grozījums ietvēra izmaiņas tabulā šādu parametru vērtībās: “Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)”, “Ūdens saturs (%)” un “Kalcijs (%)”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu. Tabulā minēto parametru robežvērtību izmaiņu pamatā bija fakts, ka iepriekšējā periodā izmērītās minerālvielu magnija, kālija un kalcija vērtības dažkārt bija augstākas par specifikācijā noteiktajām; tas faktiski ir pat vēlams, jo, palielinoties šo minerālvielu īpatsvaram, ir samazinājies nātrija hlorīda īpatsvars, kas nekaitē sāls organoleptiskajām īpašībām. Ir atklājies, ka klimata pārmaiņu dēļ ar sālsziedu žāvēšana saulē noteiktu dienas daļu vairs nepietiek, lai panāktu vajadzīgo ūdens saturu. Šā iemesla dēļ ūdens saturs tagad ir palielināts, tomēr tas neietekmē sālsziedu organoleptiskās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

6. Produkta specifikācijas 4. punkta standarta grozījums

Apraksts

6. grozījums

Šis grozījums attiecas uz izcelsmes apliecinājumu.

4. punkta teksts:

“Saskaņā ar Ekonomikas ministrijas rezolūciju par minerālvielu izejvielu izmantošanu “Solana Pag” ir ekskluzīva atļauja izmantot jūras ūdeni no Pagas līča, lai ražotu smalko jūras sāli un sālsziedus “Paška sol”. Sālsūdens no Pagas līča ir vienīgā izejviela, ko izmanto “Paška sol” ražošanā.”

ir aizstāts ar šādu:

“Saskaņā ar Ekonomikas ministrijas rezolūciju par minerālvielu izejvielu ieguvi “Solana Pag” ir ekskluzīva atļauja izmantot jūras ūdeni no Pagas līča, lai ražotu jūras sāli un sālsziedus “Paška sol”. Sālsūdens no Pagas līča ir vienīgā izejviela, ko izmanto “Paška sol” ražošanā.”

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda “smalko” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

7. Produkta specifikācijas 4. punkta standarta grozījums

Apraksts

7. grozījums

Šis grozījums attiecas uz izcelsmes apliecinājumu.

4. punkta teksts:

“Datnē “Darbības dati par rūpniecisko kristalizāciju” (4.c pielikums) ir ietverta informācija par bāzes šķidruma koncentrāciju, spiedienu un temperatūru vakuumiztvaicētājos, saražotā smalkā jūras sāls “Paška sol” daudzumu, temperatūru žāvēšanas kamerā, sāls mitruma saturu un citiem parametriem, ko izmanto, lai pārbaudītu, vai aprīkojums darbojas atbilstoši noteiktajiem parametriem. Tiek glabāta arī datne par visiem iepakotajiem “Paška sol” daudzumiem (4.e pielikums).”

ir aizstāts ar šādu:

“Datnē “Darbības dati par rūpniecisko kristalizāciju” (4.c pielikums) ir ietverta informācija par bāzes šķidruma koncentrāciju, spiedienu un temperatūru vakuumiztvaicētājos, saražotā jūras sāls “Paška sol” daudzumu, temperatūru žāvēšanas kamerā, sāls mitruma saturu un citiem parametriem, ko izmanto, lai pārbaudītu, vai aprīkojums darbojas atbilstoši noteiktajiem parametriem. Tiek glabāta arī datne par visiem iepakotajiem “Paška sol” daudzumiem (4.e pielikums).”

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda “smalko” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

8. Produkta specifikācijas 5.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

8. grozījums

Šis grozījums attiecas uz virsrakstu.

5.1. punkta teksts:

“Smalkā jūras sāls “Paška sol” ražošanas metode”

ir aizstāts ar šādu:

“Jūras sāls “Paška sol” ražošanas metode”

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda “smalkā” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

9. Produkta specifikācijas 5.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

9. grozījums

Šis grozījums attiecas uz jūras sāls "Paška sol" ražošanas metodi.

5.1. punkta teksts:

""Paška sol" ražošanas procesa pirmajā daļā jūras ūdens no Pagas līča pastāvīgi ieplūst seklu un slēgtu iztvaikošanas baseinu sistēmā un tiek pakļauts saules un vēja iedarbībai Pagas sāls baseinos. Otrajā daļā piesātināts jūras ūdens tiek ievadīts vakuumiztvaikošanas aprīkojumā, kur kontrolētos apstākļos notiek smalkā jūras sāls "Paška sol" kristalizācija no koncentrēta jūras ūdens (4. pielikums "Sāls ieguves plūsmkarte")."

ir aizstāts ar šādu:

""Paška sol" ražošanas procesa pirmajā daļā jūras ūdens no Pagas līča pastāvīgi ieplūst seklu un slēgtu iztvaikošanas baseinu sistēmā un tiek pakļauts saules un vēja iedarbībai Pagas sāls baseinos. Otrajā daļā piesātināts jūras ūdens tiek ievadīts vakuumiztvaikošanas aprīkojumā, kur kontrolētos apstākļos notiek jūras sāls "Paška sol" kristalizācija no koncentrēta jūras ūdens (4. pielikums "Sāls ieguves plūsmkarte")."

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda "smalkā" svītrošanu pirms vārda "jūras".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

10. Produkta specifikācijas 5.1.1. punkta standarta grozījums

Apraksts

10. grozījums

Šis grozījums attiecas uz koncentrēta jūras ūdens (sālsūdens) ražošanu.

5.1.1. punkta teksts:

"Superkoncentrēts vai koncentrēts jūras ūdens (sālsūdens) uzkrājas uzkrāšanas baseinos, no kurienes tas atkarībā no ražošanas vajadzībām tiek padots uz vakuumiztvaikošanas aprīkojuma padeves tvertnēm."

ir aizstāts ar šādu:

"Superkoncentrēts vai piesātināts jūras ūdens (sālsūdens) uzkrājas uzkrāšanas baseinos."

Apraksts: šis grozījums ietver komata un teikuma daļas, kas seko komatam, svītrošanu un komata aizstāšanu ar punktu.

Pamatojums: teksts ir lieks, jo piesātinātu jūras ūdeni no uzkrāšanas baseiniem var pārvietot uz kristalizācijas baseiniem vai uz vakuumiztvaicēšanas iekārtu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

11. Produkta specifikācijas 5.1.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

11. grozījums

Šis grozījums attiecas uz sāls kristalizāciju vakuumiztvaicētājos.

5.1.2. punkta teksts:

“Smalkā jūras sāls “Paška sol” ražošana ražotnē sākas, kad iztvaikošanas baseinos tiek iegūts pietiekams daudzums piesātināta jūras ūdens, kas visbiežāk ir vienlaikus ar vasaras sākumu (jūniju un jūliju) un ilgst līdz darba pārtraukšanas apstākļu sasniegšanai (noliktava ir pilna, viss piesātinātais jūras ūdens ir izmantots utt.).”

ir aizstāts ar šādu:

“Jūras sāls “Paška sol” ražošana ražotnē sākas, kad iztvaikošanas baseinos tiek iegūts pietiekams daudzums piesātināta jūras ūdens, kas visbiežāk ir vienlaikus ar vasaras sākumu (jūniju un jūliju) un ilgst līdz darba pārtraukšanas apstākļu sasniegšanai (noliktava ir pilna, viss piesātinātais jūras ūdens ir izmantots utt.).”

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda “smalkā” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

12. Produkta specifikācijas 5.1.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

12. grozījums

Šis grozījums attiecas uz sāls kristalizāciju vakuumiztvaicētājos.

5.1.2. punkta teksts:

“Galaproduktu – smalko jūras sāli “Paška sol” – iegūst, izmantojot tam sekojošo sijāšanas procesu.”

ir aizstāts ar šādu:

“Galaproduktu – jūras sāli “Paška sol” – iegūst, izmantojot tam sekojošo sijāšanas procesu.”

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda “smalko” svītrošanu pirms vārda “jūras”.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

13. Produkta specifikācijas 5.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

13. grozījums

Šis grozījums attiecas uz sālsziedu “Paška sol” ražošanas metodi.

5.2. punkta teksts:

“Sālsziedus savāc aptuveni 1 000 m^2 lielā platībā.”

ir svītrots.

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrots iepriekš minētais teikums.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts atbilstoši ražošanas vajadzībām. Pieredze liecina, ka nav nepieciešams ierobežot sālsziedu ražošanas apgabalu, nosakot noteiktu kvadrātmetru skaitu, ņemot vērā, ka ražošana ir atkarīga no pieprasījuma un ir pietiekami daudz platības, lai apmierinātu šīs un papildu vajadzības.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

14. Produkta specifikācijas 5.3. punkta standarta grozījums

Apraksts

14. grozījums

Šis grozījums attiecas uz jūras sāls kristalizāciju baseinos.

Pēc 5.2. punkta pievieno 5.3. punktu. Jūras sāls kristalizācija baseinos

“Jūras ūdens no Pagas līča pastāvīgi ieplūst seklu un slēgtu iztvaikošanas baseinu sistēmā. Saules un vēja ietekmē ūdens pakāpeniski iztvaiko, un, sasniedzot vajadzīgo piesātinājuma līmeni, sāls sāk kristalizēt baseinos. Kad ir izveidojies pietiekams kristālu slānis, sāli savāc ar rokām vai ar mašīnu. Savācot ar rokām, iegūst nerafinētu jūras sāli, kas tāds pats tiek žāvēts saulē un uzglabāts maisos, no kuriem to pēc tam iepako ar rokām. Mehanizētu novākšanu veic ar mašīnas palīdzību, un sāli uzglabā kaudzēs tālākai apstrādei. Pēc sāls nosusināšanas to nomazgā piesātināta jūras ūdens plūsmā, centrifugē, žāvē, sijā un iepako. Procesa īpatnību dēļ kristāli sākotnēji ir rupjāki, tāpēc tos vajadzības gadījumā sasmalcina, lai iegūtu vēlamo izmēru.”

Apraksts: ar šo grozījumu pievienoja jaunu 5.3. punktu.

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar grozījumiem, kas attiecas uz jaunas jūras sāls ražošanas procedūras ieviešanu. 5.3. punkts ir pievienots, lai aprakstītu klasisko vai tradicionālo jūras sāls ražošanas metodi, kas ietver sāls savākšanu no baseiniem. Ir pierādījies, ka tehnoloģija jūras sāls ražošanai, izmantojot klasisko vai tradicionālo metodi, ir energoefektīvāka, vienlaikus panākot tādu pašu vai pat labāku sāls kvalitāti. Tā nodrošina labāku un efektīvāku ražošanu ar ievērojami mazāku CO_2 pēdu (Pagas sāls baseinu gadījumā tas vidēji ir par 1 000 t CO_2 mazāk gadā).

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

15. Produkta specifikācijas 6.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

15. grozījums

Šis grozījums attiecas uz informāciju par produkta kvalitāti.

6.2. punkta teksts:

“Smalkajam jūras sālim “Paška sol” ir arī raksturīgas fizikālās īpašības – tā granulācijas pakāpe un kristālu forma, ķīmiskās īpašības, proti, smago metālu zemāka koncentrācija un organoleptiskās īpašības, kā arī krāsa un garša, kurai nepiemīt rūgtenums.”

ir aizstāts ar šādu:

"Jūras sālim "Paška sol" ir arī raksturīgas fizikālās īpašības – tā kristālu forma, ķīmiskās īpašības, proti, smago metālu zemāka koncentrācija un organoleptiskās īpašības, kā arī krāsa un garša, kurai nepiemīt rūgtenums."

Apraksts: ar šo grozījumu vārds "smalkajam" tika svītrots pirms vārda "jūras" un vārdi "tā granulācijas pakāpe" – pirms vārda "un".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

16. Produkta specifikācijas 6.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

16. grozījums

Šis grozījums attiecas uz informāciju par produkta kvalitāti.

6.2. punkta teksts:

"Tradicionālā veidā iegūtais jūras sāls (kristalizācija baseinos) ir jāsasmalcina, šis sāls ir ar nevienmērīgu raupjumu un var saturēt piemaisījumus. Šāda veida sāls ir dzeltenīgā krāsā."

ir aizstāts ar šādu:

"Tradicionālā veidā iegūtais jūras sāls (kristalizācija baseinos) ir ar nevienmērīgu raupjumu un var saturēt dabiskus piemaisījumus."

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrota teikuma daļa "jāsasmalcina, šis sāls" pirms vārda "nevienmērīgu", un vārdi "ir ar" tika pievienoti pirms "nevienmērīgu". Svītrots teikums "Šāda veida sāls ir dzeltenīgā krāsā".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu. Tas nemaina ne produktam raksturīgo kvalitāti, ne autentiskumu; tas drīzāk paplašina sāls ražošanas veidu klāstu, nodrošinot lielāku elastību un tradicionālo metožu saglabāšanu. Ņemot vērā to, ka sāls, kas iegūts, izmantojot rūpniecisko kristalizāciju, un sāls, kas savākts no baseiniem, ir tas pats oriģinālais produkts, izmaiņas šajā punktā ir veiktas galvenokārt tādēļ, lai saskaņotu terminoloģiju, atceļot ierobežojumus, kas iepriekš bija saistīti tikai ar vienu kristāla granulācijas lielumu un izmēru. Pieredze liecina, ka jūras sāls, kas ar tradicionālo metodi savākts no Pagas sāls baseiniem, parasti ir balts, nevis dzeltenīgs.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

17. Produkta specifikācijas 6.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

17. grozījums

Šis grozījums attiecas uz informāciju par produkta kvalitāti.

6.2. punkta teksts:

"Smalkais jūras sāls "Paška sol" kristalizējas kontrolētos apstākļos vakuumiztvaicētājos un netiek malts; tā specifiskās īpašības drīzāk izriet no ražošanas metodes un labvēlīgiem dabiskajiem apstākļiem, kas ietekmē ražošanas apgabalu."

ir aizstāts ar šādu:

"Jūras sāls "Paška sol" kristalizējas kontrolētos apstākļos vakuumiztvaicētājos un netiek malts; tā specifiskās īpašības drīzāk izriet no ražošanas metodes un labvēlīgiem dabiskajiem apstākļiem, kas ietekmē ražošanas apgabalu."

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda "smalko" svītrošanu pirms vārda "jūras".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

18. Produkta specifikācijas 6.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

18. grozījums

Šis grozījums attiecas uz informāciju par produkta kvalitāti.

6.2. punkta teksts:

"Smalkā jūras sāls "Paška sol" specifika tieši izriet no tā ražošanas metodes, kas ļauj sālim saglabāt visas minerālvielas un mikroelementus, kas ir augstas kvalitātes jūras ūdenī, un no tā iegūt regulāras kubiskas formas kristālus un granulācijas pakāpi 1,3 mm, nesmalcinot sāli ražošanas procesā. Tas ir baltā krāsā un ar koncentrētu, sāļu garšu bez rūgtenuma."

ir aizstāts ar šādu:

"Jūras sāls "Paška sol" specifika tieši izriet no tā ražošanas metodes, kas ļauj sālim saglabāt visas minerālvielas un mikroelementus, kas ir augstas kvalitātes jūras ūdenī, un no tā iegūt regulāras kubiskas formas kristālus. Tas ir baltā krāsā un ar koncentrētu, sāļu garšu bez rūgtenuma."

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrots vārds "smalkā" pirms vārda "jūras" un teikuma daļa "un granulācijas pakāpi 1,3 mm, nesmalcinot sāli ražošanas procesā".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu. Šā grozījuma mērķis ir atcelt iepriekš esošo ierobežojumu, kas attiecās tikai uz smalkgraudu produktu, ļaujot attiecināt aizsargāto produkta nosaukumu "Paška sol" attiecināt arī uz jūras sāli, kas savākts tradicionālā veidā un ir ar rupjākas granulācijas kristāliem, nekā līdz šim bija paredzēts. Šīs izmaiņas ir terminoloģiskas un neietekmē produkta pamatīpašības, tās drīzāk ļauj plašāk atzīt dažādās produkta ražošanas metodes atbilstoši tradīcijām un ģeogrāfiskajai izcelsmei.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

19. Produkta specifikācijas 6.2. punkta standarta grozījums

Apraksts

19. grozījums

Šis grozījums attiecas uz informāciju par produkta kvalitāti.

6.2. punkta teksts:

"Sālsziedi "Paška sol" salīdzinājumā ar smalko jūras sāli "Paška sol" ir ļoti trausli, paberzēti starp pirkstiem, tie viegli sabirst un ir rupjgraudaināki. Tajos ir augstāks dabiskā joda, kalcija, magnija un kālija saturs."

ir aizstāts ar šādu:

"Sālsziedi "Paška sol" salīdzinājumā ar jūras sāli "Paška sol" ir ļoti trausli, paberzēti starp pirkstiem, tie viegli sabirst. Tajos ir augstāks dabiskā joda, kalcija, magnija un kālija saturs."

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrots vārds "smalko" pirms vārda "jūras" un teikuma daļa "un ir rupjgraudaināki".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu. Grozījuma rezultātā nav jāveic salīdzinājums, pamatojoties uz šo parametru.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

20. Produkta specifikācijas 6.3. punkta standarta grozījums

Apraksts

20. grozījums

Šis grozījums attiecas uz cēlonisko saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu.

6.3. punktā teksts:

"Smalkā jūras sāls "Paška sol" ražošanas metodes specifika ir saistīta ar to, ka piesātinātais jūras ūdens pirms kontrolētā kristalizācijas procesa vakuumiztvaicētājos kādu laiku tiek turēts uzkrāšanas baseinos."

ir aizstāts ar šādu:

"Jūras sāls "Paška sol" ražošanas metodes specifika ir saistīta ar to, ka piesātinātais jūras ūdens kādu laiku tiek turēts uzkrāšanas baseinos."

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītrots vārds "smalkais" pirms vārda "jūras" un teikuma daļa "pirms kontrolētā kristalizācijas procesa vakuumiztvaicētājos".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu. Tas ļauj izmantot vienotu pieeju produkta definēšanai neatkarīgi no izmantotās kristalizācijas metodes un neatkarīgi no tā, vai tā ir rūpnieciska (ietver kristalizatora izmantošanu) vai tradicionāla (ietver kristālu savākšanu no baseina). Izmaiņas ir tikai terminoloģiskas un neietekmē produktam raksturīgās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

21. Produkta specifikācijas 6.3. punkta standarta grozījums

Apraksts

21. grozījums

Šis grozījums attiecas uz cēlonisko saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu.

6.3. punktā teksts:

"Šīs ražošanas metodes rezultātā kontrolētā sāls kristalizācijas procesā tiek iegūti tīri sāls kristāli, kas ir brīvi no jebkādiem organiskas vai neorganiskas izcelsmes svešķermeņiem; tiem ir regulāra kubiska struktūra (kristāli nelūst), un tiem ir koncentrēta, sāļa garša bez rūgtenuma. Jāatzīmē, ka sāls kristāliskā forma ir tikai sāls kristalizācijas no koncentrēta jūras ūdens rezultāts, kas nozīmē, ka "Paška sol" nav ne malts, ne rafinēts sāls."

ir aizstāts ar šādu:

"Šīs ražošanas metodes rezultātā kontrolētā sāls kristalizācijas procesā tiek iegūti tīri sāls kristāli, kas ir brīvi no jebkādiem organiskas vai neorganiskas izcelsmes svešķermeņiem; tiem ir regulāra kubiska struktūra un koncentrēta, sāļa garša bez rūgtenuma. Jāatzīmē, ka sāls kristāliskā forma ir tikai sāls kristalizācijas no koncentrēta jūras ūdens rezultāts, kas nozīmē, ka "Paška sol" nav rafinēts sāls."

Apraksts: ar šo grozījumu tika svītroti vārdi "ne malts, ne".

Pamatojums: šis grozījums atbilst izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu, jo, lai iegūtu smalkākus graudus, malšanai ir vajadzīgi rupjāki graudi. Tas neietekmē ne produktam raksturīgās īpašības, ne tā ģeogrāfisko vai tradicionālo autentiskumu, tas drīzāk ļauj palielināt elastību un saglabāt dažādas ražošanas metodes viena un tā paša aizsargātā nosaukuma paspārnē.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

22. Produkta specifikācijas 6.3. punkta standarta grozījums

Apraksts

22. grozījums

Šis grozījums attiecas uz cēlonisko saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu.

6.3. punktā teksts:

"Pagas līča jūras ūdens, no kura iegūst smalko jūras sāli un sālsziedus, un tā jūras vide ir augstas kvalitātes, jo tajā ir maz smago metālu – šīs vērtības ir ievērojami zemākas par Vidusjūras vidējo rādītāju un daudz zemākas nekā vidējās koncentrācijas, ko izmanto, lai noteiktu jūras vides kvalitātes standartus (2.1. pielikums. Zinātniskais pētījums, Okeanogrāfijas un zivsaimniecības institūts, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ["Jūras ūdens kvalitāte Pagas līcī"]. Līdz ar to "Paška sol" ir arī ievērojami zemāks smago metālu saturs un augstāks minerālvielu saturs nekā citiem sāls veidiem."

ir aizstāts ar šādu:

"Pagas līča jūras ūdens, no kura iegūst jūras sāli un sālsziedus, un tā jūras vide ir augstas kvalitātes, jo tajā ir maz smago metālu – šīs vērtības ir ievērojami zemākas par Vidusjūras vidējo rādītāju un daudz zemākas nekā vidējās koncentrācijas, ko izmanto, lai noteiktu jūras vides kvalitātes standartus (2.1. pielikums Zinātniskais pētījums, Okeanogrāfijas un zivsaimniecības institūts, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ["Jūras ūdens kvalitāte Pagas līcī"]. Līdz ar to "Paška sol" ir arī ievērojami zemāks smago metālu saturs un augstāks minerālvielu saturs nekā citiem sāls veidiem."

Apraksts: šis grozījums ietvēra vārda "smalko" svītrošanu pirms vārda "jūras".

Pamatojums: šis grozījums ir izdarīts saskaņā ar izmaiņām, kas saistītas ar sāls granulēšanas ierobežojumu atcelšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Paška sol"

ES atsauces numurs: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

"Paška sol"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Horvātija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

2501 – Sāls (ieskaitot galda sāli un denaturēto sāli) un tīrs nātrija hlorīds, ūdens šķīdumā vai neizšķīdināts vai ar pievienotām pretsalipšanas vielām un nesējvielām; jūras ūdens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

"Paška sol" ir jūras sāls, ko iegūst no Pagas līča jūras ūdens, kurš nepārtraukti ieplūst iztvaikošanas baseinu sistēmā, līdz kristalizējas Pagas salas sāls ieguves baseinos. Sāli veido kubiski, regulāras formas kristāli, tie ir balti un satur minerālvielas un mikroelementus. Sālim ir koncentrēta sāļa garša bez rūgtenuma.

Sastāvs

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 97,0
Ūdens saturs (%)	< 0,40
Magnijs (%)	> 0,02
Kalcijs (%)	> 0,01
Kālijs (%)	> 0,02
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25
Svins (mg/kg)	< 0,2
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,1

Sālsziedi "Paška sol" ir produkts, ko iegūst jūras sāls ražošanas sākotnējā posmā, t. i., sāls koncentrācijas paaugstināšanas jūras ūdenī laikā. Tiem ir viegli saldena garša. Tie ir kraukšķīgi un ļoti trausli. Augstā minerālvielu satura dēļ tie ir baltā līdz bāldzeltenā krāsā. Tiem piemīt vienreizēja garša, tie ir mazāk sāļi nekā vārāmais sāls un satur vairāk dabisko minerālvielu (magnija, kalcija, kālija, joda); to kristāliem ir pārslveida forma, un, paberzēti starp pirkstgaliem, tie viegli sabirzt.

Sastāvs

Nātrija hlorīda īpatsvars kopējā sausnā (%)	> 96,0
Ūdens saturs (%)	< 3,00
Magnijs (%)	> 0,07
Kalcijs (%)	> 0,02
Kālijs (%)	> 0,05
Arsēns (mg/kg)	< 0,25
Kadmijs (mg/kg)	< 0,25

Svins (mg/kg)	< 0,3
Dzīvsudrabs (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Paška sol" ražošanas procesiem – no ūdens iztvaikošanas baseina izmantošanas līdz pat sāls apstrādei (piesātināta jūras ūdens iegūšana, kristalizācija, žāvēšana un sijāšana) – jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Produktu "Paška sol" ražo Pagas līča Pagas sāls ieguves baseinos, ko no visām pusēm ieskauj Pagas salas sauszeme. Pagas šaurums savieno Pagas līci ar Velebita šauruma ūdeņiem. Pagas sāls ieguves baseini atrodas 3 km attālumā no Pagas pilsētas un ietilpst Zadaras županijas administratīvajās robežās.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Sāls "Paška sol" raksturīgās īpašības ir saistītas ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajiem apstākļiem un Pagas sāls ieguves baseinu izolēto atrašanās vietu, kas ir tālu no smagās rūpniecības vai lauksaimnieciskās darbības centriem.

Visa Pagas salas teritorija ir īpaša, galvenokārt tāpēc, ka tā ir sala, un sāls ieguves baseini atrodas sevišķi specifiskā Pagas līča vietā, ko no visām pusēm apņem salas sauszeme. Turklāt saražotā sāls transportēšana no turienes ir samērā viegla, jo no Pagas salas uz kontinentu ved tilts.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā valda maigs Vidusjūras klimats ar nelielu nokrišņu daudzumu un vairāk nekā 2 500 saules spīdēšanas stundu gadā. Maigajam Vidusjūras klimatam ir raksturīgas sausas un karstas vasaras un siltas un mitras ziemas.

Pagas salas lieliski piemērotā ģeogrāfiskā atrašanās vieta un tās sāls ieguves baseini Velebita kalna tuvumā izraisa nemitīgu un strauju gaisa masu apmaiņu, ko rada mistrāla (ziemeļrietumu vējš, kas pūš dienā) un burīna (ziemeļaustrumu vējš, kas pūš pievakarē un naktī) dabiskā plūsma. Mistrāls ir vēss vējš, kas nes stabilus laikapstākļus, kuri mazina svelmaino vasaras karstumu, savukārt burīns ir viegls nakts vējš, kas pūš no sauszemes uz jūru.

Visu plašo teritoriju, kurā atrodas Pagas sāls ieguves baseini, un lielo, seklo Pagas līci, kas tos apņem, klāj biezs, necaurlaidīgs smilšmāla slānis, kas rada īpaši labvēlīgus apstākļus "Paška sola" ražošanai.

Sāls "Paška sol" specifiku nodrošina arī cilvēkfaktori. "Vodaru" (kā sāls ieguvējus sauc Pagas vietējie iedzīvotāji) īpašie tehniskie paņēmieni un zinātība, kas saistīta ar sāls baseinu uzturēšanu un ūdens piesātinājuma palielināšanu, tiek nodoti no paaudzes paaudzē. Pateicoties ilggadīgajai pieredzei, "vodari" zina, kā noteikt labāko brīdi sālsziedu ievākšanai, kas neizjauc piesātinātā jūras ūdens jeb sālsūdens virsmas līdzsvaru, un kā nesacelt viļņus, kuri salauztu kristalizējušos "garozu", kas izveidojusies uz baseina virsmas, vai sālsziedu kristālus. Šādā veidā tiek panākts, ka sālsziedi nenogrimst baseina dibenā, no kura tos vairs nevarētu ievākt.

Produkta specifika

Jūras sāls "Paška sol" kristalizējas baseinos vai kontrolētos apstākļos vakuumiztvaicētājos, tā raksturīgās īpašības rodas, pateicoties tikai tā ražošanas metodei, kura palīdz saglabāt sālī visas minerālvielas un mikroelementus, ko satur augstvērtīgais jūras ūdens. Jūras sāls "Paška sol" ir pilnīgi balts, tā kristāliem ir regulāra kubiska forma, tajā var būt dažādu izmēru granulu kristāli un dabiskas izcelsmes piemaisījumi, tas ir baltā krāsā.

Pateicoties dabiskajai kristalizācijai uz jūras virsmas sāls baseinos, kuros ir lieliski piemēroti apstākļi (ļoti saulains un silts laiks bez vēja un nokrišņiem), sālsziedi "Paška sol" sastāv no ļoti smalkiem kristāliem, kas ir dabiski balti līdz bāldzelteni. Tikai plānais augšējais slānis, kas sastāv no gaisīgiem kristāliem, tiek ievākts vai savākts ar tradicionālu rokas darbarīku, kas sastāv no koka roktura, kurš piestiprināts rāmī ievietotai lāpstveida plātnei no nerūsējoša metāla sieta ar ļoti smalkām acīm. Sālsziedus ievāc tikai dažas stundas agri no rīta un vēlu vakarā, pēc tam tos izžāvē saulē. Sālsziedi "Paška sol" salīdzinājumā ar jūras sāli "Paška sol" ir ļoti trausli, paberzēti starp pirkstiem, tie viegli sabirst. Tajos ir augstāks dabiskā joda, kalcija, magnija un kālija saturs.

Salīdzinājumā ar citiem izpētītajiem jūras sāļiem smago metālu proporcija sālī "Paška sol" ir simts reizes mazāka par pieļaujamo vērtību, bet minerālvielu proporcija ir lielāka nekā citos sāļos, kas ražoti vakuumiztvaicētājos (Rudžera Boškoviča institūta [*Institut Ruđer Bošković*] Jūras pētniecības centra 2011. gada zinātniskais pētījums "Pagas līča jūras ūdens kvalitāte").

Pirmās rakstiskās liecības par "Paška sol" ražošanu ir ļoti senas. Autori Koludrovičs [*Koludrović*] un Franičs [*Franić*] apgalvo, ka sāls "Paška sol" minēts jau 9. gadsimtā: "Tā kā sāls bija būtiska pārtikas un lopbarības sastāvdaļa, tā tirdzniecība sākās jau ļoti sen, un ziņas par "Paška sol" pirkšanu un pārdošanu ir atrodamas jau pašos senākajos notariālajos dokumentos. (*Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane, 1954, Zagreb*). Grāmatas *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797 do 1813* autors Usmiani rakstīja: "Venēcijā vienmēr tika lietots sāls "Paška sol", jo tas bija balts un tīrs, un tam bija liela nozīme reģiona un jo īpaši Pagas vispārējā tirdzniecības un finansiālā potenciāla ziņā" (*Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* [Paškas sāls baseini – ražošana un tirdzniecība no 1797. līdz 1813. gadam], 1984). Kā liecina dažādi vēsturiski dokumenti, nosaukums "Paška sol" vienmēr ticis izmantots un joprojām tiek izmantots tirdzniecības un ikdienas valodā (*Račun Solane Pag*).

Cēloniska saikne starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu

Galaprodukta "Paška sol" īpašo kvalitāti nosaka faktori, kas ietekmē Pagas salas ģeogrāfiskā reģiona mikroklimatu, sāls ieguves baseinu labvēlīgā atrašanās vieta, jūras sāls un sālsziedu īpašā ražošanas metode un vairākus gadsimtus senās sāls ieguves tradīcijas.

Sāls ieguves baseini atrodas dabiski seklajā Pagas salas līcī, kurā ir vājas straumes. Līča dibenu klāj necaurlaidīgs smilšmāla slānis, pavasara un vasaras mēnešos reģionā pūš pastāvīgi vēji (mistrāls un burīns), un tas rada labvēlīgus apstākļus straujai jūras ūdens iztvaikošanai un sāls ieguvei baseinos.

Pagas līča jūras ūdens ir izcili tīrs un labi filtrēts, jo Pagas līcis ir bagāts ar gliemjiem, kas ir dabiski ūdens attīrītāji. Tāpēc smago metālu saturs jūras ūdenī ir ļoti zems, krietni zemāks par vidējo rādītāju Vidusjūrā un daudz zemāks par koncentrācijas vērtībām, ko izmanto, lai noteiktu jūras vides kvalitātes standartus (Rudžera Boškoviča institūta Jūras pētniecības centra 2011. gada zinātniskais pētījums *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [Jūras ūdens kvalitāte Pagas līcī].

Sāls “Paška sol” ražošanas metodes specifika ir saistīta ar to, ka piesātinātais jūras ūdens pirms kristalizācijas procesa kādu laiku tiek turēts uzkrāšanas baseinos. Šajā laikā jūras mikroorganismu radītie vai vēja un putnu ienestie piemaisījumi nosēžas baseina dibenā, tāpēc piesātinātais jūras ūdens nesatur nekādus organiskas un neorganiskas izcelsmes piemaisījumus. Šīs īpašās ražošanas metodes rezultātā kontrolētā sāls kristalizācijas procesā tiek iegūti tīri kristāli, kas ir brīvi no jebkādiem organiskas vai neorganiskas izcelsmes svešķermeņiem; tiem ir regulāra kubiska struktūra, tie ir balti, un tiem ir koncentrēta, sāļa garša bez rūgtenuma.

Par “Paška sol” īpašo kvalitāti liecina arī tas, ka Pagas līča jūras ūdens, no kura tiek iegūts jūras sāls un sālsziedi, ir augstas kvalitātes jūras ūdens un jūras vides kategorijā, jo tam ir ļoti zems smago metālu līmenis, kas ir bijis zinātnisku pētījumu pamatā. Okeanogrāfijas un zvejniecības institūts pētījumos atklājis, ka Pagas līča jūras ūdenī smago metālu koncentrācija ir ievērojami zemāka par smago metālu vidējo koncentrāciju Vidusjūrā. Tātad sālī “Paška sol” ir arī ievērojami zemāks smago metālu saturs un augstāks minerālvielu saturs nekā citos sāls veidos (Splitas Okeanogrāfijas un zvejniecības institūta 2009. gada zinātniskais pētījums *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [Jūras ūdens kvalitāte Pagas līcī].

Galaprodukta augsto kvalitāti nodrošina arī cilvēki, jo jūras sāls un sālsziedu “Paška sol” ražošanas tradīcija balstās uz prasmēm un ilggadīgu pieredzi, kas vajadzīga, lai uzturētu sāls baseinus un panāktu galaprodukta “Paška sol” ražošanai vajadzīgo ūdens piesātinājumu ar sāli.

Atsauce uz publicētās specifikācijas elektronisko adresi (*URL*)

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