AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 15/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DOCUMENT UNIQUE

«WELSH LAVERBREAD»

Nº CE: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Welsh Laverbread»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

«Welsh Laverbread» est le nom donné à un mets traditionnel gallois élaboré à partir de l'algue nori (*laver* en anglais), qui est cuite après avoir été récoltée ou «cueillie» sur le littoral gallois. Le nom latin de cette algue est *Porphyra umbilicalis*. Il s'agit d'une algue rouge/violet de petite taille (jusqu'à 20 cm de large et 50 cm de long) qui se présente sous la forme d'un large thalle aux contours irréguliers. Elle se distingue des autres algues marines par le fait qu'elle n'est formée que d'une seule couche de cellules. Elle est de couleur noir corbeau, avec des touches de violet et de vert foncé. De texture légère et soyeuse tout au long de sa croissance, elle devient cependant moins tendre durant les mois d'été.

Le «Welsh Laverbread» se compose de nori cuite dans l'eau salée, à l'exclusion de tout autre ingrédient ou additif, et présente les caractéristiques suivantes:

— apparence et texture: lanières vert foncé/noir. La nori peut être hachée pour donner une pâte/purée gélatineuse dense semblable à de l'épinard ou coupée plus grossièrement pour conserver sa texture,

— odeur et saveur: le «Welsh Laverbread» étant préparé à partir d'algues fraîches cuites immédiatement après avoir été cueillies sur les côtes rocheuses puis lavées, il conserve un goût salin prononcé unique et persistant, de même qu'une odeur distinctive de mer salée et d'air marin. On note de subtiles nuances de goût selon les conditions qui règnent à l'endroit du littoral gallois où l'algue a été cueillie.

Du point de vue nutritionnel, le «Welsh Laverbread» est riche en minéraux et en vitamines (avec une teneur en iode et en fer particulièrement élevée) et pauvre en calories.

Son goût singulier, auquel il peut falloir du temps pour s'habituer, s'apprécie soit tel quel, soit en tant qu'ingrédient apportant à un plat une dimension gustative supplémentaire et une saveur salée prononcée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Algue/nori — *Porphyra umbilicalis*. L'algue utilisée pour l'élaboration du «Welsh Laverbread» provient de l'aire géographique délimitée (elle est cueillie lorsque les thalles ont une longueur suffisante pour être facilement détachées des rochers. Les thalles de moins de 10 cm seraient difficiles à récolter).

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Sel.

Eau.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Welsh Laverbread» doit être élaboré à partir de nori galloise ramassée ou cueillie sur le littoral gallois et qui est transformée en «Welsh Laverbread» au pays de Galles. Toutes les étapes spécifiques de la production de «Welsh Laverbread» doivent avoir lieu dans l'aire désignée afin de garantir un contrôle adéquat de la traçabilité, de la qualité, de la température et de la sécurité alimentaire. Les étapes spécifiques de la production incluent:

— la récolte de l'algue,

— le lavage et l'égouttage de l'algue,

— la cuisson du «Welsh Laverbread»,

— le hachage ou découpage plus ou moins grossier du «Welsh Laverbread» cuit,

— la réfrigération en vue du refroidissement et du stockage préalablement à l'expédition.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Afin d'assurer un contrôle adéquat de la traçabilité et pour des raisons relatives à la qualité, au contrôle de la température, à la sécurité alimentaire et à la logistique, si un conditionnement est requis, il doit être réalisé dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le pays de Galles.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

Le goût et l'aspect du «Welsh Laverbread» sont caractéristiques de son origine et sont influencés par la qualité, par la propreté/transparence et par la température saisonnière de l'eau de mer qui baigne l'aire géographique, ainsi que par les compétences des personnes qui l'élaborent et la méthode qu'elles utilisent.

Le littoral gallois abrite une flore d'estran exceptionnellement variée et offre divers habitats pour les algues marines (côtes ouvertes, criques ou zones sédimentaires), avec une eau dont le degré de salinité varie depuis l'eau de mer jusqu'à l'eau saumâtre. L'algue nori (*laver*) s'adapte bien aux conditions variables entre les différentes parties de la côte rocheuse et peut supporter des périodes prolongées d'exposition à l'air, de même qu'elle tolère les vagues et le ressac mieux que la plupart des algues rouges. Sur le littoral gallois, elle est présente de manière isolée ou en colonies denses sur toute la zone d'estran, mais le plus souvent dans ses niveaux supérieurs où l'algue reste exposée à l'air pendant des périodes relativement longues, ce qui influe fortement sur la photosynthèse et sur sa croissance.

L'algue nori et le *laverbread* sont largement associés au pays de Galles, dans la mesure où la majeure partie du littoral gallois dans laquelle cette algue est récoltée se compose généralement de zones d'estran en pente douce et de côtes rocheuses qui constituent un habitat idéal pour sa croissance. Étant la seule algue marine à n'être composée que d'une seule couche de cellules, elle est relativement fragile et ne survivrait pas dans des zones où l'eau est très agitée, comme le long des plages de galets pentues que l'on trouve dans d'autres régions du Royaume-Uni.

Une grande partie du littoral gallois a été désignée comme zone spéciale de conservation. De nombreuses zones de récolte de la nori sont situées sur des plages où flotte le pavillon bleu, c'est-à-dire où la qualité de l'eau est régulièrement évaluée par *Natural Resources Wales*, organisme chargé de veiller à la bonne qualité des eaux. L'absence de grandes villes et d'industries sur le pourtour de la mer d'Irlande contribue à la propreté des eaux, qui influe sur la croissance, la qualité et le goût de l'algue récoltée dans ces zones. 95 % du littoral gallois est relativement préservé. La photosynthèse et la croissance de l'algue nori nécessitent une bonne luminosité ainsi qu'une eau transparente, facteurs associés à une bonne qualité de l'eau. Les recherches entreprises par *Natural Resources Wales* montrent que les températures marines saisonnières ont augmenté dans cette zone, avec des répercussions sur la croissance de l'algue. Outre l'augmentation de la température de la mer due au changement climatique, le Gulf Stream entraîne également une élévation de la température de l'eau sur la côte galloise. Au printemps, lorsque les températures marines commencent à se réchauffer, l'algue croît plus rapidement. Les jeunes pousses de nori étant très tendres, elles cuisent plus rapidement et donnent un «Welsh Laverbread» succulent et de texture soyeuse. En outre, la demande accrue en «Welsh Laverbread» dans l'aire géographique favorise également le développement de nouvelles pousses, ce qui contribue à rendre le «Welsh Laverbread» particulièrement savoureux.

Spécificité du produit

Le «Welsh Laverbread» est un produit unique en son genre: après sa récolte à la main sur les rochers du littoral gallois, l'algue est cuite dans de l'eau salée. D'autres variétés d'algues marines comestibles sont récoltées hors du pays de Galles (sur les côtes de Cornouailles, du sud de l'Irlande ou en Bretagne), qui n'appartiennent pas à la famille de *Porphyra umbilicalis* (par exemple, *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodymenia palmate* ou *Ulva lactucus*). Ces variétés sont très différentes de *Porphyra umbilicalis*.

Il existe entre 60 et 70 espèces du genre *Porphyra* dans le monde, dont sept sont présentes dans les îles britanniques: elles diffèrent de manière subtile et sont de couleurs variées, allant du jaune au violet en passant par le vert olive. La principale variété de nori est *Porphyra umbilicalis*, qui est formée d'une seule couche de cellules. En dehors du pays de Galles, *Porphyra umbilicalis* n'est pas cuite, préparée et vendue en tant que «Welsh Laverbread», mais plutôt séchée ou grillée et vendue avec d'autres algues marines alimentaires pour être mangée en salade ou entrer dans la composition de pains traditionnels. Au Japon, l'algue nori est mise en bocal dans un mélange de vinaigre et de sauce soja.

Le «Welsh Laverbread» est la préparation locale à base d'algue marine la plus connue et, en raison de la demande commerciale, l'algue est cueillie régulièrement, ce qui favorise le développement de jeunes pousses et contribue à rendre ce produit unique particulièrement savoureux. Le terme «cueilli» désigne le processus selon lequel l'algue est arrachée ou détachée de son lieu de croissance. L'algue nori est une algue marine noir corbeau, avec des nuances de rouge/violet, qui vire au vert foncé/noir une fois transformée en «Welsh Laverbread».

Le «Welsh Laverbread» est un produit «transformé» relativement simple puisqu'il ne comprend que trois ingrédients (l'algue cuite, de l'eau et du sel) et ne contient pas d'additifs. L'adjonction de sel vise à garantir la conservation et à compenser la perte de sel qui peut se produire durant le lavage.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le «Welsh Laverbread» est un produit unique qui est étroitement lié à la culture et au patrimoine gastronomique gallois et qui, parce qu'il est très demandé, est la préparation locale à base de *Porphyra umbilicalis* la plus connue. L'algue est très présente sur les niveaux supérieurs de l'estran et les côtes rocheuses typiques du littoral gallois.

Dans son livre Britannia, publié en 1607, Camden évoquait l'algue *laver*, ou *lhawvan*, en tant qu'«aliment de survie en provenance de la mer» pour le peuple britannique chassé de chez lui par les invasions vikings et romaines. La consommation de l'algue par les Gallois a été mentionnée pour la première fois par George Borrow en 1865 dans les récits de ses voyages au pays de Galles, où il mentionne le «mouton des landes avec sa sauce de *laver* brûlante» comme l'un des plats renommés du sud du pays de Galles.

Historiquement, le «Welsh Laverbread» revêtait une grande importance en raison de sa haute valeur nutritionnelle et énergétique, particulièrement prisée par les ouvriers qui travaillaient dur dans les vallées minières du sud du pays de Galles, où il est devenu une composante de base du petit déjeuner. Les femmes et les enfants, qui travaillaient également au fond des mines, étaient souvent mal nourris et se voyaient conseiller par les médecins de manger ce produit riche en fer.

Entre 1800 et 1950, la récolte de l'algue en vue de l'élaboration du «Welsh Laverbread» était réalisée dans le Pembrokeshire par de petites entreprises familiales. L'algue était mise à sécher sur les toits des chaumières avant d'être chargée sur une voiture à cheval qui assurait son acheminement jusqu'à la gare de Pembroke, où elle était vendue à des commerces de Swansea. Là, elle était cuite et transformée en «Welsh Laverbread», qui était vendu sur les marchés locaux. Si elle était historiquement récoltée sur les côtes du Pembrokeshire et de Gower, l'algue est de nos jours principalement ramassée sur le littoral du nord et du sud du pays de Galles, mais elle continue d'être majoritairement expédiée à Penclawd, dans la péninsule de Gower (sud-ouest du pays de Galles), pour y être transformée.

Historiquement, les algues étaient récoltées et lavées à la main avant d'être cuites traditionnellement au charbon dans des marmites ou placées dans des séchoirs. Si les établissements de transformation utilisent désormais un équipement et une technologie modernes, le «Welsh Laverbread» continue néanmoins à être élaboré dans des entreprises familiales selon les méthodes de cuisson traditionnelles.

La récolte de l'algue et la fabrication du «Welsh Laverbread» requièrent des compétences et un savoir-faire traditionnels qui se sont transmis de génération en génération dans l'aire géographique. Ces compétences spécifiques consistent à reconnaître la bonne algue, à déterminer le bon moment pour détacher les thalles des rochers et à savoir comment le faire de manière adéquate. Il s'agit également de savoir comme cuire l'algue. Le temps de cuisson peut varier au cours de l'année selon les caractéristiques des algues récoltées. Savoir déterminer le temps de cuisson et les quantités exactes de sel et d'eau à ajouter est une compétence qui a été développée par les producteurs du pays de Galles. Le «Welsh Laverbread» est typique de la culture et du patrimoine gastronomique gallois.

Le «Welsh Laverbread» est un mets gallois unique en son genre qui jouit d'une réputation mondiale. D'un goût singulier, il est traditionnellement dégusté frit, soit tel quel soit roulé dans des flocons d'avoine, et s'accompagne de bacon et de coques pour constituer le petit déjeuner gallois traditionnel.

Le «Welsh Laverbread» a reçu la médaille d'argent *True Taste of Wales*.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (UE) nº 668/2014]
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo