C/2025/6455

4.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6455)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Paška sol"

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

1. **Naam van het product**

"Paška sol"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Kroatië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (Ministerie van Landbouw, Bosbouw en Visserij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier houden geen wijziging in van de naam van de beschermde geografische aanduiding of van het gebruik van die naam, lopen niet het risico het verband met het afgebakende geografische productiegebied te verbreken en brengen geen aanvullende beperkingen met zich mee voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

1. Standaardwijziging van punt 2.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging betreft de titel van het punt.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De titel “Fijn zeezout “Paška sol””

is vervangen door:

“Zeezout “Paška sol””.

Beschrijving: het woord “fijn” is uit de titel geschrapt.

Reden: de titel is gewijzigd in lijn met de wijzigingen met betrekking tot de schrapping van de voorgeschreven granulatie van het zout. Deze wijziging is bedoeld om de beperkingen met betrekking tot de granulatie van het zout op te heffen, zodat de beschrijving van “Paška sol” zowel industrieel als traditioneel geproduceerd zout omvat. Zo kan de terminologie in de beschrijving van het product worden geharmoniseerd zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit, oorsprong of authenticiteit ervan.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

2. Standaardwijziging van punt 2.1.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging betreft de algemene definitie van het product.

De tekst van punt 2.1.1:

“Fijn zeezout “Paška sol” wordt gewonnen uit zeewater van de Baai van Pag op het eiland Pag. Het wordt geproduceerd door verzadigd zeewater in verdampingsbekkens te verdampen, waarbij de kristallisatie in een gesloten systeem zeezout oplevert.”

is vervangen door:

“Zeezout “Paška sol” wordt gewonnen uit zeewater van de Baai van Pag op het eiland Pag. Het wordt geproduceerd door verzadigd zeewater in verdampingsbekkens te verdampen, waarbij de kristallisatie in zoutbekkens of in een gesloten systeem zeezout oplevert.”

Beschrijving: de wijziging omvat een aanvullende methode voor de kristallisatie van het zeewater in zoutbekkens.

Reden: door de klassieke of traditionele productiemethode op te nemen, kan het zeezout “Paška sol” een grovere granulatie hebben dan wat tot nu toe was voorgeschreven. Dit doet niets af aan de intrinsieke kwaliteit of authenticiteit van het product, maar verruimt de manieren waarop het wordt verkregen, wat zorgt voor meer flexibiliteit en bijdraagt tot het behoud van traditionele methoden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

3. Standaardwijziging van punt 2.1.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging betreft de beschrijving van het eindproduct.

De tekst en de tabel in punt 2.1.2:

“Fijn zeezout “Paška sol” bestaat uit kleine, rechthoekige, kubusvormige kristallen die wit van kleur zijn en mineralen en spoorelementen bevatten (bijlage 1.1 — Analytische rapporten). De meeste van deze kristallen zijn tot 1 mm groot, zodat meer dan 98 % van de kristallen door een zeef met een maaswijdte van 1,3 mm passeren. De smaak is geconcentreerd, zout en bittervrij.

Samenstelling:

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 98,0
Watergehalte (%)	< 0,40
Magnesium (%)	0,02-0,20
Calcium (%)	0,01-0,10
Kalium (%)	> 0,02
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Lood (mg/kg)	< 0,20
Kwik (mg/kg)	< 0,10
Granulatie	Het residu op een zeef met een diameter van 1,3 mm is < 2 %.”

zijn vervangen door:

“Zeezout “Paška sol” bestaat uit regelmatige, kubusvormige kristallen die wit van kleur zijn en mineralen en spoorelementen bevatten (bijlage 1.1 — Analytische rapporten). De smaak is geconcentreerd, zout en bittervrij.

Samenstelling:

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 97,0
Watergehalte (%)	< 5,0
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Lood (mg/kg)	< 0,20
Kwik (mg/kg)	< 0,10”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt en voor het woord “regelmatige” het woord “kleine”. De volgende zin is geschrapt: “De meeste van deze kristallen zijn tot 1 mm groot, zodat meer dan 98 % van de kristallen door een zeef met een maaswijdte van 1,3 mm passeren.” Voor de volgende parameters zijn de waarden in de tabel gewijzigd: “Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)”, “Watergehalte (%)”, “Magnesium (%)” en “Calcium (%)”. De parameter “Granulatie” is geschrapt.

Reden: deze wijziging is aangebracht om de beperkingen op de granulatie van het product op te heffen. Hierdoor kan een uniforme benadering worden gevolgd voor de definitie van het product, ongeacht de gebruikte kristallisatiemethode, of deze nu industrieel is (met gebruik van een kristallisator) of traditioneel (door de verzameling van kristallen uit een zoutbekken). De wijzigingen zijn louter terminologisch van aard en hebben geen invloed op de intrinsieke eigenschappen van het product of de geografische en traditionele authenticiteit ervan, maar zorgen voor meer flexibiliteit en het behoud van verschillende productiemethoden onder dezelfde beschermde benaming. De wijzigingen in de grenswaarden van deze parameters in de tabel zijn toe te schrijven aan het feit dat de waarden voor de mineralen magnesium, kalium en calcium die tijdens de vorige periode werden gemeten, soms hoger waren dan die welke in de specificatie waren voorgeschreven. Dit is eigenlijk wenselijk, aangezien een hoger gehalte aan deze mineralen een lager gehalte aan natriumchloride betekent, zonder dat dit ten koste is gegaan van de organoleptische eigenschappen van het zout.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

4. Standaardwijziging van punt 2.2.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging betreft de algemene definitie van het product.

De tekst van punt 2.2.1:

“De fleur de sel “Paška sol” is een product van de initiële fase van de vervaardiging van fijn zeezout, i.e. de fase waarin geconcentreerd zeewater wordt verkregen.”

is vervangen door:

“De fleur de sel “Paška sol” is een product van de initiële fase van de vervaardiging van zeezout, i.e. de fase waarin geconcentreerd zeewater wordt verkregen.”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging die voortvloeit uit de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout als gevolg van de opname van de klassieke, d.w.z. traditionele, productiemethode.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

5. Standaardwijziging van punt 2.2.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging betreft de beschrijving van het eindproduct.

De tekst en de tabel in punt 2.2.2:

“De fleur de sel “Paška sol” heeft een hoger percentage mineralen in zijn samenstelling. De fleur de sel heeft een enigszins zoete smaak. De textuur is knapperig en zeer broos. Het product is wit tot lichtgeel van kleur door het hoge gehalte mineralen. Het heeft een kenmerkende smaak, is minder zout dan keukenzout en bevat meer natuurlijke mineralen (magnesium, calcium, kalium, jodium). De korrels van de fleur de sel “Paška sol” zijn grover dan die van het fijne zeezout “Paška sol”, de kristallen zijn schelpvormig en verkruimelen gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingertoppen worden gewreven (bijlage 1.2 — Analytische rapporten).

Samenstelling:

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 97,0
Watergehalte (%)	< 2,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	0,02-0,20
Kalium (%)	> 0,05
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Lood (mg/kg)	< 0,30
Kwik (mg/kg)	< 0,10”

zijn vervangen door:

“De fleur de sel “Paška sol” heeft een hoger percentage mineralen in zijn samenstelling. De fleur de sel heeft een enigszins zoete smaak. De textuur is knapperig en zeer broos. Het product is wit tot lichtgeel van kleur door het hoge gehalte mineralen. Het heeft een specifieke smaak, is minder zout dan keukenzout en bevat meer natuurlijke mineralen (magnesium, calcium, kalium, jodium); de kristallen zijn schelpvormig en verkruimelen gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingertoppen worden gewreven (bijlage 1.2 — Analytische rapporten).

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 92,0
Watergehalte (%)	< 7,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Lood (mg/kg)	< 0,30
Kwik (mg/kg)	< 0,10”

Beschrijving: de zinsnede “De korrels van de fleur de sel “Paška sol” zijn grover dan die van het fijne zeezout “Paška sol”” is geschrapt. De rest van deze zin na de komma is samengevoegd met de voorgaande zin, waarvan de punt is vervangen door een puntkomma. Voor de volgende parameters zijn de waarden in de tabel gewijzigd: “Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)”, “Watergehalte (%)” en “Calcium (%)”.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout. De wijzigingen in de grenswaarden van deze parameters in de tabel zijn toe te schrijven aan het feit dat de waarden voor de mineralen magnesium, kalium en calcium die tijdens de vorige periode werden gemeten, soms hoger waren dan die welke in de specificatie waren voorgeschreven. Dit is eigenlijk wenselijk, aangezien een hoger gehalte aan deze mineralen een lager gehalte aan natriumchloride betekent, zonder dat dit ten koste is gegaan van de organoleptische eigenschappen van het zout. Door de klimaatverandering blijkt het niet langer voldoende te zijn om de fleur de sel gedurende een bepaald deel van de dag in de zon te drogen om het vereiste watergehalte te bereiken en daarom is het watergehalte nu verhoogd. Dit heeft geen invloed op de organoleptische eigenschappen van de fleur de sel.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

6. Standaardwijziging van punt 4 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging betreft het bewijs van oorsprong.

De tekst van punt 4:

“Op grond van het besluit van het ministerie van Economische Zaken inzake de exploitatie van minerale grondstoffen heeft Solana Pag het exclusieve recht om zeewater uit de Baai van Pag te exploiteren voor de productie van het fijn zeezout en de fleur de sel “Paška sol”. Zeewater uit de Baai van Pag is de enige grondstof die wordt gebruikt voor de productie van “Paška sol”.”

is vervangen door:

“Op grond van het besluit van het ministerie van Economische Zaken inzake de exploitatie van minerale grondstoffen heeft Solana Pag het exclusieve recht om zeewater uit de Baai van Pag te exploiteren voor de productie van het zeezout en de fleur de sel “Paška sol”. Zeewater uit de Baai van Pag is de enige grondstof die wordt gebruikt voor de productie van “Paška sol”.”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

7. Standaardwijziging van punt 4 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging betreft het bewijs van oorsprong.

De tekst van punt 4:

“In het document “Operationele gegevens over industriële kristallisatie” (bijlage 4c) worden gegevens bijgehouden over de concentratie van de moederloog, de druk en temperatuur in de verdampers, de geproduceerde hoeveelheid fijn zeezout “Paška sol”, de temperatuur in de droger, het vochtgehalte van het zout en andere parameters om na te gaan of de installatie volgens de vastgestelde parameters werkt. Er wordt ook een register bijgehouden met alle hoeveelheden verpakte “Paška sol” (bijlage 4e).”

is vervangen door:

“In het document “Operationele gegevens over industriële kristallisatie” (bijlage 4c) worden gegevens bijgehouden over de concentratie van de moederloog, de druk en temperatuur in de verdampers, de geproduceerde hoeveelheid zeezout “Paška sol”, de temperatuur in de droger, het vochtgehalte van het zout en andere parameters om na te gaan of de installatie volgens de vastgestelde parameters werkt. Er wordt ook een register bijgehouden met alle hoeveelheden verpakte “Paška sol” (bijlage 4e).”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

8. Standaardwijziging van punt 5.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging betreft de titel.

De tekst van punt 5.1:

“Productiemethode voor fijn zeezout “Paška sol””

is vervangen door:

“Productiemethode voor zeezout “Paška sol””

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

9. Standaardwijziging van punt 5.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging betreft de productiemethode voor zeezout “Paška sol”.

De tekst van punt 5.1:

“In de eerste fase van de productie van “Paška sol” stroomt zeewater uit de Baai van Pag voortdurend in een systeem van ondiepe, afgesloten verdampingsbekkens en wordt het blootgesteld aan de zon en wind in de zoutpannen van Pag. In de tweede fase wordt het verzadigd zeewater in een vacuümverdampingsinstallatie gebracht, waar het fijn zeezout “Paška sol” onder gecontroleerde omstandigheden kristalliseert (bijlage 4: stroomschema van de zoutproductie).”

is vervangen door:

“In de eerste fase van de productie van “Paška sol” stroomt zeewater uit de Baai van Pag voortdurend in een systeem van ondiepe, afgesloten verdampingsbekkens en wordt het blootgesteld aan de zon en wind in de zoutpannen van Pag. In de tweede fase wordt het verzadigd zeewater in een vacuümverdampingsinstallatie gebracht, waar het zeezout “Paška sol” onder gecontroleerde omstandigheden kristalliseert (bijlage 4: stroomschema van de zoutproductie).”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

10. Standaardwijziging van punt 5.1.1 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging betreft de productie van verzadigd zeewater (pekel).

De tekst van punt 5.1.1:

“Sterk geconcentreerd of verzadigd zeewater (pekel) wordt opgeslagen in opslagbekkens, waaruit het, afhankelijk van de productiebehoeften, naar de toevoertanks van de vacuümverdampingsinstallatie wordt overgebracht.”

is vervangen door:

“Sterk geconcentreerd of verzadigd zeewater (pekel) wordt opgeslagen in opslagbekkens.”

Beschrijving: de komma en de zinsnede na de komma zijn geschrapt en die komma is vervangen door een punt.

Reden: de tekst was overbodig, omdat het verzadigd zeewater vanuit de opslagbekkens kan worden overgebracht naar kristallisatiebekkens of naar de vacuümverdampingsinstallatie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

11. Standaardwijziging van punt 5.1.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging betreft de kristallisatie van het zout in een vacuümverdampingsinstallatie.

De tekst van punt 5.1.2:

"De productie van het fijne zeezout "Paška sol" in de fabriek begint wanneer er voldoende verzadigd zeewater is geproduceerd in de verdampingsbekkens, wat meestal samenvalt met het begin van de zomer (juni en juli), en gaat door totdat aan de voorwaarden voor stopzetting van de activiteiten is voldaan (het magazijn is vol, al het verzadigde zeewater is opgebruikt enz.)."

is vervangen door:

"De productie van het zeezout "Paška sol" in de fabriek begint wanneer er voldoende verzadigd zeewater is geproduceerd in de verdampingsbekkens, wat meestal samenvalt met het begin van de zomer (juni en juli), en gaat door totdat aan de voorwaarden voor stopzetting van de activiteiten is voldaan (het magazijn is vol, al het verzadigde zeewater is opgebruikt enz.)."

Beschrijving: voor het woord "zeezout" is het woord "fijn" geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

12. Standaardwijziging van punt 5.1.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging betreft de kristallisatie van het zout in een vacuümverdamper.

De tekst van punt 5.1.2:

"Door het daaropvolgende zeven wordt het eindproduct verkregen: het fijne zeezout "Paška sol"."

is vervangen door:

"Door het daaropvolgende zeven wordt het eindproduct verkregen: het zeezout "Paška sol"."

Beschrijving: voor het woord "zeezout" is het woord "fijn" geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

13. Standaardwijziging van punt 5.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging betreft de productiemethode voor fleur de sel "Paška sol".

De tekst van punt 5.2:

"De fleur de sel wordt gewonnen op een oppervlakte van ongeveer 1 000 m^2."

is geschrapt.

Beschrijving: deze zin is door de wijziging geschrapt.

Reden: deze wijziging sluit aan bij de productiebehoeften. De ervaring heeft geleerd dat het niet nodig is de productie van fleur de sel tot een vaste oppervlakte te beperken, aangezien de productie afhankelijk is van de vraag en het beschikbare areaal voldoende is om in deze behoeften te voorzien of deze zelfs te overtreffen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

14. Standaardwijziging van punt 5.3 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging betreft de kristallisatie van het zeezout in de bekkens.

Na punt 5.2 is punt 5.3 toegevoegd. Kristallisatie van het zeezout in de bekkens

"Zeewater uit de Baai van Pag stroomt voortdurend in een systeem van ondiepe, afgesloten verdampingsbekkens. Door de zon en de wind verdampt het water geleidelijk en, zodra de vereiste verzadigingsgraad is bereikt, begint het zout in de bassins te kristalliseren. Zodra er een voldoende dikke laag kristallen is gevormd, wordt het zout handmatig of mechanisch geoogst. Bij handmatige oogst wordt ongeraffineerd zeezout verkregen, dat vervolgens in de zon wordt gedroogd en in zakken wordt opgeslagen, waarna het handmatig wordt verpakt. De mechanische oogst gebeurt met behulp van machines, het zout wordt vervolgens in hopen opgeslagen voor verdere verwerking. Zodra het zout is uitgelekt, wordt het gewassen in een stroom geconcentreerd zeewater, gecentrifugeerd, gedroogd, gezeefd en verpakt. Door de aard van het proces zijn de kristallen aanvankelijk grover, dus worden ze zo nodig gemalen om de gewenste grootte te verkrijgen."

Beschrijving: de wijziging voegt het nieuwe punt 5.3 toe.

Reden: deze wijziging sluit aan bij de wijzigingen met betrekking tot de invoering van een nieuw procedé voor de productie van zeezout. Punt 5.3 wordt toegevoegd om de klassieke, d.w.z. traditionele, methode voor de productie van zeezout te beschrijven, waarbij het zout uit bekkens wordt gewonnen. De technologieën voor de productie van zeezout volgens de klassieke of traditionele methode zijn energiezuiniger gebleken, terwijl ze dezelfde of zelfs een betere zoutkwaliteit opleveren. Ze maken een betere en efficiëntere productie mogelijk met een aanzienlijk kleinere CO_2-voetafdruk (in het geval van de zoutpannen van Pag komt dit neer op gemiddeld 1 000 ton CO_2 minder per jaar).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

15. Standaardwijziging van punt 6.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging betreft de gegevens over de kwaliteit van het product.

De tekst van punt 6.2:

"Het fijne zeezout "Paška sol" onderscheidt zich door zijn fysische eigenschappen (korrelgrootte en kristalvorm), zijn chemische eigenschappen (lager gehalte aan zware metalen) en zijn organoleptische eigenschappen (kleur en een bittervrije smaak)."

is vervangen door:

“Het zeezout “Paška sol” onderscheidt zich door zijn fysische eigenschappen (kristalvorm), zijn chemische eigenschappen (lager gehalte aan zware metalen) en zijn organoleptische eigenschappen (kleur en een bittervrije smaak).”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijne” geschrapt en voor het woord “kristalvorm” de woorden “korrelgrootte en”.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

16. Standaardwijziging van punt 6.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging betreft de gegevens over de kwaliteit van het product.

De tekst van punt 6.2:

“Het zeezout dat volgens de klassieke methode (door kristallisatie in een bekken) wordt verkregen, moet vervolgens worden vermalen, waardoor een product met ongelijke korrels wordt verkregen dat ook verschillende onzuiverheden kan bevatten. Dit type zout heeft een gelige kleur.”

is vervangen door:

“Het zeezout dat volgens de klassieke methode (door kristallisatie in een bekken) wordt verkregen, heeft ongelijke korrels en kan verschillende onzuiverheden van natuurlijke oorsprong bevatten.”

Beschrijving: de woorden “moet vervolgens worden vermalen, waardoor een product met” zijn vervangen door het woord “heeft”, de woorden “wordt verkregen dat ook” door de woorden “en kan” en het woord “kan” door de woorden “van natuurlijke oorsprong”. De zin “Dit type zout heeft een gelige kleur.” is geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijzigingen met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout. Dit doet niets af aan de intrinsieke kwaliteit of authenticiteit van het product, maar zorgt ervoor dat de manieren waarop het wordt verkregen, worden verruimd, hetgeen meer flexibiliteit biedt en bijdraagt tot het behoud van traditionele methoden. Aangezien zout dat door middel van industriële kristallisatie wordt verkregen, en zout dat uit bekkens wordt gewonnen, naar hetzelfde oorspronkelijke product verwijzen, zijn de wijzigingen in dit punt in de eerste plaats aangebracht om de terminologie te harmoniseren en beperkingen op te heffen die voorheen uitsluitend aan één enkele korrel- en kristalgrootte waren gekoppeld. De ervaring heeft geleerd dat het zeezout dat volgens de traditionele methode in de zoutpannen van Pag wordt geoogst, eerder wit van kleur is dan gelig.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

17. Standaardwijziging van punt 6.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging betreft de gegevens over de kwaliteit van het product.

De tekst van punt 6.2:

“Het fijne zeezout “Paška sol” kristalliseert onder gecontroleerde omstandigheden in vacuümverdampers en ondergaat geen vermalingsproces; de specifieke eigenschappen ervan resulteren uitsluitend uit de winningsmethode en de gunstige natuurlijke omstandigheden in het productiegebied.”

is vervangen door:

"Het zeezout "Paška sol" kristalliseert onder gecontroleerde omstandigheden in vacuümverdampers en ondergaat geen vermalingsproces; de specifieke eigenschappen ervan resulteren uitsluitend uit de winningsmethode en de gunstige natuurlijke omstandigheden in het productiegebied."

Beschrijving: voor het woord "zeezout" is het woord "fijn" geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

18. Standaardwijziging van punt 6.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging betreft de gegevens over de kwaliteit van het product.

De tekst van punt 6.2:

"De specificiteit van het fijne zeezout "Paška sol" berust op de winningsmethode, die ervoor zorgt dat het zout alle mineralen en spoorelementen behoudt die in het hoogwaardige zeewater aanwezig zijn, terwijl het tegelijkertijd de juiste kubische kristalstructuur vormt en een korrelgrootte van maximaal 1,3 mm bereikt zonder een proces van vermaling te ondergaan. Het is wit van kleur en heeft een geconcentreerde zoute smaak zonder bitterheid."

is vervangen door:

"De specificiteit van het zeezout "Paška sol" berust op de winningsmethode, die ervoor zorgt dat het zout alle mineralen en spoorelementen behoudt die in het hoogwaardige zeewater aanwezig zijn, terwijl het tegelijkertijd de juiste kubische kristalstructuur vormt. Het is wit van kleur en heeft een geconcentreerde zoute smaak zonder bitterheid."

Beschrijving: voor het woord "zeezout" is het woord "fijn" geschrapt en ook de zinsnede "en een korrelgrootte van maximaal 1,3 mm bereikt zonder een proces van vermaling te ondergaan" is geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout. De wijziging heeft tot doel de eerder opgelegde beperking, die alleen betrekking had op het product met de fijne korrelgrootte, op te heffen, waardoor "Paška sol" als beschermd product ook traditioneel geoogst kristallijn zeezout kan omvatten waarvan de granulatie grover is dan eerder voorgeschreven. Deze wijziging is terminologisch van aard. Ze heeft geen invloed op de intrinsieke eigenschappen van het product, maar maakt een bredere erkenning van verschillende productiemethoden mogelijk, in overeenstemming met de traditie en de geografische oorsprong.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

19. Standaardwijziging van punt 6.2 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging betreft de gegevens over de kwaliteit van het product.

De tekst van punt 6.2:

"De fleur de sel "Paška sol" is zeer broos in vergelijking met het fijne zeezout "Paška sol"; de fleur de sel verbrokkelt gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingers wordt gewreven en heeft grovere korrels. De fleur de sel bevat meer natuurlijk jodium, calcium, magnesium en kalium."

is vervangen door:

“De fleur de sel “Paška sol” is zeer broos in vergelijking met het zeezout “Paška sol”; de fleur de sel verbrokkelt gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingers wordt gewreven en bevat meer natuurlijk jodium, calcium, magnesium en kalium.”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijne” geschrapt en ook de woorden “heeft grovere korrels. De fleur de sel” zijn geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout, waardoor een vergelijking op basis van deze parameter overbodig wordt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

20. Standaardwijziging van punt 6.3 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging betreft het causaal verband tussen het geografische gebied en het product.

De tekst van punt 6.3:

“Specifiek voor de productiemethode van het fijne zeezout “Paška sol” is dat het verzadigde zeewater, voordat het een gecontroleerd kristallisatieproces in vacuümverdampers ondergaat, een tijdje rust in accumulatiebekkens.”

is vervangen door:

“Specifiek voor de productiemethode van het zeezout “Paška sol” is dat het verzadigde zeewater een tijdje rust in accumulatiebekkens.”

Beschrijving: voor het woord “zeezout” is het woord “fijn” geschrapt en ook de zinsnede “, voordat het een gecontroleerd kristallisatieproces in vacuümverdampers ondergaat,” is geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout. Hierdoor wordt een uniforme benadering van de productdefinitie mogelijk, ongeacht de kristallisatiemethode, of deze nu industrieel is (via een kristallisator) of traditioneel door het oogsten van kristallen uit de bekkens. De wijzigingen zijn louter terminologisch van aard en hebben geen invloed op de intrinsieke eigenschappen van het product.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

21. Standaardwijziging van punt 6.3 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 21

De wijziging betreft het causaal verband tussen het geografische gebied en het product.

De tekst van punt 6.3:

“Het gevolg van deze productiemethode is dat de gecontroleerde kristallisatie van het zout zuivere zoutkristallen oplevert, die vrij zijn van onzuiverheden van organische of anorganische oorsprong, met een regelmatige kubische structuur (de kristallen zijn niet gebroken) en een geconcentreerde zoute smaak zonder bitterheid. Het is belangrijk te benadrukken dat de kristallijne structuur van het zout uitsluitend het gevolg is van de kristallisatie van zout uit geconcentreerd zeewater, wat betekent dat “Paška sol” niet wordt vermalen of geraffineerd.”

is vervangen door:

"Het gevolg van deze productiemethode is dat de gecontroleerde kristallisatie van het zout zuivere zoutkristallen oplevert, die vrij zijn van onzuiverheden van organische of anorganische oorsprong, met een regelmatige kubische structuur en een geconcentreerde zoute smaak zonder bitterheid. Het is belangrijk te benadrukken dat de kristallijne structuur van het zout uitsluitend het gevolg is van de kristallisatie van zout uit geconcentreerd zeewater, wat betekent dat "Paška sol" niet wordt geraffineerd."

Beschrijving: de zinsnede "(de kristallen zijn niet gebroken)" en de woorden "vermalen of" zijn geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout, aangezien het, in voorkomend geval, nodig is om grovere zoutkorrels te vermalen om fijnere korrels te verkrijgen. Dit heeft geen invloed op de intrinsieke eigenschappen van het product of de geografische en traditionele authenticiteit ervan, maar zorgt voor meer flexibiliteit en het behoud van verschillende productiemethoden onder dezelfde beschermde benaming.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

22. Standaardwijziging van punt 6.3 van het productdossier

Beschrijving

Wijziging nr. 22

De wijziging betreft het causaal verband tussen het geografische gebied en het product.

De tekst van punt 6.3:

"Het zeewater van de Baai van Pag, op basis waarvan fijn zeezout en fleur de sel "Paška sol" worden geproduceerd, en het mariene milieu ervan, zijn van hoge kwaliteit, aangezien ze weinig zware metalen bevatten. De waarden zijn beduidend lager dan de gemiddelde waarden voor zware metalen in de Middellandse Zee (bijlage 2.1 Wetenschappelijke studie, Instituut voor Oceanografie en Visserij, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (De kwaliteit van het zeewater in de Baai van Pag)) en ook veel lager dan de concentraties die worden gebruikt om kwaliteitsnormen voor het mariene milieu te bepalen. Daardoor heeft ook "Paška sol" aanzienlijk lagere waarden voor zware metalen en een hoger gehalte aan mineralen dan andere soorten zout."

is vervangen door:

"Het zeewater van de Baai van Pag, op basis waarvan zeezout en fleur de sel "Paška sol" worden geproduceerd, en het mariene milieu ervan, zijn van hoge kwaliteit aangezien ze weinig zware metalen bevatten. De waarden zijn beduidend lager dan de gemiddelde waarden voor zware metalen in de Middellandse Zee (bijlage 2.1 Wetenschappelijke studie, Instituut voor Oceanografie en Visserij, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (De kwaliteit van het zeewater in de Baai van Pag)) en ook veel lager dan de concentraties die worden gebruikt om kwaliteitsnormen voor het mariene milieu te bepalen. Daardoor heeft ook "Paška sol" aanzienlijk lagere waarden voor zware metalen en een hoger gehalte aan mineralen dan andere soorten zout."

Beschrijving: voor het woord "zeezout" is het woord "fijn" geschrapt.

Reden: de wijziging sluit aan bij de wijziging met betrekking tot de opheffing van de beperking betreffende de granulatie van het zout.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Paška sol"

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

1. **Naam van het product**

"Paška sol"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Kroatië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

2501 — Zout (keuken- en tafelzout en gedenatureerd zout daaronder begrepen) en zuiver natriumchloride, ook indien in waterige oplossing of met toegevoegde zelfstandigheden om het klonteren tegen te gaan of om de strooibaarheid te bevorderen; zeewater

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Het zeezout "Paška sol" is een zeezout dat wordt verkregen uit zeewater van de Baai van Pag, dat voortdurend in een systeem van verdampingsbekkens stroomt, tot het kristalliseert in de zoutpannen van het eiland Pag. Het bestaat uit regelmatige, kubusvormige kristallen die wit van kleur zijn en mineralen en spoorelementen bevatten. De smaak is geconcentreerd, zout en bittervrij.

Samenstelling:

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 97,0
Watergehalte (%)	< 0,40
Magnesium (%)	> 0,02
Calcium (%)	> 0,01
Kalium (%)	> 0,02
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25
Lood (mg/kg)	< 0,2
Kwik (mg/kg)	< 0,1

De fleur de sel "Paška sol" is een product van de initiële fase van de vervaardiging van zeezout, i.e. de fase waarin geconcentreerd zeewater wordt verkregen. De fleur de sel heeft een enigszins zoete smaak. De textuur is knapperig en zeer broos. Het product is wit tot lichtgeel van kleur door het hoge gehalte mineralen. Het heeft een kenmerkende smaak, is minder zout dan keukenzout en bevat meer natuurlijke mineralen (magnesium, calcium, kalium, jodium); de kristallen zijn schelpvormig en verkruimelen gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingertoppen worden gewreven.

Samenstelling:

Aandeel natriumchloride in de totale droge stof (%)	> 96,0
Watergehalte (%)	< 3,00
Magnesium (%)	> 0,07
Calcium (%)	> 0,02
Kalium (%)	> 0,05
Arseen (mg/kg)	< 0,25
Cadmium (mg/kg)	< 0,25

Lood (mg/kg)	< 0,3
Kwik (mg/kg)	< 0,1

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen voor de productie van "Paška sol", van het gebruik van de bekkens van de zoutpannen tot de verwerking van het zout (productie van verzadigd zeewater, kristallisatie, drogen en zeven), moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

"Paška sol" wordt geproduceerd in de zoutpannen van de Baai van Pag, die aan alle kanten door het eiland Pag wordt omgeven. De Baai van Pag staat via de Straat van Pag in verbinding met de wateren van het Kanaal van Velebit. De zoutpannen van Pag bevinden zich op drie kilometer van de stad Pag en liggen binnen de administratieve grenzen van het comitaat Zadar.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

De specifieke kenmerken van "Paška sol" zijn het resultaat van de klimaatomstandigheden in het afgebakende geografische gebied en van de geïsoleerde ligging van de zoutpannen van Pag, ver weg van zware industrie of landbouwactiviteiten.

Het gehele grondgebied van het eiland Pag is kenmerkend, in de eerste plaats omdat het om een eiland gaat, en de zoutpannen zich bevinden in de bijzonder kenmerkende setting van de Baai van Pag, die van alle kanten door de landmassa van het eiland wordt omgeven. Het is voorts vrij eenvoudig het geproduceerde zout daarvandaan te vervoeren, omdat Pag door een brug met het vasteland is verbonden.

Het afgebakende geografische gebied heeft een overwegend mild mediterraan klimaat met weinig neerslag en meer dan 2 500 uren zonneschijn per jaar. Het milde mediterrane klimaat zorgt voor droge en warme zomers en zachte en natte winters.

Bepalend voor de ideale geografische ligging van het eiland Pag en de zoutpannen nabij de berg Velebit is de continue en snelle aanvoer van lucht door de natuurlijke stroming van de mistral (een noordwestelijke wind die overdag waait) en de burin (een noordoostelijke wind die in de vroege avond en 's nachts waait). De mistral is een frisse wind die gepaard gaat met stabiel weer dat de zengende zomerhitte tempert, terwijl de burin een zwakke aflandige nachtwind is.

Het gehele uitgestrekte gebied waar de zoutpannen van Pag zich bevinden, en de grote ondiepe inham van de Baai van Pag die de zoutpannen omgeeft, zijn bedekt met dikke, ondoordringbare leem, die bijzonder gunstig is voor de productie van "Paška sol".

De typiciteit van “Paška sol” is ook het gevolg van menselijke factoren. De speciale technieken en de knowhow van de “vodari” (zoals ze door de plaatselijke bewoners op Pag worden genoemd) op het gebied van het onderhoud van de zoutbekkens en het verkrijgen van pekel zijn van generatie op generatie doorgegeven. Door vele jaren ervaring weten de “vodari” hoe ze het beste moment voor het oogsten van de fleur de sel kunnen bepalen zonder het evenwicht aan het oppervlak van het verzadigd zeewater of de verzadigde pekel te verstoren, en hoe ze kunnen voorkomen golven te maken die de gekristalliseerde “korst” aan het oppervlak van het bekken of de kristallen van de fleur de sel scheuren. Aldus wordt voorkomen dat de fleur de sel naar de bodem zakt en verloren gaat.

Specificiteit van het product

Het zeezout “Paška sol” kristalliseert in zoutpannen of onder gecontroleerde omstandigheden in vacuümverdampers. De specifieke eigenschappen ervan resulteren exclusief uit de winningsmethode, die ervoor helpt zorgen dat het zout alle mineralen en spoorelementen behoudt die in het hoogwaardige zeewater aanwezig zijn. Het zeezout “Paška sol” is volledig wit en bestaat uit regelmatige, kubusvormige kristallen; het kan kristallen met verschillende korrelgrootten en onzuiverheden van natuurlijke oorsprong bevatten, en is wit van kleur.

Fleur de sel “Paška sol” bestaat uit zeer kleine kristallen die natuurlijk wit tot lichtgeel van kleur zijn door de natuurlijke kristallisatie onder ideale omstandigheden (zeer zonnig en warm weer zonder wind en neerslag) op het zeeoppervlak in de zoutpannen. Enkel de dunne bovenlaag van de vlokkige kristallen wordt geoogst of verzameld met een traditioneel handgereedschap — een net bestaande uit een houten steel die is bevestigd aan een schopblad bedekt met een roestvrij metalen net met zeer kleine gaatjes. De fleur de sel wordt enkel gedurende enkele uren vroeg in de ochtend en laat in de avond geoogst; daarna wordt ze gedroogd in de zon. De fleur de sel “Paška sol” is zeer broos in vergelijking met het zeezout “Paška sol”; de fleur de sel verbrokkelt gemakkelijk, wanneer ze tussen de vingers wordt gewreven en bevat meer natuurlijk jodium, calcium, magnesium en kalium.

Vergeleken met andere zeezouten die zijn onderzocht, is het aandeel zware metalen in “Paška sol” honderd keer lager dan toegestaan, terwijl het gehalte mineralen hoger is dan dat van andere in vacuümverdampers geproduceerde zouten (wetenschappelijke studie, Centrum voor marien onderzoek (CMR) van het Ruđer Bošković-instituut, 2011, “De kwaliteit van het zeewater in de Baai van Pag”).

De eerste geschreven vermeldingen van de productie van “Paška sol” gaan ver terug in de geschiedenis. Volgens de auteurs Koludrović en Franić werd “Paška sol” al in de negende eeuw vermeld: “Het zout, dat essentieel was voor de voeding van mens en dier, werd al zeer vroeg verhandeld; de oudste notariële bescheiden bevatten reeds details over de in- en verkoop van “Paška sol”” (Koludrović A., Franić M., *Sol i morske solane* (Zout en zoutpannen), 1954, Zagreb). Usmiani, de auteur van het boek “De zoutpannen van Pag — productie en handel van 1797 tot 1813”, schreef het volgende: “In Venetië werd altijd al “Paška sol” gebruikt, omdat het wit en zuiver was en er werd veel belang aan toegekend voor het algehele commerciële en financiële potentieel van de regio en vooral van Pag zelf” (Usmiani A., *Paška solana — proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984). Blijkens een grote verscheidenheid aan historische documenten werd de naam “Paška sol” altijd al gebezigd en ook vandaag de dag wordt hij nog steeds in commerciële en alledaagse taal gebruikt.

Verband met het geografische gebied

De elementen die het microklimaat van het geografische gebied van het eiland Pag creëren, de gunstige ligging van de zoutpannen, de specifieke methode om zeezout en fleur de sel te produceren en de honderden jaren traditie op het gebied van de zoutproductie zijn van invloed op de specifieke kwaliteit van het eindproduct “Paška sol”.

De zoutpannen of bekkens liggen in de natuurlijk ondiepe baai van het eiland Pag, waar de stromingen zwak zijn. De bodem van de baai is met ondoordringbare leem bedekt waardoor, in combinatie met de permanente winden (de mistral en de burin) die in het voorjaar en de zomermaanden waaien, de omstandigheden gunstig zijn voor de snelle verdamping van het zeewater in de bekkens en voor de winning van zout in zoutpannen.

Het zeewater van de Baai van Pag is uitzonderlijk zuiver en goed gefilterd, doordat de bodem van de Baai van Pag rijk is aan schelpdieren, die natuurlijke waterzuiveraars zijn. Daarom is het gehalte zware metalen in het zeewater zeer laag, beduidend lager dan het gemiddelde van de Middellandse Zee, en veel lager dan de concentraties die worden gebruikt om kwaliteitsnormen voor het mariene milieu te bepalen (wetenschappelijke studie, Centrum voor marien onderzoek (CMR) van het Ruđer Bošković-instituut, 2011, *Kvaliteta mora u Paškom zaljevu* (“De kwaliteit van het zeewater in de Baai van Pag”)).

Specifiek voor de productiemethode van "Paška sol" is dat het verzadigde zeewater voor de kristallisatie een tijdje rust in accumulatiebekkens. Als gevolg daarvan bevat het verzadigde zeewater geen onzuiverheden van organische of anorganische oorsprong die door mariene micro-organismen worden gevormd of door de wind en vogels worden aangevoerd, omdat deze naar de bodem van het bekken zinken. Door deze specifieke productiemethode resulteert de gecontroleerde kristallisatie van het zout in zuivere kristallen die vrij zijn van ongerechtigheden van organische of anorganische oorsprong; de kristallen hebben een regelmatige, kubusvormige structuur, zijn wit en hebben een geconcentreerde, zilte, niet-bittere smaak.

De specifieke kwaliteit van "Paška sol" berust verder op het feit dat het zeewater van de Baai van Pag, op basis waarvan "Paška sol" wordt geproduceerd, en het mariene milieu ervan, van hoge kwaliteit zijn, aangezien ze volgens wetenschappelijk onderzoek zeer weinig zware metalen bevatten. Volgens onderzoek van het Instituut voor Oceanografie en Visserij zijn de waarden voor zware metalen in het zeewater van de Baai van Pag beduidend lager dan de gemiddelde waarden voor zware metalen in de Middellandse Zee. Daardoor heeft ook "Paška sol" aanzienlijk lagere waarden voor zware metalen en een hoger gehalte aan mineralen dan andere soorten zout (wetenschappelijke studie, Instituut voor Oceanografie en Visserij van Split, 2009, *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (De kwaliteit van het zeewater in de Baai van Pag)).

De hoge kwaliteit van het eindproduct wordt voorts gewaarborgd door menselijke factoren, aangezien de traditie van de productie van zeezout en fleur de sel "Paška sol" steunt op de vaardigheden en de vele jaren ervaring op het gebied van het onderhouden van de zoutbekkens en het verkrijgen van pekel voor het "Paška sol"-eindproduct.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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