ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 15/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»WELSH LAVERBREAD«

EF-nr.: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

BOB (X) BGB ( )

1. **Navn(e)**

»Welsh Laverbread«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Welsh Laverbread« er betegnelsen for en traditionel walisisk delikatesse fremstillet af kogt purpurhinde (tang), der er høstet eller »plukket« ved Wales kyst. Det latinske navn for purpurhinde er *Porphyra umbilicalis*. Det er en lille rød/violet alge, der er op til 20 cm bred og 50 cm lang, hvis blade har en bred, ujævn form. Purpurhinde er en unik type tang, fordi det er den eneste tang, der kun er én celle tyk. Purpurhinde har en »ravnsort« farve med violette og mørkegrønne nuancer og har, mens den vokser, en let silkeagtig tekstur, som bliver mindre blød i sommermånederne.

»Welsh Laverbread« fremstilles ved at koge purpurhinde med salt og vand. Der tilsættes ingen andre ingredienser eller tilsætningsstoffer, og brødet har følgende karakteristika:

— Udseende og tekstur: strimlet mørkegrøn/sort. Det kan hakkes fint til en kompakt blød geleagtig spinatlignende puré/dej eller hakkes, så teksturen bliver mere grov.

— Aroma og smag: Eftersom »Welsh Laverbread« fremstilles af frisk purpurhinde, lige efter den er plukket fra de klippefyldte kyster og blevet vasket, bibeholder brødet en kraftig dominerende, vedvarende, unik smag af salt og en karakteristisk duft af saltvand og frisk havluft. Algebrødets fine smagsnuancer vil variere afhængigt af forholdene langs den walisiske kyst, hvor algerne blev »plukket«.

Brødets ernæringsmæssige profil er rig på mineraler og vitaminer (især jod og jern) og fattig på kalorier.

Brødets smag kan kræve tilvænning, men det kan nydes alene eller som smagsforstærker, der tilføjer en velsmagende dybde og dimension til en opskrift.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Tang/purpurhinde — *Porphyra umbilicalis*. Den purpurhinde, der anvendes til at fremstille »Welsh laverbread« stammer fra det afgrænsede geografiske område. (Purpurhinden høstes, når dens blade har en passende længde, så det er praktisk at »plukke« den fra klippen. Det vil ikke være praktisk at høste blade på mindre end 10 cm).

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Salt.

Vand.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Welsh Laverbread« skal fremstilles af walisisk purpurhinde, der høstes eller plukkes på den walisiske kyst. Purpurhinden skal forarbejdes til »Welsh Laverbread« i Wales. Alle specifikke etaper i fremstillingen af »Welsh Laverbread« skal finde sted i det udpegede område for at sikre passende kontrol med sporbarhed, kvalitet, temperaturkontrol og fødevaresikkerhed. De enkelte trin i fremstillingen er:

— indsamling af purpurhinde

— vask og dræning af purpurhinde

— kogning af »Welsh Laverbread«

— finthakning eller hakning af kogt »Welsh Laverbread«

— afkøling og opbevaring før forsendelse.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv.*

Med henblik på at sikre passende kontrol af sporbarhed, kvalitet, temperatur, fødevaresikkerhed og af praktiske logistiske årsager skal emballering, hvis den er nødvendig, finde sted på det geografiske område.

3.6. *Særlige regler for mærkning*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Wales.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Smagen og udseendet af »Welsh Laverbread« er karakteristisk for dets oprindelse og påvirkes af graden af vandets renlighed/gennemsigtighed og den sæsonafhængige temperatur i vandet i det geografiske område samt metoden og færdighederne hos de mennesker, der fremstiller det.

Den walisiske kystlinje har en usædvanlig mangfoldig tidevandsflora, hvilket giver gode vækstbetingelser for havalger, der spænder fra åbne kyster til beskyttede klipper og aflejringer og fra meget saltholdige til estuarine områder. Purpurhinde er meget dygtig til at tilpasse sig forholdene på de forskellige dele af den klippefyldte kyst og kan modstå lange perioder, hvor den er udsat for luft, og modstå flere bølger end de fleste rødalger. På den walisiske kystlinje forekommer den alene eller i tætpakkede kolonier langs hele tidevandskysten, men den er hyppigst forekommende øverst, hvor purpurhinden i lange perioder er udsat, hvilket er en vigtig faktor for deres fotosyntese/vækst.

Purpurhinde og »Welsh Laverbread« forbindes også med Wales, fordi det meste af den walisiske kystlinje, hvor algerne høstes, mange steder har tidevandsområder med en blid hældning og klippefyldte kyster, der skaber de perfekte vækstbetingelser for purpurhinde. Da purpurhinde er den eneste type tang, der er bare én celle tyk, er den forholdsvis sårbar og ville ikke overleve andre steder med høj mobilitet, såsom stejle strande med mobile småsten, der findes andre steder i Det Forenede Kongerige.

En stor del af den walisiske kystlinje er udpeget som særligt bevaringsområde. Mange områder, hvor der høstes purpurhinde, ligger ved Blå Flag-strande, hvor vandkvaliteten regelmæssigt kontrolleres af Natural Resource Wales (Wales' naturressourcer), der er ansvarlig for at sikre, at vandkvaliteten er høj. Fraværet af store byer og industri i området omkring Det Irske Hav bidrager til områdets renhed, hvilket afspejles i væksten, kvaliteten og smagen af den purpurhinde, der plukkes i disse områder. 95 % af den walisiske kystlinje er underudviklet. Purpurhinde kræver, at vandet har gode lysforhold og er gennemsigtigt af hensyn til fotosyntesen/væksten, og dette er forbundet med god vandkvalitet. Forskning udført af Natural Resource Wales har desuden vist, at den sæsonmæssige vandtemperatur i dette område er steget, og at dette har påvirket algevæksten. Ud over stigningen i vandtemperaturen, der hænger sammen med klimaforandringer, nyder den walisiske kyst godt af Den Nordatlantiske Golfstrøm, der øger vandtemperaturen ved den walisiske kyst. Om foråret, når vandtemperaturen stiger, vokser algerne hurtigere. Ny, ung purpurhinde er mør, kræver kortere tilberedningstid og bidrager til den saftige og silkelignende tekstur, der kendetegner »Welsh Laverbread«. Den øgede kommercielle efterspørgsel efter »Welsh Laverbread« i det geografiske område øger også andelen af ny, ung, frisk, purpurhinde, hvilket bidrager til den saftige tekstur i »Welsh Laverbread«.

Produktets egenart

»Welsh Laverbread« er et unikt produkt, der er fremstillet ved at håndhøste eller »plukke« purpurhinde fra klipperne langs den walisiske kystlinje og derefter tilberede purpurhinden med salt og vand for at fremstille »Welsh Laverbread«. Der høstes andre spiselige tangarter uden for Wales, f.eks. fra kysterne ved Cornwall, det sydlige Irland og Bretagne. Disse arter er ikke fra algefamilien *Porphyra umbilicalis* (som f.eks. *Alaria Esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* og *Ulva lactucus*). Disse varianter er meget forskellige fra *Porphyra umbilicalis*.

Der er 60-70 arter af slægten *Porphyra* i verden og 7 *Porphyra*-arter på de britiske øer. De forskellige arter har små indbyrdes forskelle og har mange forskellige farver, bl.a. gul, olivenpink eller violet. Den vigtigste variant er *Porphyra umbilicalis*, der har en tykkelse på bare én celle. I de tilfælde, hvor *Porphyra umbilicalis* høstes uden for Wales, bliver den ikke tilberedt, fremstillet og solgt som »Welsh Laverbread«. I disse tilfælde bliver den normalt tørret eller ristet og solgt sammen med anden tang som salattang eller brugt som ingrediens i f.eks. almindelige brød. I Japan syltes alger med sojasauce og eddike.

»Welsh Laverbread« er den mest velkendte lokale tilberedningsform af en spiselig tangvariant, og på grund af den kommercielle efterspørgsel efter »Welsh Laverbread« »plukkes« algen regelmæssigt, således at der er unge friske alger, der bidrager til den saftige tekstur i dette unikke produkt. Begrebet »plukket« henviser til den proces, hvor tang trækkes af eller ud fra det sted, hvor algen gror. Purpurhinde er en rød/violet »ravnsort« tangvariant, der bliver mørkegrøn/sort, når den bliver lavet til »Welsh Laverbread«.

»Welsh Laverbread« er et produkt med en relativ simpel »forarbejdningsproces«, der består af bare 3 ingredienser, kogt tang, salt og vand, fri for tilsætningsstoffer. Tilsætningen af salt fungerer som konserveringsmiddel, men kompenserer også for al den salt, der fjernes under vaskeprocessen.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

»Welsh Laverbread« er et unikt produkt, der er uløseligt forbundet med den walisiske kultur og den walisiske fødevaretradition, og på grund af den kommercielle efterspørgsel er det den mest velkendte originale tilberedning af algen *Porphyra umbilicalis*. Brødet forbindes med de øvre tidevandsområder og klippefyldte kystlinjer, der er synonyme med den walisiske kyst.

I 1607 registrerede Camden's Britannica, at purpurhinde eller »lhawvan« blev spist som »mad fra havet til overlevelse« af de briter, der blev fordrevet fra deres hjem under vikingernes og romernes invasion. Walisernes brug af purpurhinde som fødevare blev første gang registreret i 1865 af George Borrow under hans rejser gennem Wales, da han nævnte »fårekød fra heden og rygende varm algesauce« som én af de fantastiske retter i det sydlige Wales.

Historisk har »Welsh Laverbread« spillet en stor rolle som en ernæringsrig fødevarekilde fyldt med energi især til de hårdtarbejdende minearbejdere i det sydlige Wales mineområder, hvor brødet blev det vigtigste morgenmadsprodukt. Kvinder og børn, der også arbejdede under jorden i minerne, var ofte fejlernærede, og lægerne rådede dem til at spise »Welsh Laverbread«, fordi det var en rigtig god kilde til jern.

I 1800-1950 var algehøst til fremstilling af »Welsh Laverbread« et lille håndværk i Pembrokeshire. Purpurhinden blev kastet over stråtækte hytter til tørring, før den blev samlet op af en hest og vogn og bragt til stationen i Pembroke, hvor den blev solgt til virksomheder i Swansea, der fremstillede »Welsh Laverbread« af den, og hvor den blev solgt på de lokale markeder. Selvom purpurhinde i løbet af historien er blevet høstet på kystlinjen ved Pembrokeshire og Gower, bliver den nu primært høstet langs kysterne i det nordlige og sydlige Wales, men den bliver stadig først og fremmest bragt til Penclawdd i Gower (det sydvestlige Wales) til forarbejdning.

Tidligere blev tang høstet og håndvasket, før det blev tilberedt på traditionel vis i gryder over bål eller tørret i tørrehuse. Moderne forarbejdningsvirksomheder anvender i dag moderne udstyr og teknologi, men fremstilling af »Welsh Laverbread« er stadig et håndværk, hvor traditionelle tilberedningsmetoder hyldes.

Høst af purpurhinde og fremstilling af »Welsh Laverbread« er forbundet med traditionelle færdigheder og savoir faire, der er gået i arv fra en generation til den næste i dette geografiske område. De særlige færdigheder omfatter at kunne genkende den korrekte tang, hvornår den er klar til at blive »plukket« og de egentlige færdigheder, der skal bruges til faktisk at »plukke« tangen af klipperne. Derudover kræver tilberedningsprocessen også særlige færdigheder. Tilberedningstiden kan variere i løbet af året afhængigt af den høstede purpurhindes egenskaber. Tilberedningstiden, den nøjagtige mængde salt og vand, der skal tilsættes, indgår i en række grundlæggende færdigheder i Wales, der er blevet udviklet af forarbejdningsindustrien for »Welsh Laverbread«. »Welsh Laverbread« er synonymt med walisisk kultur og walisiske fødevaretraditioner.

»Welsh Laverbread« er en unik velkendt walisisk delikatesse med et internationalt ry. Smagen kræver en smule tilvænning, men traditionelt indtages fødevaren enten stegt eller rullet i havregryn og spist med bacon og hjertemuslinger som traditionel walisisk morgenmad.

»Welsh Laverbread« har vundet andenpladsen ved uddelingen af True Taste of Wales-prisen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

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