C/2025/6455

4.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6455)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Paška sol”

EU-referensnummer: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Produktens namn**

”Paška sol”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Kroatien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, skogsbruk och fiske

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen av produktspecifikationen innefattar inte en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet. Ändringen riskerar inte att upphäva sambandet med det avgränsade geografiska produktionsområdet och innebär inte heller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

1. Standardändring av punkt 2.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 1

Ändringen gäller punktens rubrik.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubriken ”Paška sol – fint havssalt”

har ersatts med följande:

”Paška sol – havssalt”.

Beskrivning: Ordet ”fint” har strukits från rubriken.

Motivering: Rubriken har ändrats i linje med ändringar som rör avlägsnandet av den föreskrivna granuleringen för saltet. Denna ändring har gjorts, eftersom begränsningarna av saltets granulering har tagits bort för att möjliggöra att beskrivningen av Paška sol omfattar salt som framställs med både industriella och traditionella metoder. Denna justering av terminologin i produktbeskrivningen påverkar inte produktens kvalitet, ursprung eller äkthet.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

2. Standardändring av punkt 2.1.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 2

Ändringen gäller den allmänna definitionen av produkten.

Texten i punkt 2.1.1:

”Det fina havssaltet ’Paška sol’ utvinns ur havsvattnet i Pagbukten på ön Pag. Det framställs genom avdunstning av koncentrerat havsvatten i avdunstningsbassänger, där kristallisering i ett slutet system ger havssalt.”

har ersatts med följande:

”Havssaltet ’Paška sol’ utvinns ur havsvattnet i Pagbukten på ön Pag. Det framställs genom avdunstning av koncentrerat havsvatten i avdunstningsbassänger, där kristallisering i saliner eller i ett slutet system ger havssalt.”

Beskrivning: Genom ändringen införs ytterligare en metod för kristallisering av havsvatten, nämligen i saliner.

Motivering: Införandet av den klassiska, det vill säga traditionella, produktionsmetoden medger en grövre granulering för ”Paška sol” än den som hittills varit föreskriven. Detta påverkar varken produktens inneboende kvalitet eller dess äkthet, utan utvidgar snarare de sätt på vilka den kan utvinnas, vilket gör det möjligt att öka flexibiliteten och bevara traditionella metoder.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

3. Standardändring av punkt 2.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 3

Ändringen gäller beskrivningen av den färdiga produkten.

Texten och tabellen i punkt 2.1.2:

”Det fina havssaltet ’Paška sol’ består av små, regelbundna, kubformade kristaller som är vita till färgen och innehåller mineraler och spårämnen (bilaga 1.1, Analytiska rapporter). De flesta av kristallerna är upp till 1 mm stora, så att > 98 % av alla kristaller kan passera genom en sikt med en maskstorlek på 1,3 mm. Saltet har en koncentrerad salt smak som inte är bitter.

Sammansättning:

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 98,0
Vattenhalt (%)	< 0,40
Magnesium (%)	0,02–0,20
Kalcium (%)	0,01–0,10
Kalium (%)	> 0,02
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,20
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,10
Granulering	Resterna efter siktning i en sikt med en maskstorlek på 1,3 mm motsvarar < 2 %.”

har ersatts med följande:

”Havssaltet ’Paška sol’ består av regelbundna, kubformade kristaller som är vita till färgen och innehåller mineraler och spårämnen (bilaga 1.1, Analytiska rapporter). Saltet har en koncentrerad salt smak som inte är bitter.

Sammansättning:

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 97,0
Vattenhalt (%)	< 5,0
Magnesium (%)	> 0,02
Kalcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,20
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,10”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt” och ordet ”små” framför ordet ”kristaller”. Genom ändringen stryks även meningen ”De flesta av kristallerna är upp till 1 mm stora, så att > 98 % av alla kristaller kan passera genom en sikt med en maskstorlek på 1,3 mm.”. Vidare innebär ändringen att värdena för följande parametrar i tabellen har justerats: ”Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)”, ”Vattenhalt (%)”, ”Magnesium (%)” och ”Kalcium (%)”. Parametern ”Granulering” har strukits.

Motivering: Denna ändring har gjorts för att ta bort begränsningarna för produktens granulering. Detta gör det möjligt att använda en enhetlig metod för att definiera produkten, oavsett vilken kristalliseringsmetod som används – industriell (med användning av en kristallisationssalin) eller traditionell (genom insamling av kristaller från en bassäng). Ändringarna är uteslutande terminologiska och påverkar varken produktens inneboende egenskaper eller dess geografiska och traditionella äkthet. De gör det snarare möjligt att öka flexibiliteten och bevara olika produktionsmetoder inom ramen för samma skyddade beteckning. Ändringarna av gränsvärdena för ovannämnda parametrar i tabellen motiveras av att de uppmätta värdena för mineralerna magnesium, kalium och kalcium under den föregående perioden ibland översteg de värden som föreskrivs i specifikationen. Detta är i själva verket önskvärt, eftersom en högre andel av dessa mineraler har lett till en lägre andel natriumklorid utan att de organoleptiska egenskaperna hos saltet har påverkats negativt.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

4. Standardändring av punkt 2.2.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 4

Ändringen gäller den allmänna definitionen av produkten.

Texten i punkt 2.2.1:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ är en produkt som utvinns i det inledande skedet av framställningen av fint havssalt, dvs. under framställningen av koncentrerat havsvatten.”

har ersatts med följande:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ är en produkt som utvinns i det inledande skedet av framställningen av havssalt, dvs. under framställningen av koncentrerat havsvatten.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts för att ta hänsyn till borttagandet av begränsningarna för saltets granulering, till följd av införandet av den klassiska (dvs. traditionella) produktionsmetoden.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

5. Standardändring av punkt 2.2.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 5

Ändringen gäller beskrivningen av den färdiga produkten.

Texten och tabellen i punkt 2.2.2:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ har en högre andel mineraler i sin sammansättning. Det har en aningen sötaktig smak. Dess konsistens är krispig och mycket spröd. Saltet är vitt till blekgult till färgen på grund av dess höga halt av mineraler. Det har en säregen smak, är mindre salt än matlagningssalt och innehåller mer naturliga mineraler (magnesium, kalcium, kalium, jod). Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ har en grövre granulering än det fina havssaltet ’Paška sol’. Kristallerna har formen av snäckskal och är lätta att smula sönder med fingertopparna (bilaga 1.2 Analytiska rapporter).

Sammansättning:

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 97,0
Vattenhalt (%)	< 2,00
Magnesium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	0,02–0,20
Kalium (%)	> 0,05
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,30
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,10”

har ersatts med följande:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ har en högre andel mineraler i sin sammansättning. Det har en aningen sötaktig smak. Dess konsistens är krispig och mycket spröd. Saltet är vitt till blekgult till färgen på grund av dess höga halt av mineraler. Det har en säregen smak, är mindre salt än matlagningssalt och innehåller mer naturliga mineraler (magnesium, kalcium, kalium, jod). Kristallerna har formen av flingor och är lätta att smula sönder med fingertopparna. (Bilaga 1.2 Analytiska rapporter).

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 92,0
Vattenhalt (%)	< 7,00
Magnesium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,30
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,10”

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ har en grövre granulering än det fina havssaltet ’Paška sol’” och meningen efter kommat [sic] fogas till föregående mening, där punkten ersätts med ett kommatecken [sic]. Denna ändring innebär justeringar av värdena för följande parametrar i tabellen: ”Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)”, ”Vattenhalt (%)” och ”Kalcium (%)”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits. Ändringarna av gränsvärdena för ovannämnda parametrar i tabellen motiveras av att de uppmätta värdena för mineralerna magnesium, kalium och kalcium under den föregående perioden ibland översteg de värden som föreskrivs i specifikationen. Detta är i själva verket önskvärt, eftersom en högre andel av dessa mineraler har lett till en lägre andel natriumklorid utan att de organoleptiska egenskaperna hos saltet har påverkats negativt. Det har visat sig att på grund av klimatförändringar är torkning av fleur de sel i solen under en viss del av dagen inte längre tillräcklig för att uppnå den föreskrivna vattenhalten. Därför har vattenhalten nu höjts. Detta påverkar dock inte saltets organoleptiska egenskaper.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

6. Standardändring av punkt 4 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 6

Ändringen gäller beviset på ursprung.

Texten i punkt 4:

”I enlighet med resolutionen från Ekonomiministeriet om utvinning av mineralråvaror har Solana Pag ensamrätt att utnyttja havsvattnet i Pagbukten för framställningen av fint havssalt och fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’. Saltvatten från Pagbukten är den enda råvara som används för att framställa ’Paška sol’.”

har ersatts med följande:

”I enlighet med resolutionen från Ekonomiministeriet om utvinning av mineralråvaror har Solana Pag ensamrätt att utnyttja havsvattnet i Pagbukten för framställningen av havssalt och fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’. Saltvatten från Pagbukten är den enda råvara som används för att framställa ’Paška sol’.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

7. Standardändring av punkt 4 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 7

Ändringen gäller beviset på ursprung.

Texten i punkt 4:

”Akten ’Driftsdata för industriell kristallisering’ (bilaga 4c) innehåller uppgifter om koncentrationen av moderluten, trycket och temperaturen i vakuumindunstarna, mängden fint havssalt ’Paška sol’ som framställs, temperaturen i torkaren, saltets fukthalt samt övriga parametrar som används för att kontrollera att utrustningen fungerar i enlighet med de angivna parametrarna. En akt förs också över alla kvantiteter av förpackad ’Paška sol’ (bilaga 4e).”

har ersatts med följande:

”Akten ’Driftsdata för industriell kristallisering’ (bilaga 4c) innehåller uppgifter om koncentrationen av moderluten, trycket och temperaturen i vakuumindunstarna, mängden havssalt ’Paška sol’ som framställs, temperaturen i torkaren, saltets fukthalt samt övriga parametrar som används för att kontrollera att utrustningen fungerar i enlighet med de angivna parametrarna. En akt förs också över alla kvantiteter av förpackad ’Paška sol’ (bilaga 4e).”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

8. Standardändring av punkt 5.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 8

Ändringen gäller rubriken.

Texten i punkt 5.1:

”Framställningsmetod för det fina havssaltet ’Paška sol’”

har ersatts med följande:

”Framställningsmetod för havssaltet ’Paška sol’”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

9. Standardändring av punkt 5.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 9

Ändringen gäller framställningsmetoden för havssaltet ”Paška sol”.

Texten i punkt 5.1:

”Under den första delen av framställningsprocessen för ’Paška sol’ leds havsvatten från Pagbukten in i ett system av grunda och slutna avdunstningsbassänger, där det utsätts för solens och vindens påverkan i salinerna i Pag. Under den andra delen förs mättat havsvatten in i vakuumindunstningsutrustningen, där kristallisering av det fina havssaltet ’Paška sol’ från det koncentrerade havsvattnet sker under kontrollerade förhållanden (bilaga 4, Flödesschema för saltproduktion).”

har ersatts med följande:

”Under den första delen av framställningsprocessen för ’Paška sol’ leds havsvatten från Pagbukten in i ett system av grunda och slutna avdunstningsbassänger, där det utsätts för solens och vindens påverkan i salinerna i Pag. Under den andra delen förs mättat havsvatten in i vakuumindunstningsutrustningen, där kristallisering av havssaltet ’Paška sol’ från det koncentrerade havsvattnet sker under kontrollerade förhållanden (bilaga 4, Flödesschema för saltproduktion).”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

10. Standardändring av punkt 5.1.1 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 10

Ändringen gäller framställning av koncentrerat havsvatten (saltlösning).

Texten i punkt 5.1.1:

”Superkoncentrerat eller koncentrerat havsvatten (saltlösning) samlas upp i uppsamlingsbassänger, varifrån det förs vidare till matarbehållarna för vakuumindunstningsutrustningen i takt med framställningsbehovet.”

har ersatts med följande:

”Superkoncentrerat eller koncentrerat havsvatten (saltlösning) samlas upp i uppsamlingsbassänger.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ett kommatecken och den del av meningen som följer efter kommatecknet och kommatecknet ersätts med en punkt.

Motivering: Texten är överflödig, eftersom mättat havsvatten kan överföras från uppsamlingsbassängerna antingen till kristalliseringsbassänger eller till en vakuumindunstningsanläggning.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

11. Standardändring av punkt 5.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 11

Ändringen gäller kristalliseringen av saltet i vakuumindunstare.

Texten i punkt 5.1.2:

”Framställningen av det fina havssaltet ’Paška sol’ i anläggningen påbörjas när en tillräcklig mängd mättat havsvatten har framställts i avdunstningsbassängerna, vilket oftast sammanfaller med början av sommaren (juni och juli), och pågår tills förutsättningarna för att avsluta arbetet föreligger (lagret är fullt, allt mättat havsvatten har använts upp, etc.).”

har ersatts med följande:

”Framställningen av havssaltet ’Paška sol’ i anläggningen påbörjas när en tillräcklig mängd mättat havsvatten har framställts i avdunstningsbassängerna, vilket oftast sammanfaller med början av sommaren (juni och juli), och pågår tills förutsättningarna för att avsluta arbetet föreligger (lagret är fullt, allt mättat havsvatten har använts upp, etc.).”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

12. Standardändring av punkt 5.1.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 12

Ändringen gäller kristalliseringen av saltet i vakuumindunstare.

Texten i punkt 5.1.2:

”Den färdiga produkten, det fina havssaltet ’Paška sol’, erhålls genom följande siktningsprocess.”

har ersatts med följande:

”Den färdiga produkten, havssaltet ’Paška sol’, erhålls genom följande siktningsprocess.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

13. Standardändring av punkt 5.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 13

Ändringen gäller framställningsmetoden för fleur de sel med beteckningen ”Paška sol”.

Texten i punkt 5.2:

”Fleur de sel skördas från en yta på cirka 1 000 m^2.”

har tagits bort.

Beskrivning: Genom ändringen stryks ovanstående mening.

Motivering: Denna ändring har gjorts i enlighet med framställningsbehoven. Erfarenheten har visat att det inte finns något behov av att begränsa framställningsytan för fleur de sel till ett visst antal kvadratmeter, eftersom framställningen styrs av efterfrågan och ytan är tillräcklig för att tillgodose dessa behov och mer därtill.

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

14. Standardändring av punkt 5.3 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 14

Ändringen gäller kristalliseringen av havssalt i bassänger.

Punkt 5.3 ska läggas till efter punkt 5.2 Kristallisering av havssalt i bassänger

”Havsvatten från Pag Bay leds in i ett system med grunda och slutna avdunstningsbassänger. Solens och vindens påverkan leder till en gradvis avdunstning av vattnet och när den föreskrivna mättnadsgraden uppnås börjar saltet kristalliseras i bassängerna. När ett tillräckligt lager kristaller har bildats skördas saltet för hand eller med maskin. Manuell skörd ger oraffinerat havssalt som torkas i solen och förvaras i säckar, från vilka det sedan paketeras för hand. Maskinskörd utförs med hjälp av maskin, och saltet förvaras i högar för vidare bearbetning. Efter att saltet har tappats, tvättas det i en ström av mättat havsvatten, centrifugeras, torkas, siktas och förpackas. På grund av hur processen fungerar har kristallerna initialt en grövre granulering, och vid behov mals de ned för att uppnå önskad storlek.”

Beskrivning: Genom ändringen läggs en ny punkt 5.3 till.

Motivering: Denna ändring har gjorts i linje med de ändringar som rör införandet av ett nytt förfarande för framställningen av havssalt. Punkt 5.3 har lagts till för att beskriva den klassiska eller traditionella metoden för att framställa havssalt, som innebär att saltet samlas in från bassänger. Tekniken för framställning av havssalt med den klassiska eller den traditionella metoden har visat sig vara mer energieffektiv, samtidigt som den uppnår samma eller till och med bättre kvalitet på saltet. Detta möjliggör bättre och effektivare framställning, med ett betydligt mindre koldioxidavtryck (när det gäller salinerna på ön Pag motsvarar detta i genomsnitt 1 000 ton koldioxid mindre per år).

☐ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

15. Standardändring av punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 15

Ändringen gäller uppgifter om produktens kvalitet.

Texten i punkt 6.2:

”Det fina havssaltet ’Paška sol’ utmärker sig även genom sina fysikaliska egenskaper – granuleringen och kristallernas form – sina kemiska egenskaper, såsom den lägre halten tungmetaller, samt sina organoleptiska egenskaper, liksom sin färg och sin bitterfria smak.”

har ersatts med följande:

”Havssaltet ’Paška sol’ utmärker sig även genom sina fysikaliska egenskaper –kristallernas form – sina kemiska egenskaper, såsom den lägre halten tungmetaller, samt sina organoleptiska egenskaper, liksom sin färg och sin bitterfria smak.”

Beskrivning: Genom denna ändring stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt” och ordet ”granuleringen” framför ordet ”och”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

16. Standardändring av punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 16

Ändringen gäller uppgifter om produktens kvalitet.

Texten i punkt 6.2:

”Havssalt som framställs på traditionellt sätt (genom kristallisering i bassänger) måste malas, och det salt som erhålls har ojämn granulering och kan innehålla orenheter. Denna typ av salt är gulaktigt till färgen.”

har ersatts med följande:

”Havssalt som framställs på traditionellt sätt (genom kristallisering i pooler) har ojämn granulering och kan innehålla främmande material av naturligt ursprung.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”måste malas, och det salt som erhålls” framför ordet ”ojämn”, och ordet ”har” läggs till framför ordet ”ojämn”. Meningen ”Denna typ av salt är gulaktigt till färgen.” har strukits.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits. Detta påverkar varken produktens inneboende kvalitet eller dess äkthet, utan utökar snarare de sätt på vilka den kan utvinnas, vilket gör det möjligt att öka flexibiliteten och bevara traditionella metoder. Eftersom salt som framställs genom industriell kristallisering och salt som samlas in från bassänger avser samma ursprungsprodukt har ändringarna i denna punkt framför allt gjorts för att harmonisera terminologin och ta bort begränsningar som tidigare var kopplade enbart till en viss granulering och kristallstorlek. Erfarenheten har visat att det havssalt som samlas in från salinerna på ön Pag med den traditionella metoden är mer vitt än gulaktigt till färgen.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

17. Standardändring av punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 17

Ändringen gäller uppgifter om produktens kvalitet.

Texten i punkt 6.2:

”Fint havssalt med beteckningen ’Paška sol’ kristalliseras under kontrollerade förhållanden i vakuumindunstare och genomgår inte någon malningsprocess. I stället får det sina unika egenskaper genom framställningsmetoden och de gynnsamma naturliga förhållandena, som påverkar det område där det framställs.”

har ersatts med följande:

”Havssalt med beteckningen ’Paška sol’ kristalliseras under kontrollerade förhållanden i vakuumindunstare och genomgår inte någon malningsprocess. I stället får det sina unika egenskaper genom framställningsmetoden och de gynnsamma naturliga förhållandena, som påverkar det område där det framställs.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

18. Standardändring av punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 18

Ändringen gäller uppgifter om produktens kvalitet.

Texten i punkt 6.2:

”Det fina havssaltet ’Paška sol’ får sina unika egenskaper just genom framställningsmetoden, som bidrar till att alla mineraler och spårämnen som finns i det högkvalitativa havsvattnet bevaras och till att kristallerna får den regelbundna, kubformade strukturen och en granulering på 1,3 mm utan att behöva malas under framställningen. Det är vitt till färgen och har en koncentrerad och salt smak som inte är bitter.”

har ersatts med följande:

”Havssaltet ’Paška sol’ får sina unika egenskaper just genom framställningsmetoden, som bidrar till att alla mineraler och spårämnen som finns i det högkvalitativa havsvattnet bevaras och till att kristallerna får den regelbundna, kubformade strukturen. Det är vitt till färgen och har en koncentrerad och salt smak som inte är bitter.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”Det fina” framför ordet ”havssaltet” och även orden ”och en granulering på 1,3 mm utan att behöva malas under framställningen” stryks.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits. Denna ändring syftar till att ta bort den tidigare begränsning som enbart avsåg den finkorniga produkten och gör det möjligt för den skyddade beteckningen ”Paška sol” att även omfatta havssalt som samlas in på traditionellt sätt, med kristaller med grövre granulering än den som hittills varit föreskriven. Denna ändring är terminologisk och påverkar inte produktens grundläggande egenskaper. Den möjliggör snarare ett bredare erkännande av de olika metoderna för att framställa produkten i enlighet med tradition och geografiskt ursprung.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

19. Standardändring av punkt 6.2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 19

Ändringen gäller uppgifter om produktens kvalitet.

Texten i punkt 6.2:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ är mycket sprött jämfört med det fina havssaltet med beteckningen ’Paška sol’. Det är lätt att smula sönder med fingertopparna och har grövre granulering. Det innehåller högre halter av naturligt förekommande jod, kalcium, magnesium och kalium.”

har ersatts med följande:

”Fleur de sel med beteckningen ’Paška sol’ är mycket sprött jämfört med havssaltet med beteckningen ’Paška sol’. Det är lätt att smula sönder med fingertopparna. Det innehåller högre halter av naturligt förekommande jod, kalcium, magnesium och kalium.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”det fina” framför ordet ”havssaltet” och även orden ”och har grövre granulering” stryks.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits Som en följd av ändringen finns det inte längre något behov av att göra en jämförelse utifrån den parametern.

Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

20. Standardändring av punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 20

Ändringen gäller orsakssambandet mellan det geografiska området och produkten.

Texten i punkt 6.3:

”Det unika med metoden för framställning av det fina havssaltet ’Paška sol’ är att det mättade havsvattnet får vila under en viss tid i särskilda uppsamlingsbassänger innan det genomgår en kontrollerad kristalliseringsprocess i vakuumindunstare.”

har ersatts med följande:

”Det unika med metoden för framställning av havssaltet ’Paška sol’ är att det mättade havsvattnet får vila under en viss tid i särskilda uppsamlingsbassänger.”

Beskrivning: Denna ändring innebar en strykning av orden ”det fina” framför ordet ”havssaltet” och även orden ”innan det genomgår en kontrollerad kristalliseringsprocess i vakuumindunstare” stryks.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits. Detta gör det möjligt att använda en enhetlig metod för att definiera produkten, oavsett vilken kristalliseringsmetod som används – industriell (med användning av en kristallisationssalin) eller traditionell (genom insamling av kristaller från en bassäng). Ändringarna är uteslutande terminologiska och påverkar inte produktens inneboende egenskaper.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

21. Standardändring av punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 21

Ändringen gäller orsakssambandet mellan det geografiska området och produkten.

Texten i punkt 6.3:

”Resultatet av denna framställningsmetod är att den kontrollerade kristalliseringen av saltet skapar rena saltkristaller som är fria från främmande material av organiskt eller oorganiskt ursprung. Kristallerna har en regelbunden kubformad struktur (kristallerna går inte sönder) och har en koncentrerad salt smak som inte är bitter. Det är värt att notera att saltets kristallform enbart är resultatet av kristallisering av salt från koncentrerat havsvatten, vilket innebär att ’Paška sol’ inte är malt eller raffinerat salt.”

har ersatts med följande:

”Resultatet av denna framställningsmetod är att den kontrollerade kristalliseringen av saltet skapar rena saltkristaller som är fria från främmande material av organiskt eller oorganiskt ursprung. Kristallerna har en regelbunden kubformad struktur och har en koncentrerad salt smak som inte är bitter. Det är värt att notera att saltets kristallform enbart är resultatet av kristallisering av salt från koncentrerat havsvatten, vilket innebär att ’Paška sol’ inte är raffinerat salt.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks orden ”malt eller”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits, eftersom en grövre granulering kommer att behövas för malningsändamål för att få en finare granulering. Detta påverkar varken produktens inneboende egenskaper eller dess geografiska eller traditionella äkthet. Det gör det snarare möjligt att öka flexibiliteten och bevara olika framställningsmetoder inom ramen för samma skyddade beteckning.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

22. Standardändring av punkt 6.3 i produktspecifikationen

Beskrivning

Ändring 22

Ändringen gäller orsakssambandet mellan det geografiska området och produkten.

Texten i punkt 6.3:

”Havsvattnet i Pagbukten, från vilket det fina havssaltet och fleur de sel framställs, liksom dess marina miljö, håller hög kvalitet tack vare låga halter av tungmetaller – avsevärt under genomsnittet för Medelhavet och mycket lägre än de genomsnittliga koncentrationer som används för att fastställa kvalitetsnormer för den marina miljön (bilaga 2.1 Vetenskaplig studie från havs- och miljöforskningsinstitutet från 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [’Kvaliteten på havsvattnet i Pagbukten’]). Följaktligen har ’Paška sol’ också betydligt lägre halter av tungmetaller och högre halter av mineraler än andra typer av salt.”

har ersatts med följande:

”Havsvattnet i Pagbukten, från vilket havssaltet och fleur de sel framställs, liksom dess marina miljö, håller hög kvalitet tack vare låga halter av tungmetaller – avsevärt under genomsnittet för Medelhavet och mycket lägre än de genomsnittliga koncentrationer som används för att fastställa kvalitetsnormer för den marina miljön (bilaga 2.1 Vetenskaplig studie från havs- och miljöforskningsinstitutet från 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [’Kvaliteten på havsvattnet i Pagbukten’]). Följaktligen har ’Paška sol’ också betydligt lägre halter av tungmetaller och högre halter av mineraler än andra typer av salt.”

Beskrivning: Genom ändringen stryks ordet ”fint” framför ordet ”havssalt”.

Motivering: Denna ändring har gjorts eftersom begränsningarna för saltets granulering har strukits.

☑ Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Paška sol”

EU-referensnummer: PDO-HR-02178-AM01 – 3.9.2025

1. **Namn**

”Paška sol”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Kroatien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

2501 – Salt (inbegripet bordssalt och denaturerat salt) och ren natriumklorid, även i vattenlösning och även med tillsats av klumpförebyggande medel eller flytmedel. Havsvatten

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Paška sol” är havssalt som utvinns ur havsvattnet i Pagbukten. Havsvattnet leds in i ett system av avdunstningsbassänger på ön Pag, där saltet kristalliseras när vattnet avdunstar. Saltet består av regelbundna, kubformade kristaller som är vita till färgen och innehåller mineraler och spårämnen. Saltet har en koncentrerad salt smak som inte är bitter.

Sammansättning:

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 97,0
Vattenhalt (%)	< 0,40
Magnesium (%)	> 0,02
Kalcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Bly (mg/kg)	< 0,2
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,1

Fleur de sel med beteckningen ”Paška sol” är en produkt som utvinns i det inledande skedet av framställningen av havssalt, dvs. under framställningen av koncentrerat havsvatten. Det har en aningen sötaktig smak. Dess konsistens är krispig och mycket spröd. Saltet är vitt till blekgult till färgen på grund av dess höga halt av mineraler. Det har en säregen smak, är mindre salt än matlagningssalt och innehåller mer naturliga mineraler (magnesium, kalcium, kalium, jod). Kristallerna har formen av flingor och är lätta att smula sönder med fingertopparna.

Sammansättning:

Andel natriumklorid i total torrsubstans (%)	> 96,0
Vattenhalt (%)	< 3,00
Magnesium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsenik (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25

Bly (mg/kg)	< 0,3
Kvicksilver (mg/kg)	< 0,1

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

-

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla processer i framställningen av ”Paška sol”, från användningen av salinernas bassänger till bearbetningen av saltet (framställning av koncentrerat havsvatten, kristallisering, torkning och siktning) måste ske inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

-

4.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

-

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

”Paška sol” framställs i salinerna vid Pagbukten, som omges på alla sidor av ön Pags landmassa. Pagbukten har förbindelse med vattnet i Velebitkanalen genom Pagsundet. Salinerna på ön Pag ligger 3 km från staden Pag och inom den administrativa gränsen för kommunen Zadar.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

De specifika egenskaperna hos ”Paška sol” beror på klimatförhållandena i det avgränsade geografiska området och på att salinerna i Pag ligger på en isolerad plats långt från tung industri och jordbruksverksamhet.

Landskapet på ön Pag har en mycket säregen karaktär. Salinerna ligger i ett särskilt karakteristiskt område vid Pagbukten, som omges av öns landmassa på alla sidor. Det är dessutom lätt att transportera det salt som framställs, eftersom ön Pag har förbindelse till fastlandet via en bro.

Det avgränsade geografiska området har ett huvudsakligen milt medelhavsklimat med låg nederbörd och mer än 2 500 soltimmar om året. Det milda medelhavsklimatet ger torra och varma somrar och milda och regniga vintrar.

Det idealiska geografiska läget för ön Pag och dess saliner nära berget Velebit skapar ett kontinuerligt och snabbt utbyte av luftmassor till följd av det naturliga luftflödet genom mistralen (en nordvästlig vind som blåser under dagen) och boran (en nordöstlig vind som blåser på kvällen och under natten). Mistralen är en frisk vind som hör ihop med stabilt väder och mildrar den tryckande sommarvärmen, medan boran är en svag kvällsbris som blåser från land och ut mot havet.

Hela det omgivande området kring Pags saliner och den intilliggande grunda Pagbukten är täckt av en tjock ogenomtränglig lerjord som skapar särskilt gynnsamma förhållanden för framställning av ”Paška sol”.

Den säregna karaktären hos ”Paška sol” beror även på mänskliga faktorer. De särskilda tekniker och den kunskap som behövs för att underhålla salinerna och framställa saltlösningen förs vidare från generation till generation av saltarbetarna (eller *vodari* som de kallas av Pags lokalbefolkning). Tack vare sin långa erfarenhet kan *vodari* avgöra vilken tidpunkt som passar bäst för skörden av fleur de sel, utan att störa balansen på ytan av det mättade havsvattnet eller saltlösningen och utan att skapa vågor som förstör den kristalliserade ”skorpa” på vattenytan som utgörs av saltets kristaller. På detta sätt förhindras att fleur de sel-kristallerna faller ned till bottnen och förstörs.

Specifika uppgifter om produkten

Havssaltet ”Paška sol” kristalliseras i bassänger eller under kontrollerade förhållanden i vakuumindunstare. Produkten får sina unika egenskaper enbart genom framställningsmetoden, vilken bidrar till att alla mineraler och spårämnen som finns i det högkvalitativa havsvattnet bevaras i saltet. Havssalt med beteckningen ”Paška sol” är helt vitt till färgen, och dess kristaller har en regelbunden kubisk form. Det kan innehålla kristaller med olika granulering och orenheter av naturligt ursprung. Det är vitt till färgen.

Fleur de sel med beteckningen ”Paška sol” består av mycket små kristaller som har en naturligt vit eller blekgul färg till följd av den naturliga kristallisering som sker på ytan av havsvattnet i salinerna under idealiska förhållanden (mycket soligt och varmt väder utan vind och utan nederbörd). Endast det översta tunna skiktet av spröda kristaller skördas eller samlas in med ett traditionellt handverktyg – en håv bestående av ett trähandtag som är fäst vid en skovelformad ram täckt med ett rostfritt metallnät med mycket små hål. Fleur de sel skördas endast under några timmar tidigt på morgonen och sent på kvällen, varefter saltet får torka i solen. Fleur de sel med beteckningen ”Paška sol” är mycket sprött jämfört med havssaltet med beteckningen ”Paška sol”. Det är lätt att smula sönder med fingertopparna. Det innehåller högre halter av naturligt förekommande jod, kalcium, magnesium och kalium.

Jämfört med andra typer av havssalt som har undersökts är halten av tungmetaller i ”Paška sol” hundra gånger lägre än vad som är tillåtet, och andelen mineraler är högre än i andra salter som framställs i vakuumindunstare (enligt den vetenskapliga studien ”Kvaliteten på havsvattnet i Pagbukten” från havs- och miljöforskningsinstitutet Ruđer Bošković Institute, 2011).

De första skriftliga uppgifterna om framställning av ”Paška sol” går långt tillbaka i tiden. Författarna Koludrović och Franić uppger att ”Paška sol” omnämns så tidigt som under 800-talet: ”Saltet var en viktig del av kosten för både människor och tamboskap, och redan i de tidigaste skriftliga källorna finns det uppgifter om handel med ’Paška sol’.” (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane*, 1954, Zagreb). Usmiani, författare till boken *Paška solana - proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.*, skrev: ”I Venedig har ’Paška sol’ alltid varit en eftertraktad handelsvara tack vare saltets vita färg och renhet. Saltet har även haft stor betydelse för regionens handel och ekonomiska möjligheter i stort, inte minst på ön Pag” (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* (Salinerna i Pag – framställning och handel från 1797 till 1813), 1984). Namnet ”Paška sol” har använts i alla tider, vilket framgår av en mängd olika historiska dokument. Namnet används fortfarande i kommersiellt och vardagligt språk (*Račun Solane Pag*).

Orsakssamband mellan produkten och det geografiska området

Egenskaperna hos slutprodukten ”Paška sol” påverkas av de naturliga faktorer som skapar det unika mikroklimatet i den geografiska regionen på ön Pag, salinernas gynnsamma läge, den specifika metoden för framställning av havssalt och fleur de sel samt den flera hundra år gamla traditionen av saltframställning.

Salinerna eller bassängerna ligger vid en naturligt grund havsbukt vid ön Pag, där havsströmmarna är svaga. Havsbuktens botten är täckt av ogenomtränglig lerjord som tillsammans med de förhärskande vindarna (mistral och bora) under vår- och sommarmånaderna skapar gynnsamma förhållanden för framställning av salt tack vare den snabba avdunstningen av havsvattnet i bassängerna.

Havsvattnet i Pagbukten är exceptionellt rent och välfiltrerat, eftersom bottnen är rik på skaldjur som renar vattnet på ett naturligt sätt. Havsvattnet har därför mycket låga halter av tungmetaller. Halterna ligger långt under genomsnittet för Medelhavet och mycket lägre än de koncentrationer som används för att fastställa kvalitetsnormer för den marina miljön (enligt en vetenskaplig studie från havs- och miljöforskningsinstitutet Ruđer Bošković Institute, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [”Kvaliteten på havsvattnet i Pagbukten”]).

Det unika med metoden för framställning av ”Paška sol” är att det mättade havsvattnet får vila under en viss tid i särskilda uppsamlingsbassänger innan det genomgår kristallisering. Detta innebär att det mättade havsvattnet inte har några organiska eller oorganiska orenheter som bildats av marina mikroorganismer eller transporterats av fåglar eller vind. Därför avlagras inte sådana orenheter på botten av bassängen. Resultatet av denna unika framställningsmetod är att den kontrollerade kristalliseringen av saltet skapar rena kristaller som är fria från främmande material av organiskt eller oorganiskt ursprung. Kristallerna har en regelbunden kubformad struktur, är vita till färgen och har en koncentrerad salt smak som inte är bitter.

De specifika egenskaperna hos ”Paška sol” beror vidare på att havsvattnet i Pagbukten, som används vid framställningen av havssaltet och fleur de sel, kommer från Pagbukten, där havsvattnet och den marina miljön har en hög kvalitet tack vare de låga halterna av tungmetaller. Detta har bekräftats av vetenskapliga undersökningar. Institutionen för oceanografi och fiske har genom sin forskning kunnat fastställa att halterna av tungmetaller i vattnet i Pagbukten är betydligt lägre än de genomsnittliga halterna av tungmetaller i Medelhavet. Därför har ”Paška sol” betydligt lägre halter av tungmetaller och högre halter av mineraler än andra typer av salt (enligt en vetenskaplig studie av Institutionen för oceanografi och fiske, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [Havsvattnets kvalitet i Pagbukten]).

Dessutom säkerställer de mänskliga aktörerna att slutprodukten får en hög kvalitet, eftersom traditionen att framställa havssalt och fleur de sel med beteckningen ”Paška sol” grundar sig på särskilda färdigheter och många års erfarenhet när det gäller underhåll av salinerna och framställning av saltlösning till slutprodukten ”Paška sol”.

Hänvisning till den elektroniska adressen (url) till den offentliggjorda specifikationen

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