Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6455)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Paška sol“

Referenčna številka EU: PDO-HR-02178-AM01 – 3. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Paška sol“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Hrvaška

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba specifikacije proizvoda ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe ali spremembe uporabe tega imena, ne more izničiti povezave z opredeljenim geografskim območjem proizvodnje in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

1. Standardna sprememba točke 2.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na naslov točke.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov „Paška sol – drobna morska sol“

je bil nadomeščen z besedilom

„Paška sol – morska sol“.

Opis: beseda „drobna“ je bila črtana iz naslova.

Utemeljitev: naslov je bil spremenjen v skladu s spremembami, ki se nanašajo na črtanje predpisane zrnavosti soli. Sprememba je bila uvedena, ker so bile odpravljene omejitve glede zrnavosti soli, da bi bila lahko v opisu soli „Paška sol“ zajeta sol, proizvedena tako industrijsko kot na tradicionalni način. Ta prilagoditev terminologije, uporabljene v opisu proizvoda, ne vpliva na kakovost, poreklo ali pristnost proizvoda.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

2. Standardna sprememba točke 2.1.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na splošno opredelitev proizvoda.

Besedilo v točki 2.1.1

„Drobna morska sol ‚Paška sol‘ se pridobiva iz morske vode Paškega zaliva otoka Pag. Proizvaja se z izparevanjem zgoščene morske vode v izparilnih bazenih, v katerih s kristalizacijo v zaprtem sistemu nastaja morska sol.“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Morska sol ‚Paška sol‘ se pridobiva iz morske vode Paškega zaliva otoka Pag. Proizvaja se z izparevanjem zgoščene morske vode v izparilnih bazenih, v katerih s kristalizacijo v solnih bazenih ali v zaprtem sistemu nastaja morska sol.“.

Opis: s spremembo je bil vključen dodaten način kristalizacije morske vode, in sicer v slanih bazenih.

Utemeljitev: z vključitvijo klasičnega, tj. tradicionalnega načina proizvodnje se je omogočilo, da je zrnavost soli „Paška sol“ bolj groba, kot je bilo predpisano doslej. S tem se nista spremenili niti kakovost niti pristnost proizvoda, temveč se je razširil nabor načinov pridobivanja soli, kar omogoča večjo prilagodljivost in ohranjanje tradicionalnih metod.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

3. Standardna sprememba točke 2.1.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 3

Sprememba se nanaša na opis končnega proizvoda.

Besedilo in preglednica v točki 2.1.2

„Drobna morska sol ‚Paška sol‘ ima obliko majhnih pravilnih kristalov kockaste strukture, ki so bele barve ter vsebujejo minerale in elemente v sledeh (Priloga 1.1 Analitična poročila). Večina kristalov je velikosti do 1 mm, tako da > 98 % vseh kristalov lahko prehaja skozi sito z velikostjo odprtin 1,3 mm. Ima izdaten slan okus brez grenkobe.

Sestava:

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 98,0
vsebnost vode (%)	< 0,40
magnezij (%)	0,02–0,20
kalcij (%)	0,01–0,10
kalij (%)	> 0,02
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25
svinec (mg/kg)	< 0,20
živo srebro (mg/kg)	< 0,10
Zrnavost	Ostanek na situ s premerom 1,3 mm je < 2 %.“

sta bila nadomeščena z besedilom

„Morska sol ‚Paška sol‘ ima obliko pravilnih kristalov kockaste strukture, ki so bele ter vsebujejo minerale in elemente v sledeh (Priloga 1.1 Analitična poročila). Ima izdaten slan okus brez grenkobe.

Sestava:

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 97,0
vsebnost vode (%)	< 5,0
magnezij (%)	> 0,02
kalcij (%)	> 0,01
kalij (%)	> 0,02
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25
svinec (mg/kg)	< 0,20
živo srebro (mg/kg)	< 0,10“

Opis: s spremembo sta bili črtani beseda „drobna“ pred besedo „morska“ in besede „majhnih“ pred besedo „kristalov“. Poleg tega je bila črtana poved „Večina kristalov je velikosti do 1 mm, tako da > 98 % vseh kristalov lahko prehaja skozi sito z velikostjo odprtin 1,3 mm.“ S to spremembo so bile spremenjene vrednosti naslednjih parametrov v preglednici: „vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)“, „vsebnost vode (%)“, „magnezij (%)“ in „kalcij (%)“, parameter „zrnavost“ pa je bil črtan.

Utemeljitev: sprememba je bila uvedena, da bi se odpravile omejitve glede zrnavosti proizvoda. S tem se omogoča enoten pristop k opredelitvi proizvoda ne glede na uporabljeni način kristalizacije, ki je lahko industrijska (vključuje uporabo kristalizacijskih bazenov) ali tradicionalna (vključuje zbiranje kristalov iz bazena). Spremembe so izključno terminološke in ne vplivajo niti na bistvene lastnosti proizvoda niti na njegovo geografsko in tradicionalno pristnost, temveč omogočajo večjo prožnost in ohranjanje različnih načinov proizvodnje pod isto zaščiteno označbo. Mejne vrednosti navedenih parametrov v preglednici so bile spremenjene, ker so bile vrednosti mineralov magnezija, kalija in kalcija, izmerjene v prejšnjem obdobju, včasih višje od vrednosti, predpisanih v specifikaciji proizvoda. To je pravzaprav zaželeno, saj je bil delež natrijevega klorida zaradi večjega deleža teh mineralov manjši, ne da bi to negativno vplivalo na organoleptične lastnosti soli.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

4. Standardna sprememba točke 2.2.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 4

Sprememba se nanaša na splošno opredelitev proizvoda.

Besedilo v točki 2.2.1

„Solni cvet ‚Paška sol' je proizvod, ki nastane na začetni stopnji proizvodnje drobne morske soli, tj. med zgoščevanjem morske vode."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Solni cvet ‚Paška sol' je proizvod, ki nastane na začetni stopnji proizvodnje morske soli, tj. med zgoščevanjem morske vode.".

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta, da bi se upoštevala odprava omejitev glede zrnavosti soli zaradi uvedbe klasičnega (tj. tradicionalnega) načina proizvodnje.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

5. Standardna sprememba točke 2.2.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na opis končnega proizvoda.

Besedilo preglednice v točki 2.2.2

„Solni cvet ‚Paška sol' ima po sestavi večjo vsebnost mineralov. Ima blago sladkast okus. Tekstura je hrustljava in zelo krhka. Barva je od bele do bledo rumene, kar je posledica višje vsebnosti mineralov. Ima značilen okus, je manj slana kot kuhinjska sol in vsebuje več naravnih mineralov (magnezij, kalcij, kalij, jod). Zrnavost solnega cveta ‚Paška sol' je bolj groba kot pri drobni morski soli ‚Paška sol'; njegovi kristali imajo obliko kosmičev in se zlahka drobijo, ko jih pomanemo med prsti (Priloga 1.2 Analitična poročila).

Sestava:

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 97,0
vsebnost vode (%)	< 2,00
magnezij (%)	> 0,07
kalcij (%)	0,02–0,20
kalij (%)	> 0,05
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25
svinec (mg/kg)	< 0,30
živo srebro (mg/kg)	< 0,10"

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Solni cvet ‚Paška sol' ima po sestavi večjo vsebnost mineralov. Ima blago sladkast okus. Tekstura je hrustljava in zelo krhka. Barva je od bele do bledo rumene, kar je posledica višje vsebnosti mineralov. Ima značilen okus, je manj slana kot kuhinjska sol in vsebuje več naravnih mineralov (magnezij, kalcij, kalij, jod), kristali solnega cveta pa imajo obliko kosmičev in se zlahka drobijo, ko jih pomanemo med prsti. (Priloga 1.2 Analitična poročila).

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 92,0
vsebnost vode (%)	< 7,00
magnezij (%)	> 0,07
kalcij (%)	> 0,02
kalij (%)	> 0,05
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25
svinec (mg/kg)	< 0,30
živo srebro (mg/kg)	< 0,10“.

Opis: s spremembo je bil črtan del povedi „Zrnavost solnega cveta ‚Paška sol' je bolj groba kot pri drobni morski soli ‚Paška sol'“, preostanek povedi po vejici pa združen s prejšnjo povedjo, na koncu katere je bila pika nadomeščena z vejico. S to spremembo so bile spremenjene vrednosti naslednjih parametrov v preglednici: „vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)“, „vsebnost vode (%)“ in „kalcij (%)“.

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli. Mejne vrednosti navedenih parametrov v preglednici so bile spremenjene, ker so bile vrednosti mineralov magnezija, kalija in kalcija, izmerjene v prejšnjem obdobju, včasih višje od vrednosti, predpisanih v specifikaciji proizvoda. To je pravzaprav zaželeno, saj je bil delež natrijevega klorida zaradi večjega deleža teh mineralov manjši, ne da bi to negativno vplivalo na organoleptične lastnosti soli. Izkazalo se je, da zaradi podnebnih sprememb sušenje solnega cveta na soncu določen del dneva ne zadostuje več za doseganje potrebne vsebnosti vode. Zato se je vsebnost vode povečala, kar ne vpliva na organoleptične lastnosti solnega cveta.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

6. Standardna sprememba točke 4 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 6

Sprememba se nanaša na dokazilo o poreklu.

Besedilo v točki 4:

„V skladu z resolucijo Ministrstva za gospodarstvo o izkoriščanju mineralnih surovin ima dovoljenje za izkoriščanje morske vode iz Paškega zaliva za proizvodnjo drobne morske soli in solnega cveta ‚Paška sol' izključno družba Solana Pag. Morska voda iz Paškega zaliva je edina surovina, ki se uporablja za proizvodnjo soli ‚Paška sol'.“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„V skladu z resolucijo Ministrstva za gospodarstvo o izkoriščanju mineralnih surovin ima dovoljenje za izkoriščanje morske vode iz Paškega zaliva za proizvodnjo morske soli in solnega cveta ‚Paška sol' izključno družba Solana Pag. Morska voda iz Paškega zaliva je edina surovina, ki se uporablja za proizvodnjo soli ‚Paška sol'."

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

7. Standardna sprememba točke 4 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na dokazilo o poreklu.

Besedilo v točki 4

„Zapis ‚Operativni podatki o industrijski kristalizaciji' (Priloga 4c) vsebuje informacije o koncentraciji matične lužine, tlaku in temperaturi v vakuumskih uparjalnikih, količini proizvedene drobne morske soli ‚Paška sol', temperaturi v sušilnici, vsebnosti vlage v soli in drugih parametrih, ki se uporabljajo za preverjanje, ali oprema deluje v skladu z določenimi parametri. Vodi se tudi evidenca o vseh količinah pakirane soli ‚Paška sol' (Priloga 4e)."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Zapis ‚Operativni podatki o industrijski kristalizaciji' (Priloga 4c) vsebuje informacije o koncentraciji matične lužine, tlaku in temperaturi v vakuumskih izparilnikih, količini proizvedene morske soli ‚Paška sol', temperaturi v sušilnici, vsebnosti vlage v soli in drugih parametrih, ki se uporabljajo za preverjanje, ali oprema deluje v skladu z določenimi parametri. Vodi se tudi evidenca o vseh količinah pakirane soli ‚Paška sol' (Priloga 4e).".

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

8. Standardna sprememba točke 5.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na naslov.

Besedilo v točki 5.1

„Način proizvodnje drobne morske soli ‚Paška sol'"

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Način proizvodnje morske soli ‚Paška sol'".

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

9. Standardna sprememba točke 5.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na način proizvodnje morske soli „Paška sol“.

Besedilo v točki 5.1

„V prvem delu proizvodnje soli ‚Paška sol‘ se morska voda iz Paškega zaliva stalno dovaja v sistem plitvih in zaprtih izparilnih bazenov, v paških solinah pa je izpostavljena vplivom sonca in vetra. V drugem delu se zgoščena morska voda dovaja v vakuumski izparilnik, v katerem poteka pod nadzorovanimi pogoji kristalizacija drobne morske soli ‚Paška sol‘ iz zgoščene morske vode (Priloga 4 Diagram poteka proizvodnje soli).“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„V prvem delu proizvodnje soli ‚Paška sol‘ se morska voda iz Paškega zaliva stalno dovaja v sistem plitvih in zaprtih izparilnih bazenov, v paških solinah pa je izpostavljena vplivom sonca in vetra. V drugem delu se zgoščena morska voda dovaja v vakuumski izparilnik, v katerem poteka pod nadzorovanimi pogoji kristalizacija morske soli ‚Paška sol‘ iz zgoščene morske vode (Priloga 4 Diagram poteka proizvodnje soli).“.

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne“ pred besedo „morske“.

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

10. Standardna sprememba točke 5.1.1 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 10

Sprememba se nanaša na proizvodnjo zgoščene morske vode (slanica).

Besedilo v točki 5.1.1

„Visokozgoščena ali zgoščena morska voda (slanica) se kopiči v zbiralnih bazenih, od koder se glede na potrebe proizvodnje dovaja v dovodne rezervoarje vakuumskega izparilnika.“

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Visokozgoščena ali zgoščena morska voda (slanica) se kopiči v zbiralnih bazenih.“

Opis: s spremembo sta bili črtani vejica in del povedi, ki sledi vejici, vejica pa je bila nadomeščena s piko.

Utemeljitev: besedilo je odveč, ker se zgoščena morska voda lahko iz akumulacijskih bazenov dovaja bodisi v kristalizacijske bazene ali v vakuumski izparilnik.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

11. Standardna sprememba točke 5.1.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 11

Sprememba se nanaša na kristalizacijo soli v vakuumskih izparilnikih.

Besedilo v točki 5.1.2

„Proizvodnja drobne morske soli ‚Paška sol' v izparilniku se začne, ko se v izparilnih bazenih pridobi zadostna količina zgoščene morske vode, kar najpogosteje sovpada z začetkom poletja (junij in julij) in traja, dokler ne nastopijo pogoji za prenehanje dela (ko je skladišče polno, ko je vsa zgoščena morska voda porabljena itd.)."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Proizvodnja morske soli ‚Paška sol' v izparilniku se začne, ko se v izparilnih bazenih pridobi zadostna količina zgoščene morske vode, kar najpogosteje sovpada z začetkom poletja (junij in julij) in traja, dokler ne nastopijo pogoji za prenehanje dela (ko je skladišče polno, ko je vsa zgoščena morska voda porabljena itd.).".

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

12. Standardna sprememba točke 5.1.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 12

Sprememba se nanaša na kristalizacijo soli v vakuumskih izparilnikih.

Besedilo v točki 5.1.2

„Končni izdelek, tj. drobna morska sol ‚Paška sol', se nato pridobi s presejanjem."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Končni izdelek, tj. morska sol ‚Paška sol', se nato pridobi s presejanjem."

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

13. Standardna sprememba točke 5.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 13

Sprememba se nanaša na način proizvodnje „Paške soli" – solnega cveta.

Besedilo v točki 5.2

„Solni cvet se nabira na površini približno 1 000 m^2."

je bilo črtano.

Opis: s spremembo je bila črtana zgornja poved.

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s potrebami proizvodnje. Izkušnje so pokazale, da območja proizvodnje solnega cveta ni treba omejiti na določeno število kvadratnih metrov, saj je proizvodnja odvisna od povpraševanja, površin za zadovoljitev teh in večjih potreb pa je dovolj.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

14. Standardna sprememba točke 5.3 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 14

Sprememba se nanaša na kristalizacijo morske soli v bazenih.

Za točko 5.2 je dodana točka 5.3 Kristalizacija morske soli v bazenih

„Morska voda iz Paškega zaliva se stalno dovaja v sistem plitvih in zaprtih izparilnih bazenov. Zaradi sonca in vetra voda postopoma izpareva, in ko je dovolj zgoščena, začne sol v bazenih kristalizirati. Ko nastane zadostna plast kristalov, se sol nabira ročno ali strojno. Pri ročnem nabiranju se pridobi nerafinirana morska sol, ki se posuši na soncu in shranjuje v vrečah, nato pa se ročno pakira. Strojno nabiranje poteka s strojem, sol pa se shranjuje v kupih za nadaljnjo obdelavo. Ko se sol odcedi, se spere z zgoščeno morsko vodo, centrifugira, posuši, preseje in zapakira. Zaradi narave postopka so zrna kristalov sprva bolj groba, zato se po potrebi zmeljejo, da se doseže želena velikost."

Opis: s spremembo je bila dodana nova točka 5.3.

Utemeljitev: sprememba je bila v skladu s spremembami, ki se nanašajo na uvedbo novega postopka proizvodnje morske soli. Točka 5.3 je bila dodana, da bi se opisal klasičen ali tradicionalen način proizvodnje morske soli, ki vključuje zbiranje soli iz bazenov. Tehnologija za proizvodnjo morske soli po klasični ali tradicionalni metodi se je izkazala za energetsko učinkovitejšo, hkrati pa omogoča enako ali celo boljšo kakovost soli. Omogoča boljšo in učinkovitejšo proizvodnjo z bistveno manjšim ogljičnim odtisom CO_2 (v primeru paških solin to pomeni v povprečju 1 000 t CO_2 manj na leto).

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

15. Standardna sprememba točke 6.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 15

Sprememba se nanaša na podrobnosti o kakovosti proizvoda.

Besedilo v točki 6.2

„Drobna morska sol ‚Paška sol' se razlikuje tudi po fizikalnih značilnostih (zrnavost in oblika kristalov), kemijskih značilnostih (nižja koncentracija težkih kovin) ter organoleptičnih značilnostih (barva in okus brez grenkobe)."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Morska sol ‚Paška sol' se razlikuje tudi po fizikalnih značilnostih (oblika kristalov), kemijskih značilnostih (nižja koncentracija težkih kovin) ter organoleptičnih značilnostih (barva in okus brez grenkobe)."

Opis: s spremembo sta bili črtani beseda „drobne" pred besedo „morske" in beseda „zrnavost" pred veznikom „in".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

16. Standardna sprememba točke 6.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 16

Sprememba se nanaša na podrobnosti o kakovosti proizvoda.

Besedilo v točki 6.2

„Morsko sol, pridobljeno na tradicionalni način (kristalizacija v bazenih), je treba zmleti, zaradi česar ima neenakomerna zrna in lahko vsebuje nečistoče. Tovrstna sol je rumenkaste barve."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Morska sol, pridobljena na tradicionalni način (s kristalizacijo v bazenih), ima neenakomerna zrna in lahko vsebuje tuje primesi naravnega izvora.".

Opis: s spremembo je bil črtan del povedi „je treba zmleti, zaradi česar" pred besedo „neenakomerna", pred besedo „neenakomerna" pa je bila dodana beseda „ima". Poved „Tovrstna sol je rumenkaste barve" je bila črtana.

Utemeljitev: sprememba je v skladu s spremembami, ki se nanašajo na odpravo omejitev glede zrnavosti soli. S tem se nista spremenili niti kakovost niti pristnost proizvoda, temveč se je povečal nabor načinov pridobivanja soli, kar omogoča večjo prilagodljivost in ohranjanje tradicionalnih metod. Ker se sol, pridobljena z industrijsko kristalizacijo, in sol, zbrana v bazenih, nanašata na isti izvorni proizvod, so bile spremembe te točke uvedene predvsem zaradi uskladitve terminologije in odprave omejitev, ki so bile prej povezane izključno z eno stopnjo zrnavosti in velikostjo kristala. Izkušnje so pokazale, da je morska sol, nabrana v paških solinah po tradicionalni metodi, bolj bele kot rumenkaste barve.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

17. Standardna sprememba točke 6.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 17

Sprememba se nanaša na podrobnosti o kakovosti proizvoda.

Besedilo v točki 6.2

„Drobna morska sol ‚Paška sol' kristalizira pod nadzorovanimi pogoji v vakuumskih izparilnikih in se ne melje; njene posebne lastnosti so posledica načina proizvodnje in ugodnih naravnih razmer, ki vplivajo na območje, na katerem se proizvaja."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Morska sol ‚Paška sol' kristalizira pod nadzorovanimi pogoji v vakuumskih izparilnikih in se ne melje; njene posebne lastnosti so posledica načina proizvodnje in ugodnih naravnih razmer, ki vplivajo na območje, na katerem se proizvaja."

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

18. Standardna sprememba točke 6.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 18

Sprememba se nanaša na podrobnosti o kakovosti proizvoda.

Besedilo v točki 6.2

„Posebnost drobne morske soli ‚Paška sol' je prav posledica načina proizvodnje, ki omogoča, da sol ohrani vse minerale in elemente v sledeh, ki so prisotni v visokokakovostni morski vodi, ter doseže obliko pravilnih kristalov kockaste strukture in zrnavosti 1,3 mm, ne da bi jo bilo treba pri proizvodnji mleti. Je bele barve ter izdatnega, slanega okusa brez grenkobe."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Posebnost morske soli ‚Paška sol' je prav posledica načina proizvodnje, ki omogoča, da sol ohrani vse minerale in elemente v sledeh, ki so prisotni v visokokakovostni morski vodi, ter doseže obliko pravilnih kristalov kockaste strukture. Je bele barve ter izdatnega, slanega okusa brez grenkobe."

Opis: s spremembo sta bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske" in del povedi „in zrnavosti 1,3 mm, ne da bi jo bilo treba pri proizvodnji mleti".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli. Namen te spremembe je odpraviti dosedanjo omejitev, ki se je nanašala izključno na drobnozrnati proizvod, in omogočiti, da zaščitena označba proizvoda za sol „Paška sol" zajema tudi na tradicionalen način nabrano morsko sol s kristali bolj grobe zrnavosti, kot je bilo predpisano doslej. Ta sprememba je terminološka in ne vpliva na osnovne značilnosti proizvoda, temveč omogoča širše priznavanje različnih načinov pridobivanja proizvoda v skladu s tradicijo in geografskim poreklom.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

19. Standardna sprememba točke 6.2 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 19

Sprememba se nanaša na podrobnosti o kakovosti proizvoda.

Besedilo v točki 6.2

„Solni cvet ‚Paška sol' je krhek v primerjavi z drobno morsko soljo ‚Paška sol', zlahka se drobi, ko se pomane med prsti, in sestoji iz bolj grobih zrn. Ima višje vsebnosti naravnega joda, kalcija, magnezija in kalija."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Solni cvet ‚Paška sol' je krhek v primerjavi z morsko soljo ‚Paška sol', zlahka se drobi, ko se pomane med prsti. Ima višje vsebnosti naravnega joda, kalcija, magnezija in kalija."

Opis: s spremembo sta bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske" in del povedi „in sestoji iz bolj grobih zrn".

Utemeljitev: sprememba je v skladu s spremembami, ki se nanašajo na odpravo omejitev glede zrnavosti soli. Zaradi spremembe primerjava na podlagi tega parametra ni več potrebna.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

20. Standardna sprememba točke 6.3 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 20

Sprememba se nanaša na vzročno povezavo med geografskim območjem in proizvodom.

Besedilo v točki 6.3

„Posebnost načina proizvodnje drobne morske soli ‚Paška sol' je v tem, da zgoščena morska voda pred nadzorovanim postopkom kristalizacije v vakuumskih izparilnikih odleži nekaj časa v zbiralnih bazenih."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Posebnost načina proizvodnje morske soli ‚Paška sol' je v tem, da zgoščena morska voda odleži nekaj časa v zbiralnih bazenih."

Opis: s spremembo sta bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske" in del povedi „pred nadzorovanim postopkom kristalizacije v vakuumskih izparilnikih".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli. S tem se omogoča enoten pristop k opredelitvi proizvoda ne glede na uporabljeni način kristalizacije, ki je lahko industrijska (vključuje uporabo kristalizacijskih bazenov) ali tradicionalna (vključuje zbiranje kristalov iz bazena). Spremembe so izključno terminološke in ne vplivajo na bistvene lastnosti izdelka.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

21. Standardna sprememba točke 6.3 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 21

Sprememba se nanaša na vzročno povezavo med geografskim območjem in proizvodom.

Besedilo v točki 6.3

„Posledica tega načina proizvodnje je, da se z nadzorovano kristalizacijo soli pridobivajo čisti kristali soli brez tujih primesi organskega ali anorganskega izvora. Ti imajo pravilno kockasto strukturo (kristali se ne lomijo) in so izdatnega, slanega okusa brez grenkobe. Omeniti je treba, da je sol kristalne oblike izključno zaradi kristalizacije soli iz zgoščene morske vode, kar pomeni, da ‚Paška sol' ni mleta ali rafinirana sol."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Posledica tega načina proizvodnje je, da se z nadzorovano kristalizacijo soli pridobivajo čisti kristali soli brez tujih primesi organskega ali anorganskega izvora. Ti imajo pravilno kockasto strukturo in so izdatnega, slanega okusa brez grenkobe. Omeniti je treba, da je sol kristalne oblike izključno zaradi kristalizacije soli iz zgoščene morske vode, kar pomeni, da ‚Paška sol' ni rafinirana sol."

Opis: s spremembo sta bili črtani besedi „mleta ali".

Utemeljitev: sprememba je v skladu s spremembami, ki se nanašajo na odpravo omejitev glede zrnavosti soli, saj so za mletje primerna bolj groba zrna, da se doseže drobnejša zrnavost. To ne vpliva niti na bistvene lastnosti proizvoda niti na njegovo geografsko ali tradicionalno pristnost, temveč omogoča večjo prožnost in ohranitev različnih načinov proizvodnje pod isto zaščiteno označbo.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

22. Standardna sprememba točke 6.3 specifikacije proizvoda

Opis

Sprememba št. 22

Sprememba se nanaša na vzročno povezavo med geografskim območjem in proizvodom.

Besedilo v točki 6.3

„Morska voda Paškega zaliva, iz katere se proizvajata drobna morska sol in solni cvet, ter njeno morsko okolje sta zelo kakovostna zaradi nizkih vrednosti težkih kovin, ki so znatno nižje od povprečnih vrednosti v Sredozemskem morju in bistveno nižje od povprečnih koncentracij, ki se uporabljajo za določanje standardov kakovosti za morsko okolje (Priloga 2.1 znanstvena študija, Inštitut za oceanografijo in ribištvo, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kakovost morske vode v Paškem zalivu)). Posledično ima sol ‚Paška sol' tudi znatno nižjo vsebnost težkih kovin in višjo vsebnost mineralov kot druge vrste soli."

je bilo nadomeščeno z besedilom

„Morska voda Paškega zaliva, iz katere se proizvajata morska sol in solni cvet, ter njeno morsko okolje sta zelo kakovostna zaradi nizkih vrednosti težkih kovin, ki so znatno nižje od povprečnih vrednosti v Sredozemskem morju in bistveno nižje od povprečnih koncentracij, ki se uporabljajo za določanje standardov kakovosti za morsko okolje (Priloga 2.1 znanstvena študija, Inštitut za oceanografijo in ribištvo, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kakovost morske vode v Paškem zalivu)). Posledično ima sol ‚Paška sol' tudi znatno nižjo vsebnost težkih kovin in višjo vsebnost mineralov kot druge vrste soli."

Opis: s spremembo je bila črtana beseda „drobne" pred besedo „morske".

Utemeljitev: sprememba je bila sprejeta v skladu s spremembo, ki se nanaša na odpravo omejitev glede zrnavosti soli.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Paška sol"

Referenčna številka EU: PDO-HR-02178-AM01 – 3. september 2025

1. **Ime**

„Paška sol"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Hrvaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

2501 – navadna sol, vključno z jedilno soljo in denaturirano soljo, in čisti natrijev klorid, v vodni raztopini ali neraztopljena, ali z dodatkom ali brez dodatka snovi proti skepljanju ali za sipkost; morska voda

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Paška sol“ je morska sol, proizvedena iz morske vode Paškega zaliva s stalnim dovajanjem vode v sistem izparilnih bazenov vse do kristalizicije v solinah na otoku Pag. Ima obliko pravilnih kristalov kockaste strukture, ki so bele barve in vsebujejo minerale in elemente v sledeh. Ima izdaten slan okus brez grenkobe.

Sestava:

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 97,0
vsebnost vode (%)	< 0,40
magnezij (%)	> 0,02
kalcij (%)	> 0,01
kalij (%)	> 0,02
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25
svinec (mg/kg)	< 0,2
živo srebro (mg/kg)	< 0,1

Solni cvet „Paška sol“ je proizvod, ki nastane na začetni stopnji proizvodnje morske soli, tj. med zgoščevanjem morske vode. Ima blago sladkast okus. Tekstura je hrustljava in zelo krhka. Barva je od bele do bledo rumene, kar je posledica višje vsebnosti mineralov. Ima značilen okus, je manj slana kot kuhinjska sol in vsebuje več naravnih mineralov (magnezij, kalcij, kalij, jod), kristali solnega cveta pa imajo obliko kosmičev in se zlahka drobijo, ko jih pomanemo med prsti.

Sestava:

vsebnost natrijevega klorida v skupni suhi snovi (%)	> 96,0
vsebnost vode (%)	< 3,00
magnezij (%)	> 0,07
kalcij (%)	> 0,02
kalij (%)	> 0,05
arzen (mg/kg)	< 0,25
kadmij (mg/kg)	< 0,25

svinec (mg/kg)	< 0,3
živo srebro (mg/kg)	< 0,1

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi postopki pri proizvodnji soli „Paška sol“, od uporabe bazenov solin do predelave soli (proizvodnja zgoščene morske vode, kristalizacija, sušenje in presejanje), morajo potekati znotraj opredeljenega geografskega območja.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

„Paška sol“ se proizvaja v paških solinah v Paškem zalivu, ki je z vseh strani obdan s kopnim otoka Pag. Paški zaliv je povezan z morjem Velebitskega kanala preko Paških vrat. Paške soline so oddaljene 3 km od mesta Pag in upravno pripadajo Zadrski županiji.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Posebne značilnosti soli „Paška sol“ izhajajo iz podnebnih razmer na opredeljenem geografskem območju in izolirane lege paških solin, ki ležijo daleč stran od težke industrije ali kmetijske dejavnosti.

Celotno območje otoka Pag je posebno, predvsem zato, ker gre za otok, soline pa ležijo v izjemnem delu Paškega zaliva, ki je z vseh strani obdan z otočno kopnino. Poleg tega je odvoz proizvedene soli precej preprost, ker je Pag z mostom povezan s kopnim.

Na opredeljenem geografskem območju prevladuje blago sredozemsko podnebje z malo padavinami in več kot 2 500 sončnimi urami na leto. Blago sredozemsko podnebje prinaša suha in vroča poletja ter blage in vlažne zime.

Idealna zemljepisna lega otoka Pag in njegovih solin v bližini gorovja Velebit omogoča stalno in hitro izmenjavo zraka zaradi naravnih tokov maestrala (severozahodnika, ki piha podnevi) in burina (severovzhodnika, ki piha zgodaj zvečer in ponoči). Maestral je svež veter, ki ga spremljajo stabilne vremenske razmere, ki blažijo neznosno poletno vročino, medtem ko je burin počasen nočni veter, ki piha s kopnega na morje.

Celotno obsežno območje, na katerem ležijo paške soline, in veliki plitvi rokav Paškega zaliva, ki jih obdaja, sta prekrita z neprepustno ilovico, ki je posebej ugodna za proizvodnjo soli „Paška sol“.

Posebnost soli „Paška sol“ izhaja tudi iz človeških dejavnikov. Posebne tehnike in znanje vodarjev (kot jim pravijo paški domačini) pri vzdrževanju solnih bazenov in pridobivanja slanice se prenašajo iz roda v rod. Po zaslugi dolgoletnih izkušenj vodarji vedo, kako določiti najboljši trenutek za nabiranje solnega cveta, ne da bi porušili ravnotežje na površini zgoščene morske vode oziroma slanice, in preprečiti nastajanje valov, ki lomijo kristalizirano skorjo na površini bazena oziroma kristale solnega cveta. Tako se prepreči, da solni cvet pade na dno in propade.

Posebnosti proizvoda

Morska sol „Paška sol“ kristalizira v bazenih ali pod nadzorovanimi pogoji v vakuumskih izparilnikih; njene posebne lastnosti so izključno posledica načina proizvodnje, ki omogoča, da ohrani vse minerale in elemente v sledeh, ki so prisotni v visokokakovostni morski vodi. Morska sol „Paška sol“ je popolnoma bela, s kristali pravilne kockaste strukture. Lahko vsebuje kristale različnih zrnavosti in nečistoče naravnega izvora. Je bele barve.

Solni cvet „Paška sol“ sestavljajo zelo majhni kristali, ki so naravno bele do bledo rumene barve in nastajajo z naravno kristalizacijo na morski površini v solnih bazenih, kadar so idealne razmere (zelo sončno in toplo vreme brez vetra in padavin). Samo tanka zgornja plast luskinastih kristalov se nabira oziroma posnema (izključno ročno), pri čemer se uporablja tradicionalno orodje – mreža, narejena iz lesenega ročaja, na katerem je okvir lopatice, obložen z mrežo iz nerjavne kovine z zelo drobnimi luknjicami. Vsega skupaj se solni cvet nabira samo nekaj ur, in sicer zgodaj zjutraj ali pozno zvečer, nato pa se suši na soncu. Solni cvet „Paška sol“ je v primerjavi z morsko soljo „Paška sol“ zelo krhek; zlahka se drobi, ko se pomane med prsti. Ima višje vsebnosti naravnega joda, kalcija, magnezija in kalija.

V primerjavi z drugimi preiskanimi morskimi solmi je vsebnost težkih kovin v soli „Paška sol“ stokrat nižja od dovoljene, medtem ko je vsebnost mineralov višja kot pri drugih soleh, proizvedenih v vakuumskih izparilnikih (znanstvena raziskava, Institut Ruđer Bošković, Zavod za raziskovanje mora in okolja, 2011, „Kvaliteta mora u Paškom zaljevu“ (Kakovost morja v Paškem zalivu)).

Prve pisne sledi o proizvodnji soli „Paška sol“ sežejo daleč nazaj v preteklost. Avtorja Koludrović in Franić navajata, da je bila „Paška sol“ omenjena že v 9. stoletju: „S soljo, ki je nujno potrebna za prehrano ljudi in živali, so začeli zgodaj trgovati, zato se ‚Paška sol‘ pojavlja že v podatkih najstarejših notarskih listin o kupovanju in prodaji.“ (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* (Sol in morske soline), 1954, Zagreb). Usmiani, avtor knjige *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* (Paške soline – proizvodnja in trgovanje od leta 1797 do leta 1813), je zapisal: „V Benetkah se je že od nekdaj uporabljala ‚Paška sol‘, ker je bila bela in čista, ter so ji pripisovali velik pomen v celotnem trgovinskem in finančnem potencialu regije, zlasti samega Paga“ (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* (Paške soline – proizvodnja in trgovanje od leta 1797 do leta 1813), 1984). Ime „Paška sol“ se je vedno uporabljalo, kar dokazujejo razne zgodovinske listine, in se še vedno uporablja v trgovskem in vsakdanjem jeziku (npr. na računu paških solin).

Vzročna povezava med proizvodom in geografskim območjem

Značilnosti, ki ustvarjajo mikropodnebje geografskega območja otoka Pag, ugodna lega solin, posebni način pridobivanja morske soli in solnega cveta soli ter večstoletna tradicija proizvodnje soli vplivajo na kakovost končnega proizvoda „Paška sol“.

Soline oziroma bazeni ležijo v naravnem plitkem morskem rokavu na otoku Pag, v katerem so morski tokovi šibki. Dno rokava je prekrito z nepropustno ilovico, kar v povezavi s stalnima vetrovoma (maestralom in burinom), ki pihajo v spomladanskih in poletnih mesecih, ustvarja ugodne razmere za hitro izparevanje morske vode in koncentriranje soli.

Morska voda Paškega zaliva je izjemno čista in prefiltrirana, saj je njegovo dno bogato s školjkami, ki so naravni čistilci morja. Zato ima morska voda zelo nizke vrednosti težkih kovin, ki so precej pod povprečjem Sredozemskega morja in precej nižje od koncentracij kakovostnega standarda za vodno okolje (znanstvena raziskava, Institut Ruđer Bošković, 2011, *„Kvaliteta mora u Paškom zaljevu“*).

Posebnost načina proizvodnje soli „Paška sol“ je v tem, da zgoščena morska voda pred postopkom kristalizacije odleži nekaj časa v zbiralnih bazenih. Tako zgoščena morska voda ne vsebuje nobenih nečistoč organskega in anorganskega izvora, ki jih ustvarjajo morski mikroorganizmi ali prenašajo veter in ptice, ker se te posedajo na dno bazenov. Posledica tega posebnega načina proizvodnje je, da se z nadzorovano kristalizacijo soli pridobijo čisti kristali brez tujih primesi organskega ali anorganskega izvora. Ti imajo pravilno kockasto strukturo, so bele barve in izdatnega, slanega okusa brez grenkobe.

Posebno kakovost soli „Paška sol“ dokazuje tudi dejstvo, da morska voda Paškega zaliva, iz katere se proizvajata morska sol in solni cvet, spada v kategorijo visokokakovostne morske vode in morskega okolja, saj ima zelo nizke vrednosti težkih kovin, na tej podlagi pa so bile izvedene znanstvene študije. Inštitut za oceanografijo in ribištvo je namreč odkril, da so vrednosti težkih kovin v morski vodi Paškega zaliva znatno nižje od povprečnih vrednosti težkih kovin v Sredozemskem morju. Posledično ima „Paška sol“ tudi znatno nižjo vsebnost težkih kovin in višjo vsebnost mineralov kot druge soli (znanstvena raziskava, Inštitut za oceanografijo in ribištvo, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Kakovost morske vode v Paškem zalivu)).

Poleg tega tudi človeški dejavniki zagotavljajo visoko kakovost končnega proizvoda, ker tradicija proizvodnje morske soli in solnega cveta „Paška sol“ temelji na znanju in spretnostih ter dolgoletnih izkušnjah pri vzdrževanju solnih polj in pridobivanja slanice za končni proizvod „Paška sol“.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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