

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2013/C 232/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

«ANGLESEY SEA SALT»/«HALEN MÔN»

Αριθ. ΕΚ: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

**1. Ονομασία**

«Anglesey Sea Salt»/«Halen Môn»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Η ονομασία «Anglesey Sea Salt»/«Halen Môn» καλύπτει τις νιφάδες αλατιού που συλλέγονται από τον πορθμό του Μενάι (Menai Strait), στην κομητεία Anglesey της Βόρειας Ουαλίας. Οι νιφάδες αυτές είναι κρυσταλλικές λευκές, επίπεδες, μαλακές και περιέχουν περισσότερα από 30 ιχνοστοιχεία και κανένα πρόσθετο. Κατά την ποιοτική κατάταξη, έχουν μέγιστο μέγεθος 2 εκατοστά. Χάρη στην περιεκτικότητά του σε ανόργανα στοιχεία, το «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» είναι αποδεδειγμένα διαφορετικό στην όψη, την υφή, τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα. Το αλάτι έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και τραγανή υφή που οφείλεται στη φυσική παρουσία ασβεστίου και μαγνησίου, τα οποία παραμένουν μετά τη μοναδική διαδικασία έκπλυσης που προσδίδει στο «Anglesey Sea Salt/Halen» τη λευκή του όψη και την αγνή του γεύση, χωρίς πικρότητα η οποία θα μπορούσε να προκληθεί από υπερβολική ποσότητα ασβεστίου.

Οι μοναδικές ιδιότητες του «Anglesey Sea Salt/Halen» οφείλονται στις πρώτες ύλες — το καθαρό θαλασσινό νερό και τη μέθοδο κρυστάλλωσης και έκπλυσης του αλατιού. Το προϊόν «Anglesey Sea Salt/Halen» είναι θαλασσινό αλάτι χωρίς πρόσθετα, το οποίο αποτελείται από τα ακόλουθα φυσικά ιχνοστοιχεία και ανόργανα συστατικά:

Σύσταση

— Χλωριούχο νάτριο	ελάχιστο 90 % κατά βάρος
— Νερό	μέγιστο 4 %
— Μόλυβδος	μέγιστο 2 mg/kg
— Κασσίτερος	μέγιστο 200 mg/kg
— Αρσενικό	μέγιστο 0,5 mg/kg
— Υδράργυρος	μέγιστο 0,1 mg/kg
— Κάδμιο	μέγιστο 0,5 mg/kg
— Χαλκός	μέγιστο 2 mg/kg
— Ψευδάργυρος	Ίχνη

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- Μαγνήσιο ελάχιστο 0,2 %
- Ιώδιο μέγιστο 0,1 mg/kg
- Ασβέστιο 0,08 %-0,15 %

Παράγονται τρεις διαφορετικές ποιότητες νιφάδων· αδρές, λεπτές και σκόνη.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλες οι διαδικασίες παραγωγής και ετοιμασίας εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής, υπό ελεγχόμενες συνθήκες, ώστε να εξασφαλίζεται ένα ομοιόμορφο τελικό προϊόν. Αυτές περιλαμβάνουν:

- Αντληση και διήθηση του θαλασσινού αλατιού
- Συμπύκνωση της άλμης
- Κρυστάλλωση
- Συλλογή των κρυστάλλων αλατιού
- Έκπλυση

### 3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

### 3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

—

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η νήσος Anglesey της Βόρειας Ουαλίας. Πορθμός του Μεναί ονομάζεται η λωρίδα νερού που διαχωρίζει την Νήσο Anglesey από την ηπειρωτική Ουαλία. Ο πορθμός εκτείνεται από το Fort Belan στο νοτιοδυτικό άκρο, στην ηπειρωτική πλευρά SH 115 610440, και το άκρο Abermenai, στην πλευρά του Anglesey OS φύλλο 115 SH615 443, έως τη νοητή γραμμή που συνδέει το μώλο που εισχωρεί στον πορθμό στο 580740, στην πλευρά του Anglesey, με το άκρο της προβλήτας του Bangor, στην ηπειρωτική πλευρά, στο 582736. Η περιοχή υπάγεται στη δικαιοδοσία του Caernarfon Harbour Trust.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ιστορικά, η παραγωγή αλατιού στη νήσο Anglesey καταγράφηκε για πρώτη φορά στη ρωμαϊκή εποχή και έφθασε στο απόγειό της στις αρχές του 18ου αιώνα. Υπάρχουν ερείπια εγκαταστάσεων παραγωγής αλατιού στο Holyhead, στο βόρειο τμήμα της νήσου, στο «Salt Island» (ή «Ynys Halen» (ή «Ynys Halen» (ή «Ynys Halen»)), που συνδέεται οδικώς με την κυρίως νήσο. Το Salt Island (Αλατόνησος) έλαβε το όνομά του από τις εγκαταστάσεις παραγωγής αλατιού στις οποίες υποβαλλόταν σε επεξεργασία το θαλασσινό νερό για να παραχθεί θαλασσινό αλάτι. Το εργοστάσιο έπαψε να λειτουργεί τον 18ο αιώνα, καθώς χρησιμοποιούνταν ορυκτό αλάτι για «ενίσχυση της άλμης», το οποίο θεωρήθηκε νοθεία.

Τα νερά του πορθμού του Μεναί ανανεώνονται από το καθαρό Ρεύμα του Κόλπου, ενώ δεν υπάρχουν μεγάλες πόλεις ούτε βαριά βιομηχανία στις όχθες. Επιπλέον, το μεγάλο εύρος της παλίρροιας στον πορθμό, που έχει ως αποτέλεσμα τα νερά να ανανεώνονται δύο φορές ημερησίως χάρη στο εισερχόμενο ρεύμα, παρέχει την ισορροπία των ιχνοστοιχείων που εμπλουτίζει το θαλασσινό νερό καθημερινά και προσδίδει στο προϊόν «Anglesey sea salt/Halen Môn» τη χαρακτηριστική του γεύση και όψη.

Το Ρεύμα του Κόλπου προέρχεται από τον Ατλαντικό και βρέχει τη δυτική ακτή της Βρετανίας. Αυτή είναι θερμότερη από την ανατολική ακτή, με μέση θερμοκρασία 15 βαθμών το καλοκαίρι στην επιφάνεια και 12 βαθμών στον βυθό. Η μέση αλατότητα του θαλασσινού νερού είναι 34,25 έως 35 % γύρω από την περιοχή, μπορεί όμως να φθάσει έως και το 36 %. Η μοναδικότητα του προϊόντος οφείλεται εν μέρει στο μεγάλο εύρος της παλίρροιας στον πορθμό, που υπερβαίνει τα 9,5 μέτρα, το οποίο σημαίνει ότι τα νερά του ανανεώνονται δύο φορές ημερησίως χάρη στο εισερχόμενο ρεύμα. Η ασυνήθιστη διπλού ύψους παλίρροια που σημειώνεται όταν το Ρεύμα του Κόλπου φθάνει στο νησί, συμβάλλει στην αποκατάσταση ισορροπίας ιχνοστοιχείων και προσφέρει καθημερινά ένα νέο όγκο νερού για άντληση αλατιού από αυτό.

Επιπλέον, χάρη στην ύπαρξη αμμόδους όχθης και κλινών μυδιών, το νερό προδιηθείται, ενώ τα οστρακοειδή επίσης αντλούν ασβέστιο από το θαλασσινό νερό, κατά την περίοδο ανάπτυξής τους. Η ποιότητα των πρώτων υλών έχει άμεση επίδραση στην ποιότητα του θαλασσινού αλατιού και αυτό αποδεικνύεται από τις εποχιακές διακυμάνσεις, που επηρεάζουν τη γεύση και την υφή του αλατιού.

## 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι μοναδικές ιδιότητες του «Anglesey Sea Salt/Halen» προέρχονται από τις πρώτες ύλες — το καθαρό θαλασσινό νερό και τη μέθοδο κρυστάλλωσης και έκπλυσης του αλατιού.

Το προϊόν «Anglesey Sea Salt/Halen» είναι θαλασσινό αλάτι χωρίς πρόσθετα, το οποίο αποτελείται από ιχνοστοιχεία και ανόργανα συστατικά φυσικής προέλευσης. Χάρη στην περιεκτικότητά του σε ανόργανα συστατικά, το «Anglesey Sea Salt/Halen Μόν» είναι αποδεδειγμένα διαφορετικό στην όψη, την υφή, τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα. Οι νιφάδες του είναι μεγάλες, κρουστές, επίπεδες και όχι κοκκώδεις. Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση με τραγανή υφή. Η διαδικασία της έκπλυσης είναι μοναδική για το συγκεκριμένο προϊόν και προσδίδει στο «Anglesey sea salt/Halen Μόν» τη στιλπνή λευκή όψη του και την αγνή γεύση του χωρίς πικρότητα η οποία θα μπορούσε να προκληθεί από υπερβολική ποσότητα ασβεστίου. Η έκπλυση εκτελείται με χρήση συμπυκνωμένης άλμης που παράγεται από το ίδιο τοπικό θαλασσινό νερό, τόσο για την αποφυγή της διάλυσης των κρυστάλλων όσο και για να εξασφαλίζονται τα σωστά επίπεδα ανόργανων συστατικών και, ως εκ τούτου, να διατηρείται η γεύση και η όψη του αλατιού.

Κάθε τεχνίτης αλατοπαραγωγής λαμβάνει ένα «Βιβλιόριο Εκμάθησης» ως μέρος της μύησής του στα μυστικά του επαγγέλματος. Σε αυτό περιλαμβάνονται μια σειρά από καθήκοντα στα οποία πρέπει οι τεχνίτες να εξασκηθούν ώστε να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες για κάθε τμήμα της διαδικασίας παραγωγής του αλατιού.

Κάθε τμήμα της διαδικασίας εκτελείται βάσει λεπτομερούς προγράμματος που ονομάζεται SOP (συνήθεις επιχειρησιακές διαδικασίες) και καθορίζει τα πρότυπα ποιότητας του αλατιού.

Οι τεχνίτες αλατοπαραγωγής είναι εκπαιδευμένοι να εκπλένουν το αλάτι έως ότου οι κρύσταλλοι αποκτήσουν το σωστό μέγεθος, γεύση και όψη. Αυτό επιτυγχάνεται με κατάρτιση κατά την εργασία και με σύγκριση του τελικού προϊόντος με φωτογραφίες αλατιού, οι οποίες εκτίθενται στην περιοχή συλλογής, κατά την οποία εξετάζονται το μέγεθος και το σχήμα των επιθυμητών νιφάδων και, όταν οι κρύσταλλοι δεν ανταποκρίνονται στο επιθυμητό πρότυπο, υποβάλλονται σε εκ νέου επεξεργασία.

Η γεύση μετράται με βαθμονόμηση ως προς αλάτι που δεν έχει εκπλυθεί, το οποίο είναι σκληρό και πικρό σε σύγκριση με τη βελούδινη ισορροπία των ανόργανων στοιχείων του τελικού προϊόντος.

## 5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα χαρακτηριστικά του «Anglesey Sea salt/Halen Μόν» βασίζονται στις κλιματολογικές συνθήκες, στην παλίρροια και στην απουσία βαριάς βιομηχανίας ή ναυτιλίας.

Χάρη στο μεγάλο εύρος της παλίρροιας που υπερβαίνει στον πορθμό τα 9,5 μέτρα, τα νερά του ανανεώνονται δύο φορές ημερησίως. Η ασυνήθιστη διπλού ύψους παλίρροια, η οποία ενημερώνεται όταν το ρεύμα του Κόλπου φθάνει στο νησί, συμβάλλει στην ισορροπία ιχνοστοιχείων και προσφέρει καθημερινά ένα νέο όγκο θαλασσινού νερού για άντληση αλατιού σε καθημερινή βάση. Το αποτέλεσμα είναι το τελικό προϊόν, το «Anglesey sea salt/Halen Μόν», να έχει έντονη γεύση και, επομένως, να απαιτείται μικρότερη ποσότητα για να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο καρύκευσης. Η μοναδική ισορροπία ανόργανων συστατικών στο θαλασσινό νερό επηρεάζει επίσης την υφή και τη γεύση. Ο σεφ Henry Harris του πρώην Fifth Floor Harvey Nichols Restaurant υποστήριζε ότι «έχει τη γεύση των καθαρότερων ωκεανών».

Το προϊόν «Anglesey Sea salt/Halen Μόν» είναι εδραιωμένο και ευρέως αναγνωρισμένο στον κλάδο των τροφίμων, τόσο στο Ηνωμένο Βασίλειο όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Ως εκλεκτό προϊόν χρησιμοποιείται από πολλούς κορυφαίους σεφ και γαστρονόμους και εμφανίζεται τακτικά ως επώνυμο συστατικό στους καταλόγους τους. Πολλοί αναγνωρισμένοι εστιάτορες και επιχειρήσεις γεωργικών προϊόντων και ειδών διατροφής δηλώνουν την προτίμησή τους για το αλάτι αυτό.

Ιδού μερικά εγκωμιαστικά σχόλια για τη γεύση και την περιοχή παραγωγής του «Anglesey Sea salt/Halen Μόν».

Το «Anglesey Sea salt/Halen Μόν» είναι ανυπέρβλητο: έχει αγνή γεύση, τέλεια σπιρτάδα και πολύ ευχάριστη τραγανή υφή.

Chris Chown

Ιδιοκτήτης και σεφ, Plas Bodegroes, Pwllheli, Ουαλία.

«Χρησιμοποιώ το “Anglesey sea salt/Halen Môn” διότι συνάδει με τη φιλοσοφία μου για το φαγητό· τα καλά συστατικά χρειάζονται μικρή προσπάθεια για να μετατραπούν σε σπουδαία εδέσματα. Το “Anglesey sea salt/Halen Môn” βελτιώνει κάθε έδεσμα στο οποίο το προσθέτω.»

Jane Milton

Ειδική του κλάδου των τροφίμων, μπλόγκερ και σεφ.

«Το “Anglesey sea salt/Halen Môn” λαμβάνεται με μεγάλη προσοχή, με τη χρήση ενός καινοτόμου συστήματος το οποίο διαφυλάσσει όλα τα ιχνοστοιχεία και ανόργανα συστατικά του φρέσκου στροβιλιζόμενου θαλασσινού νερού του πορθμού του Μεναί. Η πολύπλοκη σύνθεση σε ανόργανα συστατικά του “Anglesey sea salt/Halen Môn” καθιστά όλους τους γευστικούς κάλυκες του ουρανίσκου εξαιρετικά ευαίσθητου και ενεργού και, ως εκ τούτου, πολύ αισθητή τη γεύση της τροφής.»

Colin Pressdee

Συγγραφέας σε θέματα γαστρονομίας

“Οι λεπτές νιφάδες του “Anglesey sea salt/Halen Môn” αφήνουν μια νόστιμη επίγευση στα χείλη, όπως το καθαρό θαλασσινό νερό του Anglesey από το οποίο προέρχονται, και προσθέτουν ένα ελκυστικό βήθος σε κάθε έδεσμα στο οποίο χρησιμοποιούνται ... Αυτό το πράγμα σου αλλάζει τη ζωή.”

Simon Majumdar

Συγγραφέας, συγγραφέας σε θέματα γαστρονομίας και παρουσιαστής ραδιοτηλεοπτικών εκπομπών.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/anglesey-sea-salt-pdo-spec-20120905.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.