

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 231/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Garam Amed Bali / Bunga Garam Amed Bali»

N. UE: DOP-ID-02610 – 1.6.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome/i [del prodotto DOP o IGP]

«Garam Amed Bali / Bunga Garam Amed Bali»

2. Stato membro o paese terzo

Indonesia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.6. Sale

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il nome «Garam Amed Bali» si riferisce al sale di Amed Bali, mentre il nome «Bunga Garam Amed Bali» si riferisce al fior di sale di Amed Bali.

Il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» sono dei sali marini raccolti manualmente provenienti esclusivamente dalla regione di Amed a Bali, ottenuti trattenendo i minerali salini contenuti nell'acqua di mare attraverso l'impiego di terreni argillosi. Il terreno argilloso essiccato arricchito con minerali salini viene successivamente risciacquato con acqua marina fresca attraverso un sistema di filtrazione realizzato con bambù intrecciato per eliminare i minerali salini e produrre la salamoia, che viene quindi depositata in vasche di essiccazione costituite da tronchi di palme o palme da cocco tagliati a metà per la cristallizzazione. Sono dei sali marini non raffinati, non lavati dopo la raccolta e senza aggiunta di additivi. Si seguito sono riportate le proprietà e caratteristiche fisiche dei sali.

3.2.1. «Garam Amed Bali»

Il «Garam Amed Bali» è un sale marino costituito da cristalli che si formano sul fondo delle vasche di essiccazione. Viene raccolto manualmente mediante un attrezzo specifico. I cristalli sono di forma prevalentemente cubica e saltuariamente tetragonale e granulometria compresa tra

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

0,8 mm e 2,0 mm, di colore bianco, brillanti, puliti e facilmente solubili, di sapore sapido, consistenza croccante e friabile con profumo di legno antico, e di gusto non amaro o pungente.

3.2.2. «Bunga Garam Amed Bali»

Il «Bunga Garam Amed Bali» è costituito da fiocchi fini e leggeri e cristalli friabili che si formano alla superficie della salamoia delle vasche di essiccazione, sotto l'influenza di condizioni climatiche favorevoli (vento e sole). Il «Bunga Garam Amed Bali» viene raccolto manualmente attraverso la scrematura alla superficie delle vasche di essiccazione tramite un attrezzo specifico prima che precipiti sul fondo delle vasche. Se strofinato leggermente tra le dita, si frantuma facilmente in piccoli cristalli leggeri, di forma prevalentemente cubica e saltuariamente tetragonale, e granulometria compresa tra 0,6 mm e 1,7 mm, di colore bianco, brillanti e puliti. Il sapore è sapido e la consistenza croccante e friabile, con profumo di legno antico e gusto non amaro o pungente. L'estrema solubilità lo rende immediatamente utilizzabile come sale da cucina.

La tabella seguente illustra i risultati delle analisi fisiche e organolettiche condotte sul «Garam Amed Bali» e sul «Bunga Garam Amed Bali»:

Prodotto testato	Esame fisico		Esame visivo			
	Granulometria	Forma dei cristalli	Colore	Lucentezza	Pulizia	Corpi estranei
Garam Amed Bali	0,8 - 2,0mm	Principalmente cubica e saltuariamente tetragonale	Bianco	Lucido	Pulito	Tracce
Bunga Garam Amed Bali	0,6 - 1,7mm	Principalmente cubica e saltuariamente tetragonale	Bianco	Lucido	Pulito	Tracce

Prodotto testato	Odore	Tatto	Sapore				
	Odore	Durezza	Asciuttezza	Masticabilità	Solubilità	Sensazione al palato	Altri sapori
Garam Amed Bali	Profumo di legno antico	Ridotta	Asciutto	Tenero	Molto solubile	Intensa salinità con sapore non amaro	Sapido, croccante e friabile
Bunga Garam Amed Bali	Profumo di legno antico	Ridotta, si frantuma facilmente	Asciutto	Tenero	Estremamente solubile	Intensa salinità con sapore non amaro	Più sapido, croccante e friabile

L'analisi della composizione minerale del «Garam Amed Bali» e del «Bunga Garam Amed Bali» è la seguente (cfr. Allegati 4 bis e 8):

Elemento minerale	Unità di misura	Garam Amed Bali	Bunga Garam Amed Bali
Cloruro di sodio (NaCl)	% sul peso (sostanza secca)	superiore a 91,0	superiore a 88,0
Acqua (H ₂ O)	% sul peso (in sostanza umida)	inferiore a 5,0	inferiore a 5,0
Piombo (Pb)	mg/ kg	non rilevato	inferiore a 0,16
Mercurio (Hg)	mg/ kg	non rilevato	non rilevato

Arsenico (As)	mg/ kg	non rilevato	non rilevato
Rame (Cu)	mg/ kg	superiore a 0,3	non rilevato
Zinco (Zn)	mg/100 g	superiore a 0,1	non rilevato
Sodio (Na)	mg/100 g	superiore a 39,200	superiore a 40,250
Ferro (Fe)	mg/100 g	superiore a 2	superiore a 0,15
Magnesio (Mg)	mg/100 g	superiore a 740	superiore a 910
Potassio (K)	mg/100 g	superiore a 310	superiore a 290
Calcio (Ca)	mg/100 g	superiore a 520	superiore a 340
Manganese (Mn)	mg/ kg	superiore a 2	superiore a 2
Iodio (calcolato come KIO ₃)	mg/ kg	superiore a 4	superiore a 2,5

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

-

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

- Preparazione delle vasche di essiccazione e dello strumento di filtrazione
- Preparazione delle vasche salanti
- Trasferimento del terreno argilloso nelle vasche salanti
- Immissione di acqua marina nelle vasche salanti
- Filtrazione
- Mescolamento della salamoia
- Essiccazione del sale
- Raccolta

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il logo IG indonesiano (cfr. oltre) per il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» deve essere utilizzato sulle confezioni di tutti i prodotti. Il logo è fornito a tutte le aziende che si occupano delle operazioni di confezionamento.



È inoltre obbligatorio utilizzare il logo DOP dell'UE.

Viene attribuito un codice numerico di tracciabilità per consentire la tracciatura del produttore di sale, del relativo gruppo, del tipo di prodotto (sale o fior di sale), del mese di raccolta e dell'anno di produzione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende due comuni, Amed e Lebah, che fanno parte del villaggio di Purwakerthi nel distretto di Abang nella reggenza di Karangasem. La zona si trova sulla costa nordorientale dell'isola di Bali, a 20 km da Amlapura, capitale della reggenza di Karangasem, e a 100 km da Denpasar, capitale della provincia di Bali. Nel villaggio di Purwakerthi, la zona delimitata si estende per 1 km lungo la costa e per 1 km nell'entroterra.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Le caratteristiche specifiche del «Garam Amed Bali» e del «Bunga Garam Amed Bali» derivano dai fattori naturali e dalle condizioni climatiche presenti nella zona geografica delimitata, nonché da fattori umani.

Fattori naturali

Amed sorge su una stretta fascia costiera che si affaccia sulle acque profonde, trasparenti e pulite dell'oceano, con onde basse. L'oceano è caratterizzato da correnti profonde, pulizia, densità minerale e purezza delle acque.

La tabella seguente riporta i risultati dell'analisi eseguita sull'acqua marina di Amed, che presenta un elevato contenuto di cloruro di sodio e un basso contenuto di sostanze inquinanti. Tali contenuti risultano migliori rispetto ai livelli fissati dall'organismo di normazione nazionale indonesiano.

Analisi dell'acqua marina di Amed eseguita dal Centro per le tecnologie di prevenzione dell'inquinamento industriale (del ministero dell'industria della Repubblica di Indonesia).

N.	Campione	Odore	Sapore	Colore	Contenuto (%)			Inquinanti metallici (mg/kg)			
					Cloruro di sodio (NaCl) minimo, secco	Acqua (H ₂ O) massimo, umido	Sostanze insolubili, massimo, secco	Piombo (Pb) massimo	Rame (Cu) massimo	Mercurio (Hg) Massimo	Arsenico (As) massimo
1	Acqua marina di Amed	Normale	Salato	Normale trasparente	3,20	–	<0,005	0,97	<0,01	<0,001	<0,005

Le attrezzature utilizzate per produrre il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» sono realizzate con bambù e legno di alberi locali (palme e palme da cocco).

Il terreno argilloso intorno alla spiaggia di Amed è utilizzato per trattenere i minerali salini contenuti nell'acqua marina e arricchire il sale con altri minerali utili.

La produzione viene effettuata soltanto durante la stagione secca, tra giugno e ottobre, quando il sole si trova nella posizione più alta, e con la presenza di una brezza moderata che favorisce una distribuzione uniforme del calore durante il processo di cristallizzazione del sale.

Nella zona geografica delimitata non sono presenti attività di industria pesante e trasporto che potrebbero provocare danni ambientali.

Fattori umani

La specificità della zona geografica è legata anche a una storia umana di diversi secoli, che risale al regno di Karangasem, quando il sale rappresentava un tributo ufficiale pagato al regno dalla popolazione di Amed. Il «Garam Amed Bali» è prodotto da oltre 700 anni secondo metodi di produzione tradizionali.

La produzione di sale nella zona costiera di Amed è stata tramandata di generazione in generazione fino ad oggi in modo tradizionale e con le competenze acquisite, la saggezza e la cultura dei produttori di sale locali. L'inizio della stagione di produzione del sale è stabilito dagli anziani, che hanno una profonda conoscenza delle condizioni meteorologiche e decenni di esperienza nella produzione di sale.

Il processo si basa sull'impiego di una tecnica e attrezzature uniche.

La prima fase inizia con la preparazione delle attrezzature. Le vasche di essiccazione sono costruite con tronchi di vecchie palme/palme da cocco, tagliati a metà e svuotati. Un tronco tagliato a metà ha una lunghezza di

2,5 m e una larghezza di circa 25-30 cm. Lo strumento di filtrazione è realizzato con bambù intrecciato, rivestito internamente con uno spesso strato di plastica e riempito dal fondo verso l'alto con pietre, ghiaia e sabbia compattate. Sullo strato di sabbia sono collocate foglie intrecciate di palma/palma da cocco o panni spessi che fungono da barriera.

Nella seconda fase, vengono preparate le vasche salanti, che hanno una superficie di 200 metri quadrati e sono costituite da quattro sezioni quadrate, ciascuna di 7 metri per lato. Le vasche salanti vengono riempite con terreno argilloso locale che trattiene i minerali salini e che viene quindi livellato.

Nella terza fase, nelle vasche salanti riempite di terreno argilloso vengono versati ogni mattina da 375 a 600 litri di acqua marina prelevata al largo della costa di Amed. È consentito l'utilizzo di pompe idriche per il pompaggio dell'acqua nelle vasche. Il processo di irrigazione del terreno argilloso nelle vasche salanti dura quattro giorni consecutivi fino all'integrazione dei minerali salini e all'essiccamento.

Nella quarta fase, il terreno argilloso arricchito di sale contenuto nelle sezioni delle vasche salanti viene passato al rastrello, raccolto e trasferito nello strumento di filtrazione. I produttori di sale entrano nell'attrezzo di filtrazione per pestare, livellare e compattare il terreno argilloso arricchito di sale.

Nella quinta fase, a mezzogiorno da 120 a 200 litri di acqua marina fresca vengono versati nel sistema di filtrazione e portando il terreno argilloso a una temperatura tale da produrre una salamoia di buona qualità. L'aggiunta di acqua marina consente al terreno argilloso di impregnarsi e rilasciare i minerali salini durante la notte.

Nella sesta fase, l'acqua salina filtrata o salamoia viene raccolta in un bacino ricavato da un tronco di palma/palma da cocco scavato o in un canale di calcestruzzo e mescolata per poi essere trasferita nelle vasche di essiccazione, dove resta a seccare e cristallizzare per quattro giorni, fino alla formazione del fior di sale e dei cristalli di sale. Il fior di sale si forma soltanto in condizioni di vento e sole favorevoli.

Infine, il fior di sale formato sulla superficie della salamoia durante il processo di cristallizzazione viene raccolto manualmente attraverso la scrematura alla superficie con un raschietto di legno. La salamoia cristallizzata precipitata alla base delle vasche di essiccazione viene raccolta con il raschietto di legno sotto forma di sale.

La tradizione della raccolta di minerali salini attraverso l'impiego del terreno argilloso locale, della filtrazione mediante uno strumento realizzato con foglie, pietre, ghiaia e sabbia, e della cristallizzazione in tronchi tagliati a metà di palme/palme di cocco della regione è particolarmente specifica del sale di Amed. Altri tipi di sale sono raccolti in genere attraverso la semplice evaporazione dell'acqua marina in paludi salmastre o serre.

5.2. Specificità del prodotto

Qualità o caratteristiche del prodotto

Il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» sono prodotti utilizzando specifici processi e attrezzi tradizionali.

I sali sono di colore naturalmente bianco, lucidi, puliti e facilmente solubili.

Sono bianco cristallo, hanno forma prevalentemente cubica e saltuariamente tetragonale e si distinguono dagli altri tipi di sale, i cui cristalli hanno una forma triclina e saltuariamente tetragonale.

Sono ricchi di minerali, quali magnesio, calcio e potassio. Il contenuto di magnesio, in particolare, è molto più alto rispetto a quello di altri sali marini, il cui contenuto non supera i 50 mg/100 g.

La consistenza è morbida e asciutta e la granulometria è compresa uniformemente tra 0,6 mm e 2,0 mm, a differenza di altri sali, che sono più duri e presentano una granulometria maggiore, compresa tra 2 mm e 5 mm. Il sale di Amed non ha un retrogusto amaro, non è pungente e ha un profumo legnoso.

Il «Bunga Garam Amed Bali» ha un contenuto di magnesio, calcio e potassio superiore rispetto al «Garam Amed Bali». È più fino e fragile, friabile e saporito. Se strofinato, si frantuma facilmente in cristalli molto piccoli e si scioglie facilmente a contatto con l'umidità dei cibi, esaltandone il sapore.

Il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» sono pronti per l'uso e non richiedono un'ulteriore trasformazione.

Grazie all'elevata qualità (prodotti esclusivi o premium) e allo status di sale da intenditori, il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» costituiscono attualmente un prodotto di ampio consumo in abitazioni, alberghi, ristoranti e nel settore della ristorazione e del catering. Il «Garam Amed Bali» e il «Bunga Garam Amed Bali» sono tenuti in alta considerazione dalla stampa nazionale e da chef di spicco.

5.3. *Legame tra le specificità del prodotto e le specificità della zona geografica*

Le qualità uniche del «Garam Amed Bali» e del «Bunga Garam Amed Bali» sono dovute alla purezza dell'acqua di mare di Amed, all'utilizzo del terreno argilloso di Amed per trattenere i minerali salini, all'impiego di attrezzature tradizionali e al metodo esclusivo di cristallizzazione del sale, impiegato da oltre 700 anni.

L'elevato contenuto di minerali e la purezza dell'acqua di mare, che contiene meno dello 0,005 % di sostanze insolubili per effetto delle correnti profonde, insieme al processo tradizionale di assorbimento dei minerali salini attraverso l'impiego di terreni argillosi e dell'attrezzo tradizionale di filtrazione, determinano la composizione chimica del «Garam Amed Bali» e del «Bunga Garam Amed Bali» e contribuiscono al loro elevato contenuto di magnesio rispetto ad altri tipi di sale.

La purezza è messa in evidenza anche dalle caratteristiche sensoriali del sale, che è di colore bianco cristallo, non lavato dopo la raccolta e quindi pronto per il consumo come prodotto alimentare umano senza ulteriori trasformazioni, a differenza di altri tipi di sale che richiedono una nuova lavorazione da parte dei raccoglitori attraverso ripetute diluizioni con acqua di mare fresca e la successiva ricristallizzazione.

Il sapore specifico che non lascia un retrogusto amaro, la consistenza, la granulometria inferiore rispetto ad altri tipi di sale, e il colore sono altre caratteristiche direttamente attribuibili al contenuto di minerali e alla purezza dell'acqua del mare di Amed, e al processo di produzione tradizionale con l'assorbimento dei minerali salini attraverso l'impiego di terreni argillosi e di un sistema di filtrazione unico.

Il processo di cristallizzazione in tronchi di palme/palme da cocco conferisce al sale e al fior di sale un sapore caratteristico e un profumo legnoso.

Il «Bunga Garam Amed Bali» è costituito da fiocchi o cristalli di sale leggeri che presentano un contenuto di magnesio, calcio e potassio superiore rispetto al «Garam Amed Bali», con un sapore più sapido, croccante e friabile. Il fior di sale è più fino, fragile e friabile, si frantuma facilmente in cristalli molto piccoli e si scioglie molto facilmente a contatto con l'umidità. Il «Bunga Garam Amed Bali» si forma sulla superficie della salamoia nelle vasche di essiccazione sotto l'influenza di condizioni climatiche favorevoli (vento e sole) durante il processo di cristallizzazione prima della raccolta del sale.

L'utilizzo delle vasche di essiccazione ricavate da tronchi di palme/palme da cocco risulta perfettamente funzionale per la produzione di sale nella regione di Amed, che non possiede un'estesa zona costiera, ovvero terreni adiacenti alla spiaggia utilizzabili per l'essiccazione e l'evaporazione della salamoia, ma dove crescono numerose palme e palme da cocco per la preparazione delle vasche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

-
