

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 83/13)

Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznacznej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ANGLESEY SEA SALT”/„HALEN MÔN”**Nr UE: PDO-GB-0105-01068-AM01 – 26.3.2018****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Wielka Brytania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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 mają szerokość nie większą 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 goryczy, 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 morską bez dodatków, zawierająca następujące naturalnie występujące mikroelementy i minerały:

Skład:

Chlorek sodu powyżej 90 % w/w

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Kadm	poniżej 0,5 mg/kg
Miedź	poniżej 2 mg/kg
Cynk	ilości śladowe
Magnez	co najmniej 0,2 %
Jod	do 1 mg/kg
Wapń	0,08–0,15 %

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

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

—

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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
- pakowanie

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Cieśnina Menai, Anglesey, Północna Walia. Cieśnina Menai to pas wody oddzielający wyspę Anglesey od lądowej części Walii. Jeden kraniec cieśniny stanowi Fort Belan na południowo-zachodnim wybrzeżu lądowej części Walii (współrzędne SH 115 440610) oraz Abermenai Point na wyspie Anglesey (współrzędne SH 443615 wg mapy nr 115 Ordenance Survey), drugi natomiast – linia pomiędzy wychodzącym w morze nabrzeżem (współrzędne 580740) 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*

Specyfika obszaru wynika z warunków klimatycznych, występowania pływów oraz braku przemysłu ciężkiego i transportu morskiego w okolicy.

Wyjątkowość produktu wynika częściowo z bardzo dużej amplitudy pływu, o wartości ponad 9,5 m, co oznacza, że dwa razy na dobę woda w zatoce podlega wymianie wraz z przyływem. 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.

Napływający z Atlantyku Prąd Zatokowy opływa zachodnie wybrzeże Wielkiej Brytanii. Dzięki temu jest tu cieplej niż na wschodnim wybrzeżu, średnia temperatura wynosi latem 15 stopni na powierzchni wody i 12 stopni pod wodą. Średnie zasolenie wody morskiej w okolicy wynosi 34,25–35 ‰, choć może osiągnąć wartość do 36 ‰. Ma to wpływ na intensywność smaku „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” – do przyprawiania żywności wystarczy mniejsza ilość tej soli.

Dodatkowo występujący na brzegach piasek i muszle poddają wodę wstępnej filtracji, zaś małże w okresie wzrostu wyciągają z wody morskiej wapń. Jakość surowca ma bezpośredni wpływ na jakość soli morskiej. Produkt charakteryzuje się także szczególnym procesem płukania.

5.2. Specyfika produktu

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. Płukanie soli nadaje jej biały wygląd i czysty smak bez goryczy, która może wynikać z nadmiaru wapnia.

Surowce z czystej wody morskiej, metoda krystalizacji i płukania soli nadają „Anglesey Sea Salt”/„Halen Môn” unikalne cechy. Jest to sól morska bez dodatków zawierająca naturalnie występujące mikroelementy i minerały.

„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 ekologicznej soli morskiej pozostawiają na ustach wspaniałe, 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.

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)

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

Prąd Zatokowy niesie do cieśniny Menai czystą wodę, zaś na jej brzegach nie ma dużych miast ani zakładów przemysłu ciężkiego. Do tego dodać należy wyjątkowo dużą amplitudę 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.

Właściwą intensywność smaku i odpowiedni wygląd soli osiąga się dzięki wiedzy eksperckiej i umiejętnościom wyszkolonych rzemieślników.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/730659/anglesey-sea-salt-spec-amended.pdf
