Ref. Ares(2016)5356164 - 15/09/2016

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Paška sol”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV (NAZIVI)

„ Paška sol”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda [vidi Prilog XI.]

Razred 1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Paška sol“ je sitna nemljevena morska sol, dobivena iz morske vode Paškog zaljeva kontinuiranim ulijevanjem u sustav bazena za isparavanje sve do kristalizacije u Solani Pag na otoku Pagu. Oblika je pravilnih malih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima. Većina kristala je veličine do 1 mm, pa tako > 98% svih kristala prolazi kroz sito s veličinom otvora od 1,3 mm. „Paška sol“ ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 98,0
Udio vode (%)	< 0,40
Magnezij (%)	0,02 - 0,20
Kalcij (%)	0,01 - 0,10
Kalij (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,20
Živa (mg/kg)	< 0,10
Granulacija	Ostatak na situ promjera 1,3 mm je < 2%

Solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi (prilikom proizvodnje ugušćene morske vode) kristalizacije „Paške soli“. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do blijedo žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Solni cvijet je sol specifičnog okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod).

Granulacija solnog cvijeta je krupnija u odnosu na granulaciju „Paške soli“, a kristali su u obliku ljuskica i lako se drobe trljanjem pod prstima.

Sastav:

Udio natrijeva klorida na ukupnu suhu tvar (%)	> 97,0
Udio vode (%)	< 2,00
Magnezij (%)	> 0,07
Kalcij (%)	0,02 - 0,20
Kalij (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Kadmij (mg/kg)	< 0,25
Olovo (mg/kg)	< 0,30
Živa (mg/kg)	< 0,10

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

-

3.4. **Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području**

Svi postupci u proizvodnji „Paške soli“, od upotrebe bazena solane, prerade soli (proizvodnja ugušćene morske vode, kristalizacija, sušenje i prosijavanje) moraju se provoditi unutar definiranog zemljopisnog područja.

3.5. **Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

-

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

-

4. **SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA**

„Paška sol“ proizvodi se u Solani Pag u Paškom zaljevu koji je sa svih strana okružen otočnim kopnom otoka Paga. S morem Velebitskog kanala povezan je Paškim vratima. Na sjeverozapadu Paškog zaljeva nalaze se uvala Caska i otočić Veli Školj, te mjesta Pag, Caska i Metajna. Solana Pag udaljena je 3 km južno od grada Paga, te administrativno pripada Zadarskoj županiji.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Područje cijelog otoka Paga je specifično prvenstveno jer se radi o otoku, a iznimno specifičan je i smještaj solane jer se nalazi na izoliranom terenu, udaljenom od teške industrije ili poljoprivredne djelatnosti.

Na ovom području prevladava blaga mediteranska klima s malim brojem kišnih dana i velikim brojem sunčanih sati. Idealan zemljopisni položaj otoka Paga uvjetuje stalnu i brzu izmjenu zraka prirodnim strujanjem vjetrova maestrala (koji puše danju sa sjeverozapada) i burina (koji puše predvečer i noću sa sjeveroistoka) zbog blizine planine Velebit. Dno bazena za isparavanje morske vode iz koje se dobiva „Paška sol“, kao i cijela prostrana površina na kojoj se nalazi solana je nepropusnog ilovastog sastava.

Specifičnost „Paške soli“ također proizlazi i iz ljudskih čimbenika. Na bazenima soli rade žitelji otoka Paga nastanjeni u okruženju Solane Pag. Njihovo znanje o održavanju bazena soli i dobivanju salamure prenosilo se generacijama „s koljena na koljeno“, a lokalno stanovništvo ih naziva „vodari“. Temeljem dugogodišnjeg iskustva i pri povoljnim vremenskim uvjetima (toplo i sunčano vrijeme, bez vjetra i padalina), „vodari“ na površini salamure sa bazena formirani solni cvijet sakupljaju ručno koristeći tradicionalan alat – mrežu koja se sastoji od drške na čijem se kraju nalazi okvir lopatice obložen mrežom vrlo sitnih rupica.

„Paška sol“ je proizvod koji je poseban zbog svojih fizikalnih karakteristika – granulacije i oblika kristala, kemijskih karakteristika - smanjene koncentracije teških metala te organoleptičkih karakteristika – boje i okusa bez gorčine.

Morska sol dobivena na klasičan način (kristalizacijom na bazenima) mora se mljeti, pri čemu je tako dobivena sol nejednolike granulacije, a uz to može sadržavati i razne nečistoće. Boja takve soli je žućkasta. „Paška sol“ kristalizira u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima i ne podvrgava se procesu mljevenja već su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje koji omogućuje da sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi, a sol istovremeno postigne pravilan oblik kristala kubične strukture i granulaciju bez podvrgavanja procesu mljevenja. Upravo je zbog sastava minerala u odnosu na granulaciju soli u obliku pravilnih kockica, „Paška sol“ specifična po izgledu, boji i okusu.

O posebnoj kvaliteti „Paške soli“ govori i činjenica da morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi „Paška sol“ spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima vrlo niske vrijednosti teških metala, a na osnovu toga su provođena i znanstvena istraživanja. Tako je utvrđeno da su vrijednosti teških metala morske vode Paškog zaljeva znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru (Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu).

U usporedbi s ostalim ispitivanim morskim solima „Paška sol“ je potpuno bijela, pravilnog oblika kubične strukture i veličine kristala, koncentriranog slanog okusa bez gorčine pa se deklarira kao sitna morska sol bez prethodnog mljevenja, bez primjesa nečistoća vidljivih golim okom, s udjelom teških metala koji je i stotinjak puta niži od dozvoljenog, a udio minerala je veći nego kod ostalih soli proizvedenih

u vakuum isparivačkoj stanici (Znanstveno istraživanje, Institut Ruđer Bošković, Zavod za istraživanje mora i okoliša, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Prvi pisani tragovi o „Paškoj soli“ sežu daleko u prošlost. Tako autori Koludrović i Franić navode da je već u IX. stoljeću spomenuta “Paška sol”: „Sol, neophodna u prehrani ljudi i stoke, vrlo je rano postala predmet trgovine i prometa pa već najstarije notarske isprave donose podatke o kupovini i prodaji Paške soli.“ (Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane, 1954, Zagreb). Autor knjige „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.“ Usmiani navodi sljedeće: „Venecija je uvijek trošila Pašku sol, jer je bila bijela i čista, a velika se važnost pridaje Paškoj soli u cjelokupnom trgovačkom i financijskom potencijalu pokrajine, posebno samog Paga“ (Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine, 1984). „Paška sol“ je naziv koji se oduvijek koristio, što potvrđuju razni povijesni dokumenti, a i danas se koristi u trgovačkom i svakodnevnom govoru (Račun Solane Pag).

Pogodne pedo-klimatske karakteristike zemljopisnog područja otoka Paga, dobra povezanost Paga sa zaleđem, smještaj solane jer se nalazi na izoliranom terenu, udaljenom od teške industrije ili poljoprivredne djelatnosti, specifični način proizvodnje, utjecali su da je proizvodnja “Paške soli” bila i ostala temelj egzistencije velikog dijela stanovništva otoka Paga.

Tisućljetna tradicija proizvodnje soli temeljena na prenošenom znanju i umijeću lokalnog stanovništva - zaposlenika solane („vodari“) te specifični uvjeti otoka Paga kao što su velika i plitka morska uvala s dnom od guste ilovače, blaga mediteranska klima s malim brojem kišnih dana, noćni ljetni burini i dnevni blagi maestrali te veliki broj sunčanih sati direktno su utjecali na formiranje posebnih značajki kvalitete „Paške soli“.

„Vodari“ posjeduju iskustvo u procjeni idealnog vremena za nadopunjavanje bazena morskom vodom kako bi se pospješilo ugušćivanje morske vode iz koje isparavanjem odnosno kristalizacijom nastaje „Paška sol“. Takvo dugogodišnje iskustvo omogućuje posebno umijeće u procjeni najprikladnijeg trenutka za sakupljanje solnog cvijeta bez da se poremeti ravnoteža na površini salamure, a time se sprječava da solni cvijet padne na dno i bude trajno izgubljen.

Morska voda Paškog zaljeva iz koje kristalizacijom nastaje proizvod „Paška sol“ je vrlo visoke kakvoće. Iznimno je čista i profiltrirana jer je dno Paškog zaljeva bogato školjkama koji su prirodni pročistači mora, pa tako morska voda ima vrlo niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti za Sredozemno more, odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša.

Paška solana je povijesno bila sinonim za proizvodnju koja je radila na podizanju kvalitete soli pronalazeći načine proizvodnje kojima će to postići ali istovremeno i zadržati odlike tradicionalnog načina proizvodnje. Uvođenje suvremene tehnologije u sam završni proces proizvodnje soli dovelo je do poboljšanja kvalitete. Ugušćena

morska voda prije kontroliranog procesa kristalizacije u vakuum isparivačima odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima gdje se istalože organske nečistoće nastale od morskih mikroorganizama, pa je tako ugušćena morska voda lišena nečistoća organskog podrijetla. Posebnost ovog načina proizvodnje je što se ovako kontroliranom kristalizacijom soli proizvodi „Paška sol“ čiji kristali su pravilne kubične strukture (kristal nije lomljen), bijele su boje, čisti i bez prisustva stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla. Važno je napomenuti da je takva struktura kristala soli posljedica isključivo kristalizacije soli iz ugušćene morske vode što znači da „Paška sol“ nije mljevena i nije rafinirana sol.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Paška%20sol/2016-6-7%20-%20Specifikacija%20proizvoda%20Paška%20sol.pdf