C/2025/6455

2025.12.4.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/6455)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Paška sol”

EU hivatkozási szám: PDO-HR-02178-AM01 – 2025.9.3.

1. **A termék elnevezése**

„Paška sol”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Horvátország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Elnevezés(ek)

Mezőgazdasági Minisztérium, Erdészet és Halászat

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírásban eszközölt módosítás nem foglalja magában az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását. Nem áll fenn annak a kockázata, hogy a termelésnek a meghatározott földrajzi területtel való kapcsolata érvénytelenítésre kerül, valamint a módosítás nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

1. A termékleírás 2.1. pontjának standard módosítása

Leírás

1. módosítás

Ez a módosítás az adott pont címéhez kapcsolódik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Paška sol – finom tengeri só” címsor

helyébe az alábbi szöveg lép:

„Paška sol – tengeri só”.

Leírás: A megnevezésből törölték a „finom” szót.

Indokolás: A megnevezés a só előírt szemcseméretének törlésével kapcsolatos változtatásokkal összhangban módosult. Erre a módosításra azért került sor, mert a só szemcseméretére vonatkozó korlátozásokat törölték annak érdekében, hogy a Paška sol leírása az ipari és a hagyományos módszerekkel előállított sóra is kiterjedjen. A termékleírásban használt terminológia kiigazítása nem érinti a termék minőségét, eredetét vagy eredetiségét.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

2. A termékleírás 2.1.1. pontjának standard módosítása

Leírás

2. módosítás

Ez a módosítás a termék általános meghatározásához kapcsolódik.

A 2.1.1. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« elnevezésű finom tengeri sót a Pag-szigeten található Pag-öböl tengervizéből nyerik. A koncentrált tengervíz párologtató medencékben történő elpárologtatásával állítják elő, amelynek során zárt rendszerben történő kristályosítás eredményeként jön létre a tengeri só.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« elnevezésű tengeri sót a Pag-szigeten található Pag-öböl tengervizéből nyerik. A koncentrált tengervíz párologtató medencékben történő elpárologtatásával állítják elő, amelynek során sómedencékben vagy zárt rendszerben történő kristályosítás eredményeként jön létre a tengeri só.”

Leírás: A módosítás eredményeként az általános meghatározás a tengervíz kristályosításának egy további módszerét, nevezetesen a sómedencéket is tartalmazza.

Indokolás: A klasszikus, azaz a hagyományos előállítási módszer bevezetése lehetővé teszi, hogy a „Paška sol” az eddig előírtnál nagyobb szemcseméretű legyen. Ez nem változtatja meg sem a termék belső minőségét, sem a termék eredetiségét; ezzel szemben kiszélesíti az előállítási módszerek körét, ezáltal nagyobb rugalmasságot és a hagyományos módszerek megőrzését teszi lehetővé.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

3. A termékleírás 2.1.2. pontjának standard módosítása

Leírás

3. módosítás

Ez a módosítás a végtermék leírásához kapcsolódik.

A 2.1.2. pontban szereplő alábbi szöveg és táblázat:

„A »Paška sol« finom tengeri só apró, szabályos, kocka alakú és fehér színű kristályai ásványi anyagokat és nyomelemeket tartalmaznak (1.1. melléklet: Elemző jelentések). Mivel a kristályok többségének mérete legfeljebb 1 mm, az összes kristály több mint 98 %-a áthullik az 1,3 mm lyukbőségű szitán. Tömény, sós, nem keserű íze van.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 98,0
Víztartalom (%)	< 0,40
Magnézium (%)	0,02–0,20
Kalcium (%)	0,01–0,10
Kálium (%)	> 0,02
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,20
Higany (mg/kg)	< 0,10
Szemcseméret	Kevesebb mint 2 % maradék az 1,3 mm átmérőjű szitán.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só szabályos, kocka alakú és fehér színű kristályai ásványi anyagokat és nyomelemeket tartalmaznak (1.1. melléklet: Elemző jelentések). Tömény, sós, nem keserű íze van.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 97,0
Víztartalom (%)	< 5,0
Magnézium (%)	> 0,02
Kalcium (%)	> 0,01
Kálium (%)	> 0,02
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,20
Higany (mg/kg)	< 0,10”

Leírás: Ez a módosítás törölte a „tengeri” szó előtti „finom” jelzőt és a „kristályok” szó előtt álló „kis” jelzőt. Továbbá törölte a következő mondatot: „Mivel a kristályok többségének mérete legfeljebb 1 mm, az összes kristály több mint 98 %-a áthullik az 1,3 mm lyukbőségű szitán.” Ez a módosítás a táblázatban szereplő következő paraméterek értékeinek módosítását vonta maga után: „Nátrium-klorid aránya a teljes szárazanyagban (%)”, „Víztartalom (%)”, „Magnézium (%)” és „Kalcium (%)”, valamint törlésre került a „Szemcseméret” paraméter.

Indokolás: E módosítás célja a termék szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetése. Ezáltal lehetővé válik a termék meghatározásának egységes megközelítése, függetlenül az alkalmazott kristályosítási módszertől, vagyis attól, hogy ipari (kristályosító használatával járó) vagy hagyományos (medencéből nyert kristályok betakarítását jelentő) módszerről van-e szó. A változások kizárólag terminológiai jellegűek, és nem érintik sem a termék lényegi tulajdonságait, sem földrajzi és hagyományos eredetiségét; ezzel szemben nagyobb rugalmasságot és különböző előállítási módszerek megőrzését teszik lehetővé ugyanazon oltalom alatt álló eredetmegjelölés keretében. A táblázatban közölt fenti paraméterek határértékeinek változásának oka az, hogy a magnézium, a kálium és a kalcium ásványi anyagok előző időszakban mért értékei néha magasabbak voltak a termékleírásban előírt értékeknél; ez valójában kívánatos is, mivel ezen ásványi anyagok megnövekedett aránya egyúttal a nátrium-klorid alacsonyabb arányát eredményezi anélkül, hogy a só érzékszervi tulajdonságai sérülnének.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

4. A termékleírás 2.2.1. pontjának standard módosítása

Leírás

4. módosítás

Ez a módosítás a termék általános meghatározásához kapcsolódik.

A 2.2.1. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« sóvirág a finom tengeri só kezdeti előállítási szakaszában, a tengervíz koncentrálása során keletkező termék.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« sóvirág a tengeri só kezdeti előállítási szakaszában, a tengervíz koncentrálása során keletkező termék.”

Leírás: A módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: E módosítás célja, hogy figyelembe vegye a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetését, ami a klasszikus (azaz hagyományos) előállítási módszer feltüntetése miatt indokolt.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

5. A termékleírás 2.2.2. pontjának standard módosítása

Leírás

5. módosítás

Ez a módosítás a végtermék leírásához kapcsolódik.

A 2.2.2. pontban szereplő táblázat szövege:

„A »Paška sol« sóvirág összetételében nagyobb az ásványi anyagok aránya. Íze enyhén édeskés. Textúrája ropogós és igen morzsolódó. Színe a magas ásványianyag-tartalom miatt a fehértől a halványsárgáig terjed. Íze jellegzetes, az étkezési sónál kevésbé sós és több természetes ásványi anyagot tartalmaz (magnézium, kalcium, kálium, jód). A »Paška sol« sóvirág szemcseméretе nagyobb, mint a »Paška sol« finom tengeri sóé; kristályai kagyló alakúak és az ujjbegyek között összedörzsölve könnyen morzsolhatók (1.2. melléklet: Elemző jelentések).

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 97,0
Víztartalom (%)	< 2,00
Magnézium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	0,02–0,20
Kálium (%)	> 0,05
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,30
Higany (mg/kg)	< 0,10”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« sóvirág összetételében nagyobb az ásványi anyagok aránya. Íze enyhén édeskés. Textúrája ropogós és igen morzsolódó. Színe a magas ásványianyag-tartalom miatt a fehértől a halványsárgáig terjed. Íze jellegzetes, az étkezési sónál kevésbé sós és több természetes ásványi anyagot tartalmaz (magnézium, kalcium, kálium, jód). Kristályai kagyló alakúak és az ujjbegyek között összedörzsölve könnyen morzsolhatók. (1.2. melléklet: Elemző jelentések).

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 92,0
Víztartalom (%)	< 7,00
Magnézium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	> 0,02
Kálium (%)	> 0,05
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,30
Higany (mg/kg)	< 0,10”

Leírás: Ez a módosítás az alábbi mondatrész törlését jelenti: „A »Paška sol« sóvirág szemcsemérete nagyobb, mint a »Paška sol« finom tengeri sóé;”, valamint a vesszőt [sic] követő mondatrész egyesítését az előző mondattal, amelynek végén törlésre került a pont, és helyébe vessző [sic] került. Ez a módosítás a táblázatban szereplő következő paraméterek értékeinek módosítását vonta maga után: „Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyagban (%)”, „Víztartalom (%)” és „Kalcium (%)”.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változtatással. A táblázatban közölt fenti paraméterek határértékeit érintő módosításokat az indokolja, hogy a magnézium, a kálium és a kalcium ásványi anyagok előző időszakban mért értékei néha magasabbak voltak a termékleírásban előírt értékeknél; ez valójában kívánatos is, mivel ezen ásványi anyagok megnövekedett aránya egyúttal a nátrium-klorid alacsonyabb arányát eredményezi anélkül, hogy változnának a só érzékszervi tulajdonságai. Kiderült, hogy az éghajlatváltozás miatt a sóvirágnak a nap egy bizonyos részében történő szárítása már nem elegendő a szükséges nedvességtartalom eléréséhez. Ezért a nedvességtartalom emelkedett; ez azonban nem befolyásolja a sóvirág érzékszervi tulajdonságait.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

6. A termékleírás 4. pontjának standard módosítása

Leírás

6. módosítás

Ez a módosítás a származási igazoláshoz kapcsolódik.

A 4. pont alábbi szövege:

„A Gazdasági Minisztérium ásványi nyersanyagok kitermeléséről szóló határozata értelmében a Solana Pag kizárólagos engedéllyel rendelkezik arra, hogy a Pag-öbölből származó tengervizet a »Paška sol« finom tengeri só és sóvirág előállítása céljából hasznosítsa. A »Paška sol« előállításához használt egyetlen nyersanyag a Pag-öbölből származó sós víz.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A Gazdasági Minisztérium ásványi nyersanyagok kitermeléséről szóló határozata értelmében a Solana Pag kizárólagos engedéllyel rendelkezik arra, hogy a Pag-öbölből származó tengervizet a »Paška sol« tengeri só és sóvirág előállítása céljából hasznosítsa. A »Paška sol« előállításához használt egyetlen nyersanyag a Pag-öbölből származó sós víz.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

7. A termékleírás 4. pontjának standard módosítása

Leírás

7. módosítás

Ez a módosítás a származási igazoláshoz kapcsolódik.

A 4. pont alábbi szövege:

„»Az ipari kristályosításra vonatkozó működési adatok« (4c. melléklet) elnevezésű dokumentum az anyalúg töménységére, a vákuumos lepárlókban uralkodó nyomásra és hőmérsékletre, az előállított »Paška sol« finom tengeri só mennyiségére, a szárítókamrában mért hőmérsékletre, a só nedvességtartalmára, valamint a berendezés adott paramétereknek megfelelő működésének ellenőrzésére használt egyéb paraméterekre vonatkozó információkat tartalmaz. A csomagolt »Paška sol« minden mennyiségéről ugyancsak nyilvántartást vezetnek (4e. melléklet).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„»Az ipari kristályosításra vonatkozó működési adatok« (4c. melléklet) elnevezésű dokumentum az anyalúg töménységére, a vákuumos lepárlókban uralkodó nyomásra és hőmérsékletre, az előállított »Paška sol« tengeri só mennyiségére, a szárítókamrában mért hőmérsékletre, a só nedvességtartalmára, valamint a berendezés adott paramétereknek megfelelő működésének ellenőrzésére használt egyéb paraméterekre vonatkozó információkat tartalmaz. A csomagolt »Paška sol« minden mennyiségéről ugyancsak nyilvántartást vezetnek (4e. melléklet).”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

8. A termékleírás 5.1. pontjának standard módosítása

Leírás

8. módosítás

Ez a módosítás a címhez kapcsolódik.

Az 5.1. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só előállítási módszere”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só előállítási módszere”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

9. A termékleírás 5.1. pontjának standard módosítása

Leírás

9. módosítás

Ez a módosítás a „Paška sol” tengeri só előállítási módszerével kapcsolatos.

Az 5.1. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« előállítási folyamatának első részében a Pag-öbölből származó tengervíz folyamatosan egy sekély és zárt párologtató medencékből álló rendszerbe kerül, ahol ki van téve a nap és a szél hatásának a pagi sólepárló telepen. A második részben telített tengervizet vezetnek a vákuumos lepárló berendezésbe, ahol a »Paška sol« finom tengeri só koncentrált tengervízből történő kristályosítása ellenőrzött körülmények között történik (4. melléklet: A sótermelés folyamatábrája).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« előállítási folyamatának első részében a Pag-öbölből származó tengervíz folyamatosan egy sekély és zárt párologtató medencékből álló rendszerbe kerül, ahol ki van téve a nap és a szél hatásának a pagi sólepárló telepen. A második részben telített tengervizet vezetnek a vákuumos lepárló berendezésbe, ahol a »Paška sol« tengeri só koncentrált tengervízből történő kristályosítása ellenőrzött körülmények között történik (4. melléklet: A sótermelés folyamatábrája).”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

10. A termékleírás 5.1.1. pontjának standard módosítása

Leírás

10. módosítás

Ez a módosítás a tengervíz koncentrálására (sós lé kinyerésére) vonatkozik.

Az 5.1.1. pont alábbi szövege:

„A szuperkoncentrált vagy koncentrált tengervíz (sós lé) gyűjtőmedencékben halmozódik fel, ahonnan a termelési igényeknek megfelelően átkerül a vákuumos lepárló berendezés töltőtartályaiba.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A szuperkoncentrált vagy telített tengervíz (sós lé) gyűjtőmedencékben halmozódik fel.”

Leírás: Ez a módosítás egy vessző és az azt követő mondatrész törlését, valamint a vessző ponttal való helyettesítését vonja maga után.

Indokolás: A szöveg felesleges, mivel a gyűjtőmedencékből a telített tengervíz kristályosító medencékbe vagy vákuumos lepárló üzembe vihető át.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

11. A termékleírás 5.1.2. pontjának standard módosítása

Leírás

11. módosítás

Ez a módosítás a só vákuumos lepárlóban történő kristályosítására vonatkozik.

Az 5.1.2. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só előállítása egy üzemben akkor kezdődik, amikor a párologtató medencékben elegendő mennyiségű telített tengervíz keletkezik, ami leggyakrabban egybeesik a nyár elejével (június és július), és mindaddig tart, amíg a munka leállításának feltételei teljesülnek (a raktár megtelik, az összes telített tengervizet felhasználták stb.).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só előállítása egy üzemben akkor kezdődik, amikor a párologtató medencékben elegendő mennyiségű telített tengervíz keletkezik, ami leggyakrabban egybeesik a nyár elejével (június és július), és mindaddig tart, amíg a munka leállításának feltételei teljesülnek (a raktár megtelik, az összes telített tengervizet felhasználták stb.).”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

12. A termékleírás 5.1.2. pontjának standard módosítása

Leírás

12. módosítás

Ez a módosítás a só vákuumos lepárlóban történő kristályosítására vonatkozik.

Az 5.1.2. pont alábbi szövege:

„A végterméket, a »Paška sol« finom tengeri sót a következőkben leírt szitálással nyerik.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A végterméket, a »Paška sol« tengeri sót a következőkben leírt szitálással nyerik.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

13. A termékleírás 5.2. pontjának standard módosítása

Leírás

13. módosítás

Ez a módosítás a „Paška sol” sóvirág előállítási módszerével kapcsolatos.

Az 5.2. pont alábbi szövege:

„A sóvirágot körülbelül 1 000 m² felületről takarítják be.”

törlésre került.

Leírás: Ez a módosítás a fenti mondat törlését jelenti.

Indokolás: E módosításra a termék előállítási szükségleteinek megfelelően került sor. A tapasztalatok azt mutatják, hogy nincs szükség a sóvirág előállításához szükséges területet meghatározott négyzetméterre korlátozni, mivel az előállítás a kereslet függvénye, és bőségesen elegendő terület áll rendelkezésre ezen szükségletek kielégítéséhez.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

14. A termékleírás 5.3. pontjának standard módosítása

Leírás

14. módosítás

Ez a módosítás a tengeri só medencében történő kristályosítására vonatkozik.

A termékleírás az 5.2. pont után az alábbi 5.3. ponttal egészül ki. A tengeri só kristályosítása medencében

„A Pag-öbölből származó tengervíz folyamatosan egy sekély és zárt párologtató medencékből álló rendszerbe kerül. A nap és a szél hatására a víz fokozatosan elpárolog, és a szükséges telítettségi szint elérése után a só a medencékben elkezd kikristályosodni. Miután megfelelő vastagságú kristályréteg alakult ki, a sót kézzel vagy géppel takarítják be. A kézi betakarítás eredményeként finomítatlan tengeri só jön létre, amelyet napon szárítanak és zsákokban tárolnak, majd kézzel csomagolnak. A gépi betakarítás gép segítségével történik, és a sót további feldolgozás céljából halomban tárolják. A sót lecsepegtetés után megmossák telített tengervízben, centrifugálják, szárítják, szitálják és csomagokba helyezik. A folyamat jellegéből adódóan a kristályok kezdetben durvább szemcséjűek, ezért a kívánt méret elérése érdekében a sót szükség esetén őrölni kell.”

Leírás: Ez a módosítás egy új 5.3. ponttal egészíti ki a szöveget.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a tengeri só újonnan feltüntetett előállítási folyamatával kapcsolatos módosításokkal. A szöveg kiegészült az 5.3. ponttal a tengeri só előállításának klasszikus vagy hagyományos módszerének leírása érdekében, amely magában foglalja a só medencékből történő betakarítását. A tengeri só klasszikus vagy hagyományos módszerrel történő előállításának technológiája energiahatékonyabbnak bizonyul, azonos vagy akár jobb minőségű só elérése mellett. Jobb és hatékonyabb termelést tesz lehetővé lényegesen kisebb szén-dioxid-lábnyom mellett (a pagi sólepárló telepek esetében ez évente átlagosan 1 000 tonnával kevesebb szén-dioxid-kibocsátást jelent).

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

15. A termékleírás 6.2. pontjának standard módosítása

Leírás

15. módosítás

Ez a módosítás a termékminőségre vonatkozó részletekhez kapcsolódik.

A 6.2. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só fizikai jellemzői (szemcsemérete, a kristályok formája), kémiai jellemzői (a nehézfémek alacsonyabb koncentrációja, az érzékszervi jellemzők), valamint színe és nem keserű íze tekintetében is egyedinek tekinthető.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só fizikai jellemzői (a kristályok formája), kémiai jellemzői (a nehézfémek alacsonyabb koncentrációja, az érzékszervi jellemzők), valamint színe és nem keserű íze tekintetében is egyedinek tekinthető.”

Leírás: Ez a módosítás törölte a „tengeri” szó előtti „finom”, és a „kristályok” szó előtti „szemcsemérete” szavakat.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

16. A termékleírás 6.2. pontjának standard módosítása

Leírás

16. módosítás

Ez a módosítás a termékminőségre vonatkozó részletekhez kapcsolódik.

A 6.2. pont alábbi szövege:

„A hagyományos módon (medencékben történő kristályosítással) nyert tengeri sót meg kell őrölni; az így kapott só nem egyenletes szemcseméretű, és szennyeződéseket tartalmazhat. Az ilyen típusú só sárgás színű.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A hagyományos módon (medencékben történő kristályosítással) nyert tengeri só nem egyenletes szemcseméretű, és tartalmazhat természetes eredetű idegen anyagot.”

Leírás: Ez a módosítás törölte a „sót meg kell őrölni; az így kapott” mondatrészt. Az alábbi mondatot törölték: „Az ilyen típusú só színe sárgás.”

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével összefüggő változásokkal. Ez nem változtatja meg sem a termék belső minőségét, sem a termék eredetiségét; ezzel szemben bővíti az előállítási módszerek körét, ezáltal lehetővé teszi a nagyobb rugalmasságot és a hagyományos módszerek megőrzését. Tekintettel arra, hogy az ipari kristályosítással nyert só és a medencéből betakarított só ugyanarra az eredeti termékre vonatkozik, e pont módosítására elsősorban a terminológia harmonizálása érdekében került sor, megszüntetve a korábban kizárólag egyetlen szemcse- és kristálymérettel kapcsolatos korlátozásokat. A tapasztalatok azt mutatják, hogy a pagi sólepárló telepeken a hagyományos módszerrel betakarított tengeri só színe inkább fehér mint sárgás.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

17. A termékleírás 6.2. pontjának standard módosítása

Leírás

17. módosítás

Ez a módosítás a termékminőségre vonatkozó részletekhez kapcsolódik.

A 6.2. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só vákuumos lepárlókban kristályosodik ki ellenőrzött körülmények között, és nem őrlik meg; egyedi jellemzői az előállítás módjából és az előállítás területén érvényesülő kedvező természeti feltételekből adódnak.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só vákuumos lepárlókban kristályosodik ki ellenőrzött körülmények között, és nem őrlik meg; egyedi jellemzői az előállítás módjából és az előállítás területén érvényesülő kedvező természeti feltételekből adódnak.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változtatással.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

18. A termékleírás 6.2. pontjának standard módosítása

Leírás

18. módosítás

Ez a módosítás a termékminőségre vonatkozó részletekhez kapcsolódik.

A 6.2. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só sajátossága az előállítás módjából adódik, amely elősegíti, hogy a só megőrizze a kiváló minőségű tengervízben lévő összes ásványi anyagot és nyomelemet, és szabályos kocka alakú, az előállítás során történő őrlés nélkül 1,3 mm szemcseméretű kristályokat eredményez. Színe fehér, íze tömény, sós és nem keserű.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só sajátossága az előállítás módjából adódik, amely elősegíti, hogy a só megőrizze a kiváló minőségű tengervízben lévő összes ásványi anyagot és nyomelemet, és szabályos kocka alakú kristályokat eredményez. Színe fehér, íze tömény, sós és nem keserű.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „tengeri” szó előtt a „finom” szót, valamint „az előállítás során történő őrlés nélkül 1,3 mm szemcseméretű” szövegrészt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással. E módosítás célja a kizárólag a finomszemcséjű termékre vonatkozó korábbi korlátozás megszüntetése, amely lehetővé teszi, hogy a „Paška sol” oltalom alatt álló termékmegnevezés kiterjedjen a hagyományos módon betakarított, az eddig előírtnál nagyobb szemcséjű kristályokból álló tengeri sóra is. Ez a változás terminológiai jellegű, és nem érinti a termék alapvető jellemzőit; ezzel szemben lehetővé teszi a termék hagyományaival és földrajzi eredetével összhangban történő különböző előállítási módszereinek szélesebb körű elismerését.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

19. A termékleírás 6.2. pontjának standard módosítása

Leírás

19. módosítás

Ez a módosítás a termékminőségre vonatkozó részletekhez kapcsolódik.

A 6.2. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri sóhoz képest a »Paška sol« sóvirág nagyon morzsolódó; az ujjak között összedörzsölve könnyen morzsolható és nagyobb szemcseméretű. Több természetes jód, kalcium, magnézium és kálium található benne.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri sóhoz képest a »Paška sol« sóvirág nagyon morzsolódó; az ujjak között összedörzsölve könnyen morzsolható. Több természetes jód, kalcium, magnézium és kálium található benne.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „tengeri” szó előtt a „finom” szót, valamint az „és nagyobb szemcseméretű” szövegrészt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével összefüggő változásokkal. A módosítás következtében nem szükséges e paraméter alapján összehasonlítást végezni.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

20. A termékleírás 6.3. pontjának standard módosítása

Leírás

20. módosítás

Ez a módosítás a földrajzi terület és a termék közötti ok-okozati összefüggést érinti.

A 6.3. pont alábbi szövege:

„A »Paška sol« finom tengeri só előállítási módjának sajátossága abban rejlik, hogy a vákuumos lepárlókban történő ellenőrzött kristályosítási folyamatot megelőzően a telített tengervíz egy ideig a gyűjtőmedencékben pihen.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A »Paška sol« tengeri só előállítási módjának sajátossága abban rejlik, hogy a telített tengervíz egy ideig a gyűjtőmedencékben pihen.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „tengeri” szó előtt a „finom” szót, valamint az „a vákuumos lepárlókban történő ellenőrzött kristályosítási folyamatot megelőzően” szövegrészt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással. Ezáltal lehetővé válik a termék meghatározásának egységes megközelítése, függetlenül az alkalmazott kristályosítási módszertől, vagyis attól, hogy ipari (kristályosító használatával járó) vagy hagyományos (medencéből nyert kristályok betakarítását jelentő) módszerről van-e szó. A változások kizárólag terminológiai jellegűek, és nem érintik a termék lényegi tulajdonságait.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

21. A termékleírás 6.3. pontjának standard módosítása

Leírás

21. módosítás

Ez a módosítás a földrajzi terület és a termék közötti ok-okozati összefüggést érinti.

A 6.3. pont alábbi szövege:

„Ennek az előállítási módnak köszönhetően az ellenőrzött kristályosítási folyamat szerves vagy szervetlen idegen anyagoktól mentes, tiszta kristályokat eredményez; a szabályos kocka alakú (ezáltal nem törő) kristályok íze tömény, sós és nem keserű. Érdemes megjegyezni, hogy a sókristály formája kizárólag a só koncentrált tengervízből történő kristályosításának eredménye, ami azt jelenti, hogy a »Paška sol« nem őrölt vagy finomított só.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„Ennek az előállítási módnak köszönhetően az ellenőrzött kristályosítási folyamat szerves vagy szervetlen idegen anyagoktól mentes, tiszta kristályokat eredményez; a szabályos kocka alakú kristályok íze tömény, sós és nem keserű. Érdemes megjegyezni, hogy a sókristály formája kizárólag a só koncentrált tengervízből történő kristályosításának eredménye, ami azt jelenti, hogy a »Paška sol« nem finomított só.”

Leírás: Ez a módosítás törli az „őrölt vagy” szavakat.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban van a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változtatásokkal, mivel a finomabb szemcsemérethez szükség lesz a nagyobb szemcseméretű só őrlésére. Ez nem érinti sem a termék lényegi tulajdonságait, sem földrajzi eredetét vagy hagyományos eredetiségét; ezzel szemben nagyobb rugalmasságot biztosít, és ugyanazon oltalom alatt álló eredetmegjelölés keretében lehetővé teszi a különböző előállítási módszerek megőrzését.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

22. A termékleírás 6.3. pontjának standard módosítása

Leírás

22. módosítás

Ez a módosítás a földrajzi terület és a termék közötti ok-okozati összefüggést érinti.

A 6.3. pont alábbi szövege:

„A Pag-öböl tengervize – amelyből a finom tengeri só és a sóvirág készül – és tengeri környezete kiváló minőségű a tengervíz alacsony – messze a Földközi-tenger átlaga alatti – nehézfém-tartalma miatt, valamint sokkal kisebb a tengeri környezet minőségi szabványainak meghatározásához használt átlagos koncentrációknál (2.1. melléklet: tudományos vizsgálat, Oceanográfiai és Halászati Intézet, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [A tengervíz minősége a Pag-öbölben]). Ebből következően az egyéb sófajtákhoz képest a »Paška sol« lényegesen kevesebb nehézfémet és több ásványi anyagot tartalmaz.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A Pag-öböl tengervize – amelyből a tengeri só és a sóvirág készül – és tengeri környezete kiváló minőségű a tengervíz alacsony nehézfém-tartalma miatt, amely messze a Földközi-tenger átlaga alatti, valamint sokkal kisebb a tengeri környezet minőségi szabványainak meghatározásához használt átlagos koncentrációknál (2.1. melléklet: tudományos vizsgálat, Oceanográfiai és Halászati Intézet, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [A tengervíz minősége a Pag-öbölben]). Ebből következően az egyéb sófajtákhoz képest a »Paška sol« lényegesen kevesebb nehézfémet és több ásványi anyagot tartalmaz.”

Leírás: Ez a módosítás törli a „finom” szót a „tengeri” szó előtt.

Indokolás: Ez a módosítás összhangban áll a só szemcseméretére vonatkozó korlátozások megszüntetésével kapcsolatos változással.

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

Paška sol

EU hivatkozási szám: PDO-HR-02178-AM01 – 2025.9.3.

1. **Elnevezés(ek)**

„Paška sol”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Horvátország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

2501 – Só (beleértve az asztali sót és a denaturált sót is) és tiszta nátrium-klorid ezek vizes oldatban vagy hozzáadott csomósodást gátló vagy gördülékenységet elősegítő anyaggal is; Tengervíz

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Paška sol” tengeri só, amelyet a Pag-öbölből a lepárló medencék rendszerébe folyamatosan beömlő tengervízből nyernek úgy, hogy a Pag-szigeten lévő sólepárló telepeken kiválik belőle a só. A só szabályos, kocka alakú és fehér színű kristályai ásványi anyagokat és nyomelemeket tartalmaznak. Tömény, sós, nem keserű íze van.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 97,0
Víztartalom (%)	< 0,40
Magnézium (%)	> 0,02
Kalcium (%)	> 0,01
Kálium (%)	> 0,02
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Ólom (mg/kg)	< 0,2
Higany (mg/kg)	< 0,1

A „Paška sol” sóvirág a tengeri só kezdeti előállítási szakaszában, a tengervíz koncentrálása során keletkező termék. Íze enyhén édeskés. Textúrája ropogós és igen morzsolódó. Színe a magas ásványianyag-tartalom miatt a fehértől a halványsárgáig terjed. Íze jellegzetes, az étkezési sónál kevésbé sós és több természetes ásványi anyagot tartalmaz (magnézium, kalcium, kálium, jód); kristályai kagyló alakúak és az ujjbegyek között összedörzsölve könnyen morzsolhatók.

Összetétel:

Nátrium-klorid aránya az összes szárazanyag-tartalomban (%)	> 96,0
Víztartalom (%)	< 3,00
Magnézium (%)	> 0,07
Kalcium (%)	> 0,02
Kálium (%)	> 0,05
Arzén (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25

Ólom (mg/kg)	< 0,3
Higany (mg/kg)	< 0,1

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Paška sol” előállításának a sólepárló telep medencéinek használatától a só feldolgozásáig terjedő valamennyi műveletét (koncentrált tengervíz előállítása, kristályosítás, szárítás és szitálás) a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Paška sol” előállítása a sziget által körülölelt Pag-öbölbeli sólepárló telepen történik. A Pag-öböl a Pag-szoroson keresztül kapcsolódik a Velebit-csatorna vizéhez. A pagi sólepárló telep Pag településtől 3 km-re, Zadar megye közigazgatási határain belül található.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A „Paška sol” egyedi jellemzői a meghatározott földrajzi terület éghajlati viszonyaiból adódnak, valamint abból, hogy a pagi sólepárló telep elszigetelt helyen, mindenféle nehézipari vagy mezőgazdasági tevékenységtől távol található.

Pag-sziget egész területének sajátossága elsősorban abból ered, hogy egy szigetről van szó, ezenkívül különleges a sólepárló telepek elhelyezkedése: a sziget által teljesen körülölelt Pag-öbölben találhatók. Ráadásul az ott előállított só szállítása meglehetősen könnyű, hiszen Pagot egy híd köti össze a szárazfölddel.

A meghatározott földrajzi területre főleg enyhe mediterrán éghajlat, kevés csapadék és évente több mint 2 500 napsütéses óra jellemző. Az enyhe mediterrán éghajlat száraz és forró nyarakat, illetve enyhe és nedves teleket eredményez.

A Pag-sziget és a sólepárló telepek ideális földrajzi elhelyezkedése következtében a Velebit-hegység közelségéből adódó természetes légáramlás – a misztrál (nappal fújó északnyugati szél) és a burin (kora este és éjszaka fújó északkeleti szél) – folyamatos és gyors légcserét biztosít. A stabil időjáráshoz kapcsolódó misztrál hideg szél, amely mérsékli a tikkasztó nyári hőséget, ezzel szemben a burin gyenge éjszakai szél, amely a szárazföld irányából a tenger felé fúj.

A pagi sólepárló telepeknek helyet adó hatalmas területet és a Pag-öbölnek a sólepárló telepeket övező kiterjedt sekély részét borító vízzáró agyagréteg különösen kedvező feltételeket teremt a „Paška sol” előállításához.

A „Paška sol” sajátos jellegében emberi tényezők is közrejátszanak. A sómedencék fenntartását és a sós lé kinyerését illetően a „vodar”-ok (a pagi lakosok által használt megnevezés) birtokában lévő speciális technikák és szakismeretek nemzedékről nemzedékre szállnak. A „vodar”-ok hosszú évek tapasztalatai alapján tudják meghatározni, melyik a legalkalmasabb időpont a sóvirág oly módon történő betakarítására, hogy semmi se zavarja meg a telített tengervíz, illetve sós lé nyugodt felszínét, illetve miként kerülhetők el azok a hullámok, amelyek megtörik a medence felszínén kikristályosodott „kérget”, vagyis a sóvirág kristályait. Ily módon elkerülhető, hogy a sóvirág lesüllyedjen a medence aljára és kárba vesszen.

A termék sajátosságai

A „Paška sol” tengeri só medencékben vagy vákuumos lepárlókban kristályosodik ki ellenőrzött körülmények között; egyedi jellemzői kizárólag az előállítás módjából adódnak, amely elősegíti, hogy a só megőrizze a kiváló minőségű tengervízben lévő összes ásványi anyagot és nyomelemet. A „Paška sol” tengeri só teljesen fehér kristályai szabályos kocka alakúak; a termék különböző szemcseméretű kristályokat és természetes eredetű szennyeződéseket tartalmazhat; színe fehér.

A „Paška sol” sóvirág rendkívül apró kristályainak a természetes fehértől a halványsárgáig terjedő színét az adja, hogy természetes kristályosodásuk ideális körülmények (szél és csapadék nélküli, nagyon napos és meleg időjárás) mellett történik a tenger felszínén a sómedencékben. Csak a pelyhes alakú kristályok vékony felső rétegét takarítják be vagy gyűjtik össze egy hagyományos kézi szerszámmal, vagyis egy olyan lapátszerű eszközzel, amelynek nyele fából van, lapátja pedig egy keretbe feszített rozsdamentes, aprólyukú fémháló. A sóvirág betakarítását csak néhány órán át végzik kora reggel és késő este; ezután hagyják száradni a napon. A „Paška sol” tengeri sóhoz képest a „Paška sol” sóvirág nagyon morzsolódó; az ujjak között összedörzsölve könnyen morzsolható. Több természetes jód, kalcium, magnézium és kálium található benne.

Az eddig megvizsgált egyéb tengeri sókhoz képest a „Paška sol” esetében a nehézfémek aránya százszor alacsonyabb a megengedett szintnél, az ásványi anyagok aránya viszont magasabb, mint a vákuumos lepárlókban előállított egyéb sóknál (tudományos tanulmány, a Ruđer Bošković Intézet Tengerkutató Központja, 2011, „A tengervíz minősége a Pag-öbölben”).

A „Paška sol” első írásos említése nagyon régre nyúlik vissza. Közös írásukban Koludrović és Franić azt állítják, hogy a „Paška sol” már a 9. században említésre került: „Az emberek táplálásában és az állatok takarmányozásában létfontosságú só kereskedelme nagyon korán megkezdődött, és már a legrégebbi közokiratok is részletezik a »Paška sol« adásvételét”. (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* [A só és a sólepárló telepek], 1954, Zágráb). Usmiani, a *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.* című könyv szerzője a következőket írta: „Velence mindig is a »Paška sol« fogyasztója volt, mivel e só tiszta és fehér volt, ezenkívül a só fontos szerepet kapott a térség és különösen Pag általános kereskedelmi és pénzügyi lehetőségeiben” (Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine* [A pagi sólepárló telepek. Sótermelés és kereskedés 1797-től 1813-ig], 1984). A „Paška sol” elnevezést számos történelmi dokumentum tanúbizonysága szerint mindig is használták, illetve a kereskedelmi és hétköznapi nyelvben továbbra is használják (Račun Solane Pag).

A termék és a földrajzi terület közötti ok-okozati viszony

A „Paška sol” végtermék egyedi minőségét a Pag-sziget földrajzi térségére jellemző mikroklímát kialakító tényezők, a sólepárló telepek kedvező elhelyezkedése, a tengeri só és sóvirág egyedi előállítási módja, valamint a sótermelés több száz éves hagyományai befolyásolják.

A sólepárló telepek, illetve medencék Pag-sziget természetesen sekély öblében találhatók, ahol gyengék az áramlatok. Mivel az öböl fenekét vízzáró agyagréteg borítja, a tavaszi és nyári hónapokban állandóan fújó szelekkel (misztrál és burin) együtt kedvező feltételek állnak rendelkezésre a medencékben található tengervíz gyors elpárologásához és a sólepárláshoz.

A Pag-öböl tengervize kivételesen tiszta és jól megszűrt, hiszen a Pag-öböl fenekén sok kagyló található, amelyek természetes úton tisztítják a tengervizet. A tengervíz nehézfém-tartalma ezért rendkívül alacsony, messze a Földközi-tenger átlaga alatti, valamint sokkal kisebb a tengeri környezet minőségi szabványainak meghatározásához alkalmazott koncentrációknál (tudományos tanulmány, a Ruđer Bošković Intézet Tengerkutató Központja, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* [A tengervíz minősége a Pag-öbölben]).

A „Paška sol” előállítási módjának sajátossága abban rejlik, hogy a telített tengervíz a vákuumos lepárlókban történő kristályosítást megelőzően egy ideig a gyűjtőmedencékben pihen. Ennek eredményeként a telített tengervíz nem tartalmaz a tengeri mikroorganizmusok által képzett, illetve a szél és a madarak útján továbbított olyan szerves vagy szervetlen eredetű szennyeződéseket, amelyek később lerakódnának a medence aljára. Ennek az egyedi előállítási módnak köszönhetően az ellenőrzött kristályosítási folyamat szerves vagy szervetlen idegen anyagoktól mentes, tiszta kristályokat eredményez; a fehér színű és szabályos kocka alakú kristályok íze tömény, sós és nem keserű.

A „Paška sol” egyedi minőségét az is alátámasztja, hogy a Pag-öböl tengervize – amelyből a tengeri só és a sóvirág készül – és tengeri környezete a rendkívül alacsony nehézfém-tartalom miatt kiváló minőségű, és ennek alapján tudományos vizsgálatokra is sor került. Az Oceanográfiai és Halászati Intézet kutatásai fényt derítettek arra, hogy a Pag-öböl tengervizében a nehézfémek mennyisége lényegesen alacsonyabb a Földközi-tengerben található nehézfémek átlagos értékeinél. Ebből következően az egyéb sófajtákhoz képest a „Paška sol” lényegesen kevesebb nehézfémet és több ásványi anyagot tartalmaz (tudományos vizsgálat, Oceanográfiai és Halászati Intézet, Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* [A tengervíz minősége a Pag-öbölben]).

Emellett emberi tényezők is hozzájárulnak a végtermék kiváló minőségéhez, hiszen a „Paška sol” tengeri só és sóvirág hagyományos előállítása a sómedencék fenntartásának és a „Paška sol” végtermékhez szükséges sós lé kinyerésének ismeretén és sokéves tapasztalatán alapul.

Hivatkozás a közzétett termékleírás elektronikus címére (url)

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