

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 232/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”ANGLESEY SEA SALT”/”HALEN MÔN”****EG-nr: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Storbritannien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet****3.1 Produkttyp**

Klass 1.8. Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig**

”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn” är beteckningen på flingsalt som skördas i Menaisundet i Anglesey i North Wales. Det rör sig om kristallvita, platta, mjuka flingor som innehåller över 30 spårelement och saknar tillsatser. Vid sorteringen är saltflingorna högst 2 cm tvärsöver. Mineralinnehållet ger ”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn” ett annorlunda utseende och en annan textur, smak och känsla i munnen. Saltet har koncentrerad salt smak och spröd textur som härrör från det naturligt förekommande kalcium och magnesium som blir kvar efter den unika sköljningsprocessen, som ger ”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn” dess vita utseende och en ren smak utan den bitterhet som en alltför hög kalciumhalt kan ge.

De unika egenskaperna hos ”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn” härrör från råvarorna – det rena havsvattnet – och den metod som används för kristallisering och sköljning av saltet. ”Anglesey Sea Salt”/”Halen Môn” är ett havssalt utan tillsatser som består av följande naturligt förekommande spårelement och mineraler:

**Sammansättning**

— Natriumklorid	mer än 90 viktprocent
— Vatten	mindre än 4 %
— Bly	mindre än 2 mg/kg
— Tenn	mindre än 200 mg/kg
— Arsenik	mindre än 0,5 mg/kg
— Kvicksilver	mindre än 0,1 mg/kg
— Kadmium	mindre än 0,5 mg/kg
— Koppar	mindre än 2 mg/kg
— Zink	spår

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

- Magnesium            minst 0,2 %
- Jod                    mindre än 0,1 mg/kg
- Kalcium                0,08–0,15 %

Tre olika kvaliteter produceras: grova, fina och malda flingor.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla produktions- och bearbetningssteg äger rum i det avgränsade området under kontrollerade förhållanden, för att garantera en slutprodukt av jämn kvalitet. Här ingår

- pumpning and filtrering av havsvatten,
- koncentration av saltvatten,
- kristallisering,
- skörd av saltkristaller,
- sköljning.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

—

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Isle of Anglesey i North Wales. Menaisundet är det vatten som skiljer Isle of Anglesey från det walesiska fastlandet. Sundet löper från Fort Belan i sydväst på fastlandssidan (SH 115 610440) och udden Abermenai på Angleseysidan (OS blad 115 SH615 443) till en linje mellan den pir som går ut i sundet på Angleseysidan (vid 580740) och änden av Bangorpiren på fastlandssidan (582736). Området lyder under Caernarfon Harbour Trust.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

De första historiska belägen för saltframställning på ön Anglesey kommer från romersk tid, och flest belägg finns från tidigt 1700-tal. Det finns lämningar av ett saltbruk i Holyhead norr om ön på "Salt Island" (eller "Ynys Halen" på walesiska), som har broförbindelse med huvudön. Salt Island fick sitt namn från saltbruket som bearbetade havsvatten för framställning av havssalt. Bruket stängdes på 1700-talet när bergssalt började användas för att "förstärka saltvattnet", vilket sågs som en försämring.

Menaisundet försörjs med vatten från den rena Golfströmmen, och inga större städer eller områden med tung industri finns på dess bankar. Till detta kommer den extrema tidvattenhöjden som gör att vattnet i sundet byts ut två gånger per dygn när tidvattnet kommer in. Balansen av spårelement ger havsvattnet en ny friskhet varje dygn och ger "Anglesey sea salt"/"Halen Môn" dess karakteristiska smak och utseende.

Golfströmmen kommer från Atlanten och följer Storbritanniens västra kust. Den västra kusten är varmare än den östra och blir i genomsnitt 15 °C vid ytan och 12 °C på botten. Havsvattnets genomsnittliga salthalt i området är 34,25–35 promille men kan nå upp till 36 promille. Produktens unika egenskaper beror delvis på den extrema tidvattenhöjden på över 9,5 meter, som innebär att vattnet i sundet byts ut två gånger per dygn när tidvattnet kommer in. Det ovanliga dubbla högvattnet, som beror på att Golfströmmen sköljer runt ön, bidrar till spårelementsbalansen och ger en ny havsvattenförekomst varje dygn.

Sandbanken och musselbanken ger dessutom en förfiltrering av vattnet, och skaldjuren hämtar kalcium ur havsvattnet under odlings säsongen. Råvarans kvalitet har direkt betydelse för havssaltets kvalitet, vilket bevisas av säsongsskillnaderna i saltets smak och textur.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

De unika egenskaperna hos "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" härrör från råvarorna – det rena havsvattnet – och den metod som används för kristallisering och sköljning av saltet.

"Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" är ett havssalt utan tillsatser som består av naturligt förekommande spårelement och mineraler. Detta mineralinnehåll ger "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" ett annorlunda utseende och en annan textur, smak och känsla i munnen. Flingorna, är stora, spröda, platta och inte korniga. Saltet har koncentrerad salt smak och spröd textur. Den unika sköljningsprocessen ger "Anglesey sea salt"/"Halen Môn" ett klarvitt utseende och en ren smak utan den bitterhet som en alltför hög kalciumhalt kan ge. Sköljningen görs med hjälp av koncentrerat saltvatten som framställs av samma lokala havsvatten, både för att förhindra att kristallerna löses upp och för att garantera den korrekta mineralhalten. Därmed bevaras saltets smak och utseende.

Varje salttillverkare får ett "Learning Passport" som ett led i utbildningen. Den omfattar en rad uppgifter som ska utföras för att salttillverkaren ska få de färdigheter som krävs för varje del av saltframställningsprocessen.

Varje del av processen genomförs med hjälp av standardrutiner som beskriver åtgärderna och anger standarderna för saltets kvalitet.

Salttillverkarna utbildas i att skölja saltet tills rätt kristallstorlek, smak och utseende uppnås. Det åstadkoms genom utbildning på arbetsplatsen och jämförelser mellan den färdiga produkten och fotografier av saltet som är uppsatta på skördeområdet. Man tittar på önskad storlek och form hos flingorna, och kristaller som inte uppfyller den strikta standarden bearbetas på nytt.

Smaken bedöms genom kalibrering mot osköljt salt, som är skarp och bitter jämfört med den fylliga mineralbalansen hos den färdiga produkten.

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Egenskaperna hos "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" härrör från klimatförhållandena, tidvattnet och avsaknaden av tung industri och sjöfart.

Den extrema tidvattenhöjden på över 9,5 m innebär att vattnet i Menaisundet byts ut två gånger per dygn. Det ovanliga dubbla högvattnet, som beror på att Golfströmmen sköljer runt ön, bidrar till spårelementsbalansen och ger en ny havsvattenförekomst varje dygn. Detta slår igenom i slutprodukten och återspeglas i smakstyrkan hos "Anglesey sea salt"/"Halen Môn", som gör att mindre mängd behövs för att åstadkomma önskad smaksättning. Den unika mineralbalansen i havsvattnet påverkar även textur och smak. Köksmästare Henry Harris på restaurangen Fifth Floor Harvey Nichols menade att saltet har en "ren havssmak".

"Anglesey Sea salt"/"Halen Môn" är etablerat och allmänt erkänt av livsmedelsindustrin både i Storbritannien och globalt. Det är en kvalitetsprodukt som används av många framstående köksmästare och gastronomer och regelbundet förekommer på deras menyer. Många namnkunniga restauratörer och jordbruksbaserade livsmedelsföretag har visat sin preferens för detta salt.

Några kommentarer om smaken hos "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" och regionen:

"'Anglesey sea salt/'Halen Môn' är överträffat: det har ren smak, perfekt tuggmotstånd och en utsökt spröd textur."

Chris Chown

Köksmästare och ägare, Plas Bodegroes, Pwllheli, Wales

"Jag använder 'Anglesey sea salt'/'Halen Môn' eftersom det stämmer överens med min matfilosofi: med bra ingredienser krävs inte så mycket arbete för att skapa fantastiska måltider. 'Anglesey Sea Salt'/'Halen Môn' förhöjer varje rätt jag använder det i."

Jane Milton

Expert på livsmedelsindustrin, bloggare och köksmästare

"'Anglesey Sea Salt'/'Halen Môn' utvinns med stor omsorg med hjälp av ett innovativt system som bevarar alla spårelement och mineraler i det friska, virvlande havsvattnet i Menaisundet. Den komplexa mineralstrukturen hos 'Anglesey Sea Salt'/'Halen Môn' gör gommens alla smakområden mottagliga och vitala och ger därför maten en intensiv smak."

Colin Pressdee

Matskribent

"Det fina flingsaltet 'Anglesey Sea Salt'/'Halen Môn' ger en härlig kvardröjande smak i munnen, som det klara havsvatten från Anglesey där det hämtas. Saltet ger ett förföriskt djup till varje rätt där det används ... Det ger livet nya dimensioner."

Simon Majumdar

Författare, matskribent och tv-journalist

#### **Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 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> Se fotnot 2.