ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 15/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«WELSH LAVERBREAD»

Αριθ. ΕΚ: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία(-ες)**

   «Welsh Laverbread»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Ηνωμένο Βασίλειο.

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1*

«Welsh Laverbread» είναι η ονομασία που χρησιμοποιείται για το παραδοσιακό έδεσμα της Ουαλίας το οποίο αποτελείται από βρασμένη πορφύρα (φύκος) η οποία συλλέγεται ή «κορφολογείται» από την ακτογραμμή της Ουαλίας. Η λατινική ονομασία της πορφύρας είναι *Porphyra umbilicalis*. Πρόκειται για μικρά κόκκινα/ιώδη φύκη πλάτους έως 20 cm και μήκους έως 50 cm με θαλλό μεγάλου εύρους και ακανόνιστου σχήματος. Η πορφύρα αποτελεί μοναδικό είδος φύκους καθώς είναι το μόνο που έχει πάχος ενός μόνον κυττάρου. Η πορφύρα έχει «κορακίσιο» μαύρο χρώμα με ιώδεις και βαθυπράσινες αποχρώσεις και, σε όλη τη διάρκεια της ανάπτυξής της, ελαφριά μετάξινη υφή η οποία καθίσταται λιγότερο τρυφερή κατά τους θερινούς μήνες.

Το προϊόν «Welsh Laverbread» είναι πορφύρα βρασμένη με αλάτι και νερό, χωρίς προσθήκη άλλων συστατικών ή προσθέτων και έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— όψη και υφή: ψιλοτεμαχισμένο βαθυπράσινο/μαύρο. Μπορεί να αλεστεί σε πυκνό μαλακό πηκτώδη πολτό σαν βρασμένο σπανάκι ή να ψιλοτεμαχιστεί για αδρότερη υφή

— άρωμα και γεύση: Το «Welsh Laverbread» παρασκευάζεται με βρασμό νωπής πορφύρας αμέσως μετά τη συλλογή της από τις βραχώδεις ακτές και την έκπλυσή της. Διατηρεί την ισχυρή επικρατούσα μοναδική και με διάρκεια αλμυρή γεύση και τη χαρακτηριστική οσμή της αλμυρής θάλασσας και του θαλασσινού αέρα. Οι λεπτές γευστικές αποχρώσεις του «laverbread» (πορφυρόψωμο) διαφέρουν αναλόγως των ποικίλων συνθηκών που επικρατούν κατά μήκος των ακτών της Ουαλίας, από τις οποίες έχει «κορφολογηθεί» η πορφύρα.

Όσον αφορά τα θρεπτικά χαρακτηριστικά του, το προϊόν είναι πλούσιο σε ανόργανα άλατα και βιταμίνες (έχει ιδίως υψηλή περιεκτικότητα σε ιώδιο και σίδηρο) και φτωχό σε θερμίδες.

Μπορεί να καταναλώνεται για τη γεύση του αυτούσιο ή να χρησιμοποιείται, ως ενισχυτικό γεύσης, σαν συστατικό που προσθέτει γευστικό βάθος και διάσταση σε μια συνταγή.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Φύκη/πορφύρα — *Porphyra Umbilicalis*. Η πορφύρα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Welsh Laverbread» προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. (Η πορφύρα συγκομίζεται όταν οι θαλλοί της πορφύρας έχουν αρκετό μήκος ώστε να είναι πρακτικά δυνατό να «κορφολογηθούν» από τα βράχια. Κάθε θαλλός μήκους μικρότερου των 10 cm δεν θα ήταν πρακτικά δυνατό να συλλεχθεί).

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Αλάτι.

Νερό.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Welsh Laverbread» πρέπει να παράγεται από ουαλική πορφύρα που συλλέγεται ή κορφολογείται από την ακτογραμμή της Ουαλίας και πρέπει να μεταποιείται σε «Welsh Laverbread» εντός της Ουαλίας. Όλα τα ειδικά στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Welsh Laverbread» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής, ώστε να εξασφαλίζεται επαρκής έλεγχος όσον αφορά την ιχνηλασιμότητα, την ποιότητα, τον έλεγχο της θερμοκρασίας και την ασφάλεια των τροφίμων. Τα ειδικά στάδια της παραγωγής είναι:

— συλλογή της πορφύρας

— πλύσιμο και αποστράγγιση της πορφύρας

— βράσιμο του «Welsh Laverbread»

— άλεση ή ψιλοτεμαχισμός του βρασμένου «Welsh Laverbread»

— ψύξη και αποθήκευση πριν από την αποστολή.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Προκειμένου να εξασφαλίζεται επαρκής έλεγχος όσον αφορά την ιχνηλασιμότητα και για λόγους διασφάλισης της ποιότητας, ελέγχου της θερμοκρασίας, ασφάλειας των τροφίμων καθώς και πρακτικούς υλικοτεχνικούς λόγους, όταν απαιτείται συσκευασία αυτή πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ουαλία.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεύση και η όψη του προϊόντος «Welsh Laverbread» είναι χαρακτηριστικές της προέλευσής του και επηρεάζεται από την καθαρότητα/διαφάνεια και την εποχιακή θερμοκρασία των θαλάσσιων υδάτων στη γεωγραφική περιοχή καθώς και τη μέθοδο και τις δεξιότητες των ατόμων που το παρασκευάζουν.

Η ακτογραμμή της Ουαλίας έχει εξαιρετικά ποικιλόμορφη παλιρροϊκή χλωρίδα και προσφέρει οικοτόπους για τα θαλάσσια φύκη οι οποίοι εκτείνονται από την ανοικτή ακτή έως τα προστατευμένα βραχώδη και ιζηματογενή τμήματα και από τα πλήρως αλμυρά ύδατα έως τα ύδατα των εκβολών των ποταμών. Η πορφύρα προσαρμόζεται ιδιαιτέρως εύκολα στις συνθήκες των διαφόρων τμημάτων της βραχώδους ακτής και είναι ανθεκτική σε παρατεταμένες περιόδους έκθεσης στον αέρα και αντέχει επίσης σε μεγαλύτερο βαθμό την ενέργεια των κυμάτων σε σύγκριση με την πλειονότητα των φυκών. Στην ακτογραμμή της Ουαλίας, η πορφύρα εμφανίζεται χωριστά ή σε πυκνές αποικίες σε όλη την παλιρροϊκή περιοχή αλλά συχνότερα σε ανώτερα επίπεδα, στα οποία η πορφύρα εκτίθεται για σημαντικά χρονικά διαστήματα, γεγονός που αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τη φωτοσύνθεση/ανάπτυξή της.

Η πορφύρα και το πορφυρόψωμο συνδέονται επίσης με την Ουαλία καθώς η πλειονότητα της ουαλικής ακτογραμμής στην οποία συλλέγεται η πορφύρα τείνει να έχει ελαφρώς επικλινείς παλιρροϊκές ζώνες και βραχώδεις ακτές που αποτελούν ιδανικό περιβάλλον για την ανάπτυξη της πορφύρας. Καθώς η πορφύρα είναι το μόνο θαλάσσιο φύκος με πάχος ενός μόνον κυττάρου, είναι σχετικά ευαίσθητη και δεν θα επιβίωνε σε περιοχές υψηλής κινητικότητας όπως οι κινητές απότομες παραλίες με κροκάλες που απαντώνται σε άλλα τμήματα του Ηνωμένου Βασιλείου.

Ένα μεγάλο τμήμα των ακτών της Ουαλίας έχει χαρακτηριστεί ως ειδική ζώνη διατήρησης. Πολλές ζώνες συλλογής πορφύρας βρίσκονται μέσα σε παραλίες με γαλάζια σημαία στις οποίες η ποιότητα του ύδατος παρακολουθείται τακτικά από τον οργανισμό «Natural Resource Wales» που είναι υπεύθυνος να διασφαλίζει ότι η ποιότητα των υδάτων είναι ικανοποιητική. Η απουσία μεγάλων πόλεων και βιομηχανικών εγκαταστάσεων οι οποίες να περιβάλλουν τη θάλασσα της Ιρλανδίας συμβάλλει στην καθαρότητά της, η οποία αντικατοπτρίζεται στην ανάπτυξη, την ποιότητα και τη γεύση της πορφύρας που συλλέγεται στις εν λόγω περιοχές. Το 95 % της ουαλικής ακτογραμμής δεν είναι ανεπτυγμένο. Η πορφύρα απαιτεί καλή ποιότητα φωτός και διαφάνεια των υδάτων για τη φωτοσύνθεση/ανάπτυξη και αυτό συνδέεται με την καλή ποιότητα των υδάτων. Από την έρευνα που διενήργησε ο οργανισμός «Natural Resources Wales» προέκυψε επίσης ότι οι εποχικές θαλάσσιες θερμοκρασίες στην περιοχή έχουν αυξηθεί, και το γεγονός αυτό έχει επίπτωση στην ανάπτυξη της πορφύρας. Εκτός από την αύξηση της θερμοκρασίας της θάλασσας που συνδέεται με την κλιματική αλλαγή, οι ουαλικές ακτές επωφελούνται επίσης από το ρεύμα του Κόλπου του Βορείου Ατλαντικού που προκαλεί αύξηση της θερμοκρασίας της θάλασσας στα ανοικτά των ακτών της Ουαλίας. Κατά την άνοιξη, όταν η θερμοκρασία της θάλασσας αρχίζει να αυξάνεται, η πορφύρα αναπτύσσεται ταχύτερα. Η νέα νεαρή πορφύρα που μόλις έχει αναπτυχθεί είναι τρυφερή στο μαγείρεμα, απαιτεί λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και συμβάλλει στη χυμώδη και μετάξινη υφή του προϊόντος «Welsh Laverbread». Επιπλέον, η αυξημένη εμπορική ζήτηση για το προϊόν «Welsh Laverbread» στη γεωγραφική περιοχή ενθαρρύνει επίσης την ανάπτυξη νέων νεαρών φρέσκων φυτών πορφύρας που συμβάλλουν στη χυμώδη υφή του «Welsh Laverbread».

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Welsh Laverbread» είναι ένα μοναδικό προϊόν το οποίο παράγεται με χειρωνακτική συλλογή ή «κορφολόγημα» του φύκους πορφύρα από τα βραχώδη τμήματα κατά μήκος των ακτών της Ουαλίας και με επακόλουθο βράσιμο της πορφύρας με αλάτι και νερό για την παρασκευή του «Welsh Laverbread». Άλλες ποικιλίες βρώσιμων φυκών συλλέγονται εκτός Ουαλίας, όπως από τις ακτές της Κορνουάλης, της Νότιας Ιρλανδίας και της Βρετάνης, και δεν ανήκουν στην οικογένεια της πορφύρας *Porphyra umbilicalis* (όπως *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* και *Ulva lactucus*). Οι ποικιλίες αυτές είναι σαφώς διαφορετικές από την *Porphyra umbilicalis*.

Υπάρχουν 60-70 είδη του γένους *Porphyra* παγκοσμίως και 7 είδη *Porphyra* απαντώνται στις Βρετανικές νήσους, τα οποία παρουσιάζουν λεπτές διαφορές και ποικιλία χρωμάτων, μεταξύ άλλων κίτρινο, ρόδινο της ελιάς και ιώδες. Η κυριότερη ποικιλία πορφύρας είναι εκείνη (*Porphyra umbilicalis*) η οποία έχει πάχος ενός μόνον κυττάρου. Στις περιπτώσεις κατά τις οποίες η *Porphyra umbilicalis* συλλέγεται εκτός της Ουαλίας, δεν βράζεται, παρασκευάζεται και πωλείται ως «Welsh laverbread» αλλά συνήθως ξηραίνεται ή φρυγανίζεται και πωλείται με άλλα θαλάσσια φύκη ως πράσινη σαλάτα ή χρησιμοποιείται ως συστατικό για παράδειγμα σε παραδοσιακούς τύπους ψωμιού. Στην Ιαπωνία, η πορφύρα διατηρείται με σάλτσα σόγιας και ξίδι.

Το προϊόν «Welsh Laverbread» είναι το πιο γνωστό τοπικό παρασκεύασμα βρώσιμου φύκους και λόγω της εμπορικής ζήτησης για «Welsh Laverbread» «κορφολογείται» τακτικά με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται νέοι βλαστοί, γεγονός που συμβάλλει στη χυμώδη υφή του εν λόγω μοναδικού προϊόντος. Ο όρος «κορφολόγημα» αναφέρεται στο τράβηγμα του φύκους από τον τόπο ανάπτυξης της πορφύρας. Η πορφύρα είναι φύκος κόκκινου/ιώδους «κορακίσιου» μαύρου χρώματος που μεταβάλλεται σε βαθύ πράσινο/μαύρο κατά τη μεταποίηση σε «Welsh Laverbread».

Το «Welsh Laverbread» είναι ένα σχετικά απλό «μεταποιημένο» προϊόν που περιλαμβάνει μόνο 3 συστατικά, τα βρασμένα φύκη, αλάτι και νερό, χωρίς κανένα πρόσθετο. Το προστιθέμενο αλάτι δρα ως παράγοντας διατήρησης αλλά αντισταθμίζει επίσης το αλάτι που ενδεχομένως αφαιρείται κατά τη διαδικασία έκπλυσης.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το προϊόν «Welsh Laverbread» είναι ένα μοναδικό προϊόν που συνδέεται στενά με τον πολιτισμό της Ουαλίας, τη γαστριμαργική ουαλική κληρονομιά και, λόγω της εμπορικής του ζήτησης, είναι το πιο γνωστό τοπικό παρασκεύασμα πορφύρας του είδους *Porphyra umbilicalis*. Συνδέεται με τις άνω παλιρροϊκές ζώνες και βραχώδεις ακτές που είναι συνώνυμες της ακτογραμμής της Ουαλίας.

Το 1607, στο έργο του Camden «Britannia» καταγράφεται ότι η πορφύρα ή «lhawvan» καταναλώνεται ως «τρόφιμο επιβίωσης από τη θάλασσα» το οποίο κατανάλωναν οι Βρετανοί που είχαν εκδιωχθεί από τις εστίες τους κατά τις επιδρομές των Βίκινγκς και των Ρωμαίων. Η κατανάλωση της πορφύρας από τους Ουαλούς αναφέρθηκε για πρώτη φορά το 1865 από τον George Borrow στις ταξειδιωτικές διηγήσεις του από την Ουαλία, όπου αναφέρει «το πρόβατο των χερσότοπων με την καυτερή σάλτσα πορφύρας» ως ένα από τα καλύτερα εδέσματα της Νότιας Ουαλίας.

Ιστορικά, το προϊόν «Welsh Laverbread» ήταν πολύ σημαντικό ως ένας θρεπτικός υψηλής ενεργειακής αξίας διατροφικός πόρος, ιδίως για τους σκληρά εργαζόμενους ανθρακωρύχους των κοιλάδων εξόρυξης άνθρακα της Νότιας Ουαλίας, όπου κατέστη βασικό τρόφιμο για το πρόγευμα. Οι γυναίκες και τα παιδιά, που επίσης εργάζονταν στις υπόγειες στοές, συχνά υποσιτίζονταν και οι γιατροί τους συνιστούσαν να τρώνε «Welsh Laverbread» διότι αποτελούσε πολύ καλή πηγή σιδήρου.

Κατά την περίοδο 1800-1950, η συλλογή πορφύρας για την παραγωγή του «Welsh Laverbread» αποτελούσε μικρή βιοτεχνική παραγωγή αγροκτήματος στο Pembrokeshire. Η πορφύρα πετιόταν πάνω στις αχυροκαλύβες για να ξεραθεί πριν παραδοθεί σε κάρο με ένα άλογο για μεταφορά στον σταθμό του Pembroke προς πώληση σε επιχειρήσεις της πόλης Swansea οι οποίες το έβραζαν και το μεταποιούσαν στο προϊόν «Welsh Laverbread» το οποίο πωλούσαν στις τοπικές αγορές. Μολονότι η πορφύρα ιστορικά προερχόταν από τις ακτές του Pembrokeshire και του Gower, σήμερα πλέον συλλέγεται κυρίως κατά μήκος των ακτών της Βόρειας και Νότιας Ουαλίας, αλλά εξακολουθεί να μεταφέρεται κυρίως στο Penclawdd, στη χερσόνησο Gower (Νότιο Δυτική Ουαλία) για επεξεργασία.

Ιστορικά τα φύκη συλλέγονταν και πλένονταν χειρωνακτικά, πριν βραστούν παραδοσιακά σε χύτρες πάνω από τις εστίες με κάρβουνο ή τοποθετηθούν σε ξηραντήρια. Οι σύγχρονες μονάδων επεξεργασίας χρησιμοποιούν πλέον σύγχρονο εξοπλισμό και τεχνολογία, ωστόσο, η παρασκευή του «Welsh Laverbread» εξακολουθεί να αποτελεί και οικοτεχνική δραστηριότητα, με διατήρηση των παραδοσιακών τρόπων μαγειρέματος.

Η συλλογή και παραγωγή του «Welsh Laverbread» συνδέεται με τις παραδοσιακές δεξιότητες και τεχνογνωσία που μεταβιβάζονται από τη μία γενιά στην άλλη εντός της γεωγραφικής περιοχής. Οι ειδικές δεξιότητες σχετίζονται με την αναγνώριση του ορθού είδους φύκους και της χρονικής στιγμής κατά την οποία είναι έτοιμο για «κορφολόγημα» καθώς και με την ίδια την ικανότητα για «κορφολόγημα» των φυκών από τους βράχους. Επιπλέον, η δεξιοτεχνία είναι απαραίτητη κατά τη διαδικασία βρασμού. Ο χρόνος βρασμού μπορεί να ποικίλλει καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της πορφύρας που συλλέγεται. Ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολογισμός της ακριβούς ποσότητας αλατιού και νερού που πρέπει να προστίθενται είναι μια βασική δεξιότητα στην Ουαλία που έχουν αναπτύξει οι Ουαλοί παρασκευαστές του Welsh Laverbread. Το «Welsh Laverbread» είναι συνώνυμο της ουαλικής γαστριμαργικής και πολιτιστικής κληρονομιάς.

Το «Welsh Laverbread» είναι ένα μοναδικό πολύ γνωστό ουαλικό έδεσμα με παγκόσμια φήμη. Έχει ιδιαίτερη γεύση και παραδοσιακά καταναλώνεται τηγανητό, είτε ως έχει είτε τυλιγμένο σε άλευρο βρώμης, και συνήθως συνδυάζεται με μπέικον και αχιβάδες και αποτελεί το παραδοσιακό ψημένο ουαλικό πρόγευμα.

Το «Welsh Laverbread» έχει βραβευθεί με αργυρό μετάλλιο στον διαγωνισμό «True Taste of Wales».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo