

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 141/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«ORIEL SEA SALT»

N. UE: IE-PDO-0005-01318 — 26.2.2015

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione**

«Oriel Sea Salt»

**2. Stato membro o paese terzo**

Irlanda

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.6. Sale

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione «Oriel Sea Salt» designa il sale marino raccolto nella baia di Port Oriel (Clogherhead, Drogheda, County Louth, in Irlanda). Si tratta di un sale dalla struttura a granelli fini, bianco-cristallini, e privo di additivi. La grandezza dei granelli è misurata in micrometri (µm). La grandezza del 90 % dei granelli è compresa fra 90 e 500 µm mentre il rimanente 10 % oscilla fra i 500 e i 1 000 µm. La consistenza al tatto è simile a quella della polvere. Questi granelli (non fiocchi o cristalli di grandi dimensioni) consentono al sale marino di penetrare più rapidamente nei cibi in quanto si dissolve, si scioglie e si disperde negli alimenti senza incontrare resistenza.

Il sale marino ha un gusto salato concentrato. Il sapore è pieno, non aspro o acido poiché viene raccolto in un sistema chiuso pressurizzato il quale garantisce che il sale non venga mai a contatto con l'aria, con la terra né con interferenze umane fino al momento in cui esce dal sistema, pronto per essere confezionato. Ciò garantisce che l'«Oriel Sea Salt» sia un sale marino purissimo, perfetto come ingrediente a causa delle dimensioni uniche dei suoi granelli, della consistenza e del sapore pieno. Il suo sapore intenso è stato dimostrato attraverso prove indipendenti di assaggio ad occhi chiusi ed i test di consistenza permettono di ridurre fino al 30 % la quantità di sale marino da adoperare come ingrediente nei cibi.

L'«Oriel Sea Salt» è naturalmente bianco come cristallo dimodoché non occorre lavarlo o sciacquarlo. Ciò assicura una presenza più consistente di minerali marini naturali quali il magnesio, il potassio e fino a 65 tracce di minerali. (Lavare il sale marino è un'operazione comune quando esso è raccolto all'aria aperta oppure nelle saline).

I valori del certificato di analisi per l'«Oriel Sea Salt» permangono nell'ambito di un margine del 10 % dei valori della tabella in appresso.

Analisi dell'«Oriel Sea Salt» Procedimenti effettuati per le analisi: ICP MS		«Oriel Sea Salt»
		mg kg
NaCl	Cloruro di sodio	Più dell'88 % in peso
H <sub>2</sub> O	Acqua	Meno del 5 %
Ca	Calcio	Meno di 5 mg/kg
Mg	Magnesio	500 mg – 800 mg/kg
K	Potassio	Meno di 3 000 mg/kg

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag.1.

Analisi dell'«Oriel Sea Salt» Procedimenti effettuati per le analisi: ICP MS		«Oriel Sea Salt»
		mg kg
Cu	Rame	Meno di 2,0 mg/kg
Zn	Zinco	Meno di 2,0 mg/kg
Cr	Cromo	Meno di 1,3 mg/kg
Ni	Nichel	Meno di 0,5 mg/kg
Pb	Piombo	Meno di 0,4 mg/kg
Mn	Manganese	Meno di 0,1 mg/kg
Cd	Cadmio	Meno di 0,04 mg/kg
Fe	Ferro	Tracce
P	Fosforo	Tracce
B	Boro	Tracce
Co	Cobalto	Tracce
Hg	Mercurio	Tracce

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Sale marino raccolto naturalmente nel Mare d'Irlanda.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Fasi della produzione e della lavorazione

Tutte le fasi di raccolta, evaporazione, separazione e cristallizzazione hanno luogo nella zona delimitata, in condizioni controllate e monitorate per garantire un prodotto di qualità, in particolare:

- il pompaggio e la filtrazione dell'acqua marina mediante un apposito sistema di filtri,
- la concentrazione di salamoia in un sistema chiuso pressurizzato,
- la cristallizzazione del sale marino in un sistema chiuso pressurizzato,
- la raccolta di cristalli di sale marino a grani fini.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui si applica la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

Port Oriel, Clogherhead si situa nella parte nord-occidentale della penisola di Clogher Head che si protende in acque profonde. La zona delimitata si estende dall'estremità meridionale di Clogher Head (latitudine = 53.79497 (nord), longitudine = -6.21778 (ovest), latitudine = 53°47'42" (nord), longitudine = 6°13'04" (ovest) fino all'estremità settentrionale di Dunany Point, latitudine = 53.86144 (nord), longitudine = -6.23838 (ovest), latitudine = 53°51'41" (nord), longitudine = 6°14'18" (ovest)]. Ad una distanza di cinque miglia nautiche si trovano, nella baia di Dundalk, territori di produzione dei molluschi classificati dalla *Sea Fisheries Protection Authority* 2014 (Autorità per la tutela della pesca marittima) con il Codice di zona LH-DB-DB.

## 5. Legame con la zona geografica

Il sapore e l'aspetto del sale marino sono caratteristici della sua origine. Proprio come sull'uva incidono il territorio e le condizioni atmosferiche, sull'«Oriel Sea Salt» influiscono le profonde correnti marine, la limpidezza, il contenuto in minerali e la purezza delle acque in questa località nonché le tecniche che contribuiscono ad esaltare, preservare e raffinare tali caratteristiche.

La raccolta del sale marino in questa regione è secolare. Nel «County Louth Archaeological & Historical Journal» (giornale archeologico e storico della Contea di Louth) si legge quanto segue: «On 28th January 1667 Viscount Dungannon leased a parcel of land lying neere ye towne of Carlingforde for erection of saltworks to Colonel Cooke of Chiswick in Middlesex as a salt manufacturer» (Il 28 gennaio 1667 il visconte Dungannon concesse una particella nei pressi della città di Carlingforde al colonnello Cooke di Chiswick nel Middlesex per occuparsi della gestione delle saline). Per centinaia di anni Port Oriel è stata sinonimo di abbondanti acque di pesca in cui la gente del posto pescava pesci di acque profonde direttamente dagli scogli e dal porto. Il sale era quindi un ingrediente vitale ai fini della conservazione del pesce scaricato sul porto prima di essere consumato, immagazzinato e, successivamente, trasportato verso i mercati. {Su una mappa del 1797 era contrassegnata a pt mp 16 pm presso *Newry Street* l'esistenza di una salina; esiste inoltre una documentazione locale che descriveva minuziosamente anche le varie porte ed aperture delle chiuse}.

La Corrente del Golfo scorre fino alla costa occidentale dell'Irlanda e, quando incontra le acque più fredde provenienti dal Mare di Norvegia, gira attorno alla penisola a nord e nord-est fino a raggiungere la sua destinazione finale, cinque miglia nautiche oltre la Baia di Port Oriel. In questo punto la corrente termina poiché incontra il massiccio afflusso d'acqua proveniente dal fiume Boyne (il secondo fiume d'Irlanda in ordine di importanza).

Port Oriel si trova nella parte nordoccidentale della penisola di *Clogher Head* che si protende direttamente in acque profonde. Dalle analisi effettuate risulta che la salinità di queste acque è paragonabile a quella che generalmente si trova soltanto in acque profonde. Questa elevata salinità è stata messa in correlazione con le correnti marine stranamente profonde che compongono la Corrente del golfo in questa zona. È stato dimostrato mediante la realizzazione di analisi che la salinità delle acque nella zona di Port Oriel è del 3,5 % – 3,6 %, ossia pari a quella tipica delle acque più profonde.

Per anni l'Istituto marino dell'Irlanda (*Marine Institute of Ireland*) ha classificato le acque di Port Oriel come di tipo «A» della «International Shellfish quality» (scala internazionale di qualità delle acque destinate alla vita dei molluschi) che è il livello più puro che le acque marine possono avere. La raccolta di cozze, vongole, granchi, astici e pesci rasoio è una fiorente attività in tutta l'area della baia di Port Oriel ed anche il dinamismo della molluschicoltura contribuisce a conferire all'acqua la sua straordinaria qualità ed il suo elevato contenuto di minerali. In effetti questa regione fa parte dei territori (per il 2014) della baia di Dundalk di produzione dei molluschi classificati dalla *Sea Fisheries Protection Authority for Clams and Razor Fish* (Autorità per la tutela della pesca marittima per le vongole e i pesci rasoio) con il codice di zona LH-DB-DB.

Le qualità dell'«Oriel Sea Salt» sono direttamente connesse alle correnti marine stranamente profonde presenti nella zona geografica, all'elevato contenuto di minerali che raramente si riscontra in questo tipo di acque basse ed alla Corrente del Golfo nonché alle maree attorno alla costa settentrionale dell'Irlanda che sboccano nella più ampia baia di Dundalk e, di conseguenza, nella baia di Port Oriel. Il sale contenuto in quest'acqua, di straordinaria qualità e dall'elevato contenuto di minerali, viene quindi raccolto e raffinato mediante procedimenti che ne impediscono il contatto con l'aria, con la terra o con l'uomo, fino ad ottenere un tipo di sale dai granelli di colore bianco-cristallino, che non è stato lavato ed è ricco di minerali. Il risultato è un tipo di sale marino dai granelli molto fini.

In sintesi

Il sale marino estratto è caratteristico della sua origine ed è strettamente connesso alla salinità, qualità e densità di minerali presenti nell'acqua. Ciò si riflette nella struttura a granelli fini, nel sapore intenso e nell'elevato contenuto di minerali dell'«Oriel Sea Salt».

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma del presente regolamento)

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>

---