Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6455)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Paška sol»

Número de referência UE: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025

1. **Nome do produto**

«Paška sol»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Croácia

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome(s)

Ministério da Agricultura, das Florestas e das Pescas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração do caderno de especificações não inclui uma modificação do nome da indicação geográfica protegida ou da sua utilização. Não existe o risco de anulação da relação com a área geográfica delimitada de produção, nem a alteração implica quaisquer restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

1. Alteração normalizada do ponto 2.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 1

Esta alteração diz respeito ao título do ponto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Substitui-se o título «Paška sol – sal marinho fino»

por:

«Paška sol – sal marinho».

Descrição: suprime-se o termo «fino» do título.

Justificação: o título é alterado em conformidade com as alterações relativas à eliminação de uma granulação estabelecida para o sal. A alteração deve-se à eliminação das restrições à granulação do sal para permitir que a descrição do «Paška sol» abranja o sal produzido por métodos quer industriais quer tradicionais. Este ajustamento da terminologia utilizada na descrição do produto não afeta a qualidade, a origem ou a autenticidade do produto.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

2. Alteração normalizada do ponto 2.1.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 2

Esta alteração diz respeito à definição geral do produto.

Substitui-se o texto do ponto 2.1.1:

«O sal marinho fino "Paška sol" é obtido a partir da água do mar da baía de Pag, na ilha de Pag. É produzido através da evaporação de água do mar concentrada em tanques de evaporação, nos quais a cristalização num sistema fechado produz o sal marinho.»

por:

«O sal marinho "Paška sol" é obtido a partir da água do mar da baía de Pag, na ilha de Pag. É produzido através da evaporação de água do mar concentrada em tanques de evaporação, nos quais a cristalização em salinas ou num sistema fechado produz o sal marinho.»

Descrição: esta alteração incorpora um método adicional de cristalização da água do mar, nomeadamente em salinas.

Justificação: a introdução do método clássico, ou seja, do método tradicional de produção, permite que o «Paška sol» apresente uma granulação mais espessa do que a estabelecida até à data. Tal não altera a sua qualidade intrínseca nem a autenticidade do produto, antes alarga o leque de formas de o obter, permitindo uma maior flexibilidade e a preservação dos métodos tradicionais.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

3. Alteração normalizada do ponto 2.1.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 3

Esta alteração diz respeito à descrição do produto acabado.

Substituem-se o texto e o quadro do ponto 2.1.2:

«O sal marinho fino "Paška sol" apresenta-se sob a forma de pequenos cristais regulares, de forma cúbica, de cor branca e com minerais e oligoelementos (anexo 1.1, Relatórios analíticos). A maior parte dos cristais tem a dimensão máxima de 1 mm, pelo que mais de 98 % podem passar por um crivo com malha de 1,3 mm. Possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 98,0
Teor de água (%)	< 0,40
Magnésio (%)	0,02-0,20
Cálcio (%)	0,01-0,10
Potássio (%)	> 0,02
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,20
Mercúrio (mg/kg)	< 0,10
Granulação	o resíduo num crivo com um diâmetro de 1,3 mm é inferior a 2 %.»

por:

«O sal marinho "Paška sol" apresenta-se sob a forma de cristais regulares, de forma cúbica, de cor branca e com minerais e oligoelementos (anexo 1.1, Relatórios analíticos). Possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 97,0
Teor de água (%)	< 5,0
Magnésio (%)	> 0,02
Cálcio (%)	> 0,01
Potássio (%)	> 0,02
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,20
Mercúrio (mg/kg)	< 0,10»

Descrição: a alteração implica a supressão do termo «fino» depois do termo «marinho» e do termo «pequenos» antes do termo «cristais», bem como a supressão da frase «A maior parte dos cristais tem a dimensão máxima de 1 mm, pelo que mais de 98 % podem passar por um crivo com malha de 1,3 mm.» Esta alteração implica a alteração dos valores dos parâmetros seguintes do quadro, nomeadamente a supressão dos termos «Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)», «Teor de água (%)», «Magnésio (%)» e «Cálcio (%)», bem como do parâmetro «Granulação».

Justificação: a alteração visa eliminar as restrições à granulação do produto. Tal permite uma abordagem uniforme da definição do produto, independentemente do método de cristalização utilizado, seja o industrial (com a utilização de um cristalizador) ou o tradicional (com a recolha dos cristais de uma salina). As alterações são de natureza meramente terminológica, não afetando nem as propriedades intrínsecas do produto nem a sua autenticidade geográfica e tradicional. Em vez disso, permitem uma maior flexibilidade e a preservação de vários métodos de produção sob a mesma denominação protegida. As alterações dos limites dos parâmetros do quadro acima referidos prendem-se com o facto de os valores dos minerais magnésio, potássio e cálcio medidos durante o período anterior terem sido, por vezes, superiores aos fixados no caderno de especificações. Tal é, efetivamente, desejável, visto que o aumento da percentagem destes minerais resultou numa menor percentagem de cloreto de sódio, sem prejudicar as propriedades organoléticas do sal.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

4. Alteração normalizada do ponto 2.2.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 4

Esta alteração diz respeito à definição geral do produto.

Substitui-se o texto do ponto 2.2.1:

«A flor de sal "Paška sol" é um produto da fase inicial de extração de sal marinho fino, ou seja, durante a produção de água do mar concentrada.»

por:

«A flor de sal "Paška sol" é um produto da fase inicial de extração de sal marinho, ou seja, durante a produção de água do mar concentrada.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração visa ter em conta a eliminação das restrições à granulação do sal devido à inclusão do método de produção clássico (ou seja, tradicional).

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

5. Alteração normalizada do ponto 2.2.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 5

Esta alteração diz respeito à descrição do produto acabado.

Substitui-se o texto do quadro do ponto 2.2.2:

«A flor de sal "Paška sol" tem uma maior percentagem de minerais na sua composição. Tem um sabor ligeiramente adocicado. A sua textura é estaladiça e muito quebradiça. Devido aos níveis elevados de minerais, a sua cor varia entre o branco e o amarelo claro. Possui um sabor próprio, menos salgado do que o sal de cozinha, e contém mais minerais naturais (magnésio, cálcio, potássio, iodo). Os grãos da flor de sal "Paška sol" são mais grossos do que os do sal marinho fino com a mesma denominação. Os cristais têm a forma de flocos e desfazem-se facilmente entre as pontas dos dedos (anexo 1.2, Relatórios analíticos).

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 97,0
Teor de água (%)	< 2,00
Magnésio (%)	> 0,07
Cálcio (%)	0,02-0,20
Potássio (%)	> 0,05
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,30
Mercúrio (mg/kg)	< 0,10»

por:

«A flor de sal "Paška sol" tem uma maior percentagem de minerais na sua composição. Tem um sabor ligeiramente adocicado. A sua textura é estaladiça e muito quebradiça. Devido aos níveis elevados de minerais, a sua cor varia entre o branco e o amarelo claro. Possui um sabor próprio, menos salgado do que o sal de cozinha, e contém mais minerais naturais (magnésio, cálcio, potássio, iodo). Os cristais têm a forma de flocos e desfazem-se facilmente entre as pontas dos dedos. (Anexo 1.2, Relatórios analíticos).

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 92,0
Teor de água (%)	< 7,00
Magnésio (%)	> 0,07
Cálcio (%)	> 0,02
Potássio (%)	> 0,05
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,30
Mercúrio (mg/kg)	< 0,10»

Descrição: a alteração suprime a parte da frase «Os grãos da flor de sal "Paška sol" são mais grossos do que os do sal marinho fino com a mesma denominação», sendo a parte restante da frase depois da vírgula [*sic*] junta à frase anterior, no final da qual se suprime o ponto final e se acrescenta uma vírgula [*sic*]. Esta alteração implica alterações dos valores dos parâmetros seguintes do quadro: «Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)», «Teor de água (%)» e «Cálcio (%)».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal. As alterações dos limites dos parâmetros do quadro acima referidos prendem-se com o facto de os valores dos minerais magnésio, potássio e cálcio medidos durante o período anterior terem sido, por vezes, superiores aos fixados no caderno de especificações. Tal é, efetivamente, desejável, visto que o aumento da percentagem destes minerais resultou numa menor percentagem de cloreto de sódio, sem prejudicar as propriedades organoléticas do sal. Verificou-se que, devido às alterações climáticas, a secagem da flor de sal ao sol durante uma determinada parte do dia já não é suficiente para atingir o teor de água exigido. Por este motivo, o teor de água é aumentado. No entanto, tal não afeta as propriedades organoléticas da flor de sal.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

6. Alteração normalizada do ponto 4 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 6

Esta alteração diz respeito à prova de origem.

Substitui-se o texto do ponto 4:

«Nos termos da Resolução do Ministério dos Assuntos Económicos relativa à exploração das matérias-primas minerais, a Solana Pag tem autorização exclusiva para explorar a água do mar da baía de Pag para a produção de sal marinho fino e flor de sal "Paška sol". A água do mar da baía de Pag é a única matéria-prima utilizada na produção do "Paška sol".»

por:

«Nos termos da Resolução do Ministério dos Assuntos Económicos relativa à exploração das matérias-primas minerais, a Solana Pag tem autorização exclusiva para explorar a água do mar da baía de Pag para a produção de sal marinho e flor de sal "Paška sol". A água do mar da baía de Pag é a única matéria-prima utilizada na produção do "Paška sol".»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

7. Alteração normalizada do ponto 4 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 7

Esta alteração diz respeito à prova de origem.

Substitui-se o texto do ponto 4:

«O ficheiro "Dados operacionais sobre a cristalização industrial" (anexo 4 C) inclui informações sobre a concentração de água-mãe, a pressão e a temperatura nos evaporadores de vácuo, a quantidade de sal marinho fino "Paška sol" produzido, a temperatura na câmara de secagem, o teor de humidade do sal e outros parâmetros utilizados para verificar se o equipamento está a funcionar em conformidade com os parâmetros indicados. É igualmente mantido um ficheiro com todas as quantidades de "Paška sol" acondicionado (anexo 4 E).»

por:

«O ficheiro "Dados operacionais sobre a cristalização industrial" (anexo 4 C) inclui informações sobre a concentração de água-mãe, a pressão e a temperatura nos evaporadores de vácuo, a quantidade de sal marinho "Paška sol" produzido, a temperatura na câmara de secagem, o teor de humidade do sal e outros parâmetros utilizados para verificar se o equipamento está a funcionar em conformidade com os parâmetros indicados. É igualmente mantido um ficheiro com todas as quantidades de "Paška sol" acondicionado (anexo 4 E).»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

8. Alteração normalizada do ponto 5.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 8

Esta alteração diz respeito ao título.

Substitui-se o texto do ponto 5.1:

«Método de produção do sal marinho fino "Paška sol"»

por:

«Método de produção do sal marinho "Paška sol"»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

9. Alteração normalizada do ponto 5.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 9

Esta alteração diz respeito ao método de produção do sal marinho «Paška sol».

Substitui-se o texto do ponto 5.1:

«Na primeira parte do processo de produção do "Paška sol", a água do mar da baía de Pag circula continuamente num sistema de tanques de evaporação pouco profundos e fechados e é exposta aos efeitos do sol e do vento nas salinas de Pag. Na segunda parte, introduz-se água do mar saturada no equipamento de evaporação a vácuo, no qual ocorre, em condições controladas, a cristalização do sal marinho fino "Paška sol" a partir de água do mar concentrada (anexo 4, Fluxograma da produção de sal).»

por:

«Na primeira parte do processo de produção do "Paška sol", a água do mar da baía de Pag circula continuamente num sistema de tanques de evaporação pouco profundos e fechados e é exposta aos efeitos do sol e do vento nas salinas de Pag. Na segunda parte, introduz-se água do mar saturada no equipamento de evaporação a vácuo, no qual ocorre, em condições controladas, a cristalização do sal marinho "Paška sol" a partir de água do mar concentrada (anexo 4, Fluxograma da produção de sal).»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

10. Alteração normalizada do ponto 5.1.1 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 10

Esta alteração diz respeito à produção de água do mar concentrada (salmoura).

Substitui-se o texto do ponto 5.1.1:

«A água do mar superconcentrada ou concentrada (salmoura) junta-se em tanques de acumulação, a partir dos quais é transferida para os tanques de alimentação do equipamento de evaporação a vácuo, consoante as necessidades de produção.»

por:

«A água do mar superconcentrada ou concentrada (salmoura) junta-se em tanques de acumulação.»

Descrição: a alteração suprime uma vírgula e a parte da frase posterior à vírgula, que é substituída por um ponto final.

Justificação: o texto é redundante, porquanto a água do mar saturada pode ser transferida dos tanques de acumulação para tanques de cristalização ou para um equipamento de evaporação a vácuo.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

11. Alteração normalizada do ponto 5.1.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 11

Esta alteração diz respeito à cristalização do sal em evaporadores de vácuo.

Substitui-se o texto do ponto 5.1.2:

«A produção do sal marinho fino "Paška sol" numa instalação começa com a produção da quantidade suficiente de água do mar saturada nos tanques de evaporação, que, na maior parte dos casos, coincide com o início do verão (junho e julho) e se prolonga-se até à obtenção das condições para o termo desse trabalho (o armazém fica cheio, a água do mar saturada foi toda utilizada, etc.).»

por:

«A produção do sal marinho "Paška sol" numa instalação começa com a produção da quantidade suficiente de água do mar saturada nos tanques de evaporação, que, na maior parte dos casos, coincide com o início do verão (junho e julho) e se prolonga-se até à obtenção das condições para o termo desse trabalho (o armazém fica cheio, a água do mar saturada foi toda utilizada, etc.).»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

12. Alteração normalizada do ponto 5.1.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 12

Esta alteração diz respeito à cristalização do sal em evaporadores de vácuo.

Substitui-se o texto do ponto 5.1.2:

«O produto acabado, o sal marinho fino "Paška sol", é obtido pelo processo de peneiração subsequente.»

por:

«O produto acabado, o sal marinho "Paška sol", é obtido pelo processo de peneiração que se segue.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

13. Alteração normalizada do ponto 5.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 13

Esta alteração diz respeito ao método de produção da flor de sal «Paška sol».

Suprime-se o texto do ponto 5.2:

«A flor de sal é colhida numa superfície de cerca de 1 000 m^2.»

.

Descrição: a alteração suprime a frase acima.

Justificação: esta alteração é introduzida em consonância com as necessidades de produção. A experiência demonstrou que não é necessário limitar a área de produção da flor de sal a um número específico de metros quadrados, uma vez que a produção depende da procura e existe superfície suficiente para satisfazer essas e mais necessidades.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

14. Alteração normalizada do ponto 5.3 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 14

Esta alteração diz respeito à cristalização do sal marinho em tanques.

Adita-se o ponto 5.3 após o ponto 5.2. Cristalização do sal marinho em tanques

«A água do mar da baía de Pag circula continuamente num sistema de tanques pouco profundos e fechados. A influência do sol e do vento leva à evaporação gradual da água e, uma vez atingido o nível de saturação necessário, o sal começa a cristalizar nos tanques. Após a formação de uma camada suficiente de cristais, é efetuada a colheita manual ou mecânica do sal. A colheita manual resulta num sal marinho não refinado, seco ao sol e armazenado em sacas, que é depois acondicionado manualmente. A colheita mecânica é efetuada com a ajuda de uma máquina, sendo o sal armazenado em montes para transformação posterior. Depois de escorrido, o sal é lavado numa corrente de água do mar saturada, centrifugado, seco, peneirado e colocado em pacotes. Devido à natureza do processo, os cristais apresentam inicialmente uma granulação mais espessa, sendo moídos, caso necessário, para obter a dimensão pretendida.»

Descrição: a alteração adita o novo ponto 5.3.

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com alterações relativas à introdução de um novo procedimento na produção de sal marinho. Adita-se o ponto 5.3 para descrever o método clássico ou tradicional de produção de sal marinho, que consiste na recolha do sal nos tanques. A tecnologia empregue no método clássico ou tradicional de produção de sal marinho revelou-se mais eficiente do ponto de vista energético e, em simultâneo, obteve sal de qualidade igual ou mesmo superior. Permite uma produção melhor e mais eficiente, com uma pegada de CO_2 claramente inferior (no caso das salinas de Pag, o equivalente a, em média, menos 1 000 t de CO_2 por ano).

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

15. Alteração normalizada do ponto 6.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 15

Esta alteração diz respeito a elementos da qualidade do produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.2:

«O sal marinho fino "Paška sol" distingue-se também pelas suas características físicas (granulação e forma dos cristais) e químicas (menor concentração de metais pesados e características organoléticas), bem como pela sua cor e pelo seu sabor sem amargor.»

por:

«O sal marinho "Paška sol" distingue-se também pelas suas características físicas (forma dos cristais) e químicas (menor concentração de metais pesados e características organoléticas), bem como pela sua cor e pelo seu sabor sem amargor.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho» e das palavras «granulação e» entre parênteses.

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

16. Alteração normalizada do ponto 6.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 16

Esta alteração diz respeito a elementos da qualidade do produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.2:

«O sal marinho obtido da forma tradicional (cristalização em tanques) tem de ser moído, apresenta uma granulação irregular e pode conter impurezas. Este tipo de sal tem uma cor amarelada.»

por:

«O sal marinho obtido da forma tradicional (cristalização em tanques) apresenta uma granulação irregular e pode conter matérias estranhas de origem natural.»

Descrição: a alteração suprime a parte da frase «tem de ser moído» antes da palavra «apresenta» e o termo «impurezas», que é substituído pelo termo «matérias estranhas de origem natural». Suprime-se também a frase «Este tipo de sal tem uma cor amarelada».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com as alterações relativas à eliminação das restrições à granulação do sal. Tal não altera a sua qualidade intrínseca nem a autenticidade do produto, antes aumenta o leque de formas de o obter, permitindo uma maior flexibilidade e a preservação dos métodos tradicionais. Dado que o sal obtido através da cristalização industrial e o sal recolhido os tanques correspondem ao mesmo produto original, as alterações introduzidas no presente visam, antes de mais, harmonizar a terminologia e eliminar as restrições anteriormente associadas em exclusivo a uma granulação e a uma dimensão do cristal. A experiência revelou que o sal marinho recolhido das salinas de Pag segundo o método tradicional apresenta uma cor mais branca do que amarelada.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

17. Alteração normalizada do ponto 6.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 17

Esta alteração diz respeito a elementos da qualidade do produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.2:

«A cristalização do sal marinho fino "Paška sol" é efetuada em condições controladas em evaporadores de vácuo e não é submetida a um processo de moagem. Pelo contrário, as suas propriedades específicas resultam do seu método de produção e das condições naturais favoráveis que afetam a área de produção.»

por:

«A cristalização do sal marinho "Paška sol" é efetuada em condições controladas em evaporadores de vácuo e não é submetida a um processo de moagem. Pelo contrário, as suas propriedades específicas resultam do seu método de produção e das condições naturais favoráveis que afetam a área de produção.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

18. Alteração normalizada do ponto 6.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 18

Esta alteração diz respeito a elementos da qualidade do produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.2:

«A especificidade do sal marinho fino "Paška sol" resulta precisamente do seu método de produção, que permite que o sal preserve todos os minerais e oligoelementos presentes na água do mar de alta qualidade e obtenha cristais com uma forma cúbica regular e uma granulação de 1,3 mm sem moagem na produção. É de cor branca e possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.»

por:

«A especificidade do sal marinho "Paška sol" resulta precisamente do seu método de produção, que permite que o sal preserve todos os minerais e oligoelementos presentes na água do mar de alta qualidade e obtenha cristais com uma forma cúbica regular. É de cor branca e possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho» e a parte da frase «e uma granulação de 1,3 mm sem moagem na produção.»

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal. Visa eliminar a restrição anteriormente existente, que dizia exclusivamente respeito ao produto de grãos finos, permitindo que a denominação de origem protegida «Paška sol» do produto abranja igualmente o sal marinho recolhido de forma tradicional, com cristais de granulação mais espessa do que a estabelecida até aqui. A alteração é de natureza terminológica e não afeta as características básicas do produto. Pelo contrário, permite um reconhecimento mais alargado dos diferentes métodos de obtenção do produto, de acordo com a tradição e a origem geográfica.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

19. Alteração normalizada do ponto 6.2 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 19

Esta alteração diz respeito a elementos da qualidade do produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.2:

«A flor de sal "Paška sol" é muito quebradiça em comparação com o sal marinho fino "Paška sol", esmigalha-se facilmente quando esfregada entre os dedos e dá grãos mais grossos. Contém níveis mais elevados de iodo natural, cálcio, magnésio e potássio.»

por:

«A flor de sal "Paška sol" é muito quebradiça em comparação com o sal marinho "Paška sol", esmigalha-se facilmente quando esfregada entre os dedos. Contém níveis mais elevados de iodo natural, cálcio, magnésio e potássio.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho» e a parte da frase «e dá grãos mais grossos».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com as alterações relativas à eliminação das restrições à granulação do sal. Em consequência da alteração, não é necessário proceder a uma comparação com base neste parâmetro.

Esta alteração afeta o documento único.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

20. Alteração normalizada do ponto 6.3 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 20

Esta alteração diz respeito à relação causal entre a área geográfica e o produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.3:

«A especificidade do método de produção do sal marinho fino "Paška sol" reside no facto de a água do mar saturada, antes de ser submetida a um processo controlado de cristalização em evaporadores de vácuo, repousar algum tempo em tanques de acumulação.»

por:

«A especificidade do método de produção do sal marinho "Paška sol" reside no facto de a água do mar saturada repousar algum tempo em tanques de acumulação.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho» e a parte da frase «, antes de ser submetida a um processo controlado de cristalização em evaporadores de vácuo,».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal. Tal permite uma abordagem uniforme da definição do produto, independentemente do método de cristalização utilizado, seja o industrial (com a utilização de um cristalizador) ou o tradicional (com a recolha dos cristais de uma salina). As alterações são de natureza meramente terminológica e não afetam as propriedades intrínsecas do produto.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

21. Alteração normalizada do ponto 6.3 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 21

Esta alteração diz respeito à relação causal entre a área geográfica e o produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.3:

«A consequência deste método de produção é que a cristalização controlada do sal está na origem de cristais de sal puros, livres de matérias estranhas de origem orgânica ou inorgânica, que possuem uma estrutura regular de forma cúbica (os cristais não quebram) e sabor concentrado, salgado e sem amargor. Convém salientar que a forma dos cristais de sal resulta unicamente da cristalização do sal a partir de água do mar concentrada, o que significa que o "Paška sol" não é sal moído nem refinado.»

por:

«A consequência deste método de produção é que a cristalização controlada do sal está na origem de cristais de sal puros, livres de matérias estranhas de origem orgânica ou inorgânica, que possuem uma estrutura regular de forma cúbica e sabor concentrado, salgado e sem amargor. Convém salientar que a forma dos cristais de sal resulta unicamente da cristalização do sal a partir de água do mar concentrada, o que significa que o "Paška sol" não é sal refinado.»

Descrição: a alteração suprime as palavras «moído nem».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com as alterações relativas à eliminação das restrições à granulação do sal, visto que é necessária uma granulação mais espessa para proceder à moagem e obter grãos mais finos. Não afeta as propriedades intrínsecas do produto nem a sua autenticidade geográfica ou tradicional, antes permitindo uma maior flexibilidade e a preservação de vários métodos de produção sob a mesma denominação protegida.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

22. Alteração normalizada do ponto 6.3 do caderno de especificações

Descrição

Alteração n.º 22

Esta alteração diz respeito à relação causal entre a área geográfica e o produto.

Substitui-se o texto do ponto 6.3:

«A água do mar da baía de Pag, a partir da qual são produzidos o sal marinho fino e a flor de sal, e o seu meio marinho são de elevada qualidade devido ao nível muito baixo de metais pesados, muito inferior à média do mar Mediterrâneo, e muito inferior às concentrações utilizadas para determinar as normas de qualidade do meio marinho [anexo 2.1, estudo científico, Instituto de Oceanografia e Pescas, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ("A qualidade da água do mar na baía de Pag")]. Por conseguinte, o "Paška sol" também possui níveis consideravelmente mais baixos de metais pesados e níveis de minerais mais elevados do que outros tipos de sal.»

por:

«A água do mar da baía de Pag, a partir da qual são produzidos o sal marinho e a flor de sal, e o seu meio marinho são de elevada qualidade devido ao nível muito baixo de metais pesados, muito inferior à média do mar Mediterrâneo, e muito inferior às concentrações médias utilizadas para determinar as normas de qualidade do meio marinho [anexo 2.1, estudo científico, Instituto de Oceanografia e Pescas, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* ("A qualidade da água do mar na baía de Pag")]. Por conseguinte, o "Paška sol" também possui níveis consideravelmente mais baixos de metais pesados e níveis de minerais mais elevados do que outros tipos de sal.»

Descrição: a alteração suprime o termo «fino» depois do termo «marinho».

Justificação: a alteração é introduzida em conformidade com uma alteração relativa à eliminação das restrições à granulação do sal.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Paška sol»

Número de referência UE: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025

1. **Nome(s)**

«Paška sol»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Croácia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

2501 — Sal ((incluído o sal de mesa e o sal desnaturado) e cloreto de sódio puro, mesmo em solução aquosa ou adicionados de agentes antiaglomerantes ou de agentes que assegurem uma boa fluidez; água do mar

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Paška sol» é um sal marinho obtido a partir da água do mar da baía de Pag que circula continuamente num sistema de tanques de evaporação até cristalizar nas salinas da ilha. Apresenta-se sob a forma de cristais regulares, de forma cúbica, de cor branca e com minerais e oligoelementos. Possui um sabor concentrado, salgado e sem amargor.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 97,0
Teor de água (%)	< 0,40
Magnésio (%)	> 0,02
Cálcio (%)	> 0,01
Potássio (%)	> 0,02
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25
Chumbo (mg/kg)	< 0,2
Mercúrio (mg/kg)	< 0,1

A flor de sal «Paška sol» é um produto da fase inicial de extração de sal marinho, ou seja, durante a produção de água do mar concentrada. Tem um sabor ligeiramente adocicado. A sua textura é estaladiça e muito quebradiça. Devido aos níveis elevados de minerais, a sua cor varia entre o branco e o amarelo claro. Possui um sabor próprio, menos salgado do que o sal de cozinha, e contém mais minerais naturais (magnésio, cálcio, potássio, iodo). Os cristais têm a forma de flocos e desfazem-se facilmente entre as pontas dos dedos.

Composição:

Percentagem de cloreto de sódio no resíduo seco total (%)	> 96,0
Teor de água (%)	< 3,00
Magnésio (%)	> 0,07
Cálcio (%)	> 0,02
Potássio (%)	> 0,05
Arsénio (mg/kg)	< 0,25
Cádmio (mg/kg)	< 0,25

Chumbo (mg/kg)	< 0,3
Mercúrio (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Paška sol», desde a utilização dos tanques das salinas até à transformação do sal (produção de água do mar concentrada, cristalização, secagem e peneiração), têm de realizar-se na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

O «Paška sol» é produzido nas salinas de Pag, na baía de Pag, rodeadas por todos os lados pelas terras da ilha homónima. A baía está ligada às águas do canal de Velebit pelo estreito de Pag. As salinas distam de 3 km da cidade de Pag e situam-se dentro dos limites administrativos do distrito de Zadar.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

As características específicas do «Paška sol» resultam das condições climáticas da área geográfica delimitada e do facto de as salinas de Pag se encontrarem isoladas, longe de qualquer indústria pesada ou atividade agrícola.

Toda a ilha de Pag tem um caráter próprio, principalmente por se tratar de uma ilha e por as salinas estarem localizadas na baía de Pag, com as suas características específicas, rodeadas de terra por todos os lados. Além disso, o transporte do sal produzido é bastante fácil, já que Pag está ligada ao continente por uma ponte.

A área geográfica delimitada beneficia de um clima mediterrânico predominantemente ameno, com baixa precipitação e mais de 2 500 horas de sol por ano. Este clima proporciona verões secos e quentes e invernos amenos e húmidos.

A localização geográfica ideal da ilha de Pag e das suas salinas, próximas da montanha de Velebit, gera uma troca de ar rápida e contínua resultante do fluxo natural do maestral (um vento de noroeste que sopra durante o dia) e do burin (um vento de nordeste que sopra ao final da tarde e à noite). O maestral é um vento fresco que anuncia tempo estável e tempera o calor extremo do verão, ao passo que o burin é um vento noturno fraco que sopra da terra para o mar.

Toda a vasta área em que se localizam as salinas de Pag e a ampla enseada pouco profunda que rodeia as salinas estão cobertas por limo espesso e impermeável, particularmente favorável à produção de «Paška sol».

O caráter distintivo do «Paška sol» deriva também de fatores humanos. As técnicas e os conhecimentos especiais dos «*vodari*» (salineiros) (como a população local de Pag lhes chama) no que respeita à manutenção das salinas e à obtenção da salmoura foram transmitidos de geração em geração. Graças a muitos anos de experiência, os «*vodari*» sabem determinar o melhor momento para a colheita da flor de sal sem perturbar o equilíbrio à superfície da água do mar ou da salmoura, e evitar causar ondas que rasguem a «crosta» cristalizada à superfície do tanque ou os cristais da flor de sal. Desta forma, impede-se que a flor de sal caia para o fundo e seja desperdiçada.

Especificidade do produto

A cristalização do sal marinho «Paška sol» é efetuada em condições controladas, em evaporadores de vácuo. As suas propriedades específicas resultam unicamente do seu método de produção, que contribui para que o sal preserve todos os minerais e oligoelementos presentes na água do mar de elevada qualidade. O sal marinho «Paška sol» é completamente branco, com cristais de forma cúbica regular, e pode conter cristais de várias granulações e impurezas de origem natural. É de cor branca.

A flor de sal «Paška sol» consiste em cristais muito pequenos, de cor branca natural a amarelo-claro, devido à cristalização natural da superfície da água do mar nas salinas, em condições ideais (tempo muito soalheiro e quente, sem vento nem precipitação). Só é colhida a camada fina superior de cristais flocosos, ou recolhida com uma ferramenta tradicional – uma rede constituída por uma pega de madeira ligada a uma pá com lâmina, coberta de uma malha de metal inoxidável com orifícios muito finos. A flor de sal é colhida apenas durante algumas horas de manhã cedo e ao fim da tarde; em seguida, é seca ao sol. A flor de sal «Paška sol» é muito quebradiça em comparação com o sal marinho fino «Paška sol», esmigalha-se facilmente quando esfregada entre os dedos. Contém níveis mais elevados de iodo natural, cálcio, magnésio e potássio.

Em comparação com outros sais do mar investigados, a percentagem de metais pesados no «Paška sol» é cem vezes inferior ao permitido, ao passo que a percentagem de minerais é superior à de outros sais produzidos em evaporadores de vácuo (estudo científico, Centro de Investigação Marinha do Ruđer Bošković Institute, 2011, «A qualidade da água do mar na baía de Pag»).

Os primeiros registos escritos da produção de «Paška sol» datam de há muito tempo. Os autores Koludrović e Franić afirmam que o «Paška sol» fora referido já no século IX: «Essencial para a alimentação humana e animal, o sal começou a ser comercializado muito cedo; os documentos notariais mais antigos incluem pormenores da compra e venda de "Paška sol"». (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane*, 1954, Zagreb). Usmiani, autor do livro *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813*, escreveu: «Veneza sempre consumiu "Paška sol"; branco e puro, atribuiu-se-lhe grande importância no potencial comercial e financeiro da região, especialmente em Pag propriamente dita» [Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* («O sal de Pag – produção e comércio de 1797 a 1813»), 1984]. A denominação «Paška sol» sempre foi utilizada, como atestado por vários documentos históricos, continuando a sê-lo na linguagem comercial corrente (Račun Solane Pag).

Relação causal entre o produto e a área geográfica

Os elementos que criam o microclima da região geográfica da ilha de Pag, a localização favorável das salinas, o método específico de produção do sal marinho e da flor de sal e vários séculos de tradição na sua produção contribuem para a qualidade específica do produto final, o «Paška sol».

Os tanques ou salinas situam-se na baía pouco profunda da ilha de Pag, onde as correntes são fracas. O fundo da baía está coberto por limo impermeável que, juntamente com os ventos permanentes (maestral e burin) que sopram nos meses de primavera e de verão, criam condições favoráveis à rápida evaporação da água do mar nos tanques e à extração de sal.

A água do mar da baía de Pag é excecionalmente pura e bem filtrada, dado o fundo rico em moluscos, que são purificadores naturais. Por conseguinte, a água do mar tem um nível muito baixo de metais pesados, muito inferior à média do mar Mediterrâneo, e muito inferior às concentrações utilizadas para determinar normas de qualidade no meio marinho [estudo científico, Centro da Investigação Marinha do Ruđer Bošković Institute, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* («A qualidade da água do mar na baía de Pag»)].

A especificidade do método de produção do «Paška sol» reside no facto de a água do mar saturada, antes de ser submetida à cristalização, repousar algum tempo em tanques de acumulação. Em consequência, a água do mar saturada não contém quaisquer impurezas de origem orgânica ou inorgânica formadas por microrganismos marinhos ou transportadas pelo vento e pelas aves, que poderiam depositar-se no fundo do tanque. A consequência deste método de produção específico é que a cristalização controlada do sal está na origem de cristais puros, livres de matérias estranhas de origem orgânica ou inorgânica, que possuem uma estrutura regular de forma cúbica, cor branca e sabor concentrado, salgado e sem amargor.

A qualidade específica do «Paška sol» é igualmente demonstrada pelo facto de a água do mar da baía de Pag, a partir da qual é produzido o sal marinho e a flor de sal, se inserir na categoria de água do mar e ambiente marinho de alta qualidade, uma vez que regista valores muito baixos de metais pesados, tendo sido realizados estudos científicos nessa base. De acordo com uma investigação do Instituto de Oceanografia e Pescas, os valores de metais pesados da água da baía de Pag são significativamente inferiores aos valores médios de metais pesados no mar Mediterrâneo. Por conseguinte, o «Paška sol» também possui níveis consideravelmente mais baixos de metais pesados e níveis de minerais mais elevados do que outros tipos de sal [estudo científico, Instituto de Oceanografia e Pescas, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* («A qualidade da água do mar na baía de Pag»)].

Além disso, a elevada qualidade do produto final deve-se aos fatores humanos, uma vez que a tradição de produção de sal marinho e de flor de sal «Paška sol» tem por base competências e muitos anos de experiência na gestão das salinas e na obtenção da salmoura para o produto final «Paška sol».

Hiperligação para o caderno de especificações publicado

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