Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6455)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Paška sol”

Numer referencyjny UE: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Paška sol”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Chorwacja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa lub nazwy

Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana w specyfikacji produktu nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani na zmianie w stosowaniu tej nazwy. Nie istnieje ryzyko zaniku związku z określonym obszarem geograficznym produkcji i zmiana nie wiąże się również z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

1. Standardowa zmiana pkt 2.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 1

Zmiana dotyczy nagłówka punktu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Nagłówek „Paška sol – drobnoziarnista sól morska”

otrzymuje brzmienie:

„Paška sol – sól morska”.

Opis: Z nagłówka usunięto słowo „drobnoziarnista”.

Uzasadnienie: Nagłówek zmieniono zgodnie ze zmianami dotyczącymi usunięcia zalecanej granulacji soli. Zmianę tę wprowadzono, ponieważ zniesiono ograniczenia dotyczące granulacji soli, aby opis soli „Paška sol” objął sól produkowaną zarówno metodami przemysłowymi, jak i tradycyjnymi. Takie dostosowanie terminologii stosowanej w opisie produktu nie wpływa na jakość, pochodzenie ani autentyczność produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

2. Standardowa zmiana pkt 2.1.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 2

Zmiana ta odnosi się do ogólnej definicji produktu.

Tekst z pkt 2.1.1:

„Drobnoziarnistą sól morską »Paška sol« pozyskuje się z wody morskiej w zatoce Paški zaljev na wyspie Pag. Wytwarza się ją poprzez odparowanie nasyconej wody morskiej w zbiornikach odparowujących, w których w wyniku krystalizacji w zamkniętym systemie powstaje sól morska.”

otrzymuje brzmienie:

„Sól morską »Paška sol« pozyskuje się z wody morskiej w zatoce Paški zaljev na wyspie Pag. Wytwarza się ją poprzez odparowanie nasyconej wody morskiej w zbiornikach odparowujących, w których w wyniku krystalizacji w basenach solankowych lub zamkniętym systemie powstaje sól morska.”.

Opis: Zmianą tą wprowadzono dodatkową metodę krystalizacji wody morskiej, a mianowicie krystalizację w basenach solankowych.

Uzasadnienie: Wprowadzenie klasycznej, tj. tradycyjnej metody produkcji, pozwala uzyskać większą granulację soli „Paška sol” niż dotychczas zalecana. Nie zmienia to swoistych właściwości soli ani autentyczności produktu; przeciwnie, rozszerzono zakres sposobów, w jakie można uzyskać sól, wprowadzając większą elastyczność i pozwalając zachować tradycyjne metody.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

3. Standardowa zmiana pkt 2.1.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 3

Zmiana ta odnosi się do opisu produktu gotowego.

Tekst i tabela w pkt 2.1.2:

„Drobnoziarnista sól morska »Paška sol« przybiera postać małych kryształów o regularnym, sześciennym kształcie i białej barwie oraz zawiera składniki mineralne i pierwiastki śladowe (załącznik 1.1 Sprawozdania analityczne). Wielkość większości kryształków nie przekracza 1 mm, tak aby > 98 % wszystkich kryształków mogło przejść przez sito o oczkach o średnicy 1,3 mm. Sól ma skoncentrowany, słony smak pozbawiony goryczy.

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 98,0
Zawartość wody (%)	< 0,40
Magnez (%)	0,02-0,20
Wapń (%)	0,01-0,10
Potas (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,20
Rtęć (mg/kg)	< 0,10
Granulacja	Pozostałość na sicie o oczkach o średnicy 1,3 mm wynosi < 2 %.";

otrzymuje brzmienie:

„Sól morska »Paška sol« przybiera postać kryształów o regularnym, sześciennym kształcie i białej barwie oraz zawiera składniki mineralne i pierwiastki śladowe (załącznik 1.1 Sprawozdania analityczne). Sól ma skoncentrowany, słony smak pozbawiony goryczy.

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 97,0
Zawartość wody (%)	< 5,0
Magnez (%)	> 0,02
Wapń (%)	> 0,01
Potas (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,20
Rtęć (mg/kg)	< 0,10".

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnista" przed wyrażeniem „sól morska" oraz słowa „małych" przed słowem „kryształów". Polega ona również na skreśleniu zdania „Wielkość większości kryształków nie przekracza 1 mm, tak aby > 98 % wszystkich kryształków mogło przejść przez sito o oczkach o średnicy 1,3 mm". Zmiana ta obejmuje modyfikację wartości następujących parametrów w tabeli: skreśla się słowa „Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)", „Zawartość wody (%)", „Magnez (%)" i „Wapń (%)" oraz parametr „Granulacja".

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono, aby usunąć ograniczenia dotyczące granulacji produktu. Pozwala to na przyjęcie jednolitego podejścia do definiowania produktu, niezależnie od zastosowanej metody krystalizacji oraz niezależnie od tego, czy jest to metoda przemysłowa (obejmująca stosowanie krystalizatora), czy tradycyjna (obejmująca zbieranie kryształów z basenu). Zmiany te mają charakter czysto terminologiczny i nie wpływają na swoiste właściwości produktu ani na jego autentyczność wynikającą z położenia geograficznego i tradycyjnego charakteru; umożliwiają one natomiast większą elastyczność i zachowanie różnych metod produkcji pod tą samą chronioną nazwą. Zmiany limitów wyżej wymienionych parametrów w tabeli wynikały z faktu, że wartości minerałów: magnezu, potasu i wapnia mierzone w poprzednim okresie były niekiedy wyższe niż wartości określone w specyfikacji; jest to w rzeczywistości pożądane, ponieważ większy udział tych minerałów przełożył się na niższy udział chlorku sodu, bez uszczerbku dla właściwości organoleptycznych soli.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

4. Standardowa zmiana pkt 2.2.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 4

Zmiana ta odnosi się do ogólnej definicji produktu.

Tekst z pkt 2.2.1:

„Kwiat soli »Paška sol« jest produktem początkowej fazy wytwarzania drobnoziarnistej soli morskiej, tj. produkcji skoncentrowanej wody morskiej.";

otrzymuje brzmienie:

„Kwiat soli »Paška sol« jest produktem początkowej fazy wytwarzania soli morskiej, tj. produkcji skoncentrowanej wody morskiej.".

Opis: zmiana polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej" przed wyrażeniem „soli morskiej".

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono, aby uwzględnić zniesienie ograniczeń dotyczących granulacji soli w związku z włączeniem klasycznej (tj. tradycyjnej) metody produkcji.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

5. Standardowa zmiana pkt 2.2.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 5

Zmiana ta odnosi się do opisu produktu gotowego.

Tekst w tabeli w pkt 2.2.2:

„Kwiat soli »Paška sol« charakteryzuje się większym udziałem minerałów w składzie. Ma lekko słodkawy smak, jest chrupiący i bardzo kruchy. Ma białą lub bladożółtą barwę, co wynika z dużej zawartości składników mineralnych. Ma wyraźny smak, jest mniej słony niż sól kuchenna i zawiera więcej naturalnych składników mineralnych (magnez, wapń, potas, jod). Granulacja kwiatu soli »Paška sol« jest większa niż drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol«; jego kryształy mają kształt płatków i łatwo kruszą się przy rozcieraniu między palcami (załącznik 1.2. Sprawozdania analityczne).

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 97,0
Zawartość wody (%)	< 2,00
Magnez (%)	> 0,07
Wapń (%)	0,02-0,20
Potas (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,30
Rtęć (mg/kg)	< 0,10"

otrzymuje brzmienie:

„Kwiat soli »Paška sol« charakteryzuje się większym udziałem minerałów w składzie. Ma lekko słodkawy smak, jest chrupiący i bardzo kruchy. Ma białą lub bladożółtą barwę, co wynika z dużej zawartości składników mineralnych. Ma wyraźny smak, jest mniej słony niż sól kuchenna i zawiera więcej naturalnych składników mineralnych (magnez, wapń, potas, jod). Jego kryształy mają kształt płatków i łatwo kruszą się przy rozcieraniu między palcami (załącznik 1.2 Sprawozdania analityczne).

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 92,0
Zawartość wody (%)	< 7,00
Magnez (%)	> 0,07
Wapń (%)	> 0,02
Potas (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,30
Rtęć (mg/kg)	< 0,10”

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu części zdania „Granulacja kwiatu soli »Paška sol« jest większa niż drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol«” i uczynienia z pozostałej części pierwotnego zdania osobnego zdania z dostosowaniem interpunkcji [sic]. Zmiana ta obejmuje modyfikację wartości następujących parametrów w tabeli: „Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)”, „Zawartość wody (%)” i „Wapń (%)”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli. Zmiany limitów wyżej wymienionych parametrów w tabeli wynikały z faktu, że wartości minerałów: magnezu, potasu i wapnia mierzone w poprzednim okresie były niekiedy wyższe niż wartości określone w specyfikacji; jest to w rzeczywistości pożądane, ponieważ większy udział tych minerałów przełożył się na niższy udział chlorku sodu, bez uszczerbku dla właściwości organoleptycznych soli. Stwierdzono, że ze względu na zmianę klimatu suszenie kwiatu soli na słońcu przez pewną część dnia nie wystarcza już, aby osiągnąć wymaganą zawartość wody. Z tego powodu zwiększono zawartość wody; nie wpływa to jednak na właściwości organoleptyczne kwiatu soli.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

6. Standardowa zmiana pkt 4 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 6

Zmiana dotyczy dowodu pochodzenia.

Tekst z pkt 4:

„Na mocy uchwały Ministerstwa Gospodarki w sprawie wydobycia surowców mineralnych Solana Pag posiada wyłączne zezwolenie na wykorzystywanie wody morskiej z zatoki Paški zaljev do produkcji drobnoziarnistej soli morskiej i kwiatu soli »Paška sol«. Woda słona z zatoki Paški zaljev jest jedynym surowcem wykorzystywanym do produkcji soli »Paška sol«.”

otrzymuje brzmienie:

„Na mocy uchwały Ministerstwa Gospodarki w sprawie wydobycia surowców mineralnych Solana Pag posiada wyłączne zezwolenie na wykorzystywanie wody morskiej z zatoki Paški zaljev do produkcji soli morskiej i kwiatu soli »Paška sol«. Woda słona z zatoki Paški zaljev jest jedynym surowcem wykorzystywanym do produkcji soli »Paška sol«.”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

7. Standardowa zmiana pkt 4 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 7

Zmiana dotyczy dowodu pochodzenia.

Tekst z pkt 4:

„Plik »Dane operacyjne dotyczące krystalizacji przemysłowej« (załącznik 4c) zawiera informacje dotyczące stężenia roztworu macierzystego, ciśnienia i temperatury w wyparkach próżniowych, ilości wyprodukowanej drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol«, temperatury w suszarni, zawartości wilgoci w soli oraz innych parametrów stosowanych do sprawdzenia, czy sprzęt działa zgodnie z podanymi parametrami. Przechowuje się również plik dotyczący wszystkich ilości pakowanych »Paška sol« (załącznik 4e).”

otrzymuje brzmienie:

„Plik »Dane operacyjne dotyczące krystalizacji przemysłowej« (załącznik 4c) zawiera informacje dotyczące stężenia roztworu macierzystego, ciśnienia i temperatury w wyparkach próżniowych, ilości wyprodukowanej soli morskiej »Paška sol«, temperatury w suszarni, zawartości wilgoci w soli oraz innych parametrów stosowanych do sprawdzenia, czy sprzęt działa zgodnie z podanymi parametrami. Przechowuje się również plik dotyczący wszystkich ilości pakowanych »Paška sol« (załącznik 4e).”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

8. Standardowa zmiana w pkt 5.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 8

Zmiana ta odnosi się do tytułu.

Tekst z pkt 5.1:

„Metoda produkcji drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol«”

otrzymuje brzmienie:

„Metoda produkcji soli morskiej »Paška sol«”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

9. Standardowa zmiana w pkt 5.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 9

Zmiana ta odnosi się do metody produkcji soli morskiej „Paška sol".

Tekst z pkt 5.1:

„W pierwszej części procesu produkcji soli »Paška sol« woda morska z zatoki Paški zaljev nieustannie wlewa się do systemu płytkich i zamkniętych zbiorników odparowujących i jest poddawana działaniu słońca oraz wiatru w salinach na wyspie Pag. W drugiej części do urządzeń do odparowywania w warunkach próżniowych wprowadza się nasyconą wodę morską, gdzie w kontrolowanych warunkach dochodzi do krystalizacji drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol« z nasyconej wody morskiej (załącznik 4 – schemat produkcji soli)."

otrzymuje brzmienie:

„W pierwszej części procesu produkcji soli »Paška sol« woda morska z zatoki Paški zaljev nieustannie wlewa się do systemu płytkich i zamkniętych zbiorników odparowujących i jest poddawana działaniu słońca oraz wiatru w salinach na wyspie Pag. W drugiej części do urządzeń do odparowywania w warunkach próżniowych wprowadza się nasyconą wodę morską, gdzie w kontrolowanych warunkach dochodzi do krystalizacji soli morskiej »Paška sol« z nasyconej wody morskiej (załącznik 4 – schemat produkcji soli).".

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej" przed wyrażeniem „soli morskiej".

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

10. Standardowa zmiana pkt 5.1.1 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 10

Zmiana ta dotyczy produkcji nasyconej wody morskiej (solanki).

Tekst z pkt 5.1.1:

„Przesycona lub nasycona woda morska (solanka) gromadzi się w zbiornikach akumulacyjnych, z których przenosi się ją do zbiorników zasilających urządzenia do odparowywania w warunkach próżniowych, zgodnie z potrzebami produkcyjnymi."

otrzymuje brzmienie:

„Przesycona lub nasycona woda morska (solanka) gromadzi się w zbiornikach akumulacyjnych.".

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu przecinka i części zdania następującego po przecinku i zastąpieniu przecinka kropką.

Uzasadnienie: Tekst jest zbędny, ponieważ nasyconą wodę morską można przenosić ze zbiorników akumulacyjnych do zbiorników odparowujących lub do zakładu odparowywania w warunkach próżniowych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

11. Standardowa zmiana pkt 5.1.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 11

Zmiana ta odnosi się do krystalizacji soli w wyparkach próżniowych.

Tekst z pkt 5.1.2:

„Produkcja drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol« w zakładzie rozpoczyna się, gdy w zbiornikach odparowujących wytworzy się wystarczającą ilość nasyconej wody morskiej, co najczęściej zbiega się z początkiem lata (czerwiec i lipiec) i trwa do momentu uzyskania warunków do zaprzestania prac (magazyn jest pełny, wykorzystano całą nasyconą wodę morską itp.)"

otrzymuje brzmienie:

„Produkcja soli morskiej »Paška sol« w zakładzie rozpoczyna się, gdy w zbiornikach odparowujących wytworzy się wystarczającą ilość nasyconej wody morskiej, co najczęściej zbiega się z początkiem lata (czerwiec i lipiec) i trwa do momentu uzyskania warunków do zaprzestania prac (magazyn jest pełny, wykorzystano całą nasyconą wodę morską itp.)".

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej" przed wyrażeniem „soli morskiej".

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

12. Standardowa zmiana pkt 5.1.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 12

Zmiana ta odnosi się do krystalizacji soli w wyparkach próżniowych.

Tekst z pkt 5.1.2:

„Produkt końcowy, czyli drobnoziarnistą sól morską »Paška sol«, uzyskuje się w następującym po nim procesie przesiewania."

otrzymuje brzmienie:

„Produkt końcowy, czyli sól morską »Paška sol«, uzyskuje się w następującym po nim procesie przesiewania.".

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej" przed wyrażeniem „soli morskiej".

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

13. Standardowa zmiana w pkt 5.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 13

Zmiana ta odnosi się do metody produkcji kwiatu soli „Paška sol".

Tekst z pkt 5.2:

„Kwiat soli zbiera się z powierzchni około 1 000 m^2."

skreślono.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu powyższego zdania.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie z potrzebami produkcji. Doświadczenie pokazuje, że nie ma potrzeby ograniczania obszaru produkcyjnego kwiatu soli do określonej liczby metrów kwadratowych, z uwagi na fakt, iż produkcja zależy od popytu, a powierzchnia jest wystarczająca, aby zaspokoić te potrzeby, a nawet więcej niż wystarczająca.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

14. Standardowa zmiana w pkt 5.3 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 14

Zmiana ta odnosi się do krystalizacji soli morskiej w zbiornikach.

Po pkt 5.2 dodaje się pkt 5.3 w brzmieniu: Krystalizacja soli morskiej w zbiornikach

„Woda morska z zatoki Paški zaljev nieustannie wlewa się do systemu płytkich i zamkniętych zbiorników odparowujących. Pod wpływem słońca i wiatru woda stopniowo odparowuje, a gdy osiąga wymagany poziom nasycenia, sól zaczyna krystalizować w zbiornikach. Po utworzeniu wystarczającej warstwy kryształów sól jest zbierana ręcznie lub mechanicznie. Ręczny zbiór skutkuje powstaniem nierafinowanej soli morskiej, którą suszy się w słońcu w takiej postaci, a następnie przechowuje w workach, z których pakuje się ją ręcznie. Zbiór mechaniczny przeprowadza się przy użyciu maszyny, a sól składuje się w pryzmach do dalszego przetwarzania. Po odsączeniu soli myje się ją w strumieniu nasyconej wody morskiej, odwirowuje, suszy, przesiewa i umieszcza w opakowaniach. Ze względu na charakter procesu kryształy mają początkowo większą granulację, w związku z czym w razie potrzeby mieli się je, aby uzyskać pożądaną wielkość.".

Opis: Zmiana ta polega na dodaniu nowego pkt 5.3.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianami dotyczącymi wprowadzenia nowej procedury produkcji soli morskiej. Dodano pkt 5.3, aby opisać klasyczną lub tradycyjną metodę produkcji soli morskiej, która polega na zbieraniu soli z basenów. Technologia produkcji soli morskiej metodą klasyczną lub tradycyjną okazała się bardziej energooszczędna, a jednocześnie pozwala uzyskać sól o takiej samej lub nawet lepszej jakości. Umożliwia ona lepszą i bardziej wydajną produkcję przy znacznie mniejszym śladzie węglowym (w przypadku salin na wyspie Pag jest to średnio o 1 000 t CO_2 mniej rocznie).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

15. Standardowa zmiana w pkt 6.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 15

Zmiana ta odnosi się do szczegółowych informacji dotyczących jakości produktu.

Tekst z pkt 6.2:

„Drobnoziarnista sól morska »Paška sol« wyróżnia się również pod względem właściwości fizycznych – granulacji i kształtu kryształów, właściwości chemicznych – niższego stężenia metali ciężkich i właściwości organoleptycznych – a także koloru i pozbawionego goryczy smaku."

otrzymuje brzmienie:

„Sól morska »Paška sol« wyróżnia się również pod względem właściwości fizycznych – kształtu kryształów, właściwości chemicznych – niższego stężenia metali ciężkich i właściwości organoleptycznych – a także koloru i pozbawionego goryczy smaku.”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnista” przed wyrażeniem „sól morska” oraz słowa „granulacji” przed słowem „i”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

16. Standardowa zmiana w pkt 6.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 16

Zmiana ta odnosi się do szczegółowych informacji dotyczących jakości produktu.

Tekst z pkt 6.2:

„Sól morska uzyskana w tradycyjny sposób (krystalizacja w basenach) musi być mielona, a powstała w ten sposób sól ma nierówną granulację i może zawierać zanieczyszczenia. Ten rodzaj soli ma żółtawą barwę.”

otrzymuje brzmienie:

„Sól morska uzyskana w tradycyjny sposób (krystalizacja w basenach) ma nierówną granulację i może zawierać ciała obce pochodzenia naturalnego.”.

Opis: Zmiana ta polegała na skreśleniu części zdania „musi być mielona, a powstała w ten sposób sól” przed słowem „nierówną”, a słowo „ma” dodano przed słowem „nierówną”. Skreśla się zdanie „Ten rodzaj soli ma żółtawą barwę”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianami dotyczącymi zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli. Nie zmienia to swoistych właściwości soli ani autentyczności produktu; przeciwnie, zwiększono zakres sposobów, w jakie można uzyskać sól, wprowadzając większą elastyczność i pozwalając zachować tradycyjne metody. Biorąc pod uwagę, że sól uzyskana w drodze krystalizacji przemysłowej oraz sól pozyskiwana ze zbiorników odnoszą się do tego samego produktu oryginalnego, zmiany w tym punkcie wprowadzono przede wszystkim, aby zharmonizować terminologię oraz usunąć ograniczenia związane wcześniej wyłącznie z jedną granulacją i wielkością kryształu. Doświadczenie pokazało, że sól morska pozyskiwana z salin na wyspie Pag metodą tradycyjną ma barwę bardziej białą niż żółtawą.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

17. Standardowa zmiana w pkt 6.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 17

Zmiana ta odnosi się do szczegółowych informacji dotyczących jakości produktu.

Tekst z pkt 6.2:

„Drobnoziarnista sól morska »Paška sol« krystalizuje się w kontrolowanych warunkach w wyparkach próżniowych i nie jest poddawana procesowi rozdrabniania; jej szczególne właściwości wynikają raczej z metody produkcji i korzystnych warunków naturalnych panujących na obszarze, na którym się ją produkuje.”

otrzymuje brzmienie:

„Sól morska »Paška sol« krystalizuje się w kontrolowanych warunkach w wyparkach próżniowych i nie jest poddawana procesowi rozdrabniania; jej szczególne właściwości wynikają raczej z metody produkcji i korzystnych warunków naturalnych panujących na obszarze, na którym się ją produkuje.”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

18. Standardowa zmiana w pkt 6.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 18

Zmiana ta odnosi się do szczegółowych informacji dotyczących jakości produktu.

Tekst z pkt 6.2:

„Specyfika drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol« wynika właśnie z metody jej produkcji, która pozwala zachować wszystkie minerały i pierwiastki śladowe obecne w wysokiej jakości wodzie morskiej oraz uzyskać kryształy o regularnym, sześciennym kształcie i granulacji 1,3 mm bez konieczności zmielenia w trakcie produkcji. Ma ona barwę białą oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy.”

otrzymuje brzmienie:

„Specyfika soli morskiej »Paška sol« wynika właśnie z metody jej produkcji, która pozwala zachować wszystkie minerały i pierwiastki śladowe obecne w wysokiej jakości wodzie morskiej oraz uzyskać kryształy o regularnym, sześciennym kształcie. Ma ona barwę białą oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy.”.

Opis: Zmiana ta polegała na skreśleniu słowa „drobnoziarnista” przed słowem wyrażeniem „sól morska” oraz części zdania „i granulacji 1,3 mm bez konieczności zmielenia w trakcie produkcji”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli. Zmiana ta ma na celu usunięcie istniejącego wcześniej ograniczenia, które dotyczyło wyłącznie produktu drobnoziarnistego, co umożliwiło objęcie ChNP „Paška sol” również soli morskiej zbieranej w tradycyjny sposób, z kryształami o większej granulacji niż dotychczas zalecana. Zmiana ta ma charakter terminologiczny i nie wpływa na podstawowe właściwości produktu; pozwala ona natomiast na szersze uznanie różnych metod uzyskiwania produktu zgodnie z tradycją i pochodzeniem geograficznym.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

19. Standardowa zmiana w pkt 6.2 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 19

Zmiana ta odnosi się do szczegółowych informacji dotyczących jakości produktu.

Tekst z pkt 6.2:

„Kwiat soli »Paška sol« jest bardzo kruchy w porównaniu z drobnoziarnistą solą morską »Paška sol«, łatwo kruszy się przy rozcieraniu między palcami i ma większą granulację. Zawiera większą ilość naturalnego jodu, wapnia, magnezu i potasu.”;

otrzymuje brzmienie:

„Kwiat soli »Paška sol« jest bardzo kruchy w porównaniu z solą morską »Paška sol«, łatwo kruszy się przy rozcieraniu między palcami. Zawiera większą ilość naturalnego jodu, wapnia, magnezu i potasu.”.

Opis: Zmiana ta polegała na skreśleniu słowa „drobnoziarnistą” przed wyrażeniem „solą morską” oraz części zdania „i ma większą granulację”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianami dotyczącymi zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli. W wyniku tej zmiany nie jest potrzebne porównywanie na podstawie wspomnianego parametru.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

20. Standardowa zmiana pkt 6.3 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 20

Zmiana ta odnosi się do związku przyczynowego między obszarem geograficznym a produktem.

Tekst z pkt 6.3:

„Szczególny charakter metody produkcji drobnoziarnistej soli morskiej »Paška sol« polega na tym, że nasycona woda morska, zanim zostanie poddana kontrolowanemu procesowi krystalizacji, pozostaje przez pewien czas w zbiornikach akumulacyjnych.”;

otrzymuje brzmienie:

„Szczególny charakter metody produkcji soli morskiej »Paška sol« polega na tym, że nasycona woda morska pozostaje przez pewien czas w zbiornikach akumulacyjnych.”.

Opis: Zmiana ta polegała na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej” oraz części zdania „zanim zostanie poddana kontrolowanemu procesowi krystalizacji w wyparkach próżniowych”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli. Pozwala to na przyjęcie jednolitego podejścia do definiowania produktu, niezależnie od zastosowanej metody krystalizacji oraz niezależnie od tego, czy jest to metoda przemysłowa (obejmująca stosowanie krystalizatora), czy tradycyjna (obejmująca zbieranie kryształów z basenu). Zmiany te mają charakter czysto terminologiczny i nie wpływają na swoiste właściwości produktu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

21. Standardowa zmiana pkt 6.3 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 21

Zmiana ta odnosi się do związku przyczynowego między obszarem geograficznym a produktem.

Tekst z pkt 6.3:

„Dzięki tej metodzie produkcji efektem kontrolowanej krystalizacji soli są czyste kryształy soli pozbawione wszystkich ciał obcych zarówno pochodzenia organicznego, jak i nieorganicznego. Mają one regularną, sześcienną strukturę (kryształy się nie łamią) oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy. Warto zauważyć, że kształt kryształów soli wynika wyłącznie z krystalizacji soli z nasyconej wody morskiej, co oznacza, że sól »Paška sol« nie jest solą mieloną ani rafinowaną.”

otrzymuje brzmienie:

„Dzięki tej metodzie produkcji efektem kontrolowanej krystalizacji soli są czyste kryształy soli pozbawione wszystkich ciał obcych zarówno pochodzenia organicznego, jak i nieorganicznego. Mają one regularną, sześcienną strukturę oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy. Warto zauważyć, że kształt kryształów soli wynika wyłącznie z krystalizacji soli ze nasyconej wody morskiej, co oznacza, że sól »Paška sol« nie jest solą rafinowaną.”.

Opis: Zmiana ta polegała na skreśleniu słów „mieloną ani”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianami dotyczącymi zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli, ponieważ większa granulacja jest potrzebna, aby po rozdrobnieniu uzyskać mniejszą granulację. Zmiana nie wpływa na swoiste właściwości produktu ani na jego autentyczność wynikającą z położenia geograficznego lub tradycyjnego charakteru; umożliwia ona raczej większą elastyczność i zachowanie różnych metod produkcji pod tą samą chronioną nazwą.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

22. Standardowa zmiana pkt 6.3 specyfikacji produktu

Opis

Zmiana nr 22

Zmiana ta odnosi się do związku przyczynowego między obszarem geograficznym a produktem.

Tekst z pkt 6.3:

„Woda morska w zatoce Paški zaljev, z której produkuje się drobnoziarnistą sól morską i kwiat soli, a także środowisko morskie tej zatoki są wysokiej jakości dzięki niskiej zawartości metali ciężkich, znacznie niższej niż średnia dla Morza Śródziemnego i o wiele niższej niż stężenia wykorzystywane do określania norm jakości dla środowiska morskiego (załącznik 2.1 Badanie naukowe, Instytut Oceanografii i Rybołówstwa, 2009 r., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [*Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev*]). W rezultacie »Paška sol« ma również znacznie niższe poziomy metali ciężkich oraz znacznie wyższe poziomy składników mineralnych niż inne rodzaje soli.”

otrzymuje brzmienie:

„Woda morska w zatoce Paški zaljev, z której produkuje się sól morską i kwiat soli, a także środowisko morskie tej zatoki są wysokiej jakości dzięki niskiej zawartości metali ciężkich, znacznie niższej niż średnia dla Morza Śródziemnego i o wiele niższej niż stężenia wykorzystywane do określania norm jakości dla środowiska morskiego (załącznik 2.1. Badanie naukowe, Instytut Oceanografii i Rybołówstwa, 2009 r., *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [*Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev*]). W rezultacie »Paška sol« ma również znacznie niższe poziomy metali ciężkich oraz znacznie wyższe poziomy składników mineralnych niż inne rodzaje soli.”.

Opis: Zmiana ta polega na skreśleniu słowa „drobnoziarnistej” przed wyrażeniem „soli morskiej”.

Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono zgodnie ze zmianą dotyczącą zniesienia ograniczeń dotyczących granulacji soli.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Paška sol”

Numer referencyjny UE: PDO-HR-02178-AM01 - 3.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Paška sol”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Chorwacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

2501 – Sól zwyczajna (włączając sól kuchenną i sól denaturowaną) i czysty chlorek sodu, nawet w roztworze wodnym lub z dodatkiem środków zapobiegających zbrylaniu lub środków zapewniających dobrą sypkość Woda morska

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Paška sol" to sól morska pozyskiwana z wody morskiej w zatoce Paški zaljev, która nieustannie wlewa się do systemu zbiorników odparowujących aż do momentu krystalizacji w salinach na wyspie Pag. Sól przybiera postać kryształów o regularnym, sześciennym kształcie i białej barwie oraz zawiera składniki mineralne i pierwiastki śladowe. Sól ma skoncentrowany, słony smak pozbawiony goryczy.

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 97,0
Zawartość wody (%)	< 0,40
Magnez (%)	> 0,02
Wapń (%)	> 0,01
Potas (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25
Ołów (mg/kg)	< 0,2
Rtęć (mg/kg)	< 0,1

Kwiat soli „Paška sol" jest produktem początkowej fazy wytwarzania soli morskiej, tj. produkcji skoncentrowanej wody morskiej. Ma lekko słodkawy smak, jest chrupiący i bardzo kruchy. Ma białą lub bladożółtą barwę, co wynika z dużej zawartości składników mineralnych. Ma wyraźny smak, jest mniej słony niż sól kuchenna i zawiera więcej naturalnych składników mineralnych (magnez, wapń, potas, jod); jego kryształy mają kształt płatków i łatwo kruszą się przy rozcieraniu między palcami.

Skład:

Zawartość chlorku sodu w całkowitej suchej masie (%)	> 96,0
Zawartość wody (%)	< 3,00
Magnez (%)	> 0,07
Wapń (%)	> 0,02
Potas (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadm (mg/kg)	< 0,25

Ołów (mg/kg)	< 0,3
Rtęć (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy produkcji soli „Paška sol", od wykorzystania basenów w salinach do przetwarzania soli (produkcja nasyconej wody morskiej, krystalizacja, suszenie i przesiewanie), muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

„Paška sol" jest produkowana w salinach w zatoce Paški zaljev, która ze wszystkich stron jest otoczona brzegami wyspy Pag. Zatoka ta jest połączona z wodami Kanału Welebickiego. Saliny na wyspie Pag są położone 3 km od miasta Pag, w obrębie granic administracyjnych żupanii zadarskiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Szczególne cechy soli „Paška sol" wynikają z warunków klimatycznych określonego obszaru geograficznego oraz odizolowanego położenia salin paŝskich, z dala od wszelkiego przemysłu ciężkiego czy działalności rolniczej.

Cały obszar Pag jest charakterystyczny przede wszystkim dlatego, że jest to wyspa, a saliny znajdują się w wyjątkowo położonej okolicy zatoki Paški zaljev, która wcina się w otaczającą ją ze wszystkich stron wyspę. Ponadto wywóz wyprodukowanej soli jest stosunkowo łatwy, ponieważ wyspa Pag jest połączona ze stałym lądem mostem.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym dominuje łagodny klimat śródziemnomorski z niskim poziomem opadów i nasłonecznieniem przekraczającym 2 500 godzin rocznie. Łagodny klimat śródziemnomorski niesie ze sobą suche i gorące lata oraz łagodne i wilgotne zimy.

Idealne położenie geograficzne wyspy Pag i jej salin w pobliżu gór Welebit powoduje ciągłą i szybką cyrkulację powietrza wynikającą z naturalnego przepływu mistralu (północno-zachodniego wiatru wiejącego w ciągu dnia) oraz burinu (północno-wschodniego wiatru wiejącego wczesnym wieczorem i w nocy). Mistral jest chłodnym wiatrem, któremu towarzyszy stabilna pogoda łagodząca letnie upały, natomiast burin jest słabym nocnym wiatrem wiejącym od lądu w kierunku morza.

Cały ogromny obszar, na którym znajdują się paŝskie saliny, a także otaczającą je rozległą płytką zatoczkę zatoki Paški zaljev pokrywa gruba, nieprzepuszczalna warstwa gliny, co jest szczególnie korzystne dla produkcji soli „Paška sol".

O wyjątkowości soli „Paška sol” stanowi również czynnik ludzki. Specjalne techniki oraz wiedza fachowa vodari (nazywanych tak przez mieszkańców wyspy Pag) w zakresie utrzymywania basenów solankowych i uzyskiwania solanki są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu vodari potrafią określić najlepszy moment na zbiór kwiatu soli bez zakłócania równowagi na powierzchni nasyconej wody morskiej lub solanki i unikając tworzenia fal, które rozrywają skrystalizowaną „skorupę” na powierzchni basenu lub kryształy kwiatu soli. W ten sposób zapobiega się opadnięciu kwiatu soli na dno i jego zmarnowaniu.

Specyfika produktu

Sól morska „Paška sol” krystalizuje się w basenach lub w kontrolowanych warunkach w wyparkach próżniowych; jej szczególne właściwości wynikają wyłącznie z metody produkcji, dzięki której sól zachowuje wszystkie składniki mineralne oraz pierwiastki śladowe obecne w wodzie morskiej wysokiej jakości. Sól morska „Paška sol” jest całkowicie biała, jej kryształy mają regularny, sześcienny kształt; może ona zawierać kryształy o różnej granulacji oraz zanieczyszczenia pochodzenia naturalnego; ma białą barwę.

Kwiat soli „Paška sol” składa się z bardzo małych kryształów o naturalnie białej lub bladożółtej barwie, co wynika z naturalnej krystalizacji na powierzchni morza w salinach w idealnych warunkach (bardzo słoneczna i ciepła pogoda oraz brak wiatru i opadów). Jedynie cienka górna warstwa płatkowatych kryształów jest zbierana lub wybierana za pomocą tradycyjnego narzędzia, tj. sieci składającej się z drewnianego uchwytu przymocowanego do ramy w kształcie łopaty, na której rozpięta jest metalowa siatka ze stali nierdzewnej o bardzo drobnych otworach. Kwiat soli zbiera się tylko podczas kilku wczesnych godzin porannych i późnym wieczorem, a następnie suszy na słońcu. Kwiat soli „Paška sol” jest bardzo kruchy w porównaniu z drobnoziarnistą solą morską „Paška sol”, łatwo kruszy się przy rozcieraniu między palcami. Zawiera większą ilość naturalnego jodu, wapnia, magnezu i potasu.

W porównaniu z innymi solami morskimi poddawanymi badaniom zawartość metali ciężkich w soli „Paška sol” jest sto razy niższa od dozwolonego poziomu, natomiast zawartość składników mineralnych jest wyższa niż w innych solach wytwarzanych w wyparkach próżniowych (badanie naukowe, Centrum Badań Morskich Instytutu im. Ruđera Boškovicia, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev], 2011).

Pierwsze wzmianki na piśmie o produkcji soli „Paška sol” pochodzą sprzed wielu lat. Autorzy Koludrović i Franić twierdzą, że o soli „Paška sol” pisano już w IX wieku: „Sól, niezbędna w żywieniu ludzi i zwierząt gospodarskich, bardzo szybko stała się przedmiotem wymiany handlowej, a szczegółowe informacje na temat kupna i sprzedaży soli »Paška sol« znajdują się w najstarszych dokumentach notarialnych”. (A. Koludrović, M. Franić, *Sol i morske solane* [Sól i saliny], Zagrzeb, 1954). Usmiani, autor książki *Pažańskie saliny – produkcja i wymiana handlowa w latach 1797–1813*, napisał: „W Wenecji zawsze spożywano sól »Paška sol«, ponieważ była biała i czysta, do czego przywiązywano ogromne znaczenie w kontekście ogólnego potencjału handlowego i finansowego regionu, w szczególności samej wyspy Pag” (A. Usmiani, *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Zawsze używano nazwy „Paška sol”, co potwierdzają różne dokumenty historyczne, i nazwa ta jest nadal w użyciu w języku handlowym i potocznym (Račun Solane Pag).

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy produktem a obszarem geograficznym

Elementy tworzące mikroklimat regionu geograficznego wyspy Pad, korzystne położenie salin, specjalna metoda produkcji drobnoziarnistej soli morskiej oraz kwiatu soli, a także kilkusetletnia tradycja produkcji soli mają wpływ na szczególną jakość produktu końcowego, czyli soli „Paška sol”.

Saliny lub baseny solankowe są położone w naturalnie płytkiej zatoce wyspy Pag, gdzie prądy są słabe. Dno zatoki jest pokryte nieprzepuszczalną warstwą gliny, co sprawia, że przy stałych wiatrach (mistralu i burinie) wiejących w miesiącach wiosennych i letnich panują tu warunki sprzyjające szybkiemu parowaniu wody morskiej z basenów oraz wypłukiwaniu soli.

Woda morska w zatoce Paški zaljev jest wyjątkowo czysta i dobrze przefiltrowana, ponieważ dno zatoki jest bogate w skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne, które są naturalnymi oczyszczaczami. Dlatego też woda morska ma bardzo niską zawartość metali ciężkich, znacznie niższą niż średnia dla Morza Śródziemnego i o wiele niższą niż stężenia wykorzystywanie do określania norm jakości dla środowiska morskiego (badanie naukowe, Centrum Badań Morskich Instytutu im. Ruđera Boškovicia, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev], 2011).

Szczególny charakter metody produkcji soli „Paška sol” polega na tym, że nasycona woda morska, zanim zostanie poddana krystalizacji, pozostaje przez pewien czas w zbiornikach akumulacyjnych. W efekcie nasycona woda morska nie posiada żadnych zanieczyszczeń pochodzenia organicznego i nieorganicznego wytwarzanych przez mikroorganizmy morskie lub przenoszonych przez wiatr i ptaki, które to zanieczyszczenia gromadziłyby się później na dnie zbiornika. Dzięki tej specjalnej metodzie produkcji efektem kontrolowanej krystalizacji soli są czyste kryształy pozbawione wszystkich ciał obcych zarówno pochodzenia organicznego, jak i nieorganicznego. Mają one regularną, sześcienną strukturę, białą barwę oraz skoncentrowany i słony smak pozbawiony goryczy.

Szczególną jakość soli „Paška sol” potwierdza również fakt, że woda morska w zatoce Paški zaljev, z której wytwarzana jest „Paška sol”, a także środowisko morskie tej zatoki są wysokiej jakości dzięki bardzo niskiej zawartości metali ciężkich; na tej podstawie prowadzone są badania naukowe. Po przeprowadzeniu badań Instytut Oceanografii i Rybołówstwa stwierdził, że wartości dla metali ciężkich w wodzie morskiej w zatoce Paški zaljev są znacznie niższe niż średnie wartości dla metali ciężkich w Morzu Śródziemnym. W rezultacie „Paška sol” ma również znacznie niższe poziomy metali ciężkich oraz znacznie wyższe poziomy składników mineralnych niż inne rodzaje soli (badanie naukowe, Instytut Oceanografii i Rybołówstwa w Splicie, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [Jakość wody morskiej w zatoce Paški zaljev], 2009).

Ponadto wysoką jakość produktu końcowego zapewnia również czynnik ludzki, ponieważ tradycja produkcji soli morskiej oraz kwiatu soli „Paška sol” opiera się na umiejętnościach oraz wieloletnim doświadczeniu w zakresie utrzymywania basenów solankowych i uzyskiwania solanki na potrzeby produktu końcowego, jakim jest „Paška sol”.

Odniesienie do adresu elektronicznego (url) opublikowanej specyfikacji

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