

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 232/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«ANGLESEY SEA SALT»/«HALEN MÔN»

N° CE: UK-PDO-0005-01068-11.12.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Anglesey Sea Salt»/«Halen Môn»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» est le nom donné aux paillettes de sel récoltées dans le détroit de Menai, à Anglesey, dans le nord du Pays de Galles. Il s'agit de paillettes cristallines blanches, souples et plates, qui contiennent plus de 30 oligoéléments, mais aucun additif. Ces paillettes de sel ont un diamètre maximal de deux centimètres lors du calibrage. C'est sa teneur en éléments minéraux qui fait de l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» un produit indubitablement différent des autres sels alimentaires, de par son aspect, sa texture, son goût et sa sensation en bouche. Son goût salé prononcé et sa texture croquante résultent de sa teneur naturelle en calcium et en magnésium conservée par le procédé de rinçage spécifique à ce produit qui lui donne sa blancheur et sa saveur pure, sans l'amertume que peut causer un excédent de calcium.

Les qualités exceptionnelles de l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» proviennent de ses éléments constitutifs — l'eau de mer pure — et du procédé de cristallisation et de rinçage du sel. L'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn», exempt d'additifs, se compose des oligoéléments et éléments minéraux suivants, présents à l'état naturel:

Composition:

— chlorure de sodium	plus de 90 % en poids
— eau	moins de 4 %
— plomb	moins de 2 mg/kg
— étain	moins de 2 mg/kg
— arsenic	moins de 0,5 mg/kg
— mercure	moins de 0,1 mg/kg
— cadmium	moins de 0,5 mg/kg
— cuivre	moins de 2 mg/kg
— zinc	en quantités minimales

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- magnésium au moins 0,2 %
- iode moins de 0,1 mg/kg
- calcium entre 0,08 % et 0,15 %

Des paillettes de trois calibres différents sont produites: grossier, fin et haché.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tous les processus de production et de préparation sont effectués dans l'aire délimitée, dans un environnement contrôlé, afin d'assurer l'obtention d'un produit final stable, notamment:

- le pompage et le filtrage de l'eau de mer,
- la concentration de la saumure,
- la cristallisation,
- la récolte des cristaux de sel,
- le rinçage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'île d'Anglesey se situe dans le nord du Pays de Galles. Le détroit de Menai est le bras de mer qui sépare l'île d'Anglesey du Pays de Galles continental. Ce détroit va de Fort Belan, situé à l'extrémité sud-ouest du côté continental (de coordonnées SH 115 610440), en face d'Abermenai Point, situé sur l'île d'Anglesey (de coordonnées SH 615 443 sur la carte n° 115 du service cartographique britannique OS), jusqu'à une ligne située entre la jetée qui avance en saillie dans le détroit au point de coordonnées 580740 (côté île d'Anglesey), et l'extrémité de la jetée de Bangor (côté continental) de coordonnées 582 736. Cette zone relève de la juridiction du Caernarfon Harbour Trust.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Sur le plan historique, les premières attestations de la fabrication de sel sur l'île d'Anglesey remontent à l'époque des Romains. Cette production a atteint son apogée au début du XVIII^e siècle. Il existe des vestiges d'une saline à Holyhead, dans le nord de l'île, sur «Salt Island» (l'île au sel, ou «Ynys Halen» en gallois), qui est reliée par la route à l'île principale. Le nom de «Salt Island» provient de la saline où l'on traitait l'eau de mer pour obtenir du sel marin. L'usine a fermé au XVIII^e siècle, car on utilisait alors du sel gemme pour «renforcer la saumure», ce qui était considéré comme du frelatage.

Le détroit de Menai Strait est balayé par les eaux propres du Gulf Stream et aucune grande ville ni industrie lourde ne se sont implantées sur son rivage. De plus, l'amplitude extrême de la marée qui entraîne un renouvellement biquotidien des eaux dans le détroit lors de la marée montante fournit un ensemble équilibré d'oligoéléments qui dynamise chaque jour cette eau de mer et donne à l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» sa saveur et son aspect caractéristiques.

Le Gulf Stream vient de l'océan Atlantique et baigne la côte occidentale des îles britanniques. Ces eaux côtières sont plus chaudes que celles de la côte orientale et atteignent en été une température moyenne de 15 degrés en surface et de 12 degrés dans les profondeurs. Dans cette zone, le degré de salinité moyen de l'eau de mer est de 34,25 à 35 parties pour 1 000, bien qu'il puisse s'élever jusqu'à 36 parties pour 1 000. Le caractère incomparable de ce produit tient en partie à l'amplitude extrême de la marée, qui dépasse les 9,5 mètres; ainsi, les eaux du détroit sont renouvelées deux fois par jour par la marée montante. Cette marée haute biquotidienne peu commune, qui se produit lorsque les eaux du Gulf Stream baignent les pourtours de l'île, contribue à fournir un ensemble équilibré d'oligoéléments et fournit chaque jour de nouvelles masses d'eau dont on peut tirer parti.

De plus, les bancs de sable et les bancs de moules assurent le préfiltrage de l'eau et les coquillages retirent par ailleurs le calcium de l'eau de mer pendant la saison de croissance. La qualité des éléments constitutifs du sel de mer a une incidence directe sur sa qualité, comme en attestent les variations saisonnières qui influent sur la saveur et sur la texture du sel.

5.2. *Spécificité du produit*

Les qualités exceptionnelles de l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» proviennent de ses éléments constitutifs — l'eau de mer pure — et du procédé de cristallisation et de rinçage du sel.

L'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn», exempt d'additifs, se compose d'oligoéléments et d'éléments minéraux présents à l'état naturel. C'est sa teneur en éléments minéraux qui fait de l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» un produit indubitablement différent des autres sels alimentaires, sur le plan de l'aspect, de la texture, du goût et de la sensation en bouche. Ses paillettes sont de grande taille, croustillantes, plates et non granuleuses. Elles ont un goût salé prononcé et une texture croquante. Le procédé de rinçage spécifique à ce produit donne à l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» sa blancheur éclatante et sa saveur pure, sans l'amertume que peut causer un excédent de calcium. Le rinçage s'effectue au moyen d'une saumure concentrée qui provient des mêmes masses d'eau locales, tant pour empêcher les cristaux de se dissoudre que pour assurer une teneur adéquate en sels minéraux, ce qui permet également de conserver le goût et l'aspect du sel.

Chaque fabricant de sel reçoit un «Learning Passport» (passeport d'apprentissage) lors de son stage de formation préparatoire. Ce passeport comprend une série de tâches à accomplir en vue d'acquérir les compétences nécessaires pour mener à bien chaque étape du processus de fabrication du sel.

Chaque étape est mise en œuvre en utilisant les «Standard Operating Procedures» (procédures opératoires standard) qui décrivent en détail les tâches à effectuer et établissent les normes de qualité du sel.

On apprend aux fabricants à rincer le sel jusqu'à ce que les cristaux aient la taille adéquate, et que la saveur et l'aspect soient satisfaisants. Ces résultats sont obtenus grâce à la formation continue dispensée sur le lieu de travail et grâce à la comparaison du produit final avec des photographies, affichées dans la zone de récolte, qui permettent de voir la taille et la forme souhaitées. Les cristaux ne correspondant pas à ces critères font l'objet d'un nouveau traitement.

La saveur est mesurée en calibrant le sel par rapport au sel avant rinçage, qui est plus âpre et amer, alors que le produit final bénéficie du velouté procuré par l'équilibre des sels minéraux qui le composent.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les caractéristiques de l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» reposent sur les conditions climatiques, l'existence d'un estran et l'absence d'industrie lourde et de trafic maritime.

L'amplitude extrême de la marée, qui dépasse les 9,5 mètres, assure un renouvellement biquotidien des eaux du détroit par la marée montante. Cette marée haute biquotidienne peu commune, qui se produit lorsque les eaux du Gulf Stream baignent les pourtours de l'île, contribue à fournir un ensemble équilibré d'oligoéléments et apporte chaque jour de nouvelles masses d'eau dont on peut tirer parti. Ce phénomène se retrouve dans le produit final et dans l'intensité des saveurs qui caractérisent l'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn», et grâce auxquelles une quantité moins grande de produit permet néanmoins d'obtenir l'assaisonnement voulu. L'équilibre unique en minéraux dans l'eau de mer influe également sur sa texture et sur sa saveur. M. Henry Harris, chef de cuisine au restaurant Fifth Floor Harvey Nichols, affirmait qu'il «avait la saveur des plus propres des océans».

L'«Anglesey Sea Salt/Halen Môn» est bien implanté et largement reconnu par l'industrie alimentaire au Royaume-Uni et à l'étranger. Il s'agit d'un produit de qualité utilisé par de nombreux grands chefs et gastronomes, et son nom apparaît régulièrement sur les cartes de ces derniers en tant qu'ingrédient spécifique. Des restaurateurs réputés et des entreprises du secteur agroalimentaire affichent leur préférence pour ce sel.

Les quelques commentaires qui suivent font les éloges de la saveur de l'«Anglesey Sea Salt»/«Halen Môn» et de sa région de production.

«L' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" est insurpassable: sa saveur est pure, son goût parfait et sa texture est délicieusement croustillante.»

Chris Chown,

chef de cuisine et propriétaire de l'établissement Plas Bodegroes, à Pwllheli, au Pays de Galles.

«J'utilise l' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" parce qu'il correspond à ma philosophie culinaire; avec de bons ingrédients, il ne faut que peu de travail pour réaliser d'excellents repas. L' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" améliore tous les plats dans lesquels je l'intègre.»

Jane Milton,

spécialiste de l'industrie alimentaire, blogueur et chef de cuisine.

«L' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" est extrait de manière très soignée au moyen d'un système novateur qui préserve tous les oligoéléments et tous les minéraux provenant des eaux fraîches et tumultueuses du détroit de Menai. La structure minérale complexe de l' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" avive et mobilise toutes les papilles gustatives du palais, et il donne une grande vitalité à tous les aliments.»

Colin Pressdee,

écrivain spécialisé dans la gastronomie.

«Les paillettes délicates de l' "Anglesey Sea Salt"/"Halen Môn" laissent un goût délicieux sur les lèvres, comme les eaux claires d'Anglesey dont elles proviennent, et elles ajoutent une dimension terriblement alléchante à chaque plat dans lequel on les ajoute... C'est un ingrédient qui change la vie.»

Simon Majumdar

Écrivain, spécialiste en gastronomie et radiodiffuseur.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (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⁾ Cf. note 2.