

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 232/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„ANGLESEY SEA SALT”/„HALEN MÔN”**

**NR WE: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” to nazwa soli w płatkach zbieranej w cieśninie Menai oddzielającej od lądu wyspę Anglesey w Północnej Walii. Występuje w formie krystalicznych, białych, płaskich płatków, zawierających ponad 30 mikroelementów, bez dodatków. Zaklasyfikowane płatki mierzą nie więcej niż 2 cm. Ze względu na zawartość minerałów, „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” wyraźnie wyróżnia się wyglądem, konsystencją, smakiem i pozostawianym w ustach posmakiem. Sól ma skoncentrowany słony smak i chrupką konsystencję wynikającą z naturalnej zawartości wapnia i magnezu, które pozostają w niej po szczególnym procesie płukania, nadającym „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” jej białą barwę i wyraźny smak bez śladu gorczy, która może być wynikiem nadmiaru wapnia.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości stosowanym surowcom – czystej wodzie morskiej oraz technice krystalizacji i płukania soli. „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” to sól morska bez dodatków, zawierająca następujące naturalnie występujące mikroelementy i minerały:

Skład:

- chlorek sodowy: powyżej 90 % wagi,
- woda: poniżej 4 %,
- ołów: poniżej 2 mg/kg,
- cyna: poniżej 200 mg/kg,
- arsen: poniżej 0,5 mg/kg,
- rtęć: poniżej 0,1 mg/kg,
- kadm: poniżej 0,5 mg/kg,
- miedź: poniżej 2 mg/kg,
- cynk: śladowe ilości,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- magnez: co najmniej 0,2 %,
- jod: poniżej 0,1 mg/kg,
- wapń: 0,08 %–0,15 %.

Otrzymywane płatki soli występują w trzech odmianach; grubej, drobnej i mielonej.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Całość procesu produkcji i przetwarzania musi odbywać się na wyznaczonym obszarze w kontrolowanych warunkach w celu otrzymania jednorodnego produktu końcowego, co obejmuje:

- pompowanie i filtrowanie wody morskiej,
- koncentrację solanki,
- krystalizację,
- zbieranie kryształków soli,
- płukanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wyspa Anglesey w Północnej Walii. Cieśnina Menai to pas wody oddzielający wyspę Anglesey od lądowej części Walii. Jeden kraniec cieśniny stanowi Fort Belan na południowo-wschodnim wybrzeżu lądowej części Walii (współrzędne SH 115 610440) oraz Abermenai Point na wyspie Anglesey (współrzędne SH 615 443 wg mapy nr 115 Ordnance Survey), drugi natomiast linia pomiędzy wychodzącym w morze nabrzeżem (współrzędne 580 740) po stronie Anglesey i krańcem pirsu Bangor po stronie lądu (współrzędne 582 736). Obszar ten podlega jurysdykcji Caernarfon Harbour Trust.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Pierwsze świadectwa historyczne dotyczące produkcji soli na wyspie Anglesey pochodzą z czasów rzymskich, zaś jej największy rozwój przypada na początek XVIII w. Pozostałości solnisk znaleźć można w Holyhead na północy wyspy, na „Solnej Wyspie” („Salt Island” lub „Ynys Halen” po walijsku), połączonej z główną wyspą drogą. Salt Island zawdzięcza swoją nazwę solniskom, na których przetwarzano wodę morską w celu otrzymania soli. Przedsiębiorstwo to zostało zamknięte w XVIII w., kiedy zaczęto stosować sól kamienną do „wzmocnienia solanki”, co uznano za fałszowanie soli.

Prąd Zatokowy niesie do zatoki Menai czystą wodę, zaś na jej brzegach nie ma dużych miast ani zakładów przemysłu ciężkiego. Do tego dodać należy wyjątkowo duży skok pływu, dzięki któremu dwa razy na dobę wraz z przypływem do zatoki napływa świeża woda, pozwalająca na utrzymanie zrównoważonego poziomu mikroelementów i codzienną wymianę wody morskiej, nadając „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” jej charakterystyczny smak i wygląd.

Napływający z Atlantyku Prąd Zatokowy opływa zachodnie wybrzeże Brytanii. Dzięki temu jest tu cieplej niż na wschodnim wybrzeżu, średnia temperatura wynosi latem 15 °C na powierzchni wody i 12 °C pod wodą. Średnie zasolenie wody morskiej w okolicy wynosi 34,25–35 %, choć może osiągnąć wartość do 36 %. Wyjątkowość produktu wynika częściowo z bardzo dużego skoku pływu, o wartości ponad 9,5 m, co oznacza, że dwa razy na dobę w zatoce podlega wymianie wraz z przypływem. Nietypowy wysoki pływ występujący dwa razy na dobę, do którego dochodzi, gdy Prąd Zatokowy obmywa wyspę z obu stron, pozwala na zachowanie równowagi mikroelementów i codzienny napływ świeżej wody do produkcji.

Dodatkowo występujący na brzegach piasek i muszle poddają wodę wstępnej filtracji, zaś małże w okresie wzrostu wyciągają z wody morskiej wapń. Jakość surowców ma bezpośredni wpływ na jakość soli morskiej, czego dowodzą sezonowe różnice w smaku i konsystencji soli.

## 5.2. Specyfika produktu

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości stosowanym surowcom, czystej wodzie morskiej i technice krystalizacji i płukania soli.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” to sól morską bez dodatków zawierająca naturalnie występujące mikroelementy i minerały. Ze względu na zawartość minerałów „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” wyraźnie wyróżnia się wyglądem, konsystencją, smakiem i pozostawianym w ustach posmakiem. Sól występuje w formie dużych, kruchych, płaskich płatków, nie zaś granulek. Mają one skoncentrowany słony smak i chrupką konsystencję. Szczególny proces płukania nadaje „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” jasną, białą barwę i wyraźnie zdefiniowany smak pozbawiony goryczy, mogącej być wynikiem nadmiernej zawartości wapnia. Płukanie przeprowadza się przy użyciu skoncentrowanej solanki wytwarzanej z tej samej miejscowej wody morskiej, zarówno w celu zapobieżenia rozpuszczaniu się kryształków, jak i osiągnięcia odpowiedniej zawartości minerałów, pozwala ona bowiem na zachowanie smaku i wyglądu soli.

Każdy producent soli otrzymuje na początek tzw. „paszport szkoleniowy” („Learning Passport”). Zawiera on serię zadań, które należy wykonać, aby nabyć umiejętności potrzebne na poszczególnych etapach produkcji soli.

Każdy z tych etapów przeprowadza się zgodnie ze ustandaryzowanymi procedurami operacyjnymi, w których określono szczegółowo niezbędne czynności oraz normy jakości soli.

Wytwórcy przechodzą szkolenie dotyczące płukania soli do momentu otrzymania kryształków o odpowiedniej wielkości, smaku i wyglądzie. Aby wyćwiczyć tę umiejętność, przeprowadza się zawodowe szkolenia i porównuje się produkt końcowy ze zdjęciami soli dostępnymi w miejscu jej zbierania, zwracając uwagę na wielkość i kształt poszukiwanych płatków, a następnie poddaje kryształki nieodpowiadające tym normom ponownej obróbce.

Smak mierzony jest na podstawie porównania z niepłukaną solą, która w zestawieniu z łagodną i zrównoważoną mineralnością produktu końcowego jest gorzka i ostra.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Właściwości „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” wynikają z warunków klimatycznych, występowania pływów oraz braku przemysłu ciężkiego i transportu morskiego w okolicy.

Maksymalny skok pływu przekraczający 9,5 m sprawia, że woda w cieśninie Menai ulega wymianie dwa razy na dobę. Nietypowy wysoki pływ występujący dwa razy na dobę, do którego dochodzi, gdy Prąd Zatokowy obmywa wyspę z obu stron, pozwala na zachowanie równowagi mikroelementów i napływ świeżej wody do produkcji. Ma to wpływ na produkt końcowy i znajduje odzwierciedlenie w intensywnym smaku „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn”, której niewielka ilość wystarcza do odpowiedniego doprawienia potraw. Wyjątkowa równowaga minerałów w wodzie morskiej ma wpływ na konsystencję i smak soli. Henry Harris, szef kuchni restauracji ex-Fifth Floor Harvey Nichols podtrzymał, że sól ta „ma smak najczystsze oceanu”.

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” cieszy się ugruntowaną pozycją i renomą w przemyśle spożywczym zarówno w Zjednoczonym Królestwie jak i na świecie. Jako produkt wysokiej jakości sól ta wykorzystywana jest przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a jej nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. Wielu uznanych restauratorów i przedsiębiorców branży rolno-spożywczej preferuje tę właśnie sól.

Poniżej przytoczone zostały komentarze odnoszące się do jej smaku i do regionu, z którego pochodzi „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn”.

„Anglesey Sea Salt/»Halen Môn« nie ma sobie równych – ma czysty smak, doskonałą intensywność i smakowicie chrupiącą konsystencję”.

Chris Chown,

szef kuchni i właściciel restauracji Plas Bodegroes w Pwllheli w Walii.

„Używam »Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn«, ponieważ pasuje do mojej kulinarnej filozofii; z dobrych składników łatwo jest przygotować doskonałe dania. »Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn« podnosi walory każdego dania, które zostanie nią przyprawione”.

Jane Milton,

znawca branży spożywczej, bloger i szef kuchni.

„»Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn« pozyskiwana jest w bardzo staranny sposób, przy użyciu innowacyjnych metod, dzięki którym zachowuje mikroelementy i minerały z chłodnych morskich fal cieśniny Menai. Złożoność kompozycji mineralnej »Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn« uwrażliwia wszystkie kubki smakowe na podniebieniu i wywołuje ich żywą reakcję, dzięki czemu jedzenie ma wyjątkowo intensywny smak”.

Colin Pressdee,

krytyk kulinarny.

„Delikatne płatki »Anglesey Sea Salt«/»Halen Môn« pozostawiają na ustach wspaniałą, wyraźny posmak przypominający czystą wodę morską wokół Anglesey, z której powstają oraz nadają zniewalającą głębię każdemu daniu, do którego zostaną użyte... Dzięki niej życie ma nowy smak”.

Simon Majumdar,

pisarz, krytyk kulinarny i dziennikarz telewizyjny.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) 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> Porównaj: przypis 2.