

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2023/C 264/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Achill Island Sea Salt”**

**Nr UE: PDO-IE-02652 – 23.12.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Achill Island 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**

„Achill Island Sea Salt” jest nazwą soli morskiej produkowanej z wód wokół wyspy Achill, Co, w hrabstwie Mayo w Irlandii. „Achill Island Sea Salt” ma kruszącą się konsystencję, wygląd białych kryształków, intensywny słony smak i nie zawiera dodatków ani konserwantów. Krusząca się konsystencja pozwala na łatwe sypanie i topienie się w żywności, a co za tym idzie – polepszenie jej smaku.

Certyfikat analityczny „Achill Island Sea Salt” jest zgodny z wartościami podanymi w tabeli poniżej (+/- 20 %):

Analiza „Achill Island Sea Salt”		
	Składnik	mg/kg
As	Arsen	<0,01
B	Bor	6,9
Cd	Kadm	<0,040
Ca	Wapń	682
Cr	Chrom	<0,20
Co	Kobalt	<0,050
Cu	Miedź	<0,10

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

Fe	Żelazo	1,3
Pb	Ołów	<0,050
Mg	Magnez	5 690
Mn	Mangan	<0,10
Ni	Nikiel	<0,20
K	Potas	3 000
Se	Selen	<5,0
Na	Sód	364 000
Zn	Cynk	0,86

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

Sól naturalnie pozyskana z Oceanu Atlantyckiego

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

Wszystkie procesy zbioru, ewaporacji, krystalizacji i suszenia przeprowadza się na wyznaczonym obszarze w kontrolowanych i monitorowanych warunkach, aby zapewnić osiągnięcie spójnego i wysokiej jakości produktu końcowego.

Procesy produkcyjne obejmują:

- Pompowanie wody morskiej z określonego punktu odbioru do cysterny próżniowej.
- Transport zebranej wody morskiej do zakładu produkcyjnego.
- Filtrowanie wody morskiej przy użyciu specjalnie zaprojektowanego systemu filtracji.
- Ewaporacja wody morskiej w zamkniętym systemie pod ciśnieniem.
- Krystalizacja stężonego roztworu solankowego na otwartej płycie do krystalizacji.
- Zbieranie płatków soli morskiej odbywa się ręcznie.
- Suszenie płatków soli morskiej odbywa się w odpowiedniej temperaturze w kontrolowanym systemie suszenia.

„Achill Island Sea Salt” otrzymuje się wyłącznie z czystej wody morskiej; Na żadnym etapie produkcji nie dodaje się dodatkowej soli morskiej ani soli kamiennej.

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

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wyspa Achill jest największą wyspą Irlandii, położoną na zachodnim wybrzeżu hrabstwa Mayo.

Wyspa zajmuje 140 km<sup>2</sup> i posiada linię brzegową o długości 128 km, o następujących współrzędnych geograficznych: 53° 57' 50.0724" N i 10° 0' 10.9116" W.

Wyspa mierzy 20 km ze wschodu na zachód, 18 km z północy na południe i jest połączona z lądem mostem w części południowo-wschodniej zwanej Achill Sound. Jego szerokość waha się od około 270 metrów na południu do 6 km na północy.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Wyspa Achill jest otoczona Oceanem Atlantyckim, w którym wody osiągają stopień zasolenia najwyższy (3,5 %) spośród wszystkich pięciu basenów oceanicznych Wody otaczające wyspę są stale klasyfikowane przez Urząd ds. Ochrony Rybołówstwa Morskiego w klasie A pod względem jakości skorupiaków. Ze względu na ich położenie na obszarze wiejskim wód tych nie dotyka bliskość dużych miast ani przemysłu ciężkiego. Obszar, z którego pobiera się wodę, znajdujący się na umiarkowanie osłoniętym, północnym brzegu, jest idealny ze względu na wyższą jakość i konsystencję wody morskiej.

Woda morska wykorzystywana do produkcji „Achill Island Sea Salt” jest pobierana w północnej części wyspy o współrzędnych nadbrzeża 54°01' 21.3" (Północ), 9°57'50.9" (Zachód).

Prądy pływowe są stosunkowo słabe i występują blisko brzegów, aby znacząco nasilić się na pełnym morzu, jako że pływy na Achill Sound osiągają prędkość do ok. 7 metrów na sekundę. Główną siłą napędzającą cyrkulację i wymianę wód przy nabrzeżu są pływy morskie. Prądy pływowe wzdłuż wybrzeża płyną z kierunku południowego i przepływają przez Achill sound w kierunku północnym wyspy. Na zasięg i prędkość prądów pływowych ma wpływ cykl pływów, przechodzących od pływu szyzygijnego do pływu kwadraturowego (Aqua-Fact, 2003). Dzięki prądom pływowym istnieje równowaga między minerałami śladowymi, które przyczyniają się do zawartości minerałów, a będącym tego skutkiem wyraźnym słonym smakiem „Achill Island Sea Salt”.

„Achill Island Sea Salt” nie zawiera żadnych dodatków ani konserwantów, a jej metoda produkcji pozwala na zatrzymanie ponad 20 pierwiastków śladowych, które są naturalnie obecne w wodzie morskiej. „Achill Island Sea Salt” w smaku i wyglądzie posiada cechy związane ze swoim pochodzeniem, ma na nią wpływ czystość wody morskiej, która pod względem jakości skorupiaków jest klasyfikowana w klasie A przez Urząd ds. Ochrony Rybołówstwa Morskiego, zawartość minerałów, jak również stosowana metoda otrzymywania. Zawartość minerałów pochodzących z wody morskiej nadaje „Achill Island Sea Salt” wyraźnie różną konsystencję i skoncentrowany słony smak. „Achill Island Sea Salt” ma naturalnie czysty, biały i krystaliczny wygląd. Nieregularny kształt i rozmiara wielkość płatków soli oraz miękka konsystencja wynikają z procesu pobierania soli morskiej, w którym woda morska wyparowuje powoli pod wpływem ciepła, co pozwala na krystalizację płatków soli morskiej. Proces ten jest przeprowadzany przez wyszkolonych producentów soli, którzy dopilnowują, aby otrzymywana sól była najwyższej jakości, wykorzystując swoją wiedzę na temat czasu i temperatury odpowiednich do nadania soli jedynej w swoim rodzaju formy i konsystencji. Ponadto przemieszczanie płatków soli morskiej wymaga ostrożności i umiejętności, aby zachować ich konsystencję. Wszyscy pracownicy przechodzą szkolenie, na którym uczą się, jak osiągnąć właściwą konsystencję, wielkość i kształt płatków. Jest to częścią programu szkoleniowego, w którego skład wchodzi pokazy, jak należy zbierać sól morską, utrzymywać właściwą temperaturę i przestrzegać czasu kontroli, co ma zasadnicze znaczenie w osiągnięciu pożądanego płatków soli morskiej. Podczas procesu szkolenia pracownikom pokazywane są również płatki o prawidłowej i nieprawidłowej konsystencji i wielkości. Wszyscy pracownicy stosują standardowe procedury operacyjne w celu zapewnienia spójnej jakości we wszystkich działaniach.

W perspektywie historycznej zbiór i produkcja soli morskiej na wyspie Achill odbywały się do pierwszej dekady XIX wieku, o czym świadczą zapisy w „Maritime Survey of Ireland” autorstwa MacKenzie z 1776 r., „Bald's Map of Achill Island” z 1809 r., w której to mapie zaznaczono „Salt Point” i „Salt Pans” w Polranny w Achill Sound. Wydaje się, że z wielu względów produkcja soli zakończyła się na początku XIX wieku, głównie z powodu niedoboru żywności i dużej dostępności tańszej soli produkowanej przemysłowo.

Jednak dla pokoleń mieszkańców morze było siłą napędową społeczności wyspy Achill. Dostępność wód z obfitymi łowiskami pozwalała istnieć społeczności lokalnej, zapewniając jej środki utrzymania i styl życia. Sól, jako naturalny środek konserwujący, była istotnym składnikiem przemysłu rybnego, gdyż można było dzięki niej konserwować, przechowywać i konsumować.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.gov.ie/pdf/?file=https://assets.gov.ie/100780/7edb4c2b-0763-4bb7-bb9d-5051d5cefb8b.pdf#page=null>