

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 232/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (²)

„ANGLESEY SEA SALT”/„HALEN MÔN”

NR. CE: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn”

2. Statul membru sau țara terță

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” este denumirea dată fulgilor de sare recoltați în strămtorea Menai din sudul insulei Anglesey, în partea de nord a Țării Galilor. Sunt fulgi cristalini albi, moi, cu suprafața plană, care conțin peste 30 de oligoelemente, fără aditivi. Acești fulgi de sare au un diametru de cel mult 2 centimetri la calibrare. Aceasta se datorează conținutului de minerale care face din „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” un produs total diferit ca aspect, consistență, gust și senzație în gură. Gustul său pronunțat de sare și textura sa crocantă sunt date de conținutul în calciu și magneziu rămas în urma procesului de clătire specific care conferă „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” culoarea albă și gustul pur, fără amărăciunea care ar putea fi dată de un excedent de calciu.

Calitățile unice ale „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” sunt date de elementele constituante – apa de mare pură – și de procedeul de cristalizare și de clătire a sării. „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” este un produs fără aditivi, care conține următoarele oligoelemente și minerale, în stare naturală:

Compoziție:

- clorură de sodiu: peste 90 % din greutate;
- apă: mai puțin de 4 %;
- plumb: mai puțin de 2 mg/kg;
- staniu: mai puțin de 200 mg/kg;
- arsen: mai puțin de 0,5 mg/kg;
- mercur: mai puțin de 0,1 mg/kg;
- cadmiu: mai puțin de 0,5 mg/kg;
- cupru: mai puțin de 2 mg/kg;
- zinc: în cantități minime;

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

(²) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- magneziu: cel puțin 0,2 %;
- iod: mai puțin de 0,1 mg/kg;
- calciu: între 0,08 și 0,15 %.

Sunt produse trei calibre diferite de fulgi: brut, fin și măcinat.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate procesele de producție și preparare sunt efectuate în aria geografică delimitată, în condiții controlate, pentru a se obține un produs final stabil, inclusiv:

- pomparea și filtrarea apei de mare;
- concentrația de saramură;
- cristalizarea;
- recoltarea cristalelor de sare;
- clătirea.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Insula Anglesey se situează în partea de nord a Țării Galilor. Strâmtoarea Menai este fâșia de apă care separă insula Anglesey de zona continentală a Țării Galilor. Strâmtoarea leagă Fort Belan, situat în extremitatea de sud-vest a părții continentale (SH 115 610440), în fața Abermenai Point, situat pe insula Anglesey (SH 615 443 pe harta nr. 115 a serviciului de cartografiere britanic OS), până la o linie trasată între cheiul construit în strâmtoare la coordonatele geografice 580740 (în partea insulei Anglesey) și extremitatea de sud a cheiului Bangor (în partea continentală) având coordonatele geografice 582 736. Această zonă este sub jurisdicția Caernarfon Harbour Trust.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Din punct de vedere istoric, primele atestări despre fabricarea sării pe insula Anglesey datează din epoca romană. Producția de sare a atins apogeul la începutul secolului al XVIII-lea. Există vestigii ale unei saline la Holyhead, în nordul insulei, pe „Salt Island” (Insula cu sare sau „Ynys halen” în galeză), care este legată de insula principală printr-un drum public. Numele de „Salt Island” provine de la salina în care era prelucrată apa de mare pentru a obține sare de mare. Fabrica a fost închisă în secolul al XVIII-lea, având în vedere că sarea gemă era folosită pentru a „consolida saramura”, ceea ce era considerat drept o folosire nepotrivită a produsului.

Prin strâmtoarea Menai curg apele curate ale Curentului Golfului. Pe malurile sale nu a fost edificat niciun oraș mare și nu sunt prezente fabrici din industria grea. În plus, extrema amplitudine a mării care provoacă o împrospătare de două ori pe zi a apei din strâmtoare în momentul fluxului oferă un ansamblu echilibrat de oligoelemente care dinamizează zilnic această apă de mare și oferă „Anglesey sea salt”/„Halen Môn” gustul și aspectul său caracteristic.

Curentul Golfului vine dinspre Oceanul Atlantic și spală coasta britanică de vest. Aceste ape costiere sunt mai calde decât cele de pe coasta de est și, pe timp de vară, ating o temperatură medie de 15 °C la suprafață și de 12 °C în adânc. În această zonă, salinitatea medie a apei mării este de 34,25-35 la 1 000, putând atinge și un nivel de până la 36 la 1 000. Caracterul unic al produsului este datorat, parțial, amplitudinii extreme a mării, care depășește 9,5 m, apa din strâmtoare fiind astfel reînnoită de două ori pe zi, în momentul fluxului. Acest flux neobișnuit de două ori pe zi, care se produce atunci când apele Curentului Golfului spală coastele insulei, contribuie la crearea unui ansamblu echilibrat de oligoelemente și oferă zilnic noi mase de apă.

În plus, bancurile de nisip și bancurile de midii asigură prefiltrarea apelor, iar crustaceele își extrag calciul din apa de mare în perioada de creștere. Calitatea elementelor constitutive ale sării de mare are un efect direct asupra calității sale, așa cum o demonstrează variațiile de anotimp care au un impact asupra gustului și texturii sării.

5.2. Specificitatea produsului

Calitățile unice ale „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” sunt date de elementele constituante – apa de mare pură – și de procedeele de cristalizare și de clătire a sării.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” este lipsită de aditivi și conține oligoelemente și minerale în stare naturală. Conținutul de minerale face din „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” un produs total diferit de celelalte tipuri de sare alimentară, ca aspect, consistență, gust și senzație în gură. Fulgii de sare sunt mari, crocanți, plăți și nu sunt sub formă de granule. Au un gust sărat pronunțat și o consistență crocantă. Procedeele de clătire specific pentru acest produs oferă „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” un aspect alb strălucitor și un gust pur, fără amăreala care ar putea fi cauzată de conținutul excesiv de calciu. Clătirea se efectuează utilizând o saramură concentrată, care provine din aceleași ape locale, pentru a evita dizolvarea cristalelor și pentru a asigura o concentrație adecvată de minerale, ceea ce permite și conservarea gustului și a aspectului sării.

Fiecare fabricant de sare primește un „Learning Passport” (Pașaport de învățare) în cadrul stagiului de formare. Pașaportul conține o serie de sarcini care trebuie îndeplinite pentru însușirea competențelor necesare pentru efectuarea tuturor etapelor din procesul de fabricare a sării.

Fiecare etapă a procesului se efectuează utilizând proceduri standard de operare care prezintă în detaliu sarcinile ce trebuie îndeplinite și stabilesc normele de calitate ale produsului.

Fabricanții de sare sunt învățați cum se clătește sarea până când cristalele au dimensiunea corectă și până când se obțin gustul și aspectul dorit. Aceste rezultate sunt obținute prin formarea continuă la locul de muncă și prin compararea produsului finit cu fotografiile, afișate în zona de recoltare, ceea ce permite observarea dimensiunii și formei dorite. Cristalele care nu corespund acestor criterii sunt prelucrate din nou.

Gustul este măsurat prin calibrarea produsului comparativ cu sarea care nu a fost clătită, care este dură și amară, în timp ce produsul finit are un caracter mai puțin pregnant datorită conținutului echilibrat de minerale.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Caracteristicile „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” sunt date de condițiile climatice, de prezența amplitudinii mării și de absența de fabrici din industria grea și a traficului maritim.

Amplitudinea extremă a mării, care depășește 9,5 m, asigură o reînnoire de două ori pe zi a apelor din strâmtoarea Menai în momentul fluxului. Acest flux neobișnuit de două ori pe zi, care are loc atunci când apele Curentului Golfului spală coastele insulei, contribuie la asigurarea unui ansamblu echilibrat de oligoelemente și asigură zilnic noi mase de apă. Acest lucru se regăsește în produsul finit și în intensitatea aromei care caracterizează „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” și datorită căreia este nevoie doar de o cantitate mică de sare pentru a obține condimentarea dorită. De asemenea, echilibrul unic de minerale din apa de mare influențează consistența și gustul său. Henry Harris, fost chef la restaurantul Harvey Nichols de la Fifth Floor, afirmă că această sare de mare „conține aroma celor mai curate oceane”.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” este un produs intrat în uz și recunoscut pe scară largă în industria alimentară, în Regatul Unit și în întreaga lume. Este un produs de calitate, utilizat de mulți gastronomi și chefi renumiți și figurează periodic în meniurile lor ca ingredient specific. Numeroase restaurante renumite și întreprinderi din sectorul agroalimentar își exprimă preferința pentru această sare.

Comentariile de mai jos sunt un elogiu adus aromei „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” și regiunii în care este produsă această sare de mare.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” este de neegalat: aroma sa este pură, gustul este perfect și consistența este delicios de crocantă.

Chris Chown

Chef, proprietarul restaurantului Plas Bodegroes, la Pwllheli, în Țara Galilor

„Eu utilizez «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» deoarece acesta corespunde propriei mele filozofii culinare. Dacă avem ingrediente de calitate, nu este nevoie de multă muncă pentru a realiza bucate excelente. «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» aduce un plus la fiecare fel de mâncare pe care îl prepar.”

Jane Milton

Expert în industria alimentară, blogger și chef

„«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» este extrasă cu mare grijă cu ajutorul unui sistem inovator, care păstrează toate oligoelementele și mineralele care provin din apele curate și învolburate din strâmtoarea Menai. Structura minerală complexă a «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» sensibilizează toate papilele gustative și conferă preparatelor un gust extrem de intens.”

Colin Pressdee

Scriitor, specialist în gastronomie

„Fulgii fini de «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» lasă un gust plăcut persistent pe buze, la fel ca și apa de mare limpede din Anglesey din care provin și adaugă o notă ispititoare la fiecare fel de mâncare în care o utilizăm [...] Este un ingredient care îți schimbă viața.”

Simon Majumdar

Scriitor, specialist în gastronomie și crainic radio

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.