C/2025/6455

4.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6455)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Paška sol“

EU-Nr.: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Paška sol“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.

☑ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Kroatien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung der Produktspezifikation umfasst keine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung des Namens. Die Änderung birgt weder die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet verloren geht, noch hat die Änderung weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

1. Standardänderung von Nummer 2.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 1

Diese Änderung betrifft die Überschrift von Nummer 2.1.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Überschrift „Paška sol – feines Meersalz“

erhält folgende Fassung:

„Paška sol – Meersalz“.

Beschreibung: Das Wort „feines“ wird aus der Überschrift gestrichen.

Begründung: Die Überschrift wird entsprechend den Änderungen im Zusammenhang mit der Streichung einer vorgeschriebenen Körnung für das Salz geändert. Diese Änderung wird vorgenommen, da die Beschränkungen für die Körnung des Salzes gestrichen wurden, damit die Beschreibung von „Paška sol“ sowohl industriell als auch traditionell erzeugtes Salz umfassen kann. Diese Änderung der in der Produktbeschreibung verwendeten Terminologie wirkt sich nicht auf die Qualität, den Ursprung oder die Echtheit des Erzeugnisses aus.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

2. Standardänderung von Nummer 2.1.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 2

Diese Änderung betrifft die allgemeine Beschreibung des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 2.1.1

„Das feine Meersalz ‚Paška sol‘ wird aus dem Meerwasser der Pager Bucht auf der Insel Pag gewonnen. Es wird durch die Verdunstung von konzentriertem Meerwasser in Verdunstungsbecken erzeugt, mittels Kristallisation in einem geschlossenen System.“

erhält folgende Fassung:

„Das Meersalz ‚Paška sol‘ wird aus dem Meerwasser der Pager Bucht auf der Insel Pag gewonnen. Es wird durch die Verdunstung von konzentriertem Meerwasser in Verdunstungsbecken gewonnen, mittels Kristallisation in Salzbecken oder in einem geschlossenen System.“

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird ein zusätzliches Verfahren zur Kristallisation von Meerwasser, nämlich in Salzbecken, aufgenommen.

Begründung: Durch die Aufnahme des klassischen, d. h. des traditionellen, Erzeugungsverfahrens kann „Paška sol“ auch eine gröbere Körnung aufweisen als die bisher vorgeschriebene. Dadurch verändert sich weder die inhärente Qualität noch die Echtheit des Erzeugnisses; vielmehr wird das Spektrum der Verfahren zur Gewinnung des Salzes erweitert, wodurch größere Flexibilität und die Erhaltung traditioneller Verfahren ermöglicht werden.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

3. Standardänderung von Nummer 2.1.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 3

Diese Änderung betrifft die Beschreibung des Enderzeugnisses.

Der Text und die Tabelle unter Nummer 2.1.2

„Die Salzkristalle des feinen Meersalzes ‚Paška sol‘ sind klein, regelmäßig, würfelförmig und weiß und enthalten Minerale und Spurenelemente (Anhang 1.1. Analyseberichte). Die meisten Kristalle sind bis zu 1 mm groß, sodass > 98 % aller Kristalle ein Sieb mit einer Maschenweite von 1,3 mm passieren können. Das Salz hat einen konzentrierten, salzigen, bitterfreien Geschmack.

Zusammensetzung:

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 98,0
Wasser (%)	< 0,40
Magnesium (%)	0,02-0,20
Calcium (%)	0,01-0,10
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Blei (mg/kg)	< 0,20
Quecksilber (mg/kg)	< 0,10
Körnung	Der Siebrückstand bei einer Maschenweite von 1,3 mm beträgt < 2 %.“

erhält folgende Fassung:

„Die Salzkristalle des Meersalzes ‚Paška sol‘ sind regelmäßig, würfelförmig und weiß und enthalten Minerale und Spurenelemente (Anhang 1.1. Analyseberichte). Das Salz hat einen konzentrierten, salzigen, bitterfreien Geschmack.

Zusammensetzung:

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 97,0
Wasser (%)	< 5,0
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Blei (mg/kg)	< 0,20
Quecksilber (mg/kg)	< 0,10“

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen“ vor dem Wort „Meersalzes“ und das Wort „klein“ vor dem Wort „regelmäßig“ gestrichen. Außerdem wird folgender Satz gestrichen „Die meisten Kristalle sind bis zu 1 mm groß, sodass > 98 % aller Kristalle ein Sieb mit einer Maschenweite von 1,3 mm passieren können.“ Mit dieser Änderung werden die Werte der folgenden Parameter in der Tabelle geändert: „Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)“, „Wasser (%)“, „Magnesium (%)“ und „Calcium (%)“. Der Parameter „Körnung“ wird gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird vorgenommen, um Beschränkungen für die Körnung des Erzeugnisses aufzuheben. Dies ermöglicht einen einheitlichen Ansatz für die Definition des Erzeugnisses, unabhängig von dem angewandten Kristallisationsverfahren, sei es industriell (unter Verwendung eines Kristallisators) oder traditionell (Sammlung von Kristallen in einem Becken). Die Änderungen sind rein terminologischer Art und wirken sich weder auf die inhärenten Eigenschaften des Erzeugnisses noch auf seine geografische und traditionelle Authentizität aus; vielmehr ermöglichen sie eine größere Flexibilität und die Erhaltung verschiedener Erzeugungsverfahren unter derselben geschützten Bezeichnung. Die Änderungen der Höchstwerte der oben in der Tabelle genannten Parameter sind darauf zurückzuführen, dass die im vorangegangenen Zeitraum gemessenen Werte für die Mineralien Magnesium, Kalium und Calcium mitunter höher waren als die in der Spezifikation vorgeschriebenen Werte; dies ist sogar wünschenswert, da ein höherer Anteil dieser Mineralien zu einem geringeren Natriumchloridgehalt geführt hat, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften des Salzes beeinträchtigt wurden.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

4. Standardänderung von Nummer 2.2.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 4

Diese Änderung betrifft die allgemeine Beschreibung des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 2.2.1

„Die Salzblüte ‚Paška sol' ist ein Erzeugnis der Anfangsphase der Gewinnung feinen Meersalzes; das heißt, sie entsteht während der Konzentration des Meerwassers."

erhält folgende Fassung:

„Die Salzblüte ‚Paška sol' ist ein Erzeugnis der Anfangsphase der Gewinnung von Meersalz; das heißt, sie entsteht während der Konzentration des Meerwassers."

Beschreibung: Mit diesem Änderungsantrag wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird vorgenommen, um der Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes zwecks Aufnahme des klassischen (d. h. traditionellen) Erzeugungsverfahrens Rechnung zu tragen.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

5. Standardänderung von Nummer 2.2.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 5

Diese Änderung betrifft die Beschreibung des Enderzeugnisses.

Der Text in der Tabelle unter Nummer 2.2.2

„Die Salzblüte ‚Paška sol' weist einen höheren Anteil an Mineralien in ihrer Zusammensetzung auf. Ihr Geschmack ist leicht süßlich. Sie weist eine knusprige und sehr zerbrechliche Textur auf. Ihre Farbe ist aufgrund der hohen Mineralkonzentration weiß bis blassgelb. Sie hat einen charakteristischen Geschmack, ist weniger salzig und enthält mehr natürliche Mineralien (Magnesium, Calcium, Kalium und Jod) als Kochsalz. Die Körnung der Salzblüte ‚Paška sol' ist gröber als die des feinen Meersalzes ‚Paška sol'; ihre Kristalle sind flockenförmig und lassen sich leicht zwischen den Fingerspitzen zerreiben (Anhang 1.2 Analyseberichte).

Zusammensetzung:

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 97,0
Wasser (%)	< 2,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	0,02-0,20
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Blei (mg/kg)	< 0,30
Quecksilber (mg/kg)	< 0,10"

erhält folgende Fassung:

„Die Salzblüte ‚Paška sol' weist einen höheren Anteil an Mineralien in ihrer Zusammensetzung auf. Ihr Geschmack ist leicht süßlich. Sie weist eine knusprige und sehr zerbrechliche Textur auf. Ihre Farbe ist aufgrund der hohen Mineralkonzentration weiß bis blassgelb. Sie hat einen charakteristischen Geschmack, ist weniger salzig und enthält mehr natürliche Mineralien (Magnesium, Calcium, Kalium und Jod) als Kochsalz. ihre Kristalle sind flockenförmig und lassen sich leicht zwischen den Fingerspitzen zerreiben. (Anhang 1.2 Analyseberichte).

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 92,0
Wasser (%)	< 7,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Blei (mg/kg)	< 0,30
Quecksilber (mg/kg)	< 0,10“

Beschreibung: Dieser Änderungsantrag beinhaltet die Streichung des Satzes „Die Körnung der Salzblüte ‚Paška sol' ist gröber als die des feinen Meersalzes ‚Paška sol';“ und der Rest des Satzes nach dem Komma (sic) wird an den vorherigen Satz angegliedert, an dessen Ende der Punkt entfernt und ein Semikolon hinzugefügt wird (sic). Mit dieser Änderung werden die Werte der folgenden Parameter in der Tabelle geändert: „Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)“, „Wasser (%)“ und „Calcium (%)“.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht. Die Änderungen der Höchstwerte der oben in der Tabelle genannten Parameter sind darauf zurückzuführen, dass die im vorangegangenen Zeitraum gemessenen Werte für die Mineralien Magnesium, Kalium und Calcium mitunter höher waren als die in der Spezifikation vorgeschriebenen Werte; dies ist sogar wünschenswert, da ein höherer Anteil dieser Mineralien zu einem geringeren Natriumchloridgehalt geführt hat, ohne dass die organoleptischen Eigenschaften des Salzes beeinträchtigt wurden. Es hat sich gezeigt, dass das Trocknen der Salzblüte in der Sonne für eine bestimmte Anzahl von Stunden am Tag aufgrund des Klimawandels nicht mehr ausreicht, um den erforderlichen Wassergehalt zu erreichen. Aus diesem Grund wird der Wassergehalt nun erhöht; dies wirkt sich jedoch nicht auf die organoleptischen Eigenschaften der Salzblüte aus.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

6. Standardänderung von Nummer 4 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 6

Diese Änderung betrifft den Ursprungsnachweis.

Der Wortlaut von Nummer 4

„Gemäß dem Beschluss des Wirtschaftsministeriums über die Gewinnung mineralischer Rohstoffe verfügt Solana Pag über die alleinige Berechtigung, das Meerwasser aus der Pager Bucht für die Erzeugung von feinem Meersalz und der Salzblüte ‚Paška sol' zu nutzen. Salzwasser aus der Pager Bucht ist der einzige Rohstoff, der für die Erzeugung von ‚Paška sol' verwendet wird.“

erhält folgende Fassung:

„Gemäß dem Beschluss des Wirtschaftsministeriums über die Gewinnung mineralischer Rohstoffe verfügt Solana Pag über die alleinige Berechtigung, das Meerwasser aus der Pager Bucht für die Erzeugung von Meersalz und der Salzblüte ‚Paška sol' zu nutzen. Salzwasser aus der Pager Bucht ist der einzige Rohstoff, der für die Erzeugung von ‚Paška sol' verwendet wird."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinem" vor dem Wort „Meersalz" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

7. Standardänderung von Nummer 4 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 7

Diese Änderung betrifft den Ursprungsnachweis.

Der Wortlaut von Nummer 4

„Die Datei ‚Betriebsdaten zur industriellen Kristallisation' (Anhang 4c) enthält Informationen über die Konzentration der Mutterlauge, den Druck und die Temperatur in den Vakuumverdampfern, die Menge des erzeugten feinen Meersalzes ‚Paška sol', die Temperatur in der Trockenkammer, den Feuchtigkeitsgehalt des Salzes und andere Parameter, anhand derer überprüft wird, ob die Anlage gemäß den vorgegebenen Parametern arbeitet. Zusätzlich wird eine Datei mit allen verpackten Mengen von ‚Paška sol' geführt (Anhang 4e)."

erhält folgende Fassung:

„Die Datei ‚Betriebsdaten zur industriellen Kristallisation' (Anhang 4c) enthält Informationen über die Konzentration der Mutterlauge, den Druck und die Temperatur in den Vakuumverdampfern, die Menge des erzeugten Meersalzes ‚Paška sol', die Temperatur in der Trockenkammer, den Feuchtigkeitsgehalt des Salzes und andere Parameter, anhand deren überprüft wird, ob die Anlage gemäß den vorgegebenen Parametern arbeitet. Zusätzlich wird eine Datei mit allen verpackten Mengen von ‚Paška sol' geführt (Anhang 4e)."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

8. Standardänderung von Nummer 5.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 8

Diese Änderung betrifft den Titel.

Der Wortlaut von Nummer 5.1

„Verfahren zur Gewinnung des feinen Meersalzes ‚Paška sol'"

erhält folgende Fassung:

„Verfahren zur Gewinnung des Meersalzes ‚Paška sol'".

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

9. Standardänderung von Nummer 5.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 9

Diese Änderung bezieht sich auf das Verfahren zur Gewinnung des Meersalzes „Paška sol".

Der Wortlaut von Nummer 5.1

„Im ersten Schritt zur Erzeugung von ‚Paška sol' wird Meerwasser aus der Pager Bucht kontinuierlich in ein System aus flachen und geschlossenen Verdunstungsbecken geleitet und in den Pager Salinen der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt. Im zweiten Schritt wird gesättigtes Meerwasser in die Vakuumverdampfungsanlage geleitet, in der die Kristallisation des feinen Meersalzes ‚Paška sol' aus konzentriertem Meerwasser unter kontrollierten Bedingungen erfolgt (Anhang 4 Ablaufdiagramm der Salzerzeugung)."

erhält folgende Fassung:

„Im ersten Schritt der Erzeugung von ‚Paška sol' wird Meerwasser aus der Pager Bucht kontinuierlich in ein System aus flachen und geschlossenen Verdunstungsbecken geleitet und in den Pager Salinen der Einwirkung von Sonne und Wind ausgesetzt. Im zweiten Schritt wird gesättigtes Meerwasser in die Vakuumverdampfungsanlage geleitet, in der die Kristallisation des Meersalzes ‚Paška sol' aus konzentriertem Meerwasser unter kontrollierten Bedingungen erfolgt (Anhang 4 Ablaufdiagramm der Salzerzeugung)."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

10. Standardänderung von Nummer 5.1.1 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 10

Diese Änderung bezieht sich auf die Erzeugung von konzentriertem Meerwasser (Sole).

Der Wortlaut von Nummer 5.1.1

„Hochkonzentriertes oder konzentriertes Meerwasser (Sole) wird in Akkumulationsbecken gesammelt, aus denen es je nach Produktionsbedarf in die Zulauftanks der Vakuumverdampfungsanlage geleitet wird."

erhält folgende Fassung:

„Hochkonzentriertes oder gesättigtes Meerwasser (Sole) wird in Akkumulationsbecken gesammelt."

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden ein Komma und der Satzteil nach dem Komma gestrichen; das Komma wird durch einen Punkt ersetzt.

Begründung: Der Text ist überflüssig, da gesättigtes Meerwasser aus den Akkumulationsbecken entweder in Kristallisationsbecken oder in eine Vakuumverdampfungsanlage geleitet werden kann.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

11. Standardänderung von Nummer 5.1.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 11

Diese Änderung bezieht sich auf die Kristallisation des Salzes in Vakuumverdampfern.

Der Wortlaut von Nummer 5.1.2

„Die Erzeugung des feinen Meersalzes ‚Paška sol' in einer Anlage beginnt, wenn in den Verdunstungsbecken eine ausreichende Menge an gesättigtem Meerwasser erzeugt wird, was meist zu Beginn des Sommers (in den Monaten Juni und Juli) der Fall ist. Die Erzeugung wird so lange fortgesetzt, bis die Bedingungen für die Einstellung der Arbeit gegeben sind (das Lager ist gefüllt, das gesättigte Meerwasser wurde vollständig aufgebraucht usw.)."

erhält folgende Fassung:

„Die Erzeugung des Meersalzes ‚Paška sol' in einer Anlage beginnt, wenn in den Verdunstungsbecken eine ausreichende Menge an gesättigtem Meerwasser erzeugt wird, was meist zu Beginn des Sommers (in den Monaten Juni und Juli) der Fall ist. Die Erzeugung wird so lange fortgesetzt, bis die Bedingungen für die Einstellung der Arbeit gegeben sind (das Lager ist gefüllt, das gesättigte Meerwasser wurde vollständig aufgebraucht usw.)."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

12. Standardänderung von Nummer 5.1.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 12

Diese Änderung bezieht sich auf die Kristallisation des Salzes in Vakuumverdampfern.

Der Wortlaut von Nummer 5.1.2

„Das Enderzeugnis, das feine Meersalz ‚Paška sol', wird durch anschließendes Sieben gewonnen."

erhält folgende Fassung:

„Das Enderzeugnis, das Meersalz ‚Paška sol', wird durch anschließendes Sieben gewonnen."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feine" vor dem Wort „Meersalz" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

13. Standardänderung von Nummer 5.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 13

Diese Änderung bezieht sich auf das Verfahren zur Gewinnung der Salzblüte „Paška sol".

Der Wortlaut von Nummer 5.2

„Die Salzblüte wird auf einer Fläche von etwa 1 000 m^2 geerntet."

wird gestrichen.

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der oben genannte Satz gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird dem Produktionsbedarf entsprechend vorgenommen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass es nicht notwendig ist, das Erzeugungsgebiet der Salzblüte auf eine bestimmte Anzahl von Quadratmetern zu begrenzen, da die Erzeugung von der Nachfrage abhängt und genügend Flächen vorhanden sind, um den aktuellen Bedarf und mehr zu decken.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

14. Standardänderung von Nummer 5.3 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 14

Diese Änderung bezieht sich auf die Kristallisation von Meersalz in Becken.

Nummer 5.3 wird nach Nummer 5.2 eingefügt. Kristallisation von Meersalz in Becken

„Meerwasser aus der Pager Bucht wird kontinuierlich in ein System aus flachen und geschlossenen Verdunstungsbecken geleitet. Der Einfluss von Sonne und Wind führt zur allmählichen Verdunstung des Wassers und wenn der erforderliche Sättigungsgrad erreicht ist, beginnt das Salz in den Becken zu kristallisieren. Nachdem sich eine ausreichende Schicht an Kristallen gebildet hat, wird das Salz von Hand oder per Maschine geerntet. Bei der manuellen Ernte wird unraffiniertes Meersalz gewonnen, das als solches in der Sonne getrocknet und in Säcken gelagert wird, aus denen es dann von Hand verpackt wird. Die maschinelle Ernte erfolgt mithilfe einer Maschine und das Salz wird zur weiteren Verarbeitung in Salzaufschüttungen gelagert. Nach dem Abtropfen wird das Salz in einem Strahl aus gesättigtem Meerwasser gewaschen, zentrifugiert, getrocknet, gesiebt und verpackt. Aufgrund der Art des Verfahrens sind die Kristalle zunächst grobkörniger und werden daher bei Bedarf gemahlen, um die gewünschte Größe zu erhalten."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird eine neue Nummer 5.3 hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend den Änderungen vorgenommen, die sich auf die Aufnahme eines neuen Verfahrens zur Gewinnung von Meersalz beziehen. Nummer 5.3 wird hinzugefügt, um die klassische oder traditionelle Methode zur Gewinnung von Meersalz zu beschreiben, bei der das Salz aus Becken gesammelt wird. Die Technik zur Gewinnung von Meersalz anhand der klassischen oder traditionellen Methode hat sich als energieeffizienter erwiesen und bietet gleichzeitig dieselbe oder sogar eine noch bessere Salzqualität. Sie ermöglicht eine optimierte und effizientere Erzeugung mit einem deutlich geringeren CO_2-Fußabdruck (im Falle der Pager Salinen entspricht dies einer durchschnittlichen Einsparung von 1 000 t CO_2 pro Jahr).

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

15. Standardänderung von Nummer 6.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 15

Diese Änderung betrifft die Angaben zur Qualität des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 6.2

„Das feine Meersalz ‚Paška sol' zeichnet sich ebenfalls durch seine physikalischen Eigenschaften – seine Körnung und die Form seiner Kristalle –, seine chemischen Eigenschaften – die geringere Konzentration von Schwermetallen – und seine organoleptischen Eigenschaften – seine Farbe und seinen bitteren Geschmack – aus."

erhält folgende Fassung:

„Das Meersalz ‚Paška sol' zeichnet sich ebenfalls durch seine physikalischen Eigenschaften – die Form seiner Kristalle –, seine chemischen Eigenschaften – die geringere Konzentration von Schwermetallen – und seine organoleptischen Eigenschaften – seine Farbe und seinen bitteren Geschmack – aus."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feine" vor dem Wort „Meersalz" und die Wörter „seine Körnung und" vor den Wörtern „die Form" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

16. Standardänderung von Nummer 6.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 16

Diese Änderung betrifft die Angaben zur Qualität des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 6.2

„Meersalz, das auf traditionelle Weise (Kristallisation in Becken) gewonnen wird, muss gemahlen werden und das daraus entstehende Salz ist von ungleichmäßiger Körnung und kann Verunreinigungen enthalten. Diese Art von Salz hat eine gelbliche Farbe."

erhält folgende Fassung:

„Meersalz, das auf traditionelle Weise (Kristallisation in Becken) gewonnen wird, ist von ungleichmäßiger Körnung und kann Fremdstoffe natürlichen Ursprungs enthalten."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird der Satzteil „muss gemahlen werden und das daraus entstehende Salz" vor den Wörtern „ist von" gestrichen und das Wort „Verunreinigungen" wird durch die Wörter „Fremdstoffe natürlichen Ursprungs" ersetzt. Der Satz „Diese Art von Salz hat eine gelbliche Farbe." wird gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend den Änderungen vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes beziehen. Dadurch verändert sich weder die inhärente Qualität noch die Echtheit des Erzeugnisses; vielmehr wird das Spektrum der Verfahren zur Gewinnung des Salzes erweitert, wodurch größere Flexibilität und die Erhaltung traditioneller Verfahren ermöglicht werden. Da es sich bei Salz, das durch industrielle Kristallisation gewonnen wird, und Salz, das aus Becken gesammelt wird, um dasselbe Ausgangserzeugnis handelt, werden die Änderungen an dieser Nummer in erster Linie vorgenommen, um die Terminologie zu harmonisieren, mit dem Ziel, Beschränkungen aufzuheben, die zuvor ausschließlich mit einer bestimmten Körnung und Kristallgröße verbunden waren. Die Erfahrung hat gezeigt, dass das nach dem traditionellen Verfahren in den Pager Salinen gesammelte Meersalz eher weiß als gelblich ist.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

17. Standardänderung von Nummer 6.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 17

Diese Änderung betrifft die Angaben zur Qualität des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 6.2

„Das feine Meersalz ‚Paška sol' kristallisiert unter kontrollierten Bedingungen in Vakuumverdampfern und wird nicht gemahlen. Seine besonderen Eigenschaften ergeben sich vielmehr aus seinem Erzeugungsverfahren und den günstigen natürlichen Bedingungen in dem Gebiet, in dem es erzeugt wird."

erhält folgende Fassung:

„Das Meersalz ‚Paška sol' kristallisiert unter kontrollierten Bedingungen in Vakuumverdampfern und wird nicht gemahlen. Seine besonderen Eigenschaften ergeben sich vielmehr aus seinem Erzeugungsverfahren und den günstigen natürlichen Bedingungen in dem Gebiet, in dem es erzeugt wird."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feine" vor dem Wort „Meersalz" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

18. Standardänderung von Nummer 6.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 18

Diese Änderung betrifft die Angaben zur Qualität des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 6.2

„Die Besonderheit des feinen Meersalzes ‚Paška sol' ergibt sich vielmehr aus der Art der Gewinnung, die dazu beiträgt, dass alle Mineralien und Spurenelemente, die in dem hochwertigen Meerwasser enthalten sind, auch im Salz enthalten bleiben, und dass die Kristalle ihre gleichmäßig würfelförmige Form und eine Körnung von 1,3 mm erhalten, ohne im Erzeugungsprozess gemahlen werden zu müssen. Es ist weiß und hat einen konzentrierten, salzigen, nicht bitteren Geschmack."

erhält folgende Fassung:

„Die Besonderheit des Meersalzes ‚Paška sol' ergibt sich vielmehr aus der Art der Gewinnung, die dazu beiträgt, dass alle Mineralien und Spurenelemente, die in dem hochwertigen Meerwasser enthalten sind, auch im Salz enthalten bleiben, und dass die Kristalle ihre gleichmäßig würfelförmige Form erhalten. Es ist weiß und hat einen konzentrierten, salzigen, nicht bitteren Geschmack."

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes", der Satzteil „und eine Körnung von 1,3 mm" und der Satzteil „, ohne im Erzeugungsprozess gemahlen werden zu müssen" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht. Mit dieser Änderung soll die vorherige Beschränkung, die sich ausschließlich auf das feinkörnige Erzeugnis bezog, aufgehoben werden, sodass unter der geschützten Produktbezeichnung „Paška sol" nunmehr auch auf traditionelle Weise gesammeltes Meersalz mit grobkörnigeren Kristallen als bisher vorgeschrieben erfasst werden kann. Diese Änderung ist terminologischer Art und wirkt sich nicht auf die grundlegenden Merkmale des Erzeugnisses aus; sie ermöglicht vielmehr eine breitere Anerkennung der unterschiedlichen Methoden zur Gewinnung des Erzeugnisses gemäß der Tradition und dem geografischen Ursprung.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

19. Standardänderung von Nummer 6.2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 19

Diese Änderung betrifft die Angaben zur Qualität des Erzeugnisses.

Der Wortlaut von Nummer 6.2

„Die Salzblüte ‚Paška sol' ist, verglichen mit dem feinen Meersalz ‚Paška sol', sehr zerbrechlich; sie ist von gröberer Körnung und leicht zwischen den Fingerspitzen zu zerreiben. Sie weist einen höheren natürlichen Jod-, Calcium-, Magnesium- und Kaliumgehalt auf."

erhält folgende Fassung:

„Die Salzblüte ‚Paška sol' ist, verglichen mit dem Meersalz ‚Paška sol', sehr zerbrechlich; sie ist leicht zwischen den Fingerspitzen zu zerreiben. Sie weist einen höheren natürlichen Jod-, Calcium-, Magnesium- und Kaliumgehalt auf."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalz" gestrichen, wie auch der Satzteil „von gröberer Körnung und".

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend den Änderungen vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes beziehen. Aufgrund der Änderung erübrigt sich ein Vergleich auf der Grundlage dieses Parameters.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

20. Standardänderung von Nummer 6.3 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 20

Diese Änderung bezieht sich auf den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis.

Der Wortlaut von Nummer 6.3

„Die Besonderheit des Verfahrens zur Gewinnung von ‚Paška sol' liegt darin, dass das gesättigte Meerwasser einige Zeit in einem Akkumulationsbecken ruht, bevor es den kontrollierten Prozess der Kristallisation im Vakuumverdampfer durchläuft."

erhält folgende Fassung:

„Die Besonderheit des Verfahrens zur Gewinnung von ‚Paška sol' liegt darin, dass das gesättigte Meerwasser einige Zeit in einem Akkumulationsbecken ruht."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feinen" vor dem Wort „Meersalzes" und der Satzteil „, bevor es den kontrollierten Prozess der Kristallisation im Vakuumverdampfer durchläuft" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht. Dies ermöglicht einen einheitlichen Ansatz für die Definition des Erzeugnisses, unabhängig von dem angewandten Kristallisationsverfahren, sei es industriell (unter Verwendung eines Kristallisators) oder traditionell (Sammlung von Kristallen in einem Becken). Die Änderungen sind rein terminologischer Art und wirken sich nicht auf die inhärenten Eigenschaften des Erzeugnisses aus.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

21. Standardänderung von Nummer 6.3 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 21

Diese Änderung bezieht sich auf den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis.

Der Wortlaut von Nummer 6.3

„Als Folge dieses Erzeugungsverfahrens sind die bei der kontrollierten Kristallisation gewonnenen Salzkristalle rein, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen, von gleichmäßig würfelförmiger Struktur (die Kristalle zerbrechen nicht) und haben einen konzentrierten, salzigen, nicht bitteren Geschmack. Hervorzuheben ist, dass die Kristallform des Salzes ausschließlich auf die Kristallisation von Salz aus konzentriertem Meerwasser zurückzuführen ist, was bedeutet, dass ‚Paška sol' kein gemahlenes oder raffiniertes Salz ist."

erhält folgende Fassung:

„Als Folge dieses Erzeugungsverfahrens sind die bei der kontrollierten Kristallisation gewonnenen Salzkristalle rein, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen, von gleichmäßig würfelförmiger Struktur und haben einen konzentrierten, salzigen, nicht bitteren Geschmack. Hervorzuheben ist, dass die Kristallform des Salzes ausschließlich auf die Kristallisation von Salz aus konzentriertem Meerwasser zurückzuführen ist, was bedeutet, dass ‚Paška sol' kein raffiniertes Salz ist."

Beschreibung: Mit dieser Änderung werden der Satzteil „(die Kristalle zerbrechen nicht)" und die Wörter „gemahlenes oder" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend den Änderungen vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes beziehen, da für die Vermahlung eine gröbere Körnung erforderlich ist, um eine feinere Körnung zu erhalten. Die Änderung wirkt sich weder auf die inhärenten Eigenschaften des Erzeugnisses noch auf seine geografische und traditionelle Authentizität aus; vielmehr ermöglicht sie größere Flexibilität und die Erhaltung verschiedener Erzeugungsverfahren unter derselben geschützten Bezeichnung.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

22. Standardänderung von Nummer 6.3 der Produktspezifikation

Beschreibung

Änderung Nr. 22

Diese Änderung bezieht sich auf den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis.

Der Wortlaut von Nummer 6.3

„Das Meerwasser der Pager Bucht, aus dem das feine Meersalz und die Salzblüte erzeugt werden, und seine Meeresumwelt sind aufgrund niedriger Schwermetallwerte, die deutlich unter dem Durchschnittswert für das Mittelmeer und weit unter den Durchschnittskonzentrationen liegen, die für die Bestimmung von Qualitätsstandards für die Meeresumwelt verwendet werden, von hoher Qualität (Anhang 2.1. Wissenschaftliche Studie, Institute for Oceanography and Fisheries, 2009, ‚Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu' (Die Qualität des Meerwassers in der Pager Bucht). Folglich weist ‚Paška sol' wesentlich niedrigere Werte für Schwermetalle und höhere Werte für Mineralien auf als andere Salzsorten."

erhält folgende Fassung:

„Das Meerwasser der Pager Bucht, aus dem das Meersalz und die Salzblüte erzeugt werden, und seine Meeresumwelt sind aufgrund niedriger Schwermetallwerte, die deutlich unter dem Durchschnittswert für das Mittelmeer und weit unter den Durchschnittskonzentrationen liegen, die für die Bestimmung von Qualitätsstandards für die Meeresumwelt verwendet werden, von hoher Qualität (Anhang 2.1. Wissenschaftliche Studie, Institute for Oceanography and Fisheries, 2009, ‚Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu' (Die Qualität des Meerwassers in der Pager Bucht). Folglich weist ‚Paška sol' wesentlich niedrigere Werte für Schwermetalle und höhere Werte für Mineralien auf als andere Salzsorten."

Beschreibung: Mit dieser Änderung wird das Wort „feine" vor dem Wort „Meersalz" gestrichen.

Begründung: Diese Änderung wird entsprechend einer Änderung vorgenommen, die sich auf die Streichung der Beschränkungen für die Körnung des Salzes bezieht.

☑ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Paška sol"

EU-Nr.: PDO-HR-02178-AM01 — 3.9.2025

1. **Name(n)**

„Paška sol"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem abgegrenzte das geografische Gebiet gehört**

Kroatien

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

2501 — Salz (einschließlich präpariertes Speisesalz und denaturiertes Salz) und reines Natriumchlorid, auch in wässriger Lösung oder mit Zusatz von Rieselhilfen (Antibackmittel oder Fluidifiantien); Meerwasser

4.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Paška sol“ ist ein Meersalz, das aus Meerwasser der Pager Bucht, welches stetig in ein Verdunstungsbeckensystem fließt, bis das Salz in den Salinen der Insel Pag kristallisiert, gewonnen wird. Die Salzkristalle sind regelmäßig, würfelförmig, weiß und enthalten Minerale und Spurenelemente. Das Salz hat einen konzentrierten, salzigen, bitterfreien Geschmack.

Zusammensetzung:

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 97,0
Wasser (%)	< 0,40
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Blei (mg/kg)	< 0,2
Quecksilber (mg/kg)	< 0,1

Die Salzblüte „Paška sol“ ist ein Erzeugnis der Anfangsphase der Gewinnung von Meersalz; das heißt, sie entsteht während der Konzentration des Meerwassers. Ihr Geschmack ist leicht süßlich. Sie weist eine knusprige und sehr zerbrechliche Textur auf. Ihre Farbe ist aufgrund der hohen Mineralkonzentration weiß bis blassgelb. Sie hat einen charakteristischen Geschmack, ist weniger salzig und enthält mehr natürliche Mineralien (Magnesium, Calcium, Kalium und Jod) als Kochsalz; ihre Kristalle sind flockenförmig und lassen sich leicht zwischen den Fingerspitzen zerreiben.

Zusammensetzung:

Anteil an Natriumchlorid in der gesamten Trockenmasse (%)	> 96,0
Wasser (%)	< 3,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arsen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25

Blei (mg/kg)	< 0,3
Quecksilber (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte für „Paška sol“, von der Verwendung der Becken in den Salinen bis zur Salzgewinnung (Erzeugung von konzentriertem Meerwasser, Kristallisation, Trocknung und Sieben), müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stattfinden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

„Paška sol“ wird in der Pager Bucht in den Salinen von Pag, die von allen Seiten von der Landmasse der Insel Pag umgeben sind, gewonnen. Die Pager Bucht ist über die Meerenge von Pag mit den Gewässern des Velebit-Kanals verbunden. Die Pager Salinen sind 3 km von der Stadt Pag entfernt und liegen innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gespanschaft Zadar.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die besonderen Merkmale von „Paška sol“ ergeben sich aus den klimatischen Bedingungen des abgegrenzten geografischen Gebiets und aus der Tatsache, dass die Pager Salinen in einem isolierten Gebiet, weit entfernt von Schwerindustrie oder landwirtschaftlicher Tätigkeit liegen.

Das gesamte Gebiet der Insel Pag weist einen unverkennbaren Charakter auf, in erster Linie weil es sich um eine Insel handelt und weil die Salinen in der unverwechselbaren Kulisse der Pager Bucht, umgeben von der Landmasse der Insel, liegen. Außerdem ist der Transport des dort gewonnenen Salzes recht einfach, da Pag über eine Brücke mit dem Festland verbunden ist.

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet herrscht ein mildes mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen und über 2 500 Sonnenstunden pro Jahr. Das milde mediterrane Klima bringt heiße, trockene Sommer und milde, feuchte Winter mit sich.

Die ideale geografische Lage der Insel Pag und ihrer Salinen nahe des Berges Velebit unterliegen wegen des natürlichen Mistrals (einem Wind aus nordwestlicher Richtung, der tagsüber weht) und des Burins (einem Wind aus nordöstlicher Richtung, der am frühen Abend und nachts weht) einem stetigen und raschen Luftmassenaustausch. Der Mistral ist ein kalter Wind, der begleitet von stabilen Wetterlagen, die Sommerhitze mildert, wohingegen der Burin ein schwacher Nachtwind ist, der vom Festland meerwärts weht.

Das gesamte, die Pager Salinen umringende Gebiet und die große, flache Pager Bucht sind mit einer dicken, undurchlässigen Lehmschicht bedeckt, die die Gewinnung von „Paška sol“ begünstigt.

Die Einzigartigkeit von „Paška sol“ ist auch auf menschliche Faktoren zurückzuführen. Die speziellen Techniken und das Know-how der „vodari“ (so genannt von den Bewohnern Pags) in Bezug auf die Unterhaltung der Salzbecken und die Anreicherung der Sole wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Aufgrund jahrelanger Erfahrung können die „vodari“ den besten Zeitpunkt für die Ernte der Salzblüte bestimmen und sie so ernten, dass die Balance auf der Oberfläche des gesättigten Meerwassers oder der Sole nicht gestört wird und vermieden wird, dass Wellen entstehen, die die kristallisierte „Kruste“ an der Oberfläche des Wassers oder die Salzkristalle zerstören. So wird verhindert, dass die Salzblüte auf den Boden sinkt und nicht mehr geerntet werden kann.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Meersalz „Paška sol“ kristallisiert in Becken oder unter kontrollierten Bedingungen in Vakuumverdampfern. Seine besonderen Eigenschaften ergeben sich ausschließlich aus der Art der Gewinnung, die dazu beiträgt, dass alle Mineralien und Spurenelemente, die in dem hochwertigen Meerwasser enthalten sind, auch im Salz enthalten bleiben. „Paška sol“ ist vollkommen weiß und seine Kristalle sind gleichmäßig würfelförmig; es kann Kristalle von unterschiedlicher Körnung sowie Verunreinigungen natürlichen Ursprungs enthalten.

Die Salzblüte „Paška sol“ besteht aus sehr kleinen Kristallen, die aufgrund der natürlichen Kristallisation an der Oberfläche der Salzbecken unter idealen Bedingungen (sehr sonniges, warmes Wetter ohne Wind und Niederschlag) weiß bis blassgelb sind. Nur die oberste, dünne Schicht flockiger Kristalle wird geerntet oder mit einem traditionellen Handwerkzeug (ein Netz, bestehend aus einem hölzernen Griff, der an einem Schaufelblatt aus einem sehr feinen rostfreien Metallsieb mit Rahmen befestigt ist) abgeschöpft. Die Salzblüte wird nur an wenigen Stunden früh am Morgen und spät am Abend geerntet und anschließend sonnengetrocknet. Die Salzblüte „Paška sol“ ist, verglichen mit dem Meersalz „Paška sol“, sehr zerbrechlich; sie ist leicht zwischen den Fingerspitzen zu zerreiben. Sie weist einen höheren natürlichen Jod-, Calcium-, Magnesium- und Kaliumgehalt auf.

Im Vergleich zu anderen untersuchten Meersalzen ist die Konzentration an Schwermetallen in „Paška sol“ hundert Mal niedriger als der zulässige Grenzwert, während die Konzentration an Mineralien höher ist als in anderen, in Vakuumverdampfern hergestellten Salzen (wissenschaftliche Studie, Center of Marine Research (CMR) des Ruđer Bošković Institute, 2011, „The quality of sea water in Pag Bay“ [Die Qualität des Meerwassers in der Pager Bucht]).

Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über die Gewinnung von „Paška sol“ reichen weit zurück. Die Autoren Koludrović und Franić erklären, dass „Paška sol“ bereits im neunten Jahrhundert erwähnt wurde: „Mit Salz – essenziell für die Ernährung von Mensch und Tier – wurde bereits sehr früh gehandelt. Schon die ältesten notariellen Dokumente zeigen Einzelheiten des Handels mit ‚Paška sol‘“ auf.“ (Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane, 1954, Zagreb). Usmiani, der Autor des Buches „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.“ schrieb: „Da es weiß und rein ist, wurde ‚Paška sol‘ in Venedig schon immer konsumiert und ihm wurde große Bedeutung bezüglich seines Handels- und Finanzpotenzials für die Region und vor allem für Pag selbst beigemessen“ (Usmiani A., „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine“ (Die Pager Salinen – Gewinnung und Handel von 1797 bis 1813), 1984). Wie verschiedene historische Dokumente belegen, wurde der Name „Paška sol“ schon immer verwendet und wird nach wie vor in der Handels- und Alltagssprache verwendet (Račun Solane Pag).

Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet

Die Elemente, die für das Mikroklima der geografischen Region der Insel Pag sorgen, der günstige Standort der Salinen, das spezielle Erzeugungsverfahren für Meersalz und die Salzblüte sowie mehrere hundert Jahre Tradition in der Gewinnung von Salz wirken sich auf die besondere Qualität des Enderzeugnisses „Paška sol“ aus.

Die Salinen liegen in der natürlich flachen Bucht der Insel Pag mit nur schwacher Strömung. Der Grund der Bucht ist mit undurchlässigem Lehm bedeckt, wodurch, zusammen mit den stetigen Winden (Mistral und Burin), die in den Frühlings- und Sommermonaten wehen, gute Bedingungen für eine schnelle Verdunstung des Meerwassers aus den Becken und für die Salzgewinnung herrschen.

Das Meerwasser der Pager Bucht ist außergewöhnlich rein und gut gefiltert, da der Grund der Bucht reich an Schalentieren ist, die das Wasser auf natürliche Weise reinigen. Daher weist das Meerwasser sehr niedrige Schwermetallwerte auf, die deutlich unter dem Durchschnittswert für das Mittelmeer und weit unter den Grenzwerten liegen, die für die Bestimmung von Qualitätsstandards für die Meeresumwelt verwendet werden (wissenschaftliche Studie, Center of Marine Research (CMR) des Ruđer Bošković Institute, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu (Die Qualität des Meerwassers in der Pager Bucht)).

Die Besonderheit des Verfahrens zur Gewinnung von „Paška sol“ liegt darin, dass das gesättigte Meerwasser einige Zeit in einem Akkumulationsbecken ruht, bevor es kristallisiert. Dabei setzen sich die von marinen Mikroorganismen, vom Wind oder von Vögeln stammenden organischen oder anorganischen Unreinheiten am Grund des Beckens ab, sodass das gesättigte Meerwasser keinerlei Unreinheiten enthält. Als Folge dieses besonderen Erzeugungsverfahrens sind die bei der kontrollierten Kristallisation gewonnenen Salzkristalle rein, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen, von gleichmäßig würfelförmiger Struktur, weiß und haben einen konzentrierten, salzigen, nicht bitteren Geschmack.

Die besondere Qualität von „Paška sol“ ist außerdem dadurch bedingt, dass es sich beim Meerwasser der Pager Bucht, aus dem das Meersalz und die Salzblüte gewonnen werden, aufgrund seiner sehr niedrigen Schwermetallwerte um hochwertiges Meerwasser und eine hochwertige Meeresumwelt handelt; auf dieser Basis wurden wissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt. Das Institut für Ozeanografie und Fischerei hat bei Untersuchungen festgestellt, dass die Schwermetallwerte im Meerwasser der Pager Bucht deutlich niedriger sind als die Durchschnittswerte von Schwermetallen im Mittelmeer. Folglich weist „Paška sol“ wesentlich niedrigere Werte für Schwermetalle und höhere Werte für Mineralien auf als andere Salzsorten (wissenschaftliche Studie, Institute for Oceanography and Fisheries Split, 2009, „Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu“ (Die Qualität des Meerwassers in der Pager Bucht)).

Darüber hinaus wird die hohe Qualität des Enderzeugnisses auch von menschlichen Akteuren sichergestellt, da die Gewinnung von Meersalz und der Salzblüte „Paška sol“ auf den Fähigkeiten und der jahrelangen Erfahrung in der Erhaltung der Salinen und der Anreicherung von Sole für das Enderzeugnis „Paška sol“ beruht.

Hinweis auf die Internetadresse (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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