MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2017/C 15/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”WELSH LAVERBREAD”

EY-nro: UK-PDO-0005-01188–17.12.2013

SAN (X) SMM ( )

1. **Nimi**

”Welsh Laverbread”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.8. Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Welsh Laverbread” -nimi viittaa perinteiseen walesilaiseen erikoisuuteen, jota valmistetaan Walesin rannikolta kerättävästä tai ”poimittavasta”, kypsennetystä punalevästä (merilevä), jonka latinankielinen nimi on *Porphyra umbilicalis* (engl. laver). Se on pieni punainen/purppuranpunainen levä, jonka epäsäännöllisen muotoiset varret ovat enintään 20 cm leveitä ja enintään 50 cm pitkiä. Laver-punalevä on ainutlaatuinen merilevä, sillä se on ainoa, joka on vain yhden solukerroksen paksuinen. Laver on väriltään korpinmustaa, jossa on häivähdys purppuranpunaista ja tummanvihreää, ja se on koko kasvunsa ajan rakenteeltaan kevyen silkinpehmeää, mutta pehmeys vähenee kesäkuukausina.

”Welsh Laverbread” sisältää kypsennettyä laver-punalevää sekä suolaa ja vettä, eikä mitään muita ainesosia tai lisäaineita lisätä, ja sillä on seuraavat ominaisuudet:

— ulkonäkö ja rakenne: silputtu tummanvihreä/musta. Se voidaan hienontaa tiiviin pehmeäksi, hyytelömäiseksi, pinaatin kaltaiseksi soseeksi/tahnaksi tai pilkkoa rakenteeltaan karkeammaksi,

— aromi ja maku: koska ”Welsh Laverbread” valmistetaan tuoreesta laver-punalevästä välittömästi sen jälkeen, kun se on poimittu kallioisilta rannoilta ja pesty, siinä pysyy voimakas, hallitseva ja pitkään säilyvä, ainutlaatuinen suolapitoinen maku sekä suolaisen meren ja raikkaan meri-ilman tunnistettava tuoksu. ”Laverbreadin” hienovaraiset makuvivahteet vaihtelevat sen mukaan, mistä osasta olosuhteiltaan vaihtelevaa Walesin rannikkoa siihen käytetty laver on poimittu.

Sen ravintosisällössä on runsaasti kivennäisaineita ja vitamiineja (erityisen runsaasti jodia ja rautaa) ja vähän kaloreita.

Sen omaleimaisesta mausta voi nauttia sellaisenaan, tai sitä voidaan käyttää korostamaan ja syventämään ruokien makua ja ruokaisuutta.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Merilevä/laver-punalevä – *Porphyra umbilicalis*. Welsh Laverbread’in valmistuksessa käytettävä laver-punalevä on peräisin nimetyltä maantieteelliseltä alueelta. (Punalevä korjataan, kun sen varret ovat riittävän pitkiä, niin että ne on helppo poimia kivikosta. Alle 10 cm pitkiä varsia olisi hankala kerätä.)

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Suola.

Vesi.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

”Welsh Laverbread” on valmistettava walesilaisesta laver-punalevästä, joka on kerätty tai poimittu Walesin rannikolta, ja se on jalostettava ”Welsh Laverbreadiksi” Walesin alueella. ”Welsh Laverbreadin” kaikkien erityisten tuotantovaiheiden on tapahduttava nimetyllä alueella, jotta voidaan varmistaa jäljitettävyyden, laadun, lämpötilan säätelyn ja elintarviketurvallisuuden asianmukainen valvonta. Erityisiin tuotantovaiheisiin kuuluvat

— laver-punalevän kerääminen,

— laver-punalevän pesu ja valuttaminen,

— ”Welsh Laverbreadin” kypsentäminen,

— kypsennetyn ”Welsh Laverbreadin” hienontaminen tai pilkkominen,

— viilentäminen jäähdytystä varten ja varastointi ennen lähettämistä.

3.5 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Jos pakkaaminen on tarpeen, se on jäljitettävyyttä koskevan asianmukaisen valvonnan varmistamiseksi sekä laatuun, lämpötilan säätelyyn, elintarviketurvallisuuteen ja logistiikkaan liittyvistä käytännön syistä suoritettava maantieteellisellä alueella.

3.6 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Walesin maa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

”Welsh Laverbreadin” maku ja ulkonäkö ovat sen alkuperälle ominaisia, ja niihin vaikuttavat meriveden korkealaatuinen puhtaus ja kirkkaus sekä kausilämpötila asianomaisella maantieteellisellä alueella samoin kuin tuotetta valmistavien ihmisten menetelmät ja osaaminen.

Walesin rannikolla on poikkeuksellisen monimuotoinen vuorovesialueiden kasvisto, ja se tarjoaa merileville elinympäristöjä, jotka vaihtelevat avoimesta rannikosta suojaisiin kivikkoihin ja sedimenttiin ja täysin suolaisen veden oloista suistoalueen olosuhteisiin. Laver-punalevä sopeutuu helposti kallioisen rannikon eri osien olosuhteisiin, kestää pitkäaikaista altistumista ilmalle ja sietää suurempaa aaltojen liikettä kuin useimmat muut punalevät. Walesin rannikolla sitä esiintyy yksinään tai tiheinä pesäkkeinä koko vuorovesialueella, mutta useimmiten ylemmillä tasoilla, joilla laver-punalevää on näkyvissä pitkiäkin aikoja, mikä on tärkeä tekijä sen yhteyttämisen ja kasvun kannalta.

Laver ja ”laverbread” liitetään myös Walesiin, sillä suurimmalla osalla Walesin rannikkoa, jolta laver-punalevää kerätään, on yleisesti loivasti viettäviä vuorovesivyöhykkeitä ja kallioisia rantoja, jotka tarjoavat ihanteellisen elinympäristön punalevän kasvulle. Koska laver on ainoa yhden solukerroksen paksuinen merilevä, se on suhteellisen hauras eikä se menestyisi alueilla, joilla se liikkuisi paljon, kuten irtonaisista pikkukivistä koostuvilla jyrkillä rannoilla, joita on Yhdistyneen kuningaskunnan muissa osissa.

Suuri osa Walesin rannikosta on osoitettu erityisten suojelutoimien alueeksi. Monet laver-punalevän keräämisalueista sijaitsevat Blue Flag -rannoilla, joilla Natural Resources Wales seuraa veden laatua säännöllisesti. Kyseisen organisaation vastuulla on varmistaa, että veden laatu on hyvää tasoa. Irlanninmeren ympäristössä ei ole suuria kaupunkeja eikä teollisuutta, joten meri on puhdas, mikä vaikuttaa alueelta poimittavan laver-punalevän kasvuun, laatuun ja makuun. 95 prosenttia Walesin rannikosta on alikehittynyttä. Laver-punalevän yhteyttämiseen ja kasvuun vaaditaan hyvää valon laatua ja kirkasta vettä, ja ne ovat riippuvaisia hyvästä veden laadusta. Natural Resources Wales -organisaation tekemät tutkimukset ovat myös osoittaneet, että kausittaiset meriveden lämpötilat alueella ovat nousseet, ja se on vaikuttanut laver-punalevän kasvuun. Ilmastonmuutoksesta johtuvan meren lämpötilan nousun lisäksi Walesin rannikolla vaikuttaa Pohjois-Atlantin Golfvirta, joka nostaa meren lämpötilaa Walesin rannikolla. Keväällä, kun merivesi alkaa lämmetä, laver kasvaa nopeammin. Uusi laver-kasvusto on helpompi ja nopeampi kypsentää, ja se antaa ”Welsh Laverbreadille” mehevän ja silkkisen koostumuksen. Lisäksi ”Welsh Laverbreadin” lisääntynyt kaupallinen kysyntä kyseisellä maantieteellisellä alueella tuottaa uutta, tuoretta kasvustoa, mikä sekin lisää ”Welsh Laverbreadin” mehevyyttä.

Tuotteen erityisyys

”Welsh Laverbread” on ainutlaatuinen tuote, jota saadaan keräämällä tai poimimalla laver-punalevää Walesin rannikon kiviltä käsin ja sen jälkeen kypsentämällä laver suolavedessä. Muualla kuin Walesissa, kuten Cornwallin, Etelä-Irlannin ja Bretagnen rannikoilla, kerätään muita syötäviä merilevälajikkeita (esimerkiksi *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodymenia palmate* ja *Ulva lactucus*), jotka eivät kuulu punaleväheimoon *Porphyra umbilicalis*. Kyseiset lajikkeet ovat selvästi erilaisia kuin *Porphyra umbilicalis*.

Porphyra-suvusta on maailmassa noin 60–70 lajia, ja Brittein saarilla esiintyy 7 *Porphyra*-lajia, joilla on pieniä eroja ja jotka ovat erivärisiä, muun muassa keltaisia, oliivinvihreitä, vaaleanpunaisia tai purppuranpunaisia. Pääasiallinen punalevälajike on *Porphyra umbilicalis*, joka on vain yhden solukerroksen paksuinen. Silloin kun *Porphyra umbilicalis* -levää kerätään muualla kuin Walesissa, sitä ei kypsennetä, valmisteta eikä myydä ”Welsh Laverbread” -tuotteena, vaan yleensä se kuivataan tai paahdetaan ja myydään muiden merilevien kanssa salaatinlehdiksi tai käytetään esimerkiksi perinteisten leipien ainesosana. Japanissa laver-punalevää säilötään soijakastikkeeseen ja etikkaan.

”Welsh Laverbread” on tunnetuin syötävästä merilevästä tehtävä alkuperätuote, ja ”Welsh Laverbreadin” kaupallisen kysynnän vuoksi kyseistä levää poimitaan säännöllisesti, mikä tuottaa tuoretta nuorta kasvustoa ja edistää tämän ainutlaatuisen tuotteen mehevyyttä. Käsitteellä ”poimia” tarkoitetaan sitä, että merilevä vedetään irti tai ulos kasvupaikastaan. Laver on punaiseen/purppuranpunaiseen vivahtava, korpinmusta merilevä, joka muuttuu tummanvihreäksi/mustaksi, kun se jalostetaan ”Welsh Laverbreadiksi”.

”Welsh Laverbread” on suhteellisen yksinkertainen jalostettu tuote, jossa on vain kolme ainesosaa eli kypsennetty merilevä, suola ja vesi, eikä siinä ole lainkaan lisäaineita. Lisätty suola toimii säilytysaineena ja korvaa myös pesemisprosessissa mahdollisesti poistunutta suolaa.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin

”Welsh Laverbread” on ainutlaatuinen tuote, joka kytkeytyy olennaisesti walesilaiseen kulttuuriin ja Walesin ruokaperinteeseen, ja sen kaupallisen kysynnän ansiosta se on tunnetuin *Porphyra umbilicalis* -punalevästä valmistettu alkuperätuote. Se yhdistetään Walesin rannikolle luonteenomaisiin ylempiin vuorovesivyöhykkeisiin ja kallioisiin rantoihin.

Vuonna 1607 Camdenin Britannia-tietosanakirjassa mainittiin laver eli ”lhawvan”, jota viikinkien ja roomalaisten invaasioiden aikaan kotoaan lähtemään joutuneet britit söivät ”merestä saatavana henkiinjäämisravintona”. Walesilaisten punalevän syönnistä kertoi ensimmäisen kerran vuonna 1865 George Borrow matkustaessaan halki Walesin, kun hän mainitsi ”nummilampaanlihan ja tulikuuman punaleväkastikkeen” yhtenä Etelä-Walesin hienoista ruokalajeista.

”Welsh Laverbread” oli ennen hyvin tärkeää ravinteikasta, energiapitoista ruokaa erityisesti raskasta työtä tekeville kaivostyöläisille Etelä-Walesin laaksojen kaivosalueella, missä siitä tuli pääasiallinen aamiaisruoka. Naiset ja lapset, jotka myös tekivät työtä maanalaisissa kaivoksissa, olivat usein aliravittuja, ja lääkärit kehottivat heitä syömään ”Welsh Laverbreadiä”, koska se oli erittäin hyvä raudan lähde.

Vuosina 1800–1950 punalevän kerääminen ”Welsh Laverbreadin” valmistusta varten oli pientä käsiteollisuutta Pembrokeshiressä. Punalevä heitettiin olkikattoisten mökkien päälle kuivumaan, ennen kuin se kerättiin hevosella ja kärryillä ja vietiin Pembroken asemalle myytäväksi Swansean yrityksille, jotka keittivät siitä ”Welsh Laverbreadiä” ja myivät sen paikallisilla markkinoilla. Vaikka laver-punalevää saatiin ennen Pembrokeshiren ja Gowerin rannikoilta, nykyisin sitä kerätään pääasiassa Pohjois- ja Etelä-Walesin rannikoilta. Se tuodaan kuitenkin jalostettavaksi edelleen enimmäkseen Penclawddiin Goweriin (Lounais-Wales).

Aikaisemmin merilevä kerättiin ja pestiin käsin, ennen kuin se kypsennettiin perinteisesti avotulella keittopannuissa tai kuivattiin kuivaamoissa. Modernit jalostuslaitokset käyttävät nykyisin uudenaikaisia laitteita ja teknologiaa, mutta ”Welsh Laverbreadin” valmistus on kuitenkin yhä käsiteollisuutta ja siinä noudatetaan perinteisiä kypsennysmenetelmiä.

”Welsh Laverbreadin” keräämiseen ja valmistukseen liittyy perinteistä osaamista ja taitotietoa, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle asianomaisella maantieteellisellä alueella. Erityisiä taitoja tarvitaan, jotta tunnistetaan oikea merilevä; tiedetään, milloin se on valmista poimittavaksi, ja osataan poimia merilevä oikealla tavalla kiviltä. Lisäksi taitoa tarvitaan kypsentämisprosessiin. Kypsennysaika voi vaihdella vuoden kuluessa riippuen kerätyn punalevän ominaisuuksista. Kypsennysajan ja lisättävän tarkan suolamäärän ja veden määrän tietäminen ovat ”Wales Laverbreadin” jalostajan kehittämää walesilaista osaamista. ”Welsh Laverbread” on osa walesilaista kulttuuria ja kulttuuriperintöä.

”Welsh Laverbread” on ainutlaatuinen, tunnettu walesilainen erikoisuus, jonka maine on maailmanlaajuinen. Sillä on vahva ominaismakunsa, ja sitä syödään perinteisesti paistettuna joko sellaisenaan tai kaurajauhossa pyöriteltynä, yleensä pekonin ja sydänsimpukoiden kanssa perinteisellä walesilaisella lämpimällä aamiaisella.

”Welsh Laverbread” on saanut hopeaa True Taste of Wales -kilpailussa.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EU) N:o 668/2014 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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