

**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**

(2016/C 141/09)

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

**„ORIEL SEA SALT”**

**Nr UE: IE-PDO-0005-01318 – 26.2.2015**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Oriel Sea Salt”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Irlandia

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.6. Sól

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Oriel Sea Salt” to nazwa soli morskiej pozyskiwanej w zatoce portu Oriel, w wiosce Clogherhead (Drogheda, hrabstwo Louth w Irlandii). Jest to drobnoziarnista sól morska o śnieżnobiałym kolorze, która nie zawiera żadnych dodatków. Jej drobne ziarenka mierzy się w mikrometrach („um”). Wielkość 90 % ziarenek wynosi od 90 do 500 um, a pozostałych 10 % – od 500 do 1 000 um. Sól ta w dotyku przypomina proszek. W przeciwieństwie do płatków lub dużych kryształów soli te drobne ziarenka są szybciej wchłaniane przez żywność, ponieważ sól bardzo łatwo się w niej rozpuszcza.

„Oriel Sea Salt” posiada wysoce skoncentrowany słony smak. Nie jest on ostry ani kwaśny, lecz delikatny – dzięki temu, że sól jest pozyskiwana w zamkniętym systemie pod ciśnieniem, co gwarantuje, że nie wchodzi w kontakt z powietrzem ani ziemią i nie jest przedmiotem ingerencji człowieka, dopóki nie opuści systemu gotowa do pakowania. Ze względu na wyjątkową wielkość ziarenek, konsystencję i delikatny smak „Oriel Sea Salt” stanowi więc doskonałą sól morską z czystego źródła. Intensywny smak, który udowodniono w niezależnych badaniach smaku i konsystencji z zastosowaniem ślepej próby, pozwala stosować do 30 % mniej soli morskiej w produktach spożywczych.

„Oriel Sea Salt” jest z natury śnieżnobiała, więc nie trzeba jej myć ani płukać. Dzięki temu zachowuje ona naturalne minerały morskie, takie jak magnez i potas, oraz do 65 minerałów śladowych. (Mycie soli morskiej stosuje się powszechnie w przypadku soli pozyskiwanej pod gołym niebem lub w salinach).

Zgodnie ze świadectwem analizy sól „Oriel Sea Salt” mieści się w zakresie  $\pm 10\%$  wartości podanych w poniższej tabeli.

Analiza soli „Oriel Sea Salt”		Oriel Sea Salt
Metoda analizy: Spektrometria mas z jonizacją w plazmie sprzężonej indukcyjnie		
		mg/kg
NaCl	chlorek sodu	ponad 88 % w/w
H <sub>2</sub> O	woda	poniżej 5 %
Ca	wapń	poniżej 5 mg/kg
Mg	magnez	500–800 mg/kg
K	potas	poniżej 3 000 mg/kg

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

Analiza soli „Oriel Sea Salt” Metoda analizy: Spektrometria mas z jonizacją w plazmie sprężonej indukcyjnie		Oriel Sea Salt
		mg/kg
Cu	miedź	poniżej 2,0 mg/kg
Zn	cynk	poniżej 2,0 mg/kg
Cr	chrom	poniżej 1,3 mg/kg
Ni	nikiel	poniżej 0,5 mg/kg
Pb	ołów	poniżej 0,4 mg/kg
Mn	mangan	poniżej 0,1 mg/kg
Cd	kadm	poniżej 0,04 mg/kg
Fe	żelazo	ilości śladowe
P	fosfor	ilości śladowe
B	bor	ilości śladowe
Co	kobalt	ilości śladowe
Hg	rtęć	ilości śladowe

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

Sól morską pozyskiwaną naturalnie z Morza Irlandzkiego.

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

Etapy produkcji i procesów:

Wszystkie procesy pozyskiwania, odparowywania, segregacji i krystalizacji prowadzi się na wyznaczonym obszarze w kontrolowanych i monitorowanych warunkach, aby zapewnić jednolitość produktów końcowych. Obejmuje to:

- pompowanie i filtrowanie wody morskiej za pomocą systemu filtracyjnego,
- koncentrację solanki pod ciśnieniem w zamkniętym systemie,
- krystalizację soli morskiej pod ciśnieniem w zamkniętym systemie,
- zbiór drobnoziarnistych kryształków soli morskiej.

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

—

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

—

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Port Oriel w wiosce Clogherhead znajduje się w północno-zachodniej części cypla Clogher Head, który sięga w głąb cieśniny. Granice obszaru rozciągają się od najdalej wysuniętego na południe krańca Clogher Head (szerokość geograficzna 53,79497 N, długość geograficzna -6,21778 W; szerokość geograficzna 53°47'42"N, długość geograficzna 6°13'04"W) do północnego krańca Dunany Point (szerokość geograficzna 53,86144 N, długość geograficzna -6,23838 W; szerokość geograficzna 53°51'41"N, długość geograficzna 6°14'18"W). W odległości 5 mil morskich w Dundalk Bay znajdują się zarejestrowane obszary produkcji żywych małży 2014 (kod obszaru LH-DB-DB nadany przez irlandzki urząd ds. ochrony rybołówstwa morskiego (Sea Fisheries Protection Authority)).

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Smak i wygląd soli morskiej „Oriel Sea Salt” wynikają z jej pochodzenia. Podobnie jak na winogrona oddziałują lokalne warunki środowiskowe i klimatyczne, na sól morską „Oriel Sea Salt” mają wpływ prądy głębinowe, czystość, zawartość minerałów i nieskażenie wody w tym obszarze oraz procesy stosowane w celu wytworzenia, zachowania i udoskonalenia tych właściwości.

Sól morską w tym regionie pozyskuje się od stuleci. Świadczy o tym następujący fragment County Louth Archaeological & Historical Journal: *W dniu 28 stycznia 1667 r. wicehrabia Dungannon wydzierżawił pułkownikowi Cooke z Chiswick w hrabstwie Middlesex ziemię niepodal miasteczka Carlingforde, by ten założył tam żupy.* Przez setki lat port Oriel był synonimem obfitych łowisk, które pozwalały lokalnym mieszkańcom łowić ryby głębinowe bezpośrednio ze skał i w porcie. Sól odgrywała istotną rolę w konserwowaniu ryb przeznaczonych do spożycia lub składowania i późniejszego transportu na rynek. Na mapie z 1797 r. zaznaczono żupy w pobliżu Newry Street (pt mp 16 pm), a miejscowe dokumenty wspominają o wrotach śluz prowadzących do obszaru zbioru soli.

Prąd Zatokowy przepływa wzdłuż zachodniego wybrzeża Irlandii i kiedy napotyka chłodniejsze wody Morza Norweskiego, opływa północny i północno-wschodni cypel, docierając do ostatecznego miejsca przeznaczenia – pięć mil od zatoki przy porcie Oriel. W tym miejscu prąd ustaje, ponieważ łączy się z wielkim ujściem rzeki Boyne (która jest drugą pod względem długości rzeką w Irlandii).

Port Oriel znajduje się w północno-zachodniej części cypla Clogher Head, który sięga w głąb cieśniny. Badania wykazały, że zasolenie tych wód jest porównywalne z zasoleniem występującym normalnie wyłącznie w głębinach morskich. To wysokie zasolenie jest związane z nietypowymi prądami głębinowymi Prądu Zatokowego na tym obszarze. Gęstość wody w porcie Oriel, która wynosi 3,5–3,6 %, jest typowa raczej dla głębszych wód.

Irlandzki instytut morski (Marine Institute of Ireland) od lat przyznaje wodom portu Oriel międzynarodową klasę jakości „A” w odniesieniu do bezkręgowców wodnych, co świadczy o najczystszych wodach morskich. Połowy omułków, małży, krabów, homarów i *Ensis arcuatus* stanowią kwitnącą działalność gospodarczą w zatoce portu Oriel i wokół niej. Ta obfitość bezkręgowców wodnych również świadczy o wysokiej jakości wody oraz zawartości minerałów. Region ten leży w obrębie zarejestrowanych obszarów produkcji żywych małży 2014 w Dunkalk Bay (kod obszaru LH-DB-DB nadany przez irlandzki urząd ds. ochrony rybołówstwa morskiego (Sea Fisheries Protection Authority) w odniesieniu do małży i *Ensis arcuatus*).

Właściwości „Oriel Sea Salt” są bezpośrednio związane z nietypowymi prądami głębinowymi w tym obszarze geograficznym oraz wysoką zawartością minerałów, która zazwyczaj nie występuje w tak płytkich wodach i wynika z faktu, że Prąd Zatokowy oraz pływy przemieszczają się od północnych wybrzeży Irlandii do większej zatoki Dundalk Bay, a następnie do zatoki portu Oriel. Tę wysoce zmineralizowaną wodę wysokiej jakości przetwarza się w taki sposób, aby nie weszła w kontakt z powietrzem ani ziemią i aby nie była przedmiotem ingerencji człowieka, dopóki nie powstanie śnieżnobiała sól bogata w minerały, która nie wymaga płukania. Ten proces pozwala uzyskać drobnoziarnistą sól morską.

Podsumowanie:

Sól morską „Oriel Sea Salt” ma cechy typowe dla swojego pochodzenia i bezpośrednio związane z zasoleniem, jakością i wysoką zawartością minerałów w wodzie. Dzięki temu posiada drobne ziarenka, intensywny smak i wyższą zawartość minerałów.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

---