

Pubblicazione di una domanda 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

(2016/C 474/08)

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

DOCUMENTO UNICO

«LONDON CURE SMOKED SALMON»

N. CE: UK-PGI-0005-01350 — 18.12.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«London Cure Smoked Salmon»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1:7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

Il «London Cure Smoked Salmon» designa il salmone stagionato e affumicato utilizzando una combinazione di sal-gemma e fumo di legna di quercia. Il metodo «London cured» può essere applicato al salmone d'allevamento di qualità superiore e al salmone selvatico. Per quanto riguarda il salmone d'allevamento, il «London cure» utilizza tradizionalmente soltanto salmone scozzese di qualità superiore. Il salmone di qualità superiore è un prodotto privo di anomalie o difetti sostanziali. Il prodotto deve presentare pelle intatta e brillante, senza perdita significativa di squame. Deve presentarsi esente da ferite/contusioni sul ventre o sulla muscolatura. Deve presentarsi esente da macchie di melanina nella muscolatura. La membrana ventrale deve essere soda e intatta. Il salmone è di colore arancio/rosa ed ha una consistenza lucente e liscia. Dopo l'affumicatura, l'aroma controbilancia gli odori di fumo e di salmone in parti uguali, senza che nessuno si sovrapponga all'altro. Rispetto al salmone selvatico, proveniente anch'esso dalla Scozia, il pesce deve presentare la rigidità dell'animale vivo (ossia molto sodo, indicando che è stato appena pescato), avere branchie rosse, occhi brillanti e squame lucenti. Il colore del salmone selvatico varia dal bruno al rosato, la consistenza è cremosa, più densa e più pesante rispetto al salmone d'allevamento. Dopo l'affumicatura, l'odore di pesce e di fumo si controbilanciano.

Il nome «London Cure» si può applicare alle metà intere, rifilate o meno, ed alle fette tagliate longitudinalmente nel senso della lunghezza del pesce (*banquet sliced* – «fetta da banchetto») oppure penetrando all'interno del pesce (*D-cut*). Non vi sono dimensioni minime o massime del pesce. Il sapore del «London Cure Smoked Salmon» è dolce e delicato. L'obiettivo del metodo «London Cure» consiste nell'accentuare leggermente il sapore del salmone di qualità superiore, utilizzando esclusivamente salgemma e fumo leggero, garantendo che il gusto predominante sia quello del salmone.

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

Materie prime – Salmone fresco intero.

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

Taglio manuale dei filetti di salmone crudo prima dell'affumicatura

Si taglia il salmone intero in due parti prima di procedere al processo di CURA. La divisione del salmone in due parti è effettuata manualmente per consentire di ottenere filetti di qualità superiore. La pelle delle due metà dei salmoni viene perforata manualmente creando aperture aventi la forma di *penny* (fra 2,5 e 7,5 cm di diametro) in modo da consentire la penetrazione omogenea del sale e del fumo nelle fasi successive del processo. L'operazione di affumicatura del salmone in base al metodo «London Cure» richiede che si lasci la spina dorsale. Così come avviene per le carni, il risultato è migliore se l'affumicatura avviene con l'osso.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Procedimento di salatura a secco

Prima di essere affumicato, il salmone deve essere salato – così ha inizio il processo di stagionatura. I filetti di salmone fresco vengono collocati su grate apposite per la salatura e spruzzate con salgemma per un periodo variabile a seconda delle dimensioni (fino ad un massimo di 24 ore). Durante questo lasso di tempo essi perdono il 10 % del peso. Tale processo dà luogo ad un prodotto con un tenore di sale del 3-4 %, che permette di assaporare il salmone.

Processo di affumicatura e essiccazione

Una volta stagionati, i filetti vengono sciacquati e collocati in appositi forni, sospesi o disposti su speciali scaffalature. Il pesce è affumicato ed essiccato all'aperto per un massimo di tredici ore con fumo di legna di quercia. I filetti stagionati perdono almeno un ulteriore 10 % del peso durante questa fase. Si viene così a formare una crosta dura a causa della circolazione di aria calda. Essa è denominata «pellicola». Prima di procedere al taglio, le spine epipleurali e la pellicola sono rimosse a mano.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il salmone viene quindi tagliato in base alle richieste specifiche del cliente. Tutto il «London Cure Smoked Salmon» è affettato manualmente onde ottenere un prodotto di qualità omogeneamente elevata. Per effetto dell'affettatura manuale, le fette sono leggermente diverse le une dalle altre: l'affettatura manuale dà luogo ad una superficie maggiore, facendo sì che si sprigioni un aroma più intenso rispetto a quello dei prodotti tagliati a macchina e troppo lisci.

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

—

4. Definizione concisa della zona geografica

London Boroughs of Tower Hamlets, Hackney & Newham

5. Legame con la zona geografica

L'affumicatura del salmone a Londra ebbe inizio alla fine del secolo XIX con l'insediamento degli immigranti ebrei provenienti dall'Europa dell'est nell'*East End* londinese, che adoperavano il metodo come forma di conservazione del pesce in un'epoca in cui la refrigerazione era fondamentale. L'affumicatura del pesce era normale nell'Europa dell'Est, in cui si praticava come preparazione per i lunghi inverni. Il pesce veniva affumicato e salato per mantenerlo commestibile a lungo. Gli immigranti del Regno Unito hanno mantenuto intatta questa tradizione. L'affumicatura a freddo del salmone è un processo che richiede grande abilità: il salmone viene stagionato mediante salatura, quindi esposto a fumo freddo, lontano da fonti dirette di calore. Inizialmente destinato ad approvvigionare la popolazione di immigranti con un prodotto che era loro familiare, il salmone affumicato scozzese diventò ben presto popolare all'interno della comunità autoctona finendo per diventare una prelibatezza britannica tradizionale. La popolazione ebrea del Regno Unito aumentò, passando da 46 000 abitanti nel 1880 a circa 250 000 entro il 1919. Essi iniziarono a vivere nelle grandi città industriali, specialmente a Londra, Manchester e Leeds. A Londra, la comunità ebrea viveva principalmente nelle zone di Spitalfields e Whitechapel, in prossimità dei porti. Quando arrivarono dall'Europa dell'Est, gli ebrei introdussero la propria gastronomia e la necessità di rifornirsi di prodotti alimentari tradizionali diede origine alla comparsa dei primi affumicatoi dell'*East End*.

Gli operatori londinesi di questi impianti iniziarono ad importare salmone dal mar Baltico, senza rendersi conto che durante l'estate i salmoni selvatici vivevano nelle acque delle Scozia. Una volta scoperto il salmone scozzese sul mercato di Billingsgate, ci si rese conto che sarebbe stato più semplice utilizzare salmone nazionale, oltre al fatto che il sapore del prodotto finale era considerato qualitativamente superiore. La qualità del salmone scozzese, unita alla leggera affumicatura «London Cure», fu fondamentale per aumentare la popolarità del salmone affumicato facendolo conoscere ad un pubblico più vasto. La leggera affumicatura applicata mediante il metodo «London Cure» fa sì che i grandi cuochi lo usino nella preparazione dei propri menu e che questo tipo di salmone sia diventato estremamente popolare in tutto il mondo occidentale. Storicamente, il prodotto denominato «Scottish Wild Salmon» (salmone selvatico scozzese) cominciò ad essere inviato al mercato di Billingsgate Market almeno dal secolo XIX in poi. Il salmone scozzese gode fama mondiale di eccellenza ed il metodo «London Cure» si basa sulle eccezionali materie prime atte a produrre un salmone affumicato di qualità superiore. Il salmone è sempre stato un pesce apprezzato per il suo sapore eccezionale e gli ebrei adoperarono le ricette di stagionatura precedentemente utilizzate per altri pesci, come l'aringa, a questo pesce certamente più «di lusso». La consistenza morbida e setosa, la carne delicata e il sapore leggermente salato hanno trasformato il salmone stagionato in una prelibatezza tuttora grandemente apprezzata.

Nel periodo d'oro anteriore alla guerra, l'affumicatura del salmone veniva praticata da nove imprese in tutto l'*East End* londinese. Il metodo *London Cure* differisce da tutti gli altri metodi di stagionatura (all'epoca in Scozia si affumicavano pesci quali i cosiddetti *kippers* – aringhe stagionate con molto fumo) in quanto si tratta di una stagionatura blanda e delicata, concepita per consentire al consumatore di assaporare la qualità e la freschezza del pesce grazie all'utilizzo controllato di fumo leggero.

Specificità del prodotto

La specificità del «London Cure Smoked Salmon» è attribuibile al processo di affumicatura delicata. Il metodo di produzione *London Cure* affumica il salmone in modo tale da mantenerlo intatto senza conferirgli un sapore accentuato di fumo. Sin dall'inizio della sua esistenza, il modo in cui il «London Cure Smoked Salmon» è conservato ne

preserva la qualità e la freschezza. Al giorno d'oggi, queste caratteristiche di qualità e freschezza conferiscono al *London Cure* un posto a parte rispetto alla produzione di massa di salmone affumicato. È fondamentale l'utilizzo di salmone di qualità superiore, consegnato idealmente agli impianti di affumicatura entro le 48 ore successive alla cattura (sino a cinque giorni al massimo). Il pesce è pulito, tagliato e rifilato interamente a mano.

In seguito, i filetti di salmone vengono salati, manualmente, con le spine, per esaltarne il sapore. Anni di esperienza assicurano che si aggiunga una quantità di fumo attentamente calcolata – una perfetta miscela di essiccazione con aria calda e deumidificazione con quantitativi ben precisi di fumo ottenuto bruciando legna di quercia mediante frizione. Il processo manuale consente di garantire la rimozione sistematica della pellicola elastica che si forma nel salmone affumicato mediante il metodo *London Cure* (tranne quando è venduto intero), adoperando del cellofan perforato quando è venduto affettato, in modo da consentire alle singole fette di salmone di respirare ed anche per rendere più agevole la rimozione della confezione senza rovinare le fette delicate. Durante tutte le fasi di trasformazione, il «*London Cure Smoked Salmon*» è ripetutamente sottoposto ad una serie di valutazioni da parte di operatori esperti in modo da garantire che solo il salmone affumicato di qualità elevatissima sia destinato ai consumatori. In questo processo artigianale, l'attenzione per il particolare significa che il prodotto finale è fresco, senza un eccessivo sapore di fumo.

La tecnica di affumicatura del salmone e la successiva affettatura è radicata nell'*East End* già da qualche tempo, e queste abilità artigianali si sono andate tramandando per ben quattro generazioni. Le conoscenze acquisite nel corso degli anni di affumicatura del salmone nell'Est londinese fa sì che il «*London Curer*» (produttore di salmone affumicato) sia in grado di offrire sistematicamente un prodotto di elevata qualità servendosi unicamente della vista e del tatto.

Tutti i salmoni vengono aperti in due, decapitati, tagliati in filetti e perforati (si perfora la pelle del salmone praticando tagli a forma di moneta da un penny), il tutto rigorosamente a mano. Ciò richiede una straordinaria abilità nel maneggiare il coltello. Una volta che il salmone è stato aperto in due e tagliato in filetti, questi ultimi devono essere ispezionati per garantire il livello di qualità richiesto. L'ispettore ha il compito di verificare tutti i filetti per individuare la presenza di eventuali macchie di sangue o indicatori di cancro. Tutti questi filetti vengono immediatamente scartati. Ogni singolo filetto è quindi preparato a mano – l'operatore incaricato di applicare il sale deve utilizzare la quantità esatta per ciascun pesce e controllare il tempo di applicazione in base alle dimensioni del filetto. Man mano che asciuga, la polpa del pesce si indurisce diventando più soda. Le alterazioni fisiche nell'aspetto del salmone sono minime, per cui soltanto l'esperienza del capo dell'équipe è in grado di assicurare che si aggiunga la quantità corretta di sale per il periodo di tempo adeguato. L'eccesso di sale od una salatura troppo lunga aumentano i livelli di sale nel prodotto finito. Durante la fase di salatura i pesci sono raggruppati in base alle dimensioni e al peso, onde garantire livelli corretti di sale. Il salmone troppo o troppo poco salato viene scartato. Dopo essere stato affumicato per il periodo di tempo desiderato, il lato affumicato del salmone è tagliato a mano, e l'operatore addetto a questa operazione deve garantire la rimozione completa della pellicola in quanto essa è dura, gommosa e sgradevole al palato. Le 32 spine epipleurali sono poi rimosse, sempre a mano, con l'ausilio di pinze adatte allo scopo. Per far ciò, la spina epipleurale deve essere delicatamente tirata lungo il proprio asse (non verso l'alto) allo scopo di evitare di danneggiare la polpa delicata del salmone. Successivamente il salmone viene tagliato a mano, ottenendo una superficie irregolare, che sprigiona un aroma più accentuato. Gli operatori, specializzati nell'utilizzo del coltello e nella valutazione visiva, possono affettare il salmone in modo da conferirgli uno spessore e un peso ben precisi, fornendo al consumatore un prodotto uniforme. Il taglio viene effettuato nel senso della lunghezza dalla testa alla coda (*fetta da banchetto*) oppure trasversalmente (taglio a D). Il controllo della qualità riveste la forma di ispezione visiva, e significa che tutte le fette di salmone affumicato sono esaminate prima che il prodotto lasci lo stabilimento, assicurando che nessuna fetta presenti alcun difetto (mancanza di resti di pelle, pellicola o spine).

Le caratteristiche del «*London Cure Smoked Salmon*» sono collegate alla zona geografica in base alla tradizione, alla reputazione, al processo di affumicatura (praticamente immutato dal 1905) ed alla competenza degli operatori coinvolti nel processo. Queste competenze si sono tramandate di generazione in generazione.

Verso la metà degli anni settanta nell'*East End* londinese rimaneva una dozzina di impianti di affumicatura del salmone. L'impianto «*London Cure*» è l'ultimo ancora funzionante e, pertanto, noi aderiamo all'approccio tradizionale per dare vita al «*London Cure Smoked Salmon*», mantenendo tutte le tradizionali abilità associate all'affumicatura del salmone e desideriamo che queste tecniche artigianali rimangano intatte prima che vadano perdute per sempre.

Con questa domanda si intende preservare i metodi tradizionali di affumicatura del salmone, la reputazione del metodo «*London Cure*», le abilità di quanti prendono parte alla produzione del salmone ed alla ricetta stessa del metodo «*London Cure*», inalterata fin dal 1905.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/470338/london-cured-smoked-scottish-salmon-pgi.pdf