

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2013/C 232/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«ANGLESEY SEA SALT»/«HALEN MÔN»

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

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Anglesey Sea Salt»/«Halen Môn»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

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

«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è il nome dato ai fiocchi di sale raccolti nello stretto di Menai a Anglesey, nel Galles del Nord. Si tratta di fiocchi bianco-cristallini, piatti e morbidi, contenenti oltre 30 oligoelementi in tracce; sono privi di additivi. Alla calibrazione questi fiocchi di sale non sono più larghi di 2 cm. Grazie al tenore in minerali l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è differente nell'aspetto, nella consistenza, nel sapore e nella sensazione che esso rilascia in bocca. Ha un sapore salato concentrato ed una consistenza croccante, derivante dal calcio e dal magnesio naturalmente presenti e che rimangono dopo l'unico procedimento di risciacquo che conferisce al sale marino «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» il suo aspetto bianco e il sapore puro, senza nessuna nota amara che può derivare dal calcio in eccedenza.

La qualità uniche dell'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» sono da attribuire alle materie prime — l'acqua marina pura e il metodo di cristallizzazione e di risciacquo del sale. L'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è un sale marino esente da additivi costituito dalle seguenti tracce di oligoelementi naturali e di minerali:

composizione:

— cloruro di sodio	più del 90 % in peso
— acqua	meno del 4 %
— piombo	meno di 2 mg/kg
— stagno	meno di 2 mg/kg
— arsenico	meno di 0,5 mg/kg
— mercurio	meno di 0,1 mg/kg
— cadmio	meno di 0,5 mg/kg
— rame	meno di 2 mg/kg
— zinco	tracce

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- magnesio almeno lo 0,2 %
- iodio meno di 0,1 mg/kg
- calcio 0,08 %-0,15 %

Sono prodotti tre diversi livelli qualitativi di fiocchi; grossolani, fini e macinati.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi di produzione e di preparazione hanno luogo nella zona designata, in condizioni controllate, per garantire un prodotto finale di qualità, in particolare:

- il pompaggio e la filtrazione dell'acqua marina,
- la concentrazione di salamoia,
- la cristallizzazione,
- la raccolta di cristalli di sale,
- il risciacquo.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'isola di Anglesey nel Galles del Nord. Lo stretto di Menai è la fascia di acqua che separa l'isola di Anglesey dalla terraferma del Galles. Lo stretto va da Fort Belan all'estremità sudoccidentale del lato continentale (coordinate SH 115 610440) e il punto Abermenai situato sull'isola di Anglesey (coordinate SH615 443 sulla carta n. 115 dell'istituto cartografico britannico OS) fino alla retta che si proietta tra il pontile in direzione dello stretto al punto di coordinate 580740 (lato isola di Anglesey) e l'estremità del molo di Bangor sul versante continentale (coordinate 582736). Questa zona appartiene alla giurisdizione del Trust Caernarfon Harbour.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Storicamente le prime tracce della produzione di sale sull'isola d'Anglesey risalgono all'epoca dei romani, raggiungendo l'apogeo agli inizi del XVIII secolo. Esistono resti di saline a Holyhead, a nord dell'isola a «Salt Island» (o «Ynys Halen» in gallese), che è collegata da una strada all'isola principale. Il nome di «Salt Island» deriva dalle saline che ricavano sale marino dall'acqua marina. Lo stabilimento è stato chiuso nel XVIII secolo poiché il salemma veniva utilizzato per «rafforzare la salamoia», il che veniva considerato un'adulterazione.

Lo stretto di Menai è percorso dalla corrente pulita del Golfo e sulle sue rive non vi sono grandi città o siti di industria pesante. A ciò si aggiunge la grande ampiezza della marea che dà origine a un duplice ricambio giornaliero di acqua nello stretto grazie alla marea entrante, fornendo l'equilibrio degli oligoelementi che rinnova l'acqua marina ogni giorno e conferisce all'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» il suo gusto e aspetto caratteristici.

La corrente del Golfo proviene dall'Atlantico e arriva fino alla costa occidentale della Gran Bretagna. È più calda della costa orientale, raggiungendo in estate una temperatura media di 15 °C gradi in superficie e di 12 °C nelle acque profonde. In questa zona la salinità media dell'acqua di mare varia da 34,25 al 35 %, anche se può raggiungere valori fino a 36 %. La specificità del prodotto è in parte dovuta all'estrema ampiezza della marea, di oltre 9,5 metri, il che significa che l'acqua dello stretto è modificata due volte al giorno dalla marea in arrivo. L'insolita doppia alta marea, che si verifica quando la corrente del Golfo bagna il perimetro dell'isola, contribuisce a fornire un insieme equilibrato di oligoelementi e fornisce giornalmente un ricambio di acqua di mare.

Inoltre, i banchi di sabbia e di mitili permettono il prefiltraggio dell'acqua; anche i molluschi esercitano un'azione di espulsione del calcio dall'acqua di mare durante la stagione di crescita. La qualità della materia prima incide direttamente sulla qualità del sale marino come dimostra il fatto che le variazioni stagionali influiscono sul sapore e sulla consistenza del sale.

5.2. Specificità del prodotto

La qualità eccezionali dell'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» derivano dalle materie prime — l'acqua marina pura e il metodo di cristallizzazione e di risciacquo del sale.

Il sale marino «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è esente da additivi e contiene tracce di oligoelementi e di minerali naturalmente presenti. È grazie al tenore di minerali che l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è un prodotto diverso nell'aspetto, nella consistenza, nel gusto e nella sensazione che esso rilascia in bocca. I suoi fiocchi sono grandi, croccanti, piatti e non granulosi. Ha un sapore salato concentrato tipico e una consistenza croccante. Il procedimento di risciacquo, caratteristico di questo prodotto, conferisce all'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» un aspetto bianco-cristallino e un sapore puro senza nessuna nota amara che può derivare dal calcio in eccedenza. Il risciacquo si effettua utilizzando salamoia concentrata proveniente dalle stesse acque marine locali, sia per evitare la dissoluzione dei cristalli che per garantire il livello corretto di minerali e, quindi, per mantenere il sapore e l'aspetto del sale.

Nell'ambito della propria formazione, ogni produttore di sale riceve un «passaporto per l'apprendimento» che contiene una serie di compiti da eseguire per acquisire le competenze necessarie a portare a termine ogni fase del procedimento di produzione del sale.

Ogni parte del procedimento è effettuata utilizzando procedure operative standard che precisano le attività e definiscono le norme per la qualità del sale.

I produttori di sale imparano a risciacquare il sale, sino ad ottenere le dimensioni esatte dei cristalli, un sapore ed un aspetto soddisfacenti. Ciò si consegue con la formazione sul posto di lavoro e confrontando il prodotto finito con fotografie del sale esposte nella zona di raccolta, prendendo in considerazione le dimensioni e la forma dei fiocchi che devono essere ottenuti, eliminando i cristalli che non raggiungono i criteri definiti.

Il sapore è misurato calibrandolo rispetto al sale non risciacquato che è duro e amaro, paragonato al morbido equilibrio minerale del prodotto finito.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le caratteristiche dell'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» si basano su condizioni climatiche, sulla presenza della portata della marea e sulla mancanza dell'industria pesante o navale.

L'estrema ampiezza della marea, di oltre 9,5 metri, assicura il ricambio dell'acqua nello stretto di Menai due volte al giorno. L'insolita doppia alta marea, che si verifica quando la corrente del Golfo bagna il perimetro dell'isola, contribuisce a fornire un insieme equilibrato di oligoelementi e fornisce giornalmente un ricambio di acqua di mare. Questo fenomeno si ritrova anche nel prodotto finito e si riflette nell'intensità del sapore dell'«Anglesey sea salt/Halen Môn», grazie al quale è necessaria una minor quantità di prodotto per raggiungere il livello di condimento richiesto. L'equilibrio unico di oligoelementi influisce anche sulla consistenza e sul sapore. Lo chef Henry Harris del ristorante ex-Fifth Floor Harvey Nichols sosteneva che esso aveva il «gusto degli oceani più puliti».

L'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» è un prodotto diffuso e ampiamente apprezzato dall'industria alimentare sia nel Regno Unito che nel resto del mondo. Si tratta di un prodotto di qualità utilizzato da numerosi celebri chef e gastronomi e il suo nome appare regolarmente nei loro menu come ingrediente specifico. Molti ristoranti rinomati e imprese agroalimentari hanno manifestato la loro preferenza per questo sale.

Di seguito si riportano gli elogi del gusto dell' «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» e della sua regione di produzione.

«L' «Anglesey Sea Salt/Halen Môn» non ha rivali: ha un sapore puro, un gusto perfetto e una consistenza deliziosamente croccante.»

Chris Chown

Chef, proprietario del ristorante Plas Bodegroes, a Pwllheli nel Galle.

«Utilizzo il sale marino “Anglesey Sea Salt/Halen Môn” perché si adatta alla mia filosofia alimentare; gli ingredienti buoni richiedono poco lavoro per essere trasformati in ottimi piatti. L’ “Anglesey Sea Salt/Halen Môn” migliora qualsiasi piatto.»

Jane Milton

Esperto dell'industria alimentare, blogger e chef.

«Il sale marino “Anglesey Sea Salt/Halen Môn” è estratto con grande cura mediante un sistema innovativo che preserva tutti gli oligoelementi e i minerali dell'acqua di mare fresca e tumultuosa dello stretto di Menai. La complessa struttura minerale dell’ “Anglesey Sea Salt/Halen Môn” ravviva e stimola tutte le zone gustative del palato e rende perciò il sapore degli alimenti estremamente dinamico.»

Colin Pressdee

Scrittore specializzato in gastronomia.

«I fiocchi delicati dell’ “Anglesey Sea Salt/Halen Môn” lasciano un delizioso sapore persistente sulle labbra, come la chiara acqua marina di Anglesey da cui essi provengono, e aggiungono una dimensione terribilmente allettante a ogni piatto in cui sono aggiunti ... È un ingrediente che ti cambia la vita.»

Simon Majumdar

Scrittore specializzato in gastronomia e distributore radiotelevisivo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.