ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 15/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„WELSH LAVERBREAD“

ЕО №: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Име (имена)**

„Welsh Laverbread“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и т.н.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Welsh Laverbread“ е наименованието на традиционен уелски деликатес, който се приготвя от сварени ядивни морски водорасли (laver), събирани по крайбрежието на Уелс. Латинското название на тези водорасли е *Porphyra umbilicalis*. Те са с червен/виолетов цвят, малък размер (широчина до 20 cm и дължина до 50 cm) и неправилна широка листовидна форма. Laver са единствените по рода си морски водорасли с дебелина от само един слой клетки. Цветът им е гарвановочерен с виолетови и тъмнозелени нюанси, а консистенцията им е лека като коприна през целия период на растеж, като през летните месеци става малко по-плътна.

„Welsh Laverbread“ се приготвя от ядивни морски водорасли, сварени в подсолена вода без употреба на други съставки или добавки, като характеристиките на продукта са следните:

— външен вид и консистенция: ресни с тъмнозелен/черен цвят. Могат да се смелят до получаването на желатинообразна паста или пюре (подобни на спанак) или да се нарежат по-едро,

— аромат и вкус: тъй като „Welsh Laverbread“ се приготвя от пресни ядивни морски водорасли непосредствено след тяхното събиране от скалистите брегове и последващо измиване, продуктът запазва интензивния, траен и неповторим солен вкус и специфичен солен аромат на море и свеж морски въздух. В зависимост от условията на конкретните места по крайбрежието на Уелс, където са събирани водораслите, във вкуса на продукта се долавят леки различия.

Що се отнася до хранителното съдържание на „Welsh Laverbread“, той е богат на минерали и витамини (с особено високо съдържание на йод и желязо) и нискокалоричен.

Продуктът може да се консумира както самостоятелно, така и като съставка в различни ястия, придаваща им специфичен и оригинален вкус.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Ядивни морски водорасли — *Porphyra umbilicalis*. Водораслите, използвани за приготвянето на „Welsh Laverbread“, произхождат от определения географски район (те се събират, когато листовидните им тела достигнат достатъчна дължина, за да се отделят лесно от скалите; ресните с дължина под 10 cm са трудни за откъсване);

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

сол;

вода.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Welsh Laverbread“ задължително се приготвя от ядивни морски водорасли (laver), събирани по крайбрежието на Уелс, които трябва да бъдат преработени в „Welsh Laverbread“ на територията на Уелс. Всички специфични етапи в производството на „Welsh Laverbread“ трябва да бъдат извършени в определения район, за да се гарантира подходящ контрол върху проследимостта, качество, регулиране на температурата и безопасност на храните. Специфичните етапи на производството са:

— събиране на водораслите,

— измиване и отцеждане на водораслите,

— сваряване на „Welsh Laverbread“,

— смилане или нарязване на сварения „Welsh Laverbread“,

— охлаждане и съхранение преди експедиране.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Ако е необходимо опаковане, то трябва да бъде извършено в географския район с цел да се гарантира подходящ контрол върху проследимостта, качество, регулиране на температурата и безопасност на храните, както и по практически логистични съображения.

3.6. *Специфични правила за етикетиране*

—

4. Кратко определение на географския район

Територията на Уелс.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Произходът на „Welsh Laverbread“ е от значение за неговите вкус и външен вид, които са повлияни от качеството, чистотата/прозрачността и сезонните температури на морската вода в географския район, както и от методите и уменията на неговите производители.

Крайбрежието на Уелс е с изключително разнообразна флора, характерна за приливно-отливните райони, и предлага местообитания за морски водорасли, вариращи от открито крайбрежие до защитени скали и наноси, и от изцяло солена вода до такава в естуарни условия. Водораслите laver, които се отличават с висока приспособимост към условията в различните части на скалистите брегове, са устойчиви на продължително излагане на въздух и на по-голяма активност на вълните в сравнение с повечето червени водорасли. По крайбрежието на Уелс те се срещат самостоятелно или в гъсти колонии в приливно-отливните райони, но най-често в горните слоеве — там те остават изложени на въздух за значителни периоди от време, което е важен фактор за фотосинтезата и растежа.

Връзката на водораслите и продукта с географския район се изразява също така във факта, че по-голямата част от крайбрежието на Уелс, където се събират водораслите, е съставена от леко наклонени приливно-отливни зони и скалисти брегове, които осигуряват идеално местообитание за растежа на laver. Тъй като laver са единствените по рода си морски водорасли с дебелина от само един слой клетки, те са относително крехки и не биха оцелели в райони с по-висока активност на водата, като например по-стръмните и каменисти плажове, които се срещат другаде в Обединеното кралство.

Голяма част от крайбрежието на Уелс е обявена за специална защитена територия. Много от районите за събиране на водораслите се намират на плажове, означени със син флаг, т.е. такива, където качеството на водата се следи редовно от Natural Resource Wales — организация, отговаряща за доброто качество на водата. Липсата на големи градове и промишленост по крайбрежието на Ирландско море допринася за неговата чистота, която се отразява на растежа, качеството и вкуса на събираните там водорасли. В 95 % от крайбрежието на Уелс няма развита промишленост. За растежа и фотосинтезата на водораслите е необходимо добро качество на светлината и прозрачност на водата, а това е свързано с доброто качество на водата. Проведени от Natural Resource Wales научни изследвания показват също така повишение на сезонните температури на морската вода в района, което оказва влияние върху растежа на водораслите. Наред с това повишение, което е резултат от изменението на климата, по-високите температури на морската вода по крайбрежието на Уелс са обусловени от течението Гълфстрийм в северната част на Атлантическия океан. През пролетта, когато започва затоплянето на морската вода, растежът и обновяването на водораслите laver се ускорява. Младите водорасли са крехки, изискват по-кратко варене и придават сочността и копринената консистенция на „Welsh Laverbread“. Увеличеното търговско търсене на продукта в географския район също е фактор за по-бързия растеж и обновяване на младите водорасли, което допринася за сочността на „Welsh Laverbread“.

Специфична характеристика на продукта

„Welsh Laverbread“ е единствен по рода си продукт, който се приготвя от ядивни морски водорасли, събирани на ръка по крайбрежните скали на Уелс и сварени в подсолена вода. Извън Уелс — например по крайбрежието на Корнуол, Южна Ирландия и Бретан, се събират други видове ядивни морски водорасли, които не спадат към *Porphyra umbilicalis* (например *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* и *Ulva lactucus*). Тези видове са напълно различни от *Porphyra umbilicalis*.

В света съществуват 60—70 вида от рода Porphyra, като 7 от тях се срещат на Британските острови; между тях са налице незначителни различия, включително по отношение на цвета, който може да бъде жълт, зеленикаво-розов или виолетов. Основният вид laver е *Porphyra umbilicalis*, който е с дебелина от само един слой клетки. Когато *Porphyra umbilicalis* се събират извън Уелс, те не се варят, приготвят и продават като „Welsh Laverbread“, а обикновено се сушат и препичат, след което се продават с други морски водорасли като салата или се използват като съставка — например в някои традиционни видове хляб. В Япония laver се мариноват със соев сос и оцет.

„Welsh Laverbread“ е най-популярният местен продукт от ядивни морски водорасли и поради търговското му търсене водораслите се събират редовно, което стимулира техния растеж и обновяване, а оттам — и сочността на този единствен по рода си продукт. Понятието „събиране“ се отнася до процеса на откъсване на морските водорасли от мястото им на растеж. Laver са ядивни морски водорасли с гарвановочерен цвят и червени до виолетови нюанси, които при обработката им в „Welsh Laverbread“ стават тъмнозелени до черни.

„Welsh Laverbread“ е сравнително прост преработен продукт, включващ само три съставки — сварени морски водорасли, сол и вода, без присъствието на каквито и да е добавки. Солта се използва не само като консервант, но и за компенсация на солта, отстранена по време на измиването.

Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта

„Welsh Laverbread“ е единствен по рода си и неразривно свързан с културата и кулинарното наследство на Уелс, като търговското му търсене го утвърждава като най-популярния местен продукт от водораслите *Porphyra umbilicalis*. Тези водорасли се събират в горните слоеве на приливно-отливните райони и скалистите брегови ивици, които са типични за крайбрежието на Уелс.

Данни за водораслите laver (или lhawvan) се съдържат в книгата Britannia на William Camden, издадена през 1607 г. — в нея те са описани като „морска храна за оцеляване“, използвана от британците, които са били прокудени от домовете си при инвазиите на викингите и римляните. Консумацията на laver от страна на уелсците е описана за пръв път през 1865 г. от George Borrow по време на пътуването му през Уелс — той споменава „печеното агне с горещ сос от водорасли“ като един от известните специалитети на Южен Уелс.

Поради високата си хранителна и енергийна стойност „Welsh Laverbread“ е имал голямо значение в миналото, най-вече в диетата на миньорите в Южен Уелс, за които е бил обичайна закуска. Децата и жените, които също работели в подземните мини, често страдали от недохранване и лекарите ги съветвали да консумират „Welsh Laverbread“ като много добър източник на желязо.

Между 1800 и 1950 г. със събирането на laver за приготвяне на „Welsh Laverbread“ се занимавали малки предприятия от семеен тип в Pembrokeshire. Водораслите били изсушавани върху сламените покриви на къщите, а след това — откарвани с коне и каруци към гарата в Pembroke и изкупувани от цехове в Swansea, където се приготвял „Welsh Laverbread“, предназначен за местните пазари. Въпреки че в миналото събирането на водораслите се извършвало по крайбрежието на графство Pembrokeshire и полуостров Gower, в наши дни то е главно по протежение на бреговата линия на Северен и Южен Уелс, като преработката им все още се осъществява предимно в село Penclawdd на полуостров Gower (Югозападен Уелс).

В миналото водораслите се събирали и измивали на ръка, след което се приготвяли по традиционна рецепта чрез сваряване в тенджери върху въглища или изсушаване в специални помещения. Въпреки употребата на модерно оборудване и технологии в съвременните преработвателни цехове „Welsh Laverbread“ продължава да се произвежда в малки предприятия от семеен тип посредством традиционни методи.

При събирането и приготвянето на „Welsh Laverbread“ се използват традиционни умения и методи на производство, които са се предавали от поколение на поколение в географския район. Специфичните умения са свързани както с разпознаването на подходящите морски водорасли и на точния момент за тяхното събиране, така и с правилното им отделяне от скалите. За приготвянето на продукта също са необходими специални умения. Продължителността на варене може да варира през различните сезони в зависимост от характеристиките на събраните морски водорасли. Преценката за тази продължителност, точното количество сол и количеството вода се основава на опита на уелските производители на „Welsh Laverbread“, който е продукт на уелската култура и уелското кулинарно наследство.

„Welsh Laverbread“ представлява популярен и единствен по рода си уелски деликатес, който се радва на световна известност. Той се отличава със специфичен вкус и по традиция се консумира както самостоятелно, така и пържен или овалян в овесено брашно и обикновено поднесен с бекон и миди сърцевидки като част от традиционната уелска закуска.

На „Welsh Laverbread“ е присъден сребърен медал в конкурса True Taste of Wales („истинският вкус на Уелс“).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕС) № 668/2014)

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo