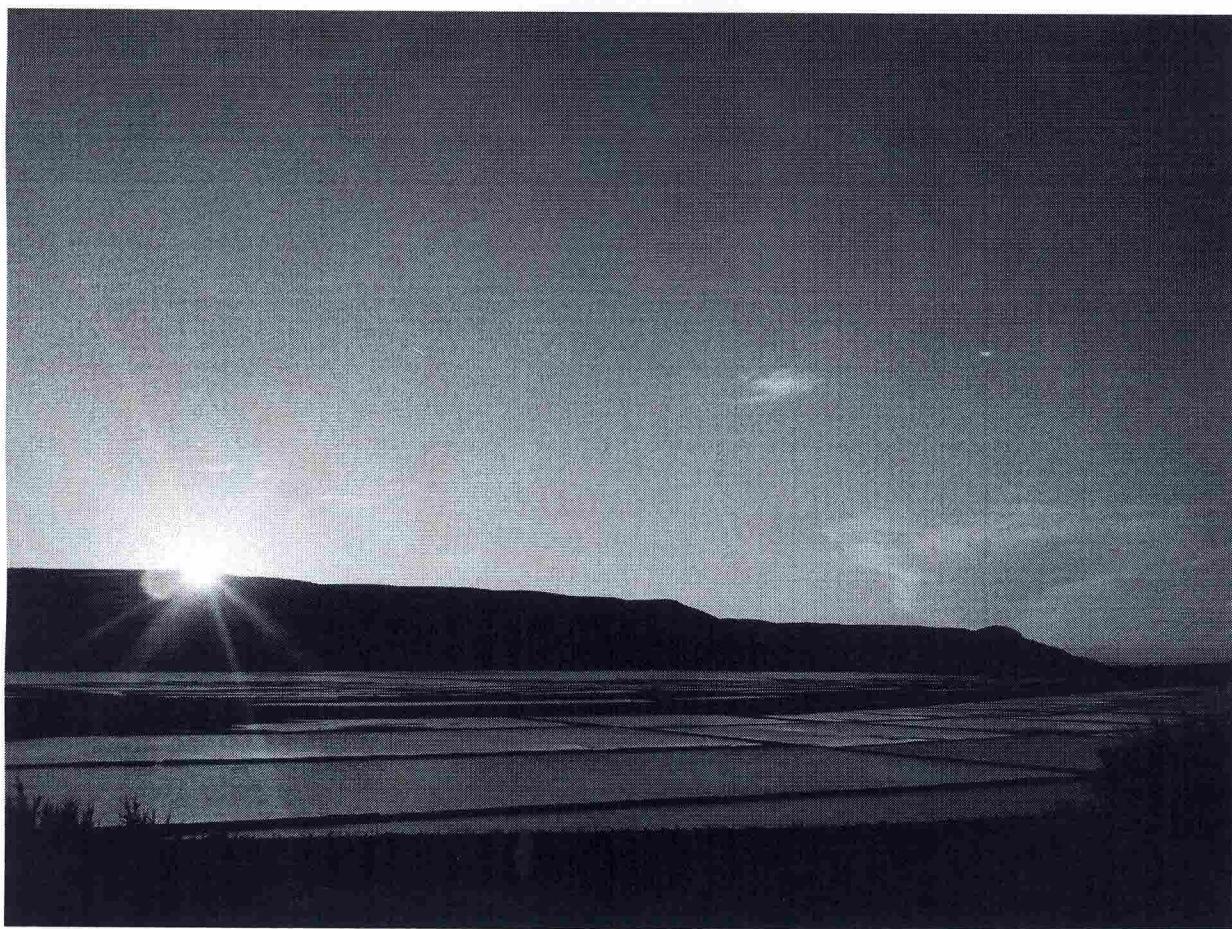


Solana Pag d.d.
Svilno bb
23250 Pag

„PAŠKA SOL“
OZNAKA IZVORNOSTI

SPECIFIKACIJA PROIZVODA



Pag, studeni 2018.

Sadržaj:

1.	NAZIV PROIZVODA	3
2.	OPIS PROIZVODA	3
2.1.	PAŠKA SOL - SITNA MORSKA SOL.....	3
2.1.1.	OPĆA DEFINICIJA PROIZVODA.....	3
2.1.2.	OPIS GOTOVOG PROIZVODA.....	3
2.2.	PAŠKA SOL - SOLNI CVIJET.....	3
2.2.1.	OPĆA DEFINICIJA PROIZVODA.....	3
2.2.2.	OPIS GOTOVOG PROIZVODA.....	4
3.	DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	4
4.	DOKAZ O PODRIJETLU	4
5.	OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA.....	5
5.1.	METODA PROIZVODNJE PAŠKE SOLI - SITNE MORSKE SOLI.....	5
5.1.1.	PROIZVODNJA UGUŠĆENE MORSKE VODE (SALAMURE).....	6
5.1.2.	KRISTALIZACIJA SOLI U VAKUUM ISPARIVAČKOJ STANICI.....	6
5.2.	METODA PROIZVODNJE PAŠKE SOLI - SOLNOG CVIJETA.....	7
6.	POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA.....	8
6.1.	POJEDINOSTI ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	8
6.2.	POJEDINOSTI O KAKVOĆI PROIZVODA	9
6.3.	UZROČNO-POSLEDIČNA POVEZANOST IZMEĐU ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I PROIZVODA.....	11
7.	PODACI O NADLEŽNOM TIJELU.....	12
8.	SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA.....	12

PRILOZI:

- Prilog 1 - Analitička izvješća
- Prilog 2 - Znanstveni i stručni radovi
- Prilog 3 - Zemljovid područja
- Prilog 4 -Obrasci sustava sljedivosti
- Prilog 5 - Preslike literature

1. NAZIV PROIZVODA

„Paška sol“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. „PAŠKA SOL“- SITNA MORSKA SOL

2.1.1. Opća definicija proizvoda

„Paška sol“ - sitna morska sol dobivena iz morske vode Paškog zaljeva na otoku Pagu. Proizvodi se isparavanjem ugušćene morske vode u bazenima za isparavanje, pri čemu kristalizacijom u zatvorenom sustavu nastaje morska sol.

2.1.2. Opis gotovog proizvoda

„Paška sol“- sitna morska sol je oblika pravilnih malih kristala kubične strukture koji su bijele boje te sadrže minerale i elemente u tragovima (Prilog 1.1. Analitička izvješća). Većina kristala je veličine do 1 mm, tako da >98% svih kristala prolazi kroz sito s veličinom rupica od 1,3 mm. Ima koncentrirani slani okus bez gorčine.

Sastav:

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

2.1.3. „PAŠKA SOL“ - SOLNI CVIJET

2.1.4. Opća definicija proizvoda

„Paška sol“ - solni cvijet je proizvod koji nastaje u početnoj fazi proizvodnje sitne morske soli tj. prilikom proizvodnje ugušćene morske vode.

2.1.5. Opis gotovog proizvoda

„Paška sol“ - solni cvijet ima veći postotak minerala u svom sastavu. Ima blago slatkasti okus. Tekstura je hrskava i vrlo krhka. Boja je bijela do bijedno žuta, što je posljedica prisustva veće količine minerala. Specifičnog je okusa, manje je slana u odnosu na kuhinjsku sol te sadrži više prirodnih minerala (magnezij, kalcij, kalij, jod). Granulacija „Paške soli“ - solnog cvijeta je krupnija u odnosu na granulaciju „Paške soli“ – sitne morske soli, a kristali su u obliku ljuštica i lako se drobe trljanjem pod prstima (Prilog 1.2. Analitička izvješća).

Sastav:

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

3. DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Paška sol“ se proizvodi u Solani Pag u Paškom zaljevu koji je sa svih strana okružen otočnim kopnjem otoka Paga. Paški zaljev je s morem Velebitskog kanala povezan Paškim vratima. Solana Pag udaljena je 3 km južno od grada Paga, te administrativno pripada Zadarskoj županiji (Prilog 3 a Zemljopisna karta otoka Paga i Prilog 3 b Položaj otoka Paga i Solane Pag).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Solana Pag za proizvodnju „Paške soli“ - sitne morske soli i solnog cvijeta ima jedina odobrenje o eksploataciji morske vode iz Paškog zaljeva, prema Rješenju o eksploataciji mineralnih sirovina Ministarstva gospodarstva. Morska voda iz Paškog zaljeva je jedina sirovinija koja se koristi prilikom proizvodnje „Paške soli“.

Cijeli sustav proizvodnje koji je definiran proizvodnom dokumentacijom mora se pratiti i dokumentirati što omogućava utvrđivanje sljedivosti.

U periodu proizvodnje ugušćene morske vode mjeri se svakodnevno koncentracija pomoću uređaja areometra. O količini isparene vode za svaki pojedini sustav bazena vodi se zapis (Prilog 4 d Dnevno izvješće o stanju i kretanju slanih voda) te se prema dobivenim rezultatima odlučuje u koji bazen treba nadodati morsku vodu ili ostaviti dalje da isparava kako bi se podesile potrebne koncentracije. Na kraju mjeseca se prosječna mjesecna vrijednost količine isparenja unosi u tablicu evidencije količine isparenja (Prilog 4 a). Uz to, u zapisu Dnevnog izvješća o stanju i kretanju slanih voda vodi se i evidencija količine padalina, kako bi se moglo odlučiti da li će, ukoliko su padaline pridonijele razblaženju koncentracije salamure, biti potrebno i u kojoj mjeri nadopuniti ili isprazniti bazene. U Prilogu 4 b vodi se evidencija za prosječne mjesecne vrijednosti količine padalina.

U zapisu Pogonski podaci u industrijskoj kristalizaciji (Prilog 4 c) se vodi evidencija o koncentraciji matične lužine, tlaku i temperaturi u isparivačima, količini proizvedene „Paške soli“ – sitne morske soli, temperaturi u sušnici, udjelu vlage u soli i drugim parametrima putem kojih se provjerava da postrojenje radi prema zadanim parametrima. Vodi se i zapis s evidencijom o svim količinama zapakirane „Paške soli“ (Prilog 4 e).

Proizvodnja „Paške soli“ - solnog cvijeta se odvija u odabranim bazenima trećeg isparenja u kojima se proizvodi ugušćena morska voda. U periodu proizvodnje salamure mjeri se svakodnevno koncentracija salamure pomoću areometra. O količini isparene vode za svaki pojedini sustav bazena se vode zapisi u obliku Dnevnog izvješća o stanju i kretanju slanih voda (prilog 4 d) i prema rezultatima se odlučuje u koji bazen treba nadodati morsku vodu ili ostaviti dalje da isparava kako bi se podesile potrebne koncentracije. Nakon sakupljene određene količine, solni cvijet se suši na suncu, važe te se predaje odjelu pakiranja, o čemu postoji zapis prema kojem se mogu pratiti godišnje proizvedene količine ovog proizvoda (Prilog 4 e).

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

5.1. METODA PROIZVODNJE „PAŠKE SOLI“ - SITNE MORSKE SOLI

Solana Pag je solarno–termička solana, što znači da je proces proizvodnje podijeljen u dva dijela. U prvom dijelu proizvodnje „Paške soli“ morska voda iz Paškog zaljeva se kontinuirano ulijeva u sustav plitkih i ograđenih bazena za isparavanje i izlaže učinku sunčeve energije i vjetra u Solani Pag, a u drugom dijelu se ugušćena morska voda uvodi u vakuum isparivačko postrojenje gdje se u kontroliranim uvjetima vrši kristalizacija „Paške soli“- sitne morske soli iz ugušćene morske vode (Prilog 4 Dijagram tijeka proizvodnje soli).

5.1.1. Proizvodnja ugušćene morske vode (salamure)

Proizvodnja ugušćene morske vode počinje u periodu između mjeseca ožujka i svibnja nalijevanjem mora iz Paškog zaljeva u solanske bazene i početkom procesa isparenja. Proces započinje u bazenima I (prvog) isparenja gdje se more koncentrira do 7° Bé (Baumé – jedinica za maseni udio svih soli u otopini) pri čemu dolazi do taloženja kalcijeva karbonata. Nakon što se postigne ta koncentracija, morska se voda pušta u bazene II (drugog) isparenja gdje se vrši koncentriranje morske vode do 15° Bé. U ovom isparenju dolazi do taloženja željezo oksida i gipsa. U bazenima III (trećeg) isparenja vrši se ugušćivanje morske vode do najviše 25° Bé (sol počinje kristalizirati iznad 26° Bé). Sva tri tipa bazena za isparenje su povezana te se kanalima, pod djelovanjem gravitacije (zbog tako postavljenih terena), lako prebacuje salamura iz jedno vrste bazena u drugu. Visokokoncentrirana odnosno ugušćena morska voda (salamura) se akumulira u akumulacijske bazene, odakle se prema potrebama proizvodnje crpkama prebacuje u napojne spremnike vakuum-isparivačkog postrojenja.

5.1.2. Kristalizacija soli u vakuum isparivačkoj stanici

Solana Pag projektirana je kao 4-stupanjska vakuum isparivačka stanica koja može raditi sa ugušćenjem morske vode od 16° Bé - 25° Bé (Prilog 4 f Shema IV-stupanjske vakuum isparivačke stanice). Ovisno o stupnju ugušćenja morske vode, varira i proizvodnja soli od 4,5 t soli/h do 9,5 t soli/h. Iz tog se razloga nastoji proizvesti što koncentriranija salamura. Kao ogrijevni medij za završno isparenje viška vode u salamuri služi tehnološka para.

Proizvodnja „Paške soli“ – sitne morske soli u postrojenju počinje kada se na bazenima za isparavanje proizvede dovoljna količina ugušćene morske vode, što se najčešće poklapa s početkom ljeta (u periodu između lipnja i srpnja) i kontinuirano traje dok se ne stvore uvjeti za prestanak rada (puno skladište, potrošena sva ugušćena morska voda i sl.). Svaki stupanj vakuum isparivačke stanice sastoji se od isparivača, izmjenjivača topline i crpke. Svježa tehnološka para kondenzira u izmjenjivaču topline i svoju toplinu kondenzacije predaje optočnoj masi koja se na taj način grije do temperature nešto više od temperature vrenja. Optočna masa ekspandira u vakuum isparivaču i nastaje supara koja je ogrijevni medij u sljedećem izmjenjivaču topline. Temperature i pritisci padaju od I do IV stupnja isparivačke stanice. Na kraju, supara iz IV stupnja isparivačke stanice svoju toplinu kondenzacije predaje rashladnoj morskoj vodi. Isparavanjem vode dolazi do dalnjeg ugušćivanja morske vode i do nastajanja kristala soli.

Cijeli proces kontroliran je na način da je matična lužina uvek u granicama od 20,0° Bé do 31,0° Bé. Takvim vođenjem procesa postiže se da kristali soli nemaju okus gorčine i da se istaloži preostali gips koji se onda odvodi u taložnicu gipsa. Na izlazu iz I i IV isparivača izlazi slana kaša koja odlazi u betonski spremnik odakle se crpkom prebacuje u ciklon, zatim preko pravonika u centrifugu gdje se odvaja sol od slane suspenzije. Iz centrifuge sol odlazi na sušenje u sušnici do sadržaja vlage maksimalno 0,40%. Prosijavanjem koje slijedi dobiva se gotov proizvod – „Paška sol“- sitna morska sol.

5.2. METODA PROIZVODNJE „PAŠKE SOLI“ - SOLNOG CVIJETA

„Paška sol“ - solni cvijet je proizvod koji se proizvodi u iznimno malim količinama, jer cijela proizvodnja ovisi o utjecaju vremenskih uvjeta. Taj se pokrov, poznat pod nazivom solni cvijet, na površini bazena zadržava vrlo kratko vrijeme, svega nekoliko sati, jer pojava popodnevnog ljetnog maestrala remeti ravnotežu i solni cvijet pada na dno bazena.

Proizvodnja „Paške soli“ - solnog cvijeta provodi se samo u vremenskim uvjetima bez vjetra i padalina, u periodu od lipnja do rujna, na bazenima III (trećeg) isparenja koji su određeni za tu namjenu. Što ugušenija morska voda, proizvedena iz mora Paškog zaljeva, se pumpama prebacuje u dva pripremna bazena koja su namijenjena za dodatno ugušćivanje. U njima se koncentracija soli u morskoj kreće od 25-26° Be' te se odatle napaja treći, kristalizacijski bazen u kojem se vrši proizvodnja solnog cvijeta. Solni cvijet se skuplja na površini od oko 1000 m². U kristalizacijskom bazenu se salamura ugušćuje od 26° Be' do najviše 28° Be'. U slučaju da salamura pređe granicu od 28° Be' nadolijeva se svježa, manje ugušćena salamura iz pripremnih bazena.

Za ugušćivanje morske vode potrebno je mnogo sunca i vjetra, međutim za pojavu solnog cvijeta na površini kristalizacijskog bazena mora biti sunčano vrijeme bez vjetra, jer su kristali vrlo tanki i krhki pa se razaraju prilikom vjetrovitog vremena ili kiše. Nakon kristalizacije skuplja se solni cvijet. Skuplja se isključivo gornji sloj, sloj koji pluta na površini salamure, prije nego li potone na dno bazena. Kada padne na dno bazena, oko njega se počinju formirati veći kristali soli, koji se ne smatraju solnim cvijetom. Skupljanje vrše odabrani vodari, koji su prošli edukaciju o načinu sakupljanja i izgledu solnog cvijeta, vrlo pažljivo ali dovoljno brzo.

Nakon skupljanja, solni cvijet se stavlja na drvene police na kojima se suši u trajanju od 4 do 5 dana pod djelovanjem sunca, uz povremeno razgrtanje. Predvečer se solni cvijet pokupi i spremi

u zatvoreni prostor preko noći kako tokom noći ne bi povratio vlagu koja je isparila tijekom dana. Po završetku procesa sušenja dobiva se gotov proizvod.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. POJEDINOSTI ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Poznata je činjenica da je otok Pag odvijek imao idealne uvjete za proizvodnju „Paške soli“: prevladava blaga mediteranska klima s malim brojem kišnih dana, zemljopisni položaj otoka, koji uvjetuje stalnu i brzu izmjenu zraka prirodnim strujanjem zbog blizine planine Velebit i to danju vjetra maestrala, a predvečer i noću vjetra burina, veliki broj sunčanih sati, nepropusni ilovasti teren, dobra slanost mora, te prikladan položaj za otpremu proizvedene soli budući je mostom povezan s kopnom. Pored navedenog i smještaj solane je sam po sebi iznimno specifičan budući da je na otoku, izoliranom terenu, udaljenom od bilo kakve teške industrije ili poljoprivredne djelatnosti.

Prema navodima Usmianija, „...najidealnije uvjete za proizvodnju soli u Dalmaciji imao je Pag, zbog velike i plitke uvale koja se doima poput jezera, zbog noćnih ljetnih burina i dnevnih škrtih maestrala koji pospješuju isparavanje. Kompleks plitkog mora s dnom od guste ilovače pogodan za proizvodnju soli, prostire se od samog mjesta Paga sve do livada prema jugoistoku, na relativno velikom prostoru dužine 6 km, širine 1-2 km. Sistemom nasipa, kanala i bazena, stoljetnim iskustvom i mukotrpnim radom se uz rub uvale proizvodila sol.“ (Prilog 5.1. Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine (1984.), RZJAZU u Zadru, str. 154.).

Radnike koji rade na bazenima soli lokalno stanovništvo naziva „vodari“. Njihovo znanje o održavanju bazena soli i dobivanju salamure prenošeno je generacijama „s koljena na koljeno“. Temeljem dugogodišnjeg iskustva i pri povoljnim vremenskim uvjetima (toplo i sunčano vrijeme, bez vjetra i padalina), „vodari“ znaju odrediti najprikladniji trenutak kada sakupljati solni cvijet s površine, a da se ne poremeti ravnoteža na površini ugušćene morske vode, odnosno salamure, u kojem slučaju treba izbjegavati stvaranje valova koji kidaju kristaliziranu „koru“ na površini bazena, odnosno kristale solnog cvijeta.

Prema povijesnim podacima već se u IX. stoljeću spominju paške solane kao posjed rapskog kneza. Nadalje se navodi: „Sol, neophodna u prehrani ljudi i stoke, vrlo je rano postala predmet

trgovine i prometa pa već najstarije notarske isprave donose podatke o kupovini i prodaji Paške soli.“ (Prilog 5.2. Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane (1954), Zagreb, str. 136, 142).

U 13. stoljeću su paške solane bile u pretežnom posjedu Zadrana, a u manjoj mjeri samih stanovnika Paga. 1409. godine Mletačka je Republika kupoprodajnim ugovorom preuzeila vlast nad Pagom, koji je do tada bio pod zadarskom vlašću, i nije ga prepuštala sve do pada Republike, 1797. godine. U drugoj polovici 18. stoljeća Mletačka Republika je zabranila proizvodnju soli na nekim mjestima kako bi učvrstila svoj monopol i koncentrirala proizvodnju soli na samo tri mesta: Pag, Piran i Santa Maura na otocima Levanta. U to je vrijeme Pag bio sinonim za sol, sa soli se sve mjerilo, pa čak i plaćalo. Postoje točni, izvorni podaci o proizvodnji paških solana od 1783. do 1796. godine, kada se proizvodilo od 2 000 tona, do skoro 11 000 tona soli (Prilog 5.3. Peričić Š. T., Razvitak gospodarstva otoka Paga u prošlosti (2012), Pag, str. 28).

Prvi poznati podatak iz polovice 19. stoljeća navodi da su paške solane zauzimale otpriklike polovinu današnjih površina. To su zapravo bile 133 male solane zvane „partinence“, koje su neovisno jedna o drugoj proizvodile sol, a bile su u posjedu nekoliko bogatijih obitelji s otoka Paga i okoline (Prilog 5.1. Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine (1984.), RZJAZU u Zadru,, str. 155.). Proizvodnja je varirala od godine do godine ovisno o vremenskim prilikama, a razvitkom turizma sve je teže bilo doći do radne snage, te se pristupilo modernizaciji solane na način da se tehnološki postupak dobivanja soli podijeli na dva dijela (Prilog 5.3. Fotografija Paške solane, Peričić Š. T., Razvitak gospodarstva otoka Paga u prošlosti (2012), Pag, str. 85). Ova modernizacija solane izvršena je 1980. godine. Naime, na solinama se ugušćuje svježa morska voda do gustoće od najviše 25° Bé, a sama kristalizacija vrši se uparavanjem u 4-stupanjskoj isparivačkoj stanici.

6.2. POJEDINOSTI O KAKVOĆI PROIZVODA

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

Morska sol dobivena na klasičan način (kristalizacijom na bazenima) mora se mljeti, pri čemu je tako dobivena sol nejednolike granulacije, a uz to može sadržavati i razne nečistoće. Boja takve soli je žućkasta. „Paška sol“ – sitna morska sol kristalizira u kontroliranim uvjetima u vakuum isparivačima i ne podvrgava se procesu mljevenja te su njena specifična svojstva isključivo rezultat načina proizvodnje i povoljnih prirodnih uvjeta koji utječu na područje na kojem se ona

proizvodi. Posebnost „Paške soli“- sitne morske soli je upravo u načinu proizvodnje koji omogućuje da sol zadrži sve minerale i elemente u tragovima koji su prisutni u visokokvalitetnoj morskoj vodi, a da istovremeno postigne pravilan oblik kristala kubične strukture i granulaciju do 1,3 mm bez podvrgavanja procesu mljevenja u proizvodnji. Bijele je boje i koncentriranog slanog okusa bez gorčine.

„Pašku sol“ – solni cvijet čine vrlo mali kristali, prirodno bijele do bijedog žute boje koji nastaju prirodnom kristalizacijom na površini mora u bazenima soli kada vladaju idealni prirodni uvjeti (izrazito sunčano i toplo vrijeme bez imalo vjetra i oborina). Bere se odnosno sakuplja samo tanki gornji sloj čiji su kristali u obliku ljuskica, koristeći pri tome tradicionalan ručni alat – mrežu koja se sastoji od drvene drške na čijem se kraju nalazi okvir lopatice, obložen mrežom od nehrđajućeg metala vrlo sitnih rupica. Solni cvijet se sakuplja svega nekoliko sati i to u ranim jutarnjim satima i kasno navečer, a nakon sakupljanja suši se na suncu. „Paška sol“ – solni cvijet je vrlo krhak u odnosu na „Pašku sol“ – sitnu morsku sol, lako se drobi trljanjem među prstima i krupnije je granulacije te sadrži povećanu koncentraciju prirodnog joda, kalcija, magnezija i kalija.

U usporedbi s ostalim ispitivanim morskim solima, „Paška sol“ ima udio teških metala koji je i stotinjak puta niži od dozvoljenog, (Prilog 2.2. Znanstveno istraživanje, Institut Ruđer Bošković, Zavod za istraživanje mora i okoliša, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Naziv „Paška sol“ je naziv koji se oduvijek koristio, što potvrđuju razni povjesni dokumenti, pa tako Pederin i Zaninović-Rumora u djelu „Prinosi za gospodarsku povijest otoka Paga“ navode da je: „Paška sol bila bjelja i kvalitetnija od stonske“ (Prilog 5.4. Pederin I., Zaninović-Rumora M. i dr., Prinosi za gospodarsku povijest otoka Paga, Pazin, Rijeka, Historijski arhiv 1988., str. 37). Također Usmiani u knjizi „Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813.“ navodi sljedeće: „Venecija je uvijek trošila Pašku sol, jer je bila bijela i čista, a velika se važnost pridaje Paškoj soli u cijelokupnom trgovačkom i finansijskom potencijalu pokrajine, posebno samog Paga“ (Prilog 5.1. Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine (1984.), RZJAZU u Zadru, str. 164, 176.). Naziv „Paška sol“ se i danas koristi u trgovačkom i svakodnevnom govoru (Prilog 5.5. Račun Solane Pag).

6.3. UZROČNO - POSLJEDIČNA POVEZANOST IZMEĐU ZEMLJOPISNOG PODRUČJA I PROIZVODA

Pogodne pedo-klimatske karakteristike zemljopisnog područja otoka Paga, dobra povezanost Paga sa zaledjem, a preko mora i s Italijom, utjecali su na to da je proizvodnja „Paške soli“ bila i ostala temelj egzistencije velikog dijela stanovništva otoka Paga.

Tisućljetna tradicija proizvodnje soli temeljena na prenošenom znanju i umijeću lokalnog stanovništva - zaposlenika solane („vodari“) i specifični uvjeti na otoku Pagu kao što su velika i plitka morska uvala u kojoj je strujanje mora vrlo slabo s dnom od nepropusne guste ilovače, blaga mediteranska klima s malim brojem kišnih dana, noćni ljetni burini i dnevni blagi maestrali (koji pušu tijekom proljetnih i ljetnih mjeseci) te veliki broj sunčanih sati direktno su utjecali na formiranje posebnih značajki kvalitete konačnog proizvoda - „Paške soli“. „Paška sol“ oduvijek je postizala najbolju cijenu, jer je bila kvalitetna, a mnogi su se proizvođači trudili proizvesti tako bijelu sol kao što je „Paška sol“, čak u toj mjeri da su delegacije djelatnika odlazile kod drugih pokazivati im i učiti ih kako da oplemene svoj proizvod (Prilog 5.6. Flavio Bonin, Piranske solne pogodbe (1375 – 1782), Viri, št. 33, Ljubljana: Arhivsko društvo Slovenije, 2011., str. 340-341).

Morska voda Paškog zaljeva iz koje kristalizacijom nastaje proizvod „Paška sol“ je vrlo visoke kakvoće. Iznimno je čista i profiltrirana jer je dno Paškog zaljeva bogato školjkama koji su prirodni pročistači mora, pa tako morska voda ima vrlo niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti za Sredozemno more, odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša (Prilog 2.2. Znanstveno istraživanje, Institut Ruđer Bošković, Zavod za istraživanje mora i okoliša, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu).

Paška solana je povijesno bila sinonim za proizvodnju koja je radila na podizanju kvalitete soli pronalazeći načine proizvodnje kojima će to postići ali istovremeno i zadržati odlike tradicionalnog načina proizvodnje. Uvođenje suvremene tehnologije u sam završni proces proizvodnje soli dovelo je do poboljšanja kvalitete. Specifičan način proizvodnje „Paške soli“ – sitne morske soli je u tome što ugušćena morska voda prije kontroliranog procesa kristalizacije u vakuum isparivačima odleži neko vrijeme u akumulacijskim bazenima. Zahvaljujući tome ugušćena morska voda nema u sebi nečistoća organskog i anorganskog podrijetla nastalih od morskih mikroorganizama ili donesenih vjetrom i pticama koji su se prilikom odležavanja morske vode istaložili na dno bazena. Posljedica ovakvog načina proizvodnje je što se ovako kontroliranom kristalizacijom soli dobivaju čisti kristali soli bez prisustva stranih primjesa organskog ili anorganskog podrijetla, pravilne kubične strukture (kristal nije lomljen

koncentriranog slanog okusa bez gorčine. Važno je napomenuti da je takva struktura kristala soli posljedica isključivo kristalizacije soli iz ugušćene morske vode što znači da „Paška sol“ nije mljevena i nije rafinirana sol.

O posebnoj kvaliteti „Paške soli“ govori i činjenica da se od 2006. godine redovito prati kakvoća morske vode, a na osnovu toga provodila su se i znanstvena istraživanja. Morska voda Paškog zaljeva iz koje se proizvodi sitna morska sol i solni cvijet spada u visoku kategoriju kakvoće morske vode i morskog okoliša jer ima vrlo niske vrijednosti teških metala, koje su znatno niže od prosječnih vrijednosti teških metala u Sredozemnom moru (Prilog 2.1. Znanstveno istraživanje, Institut za oceanografiju i ribarstvo Split, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu), odnosno značajno su niže od koncentracija za standard kakvoće vodnog okoliša, a posljedično i „Paška sol“ ima znatno niži udio teških metala i veći udio minerala od ostalih soli.

Zaključno, proizvodnja „Paške soli“ u Paškom zaljevu, njezina specifična kubična struktura i bijela boja kristala te smanjeni udio teških metala, rezultat su tradicije i znanja lokalnog stanovništva, čistoće i kakvoće sirovine - mora Paškog zaljeva, pogodnog podneblja i položaja solane koji poboljšavaju isparavanje vode iz mora i koncentriranje soli u preostaloj tekućini.

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede

Ulica grada Vukovara br. 78

10000 Zagreb

Hrvatska

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA
