DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 15/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD"

EZ br.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi)**

„Welsh Laverbread"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Ujedinjena Kraljevina

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Welsh Laverbread" naziv je tradicionalnog velškog specijaliteta pripremljenog od kuhane morske trave laver, koja se prikuplja ili „bere" na obali Walesa. Latinski je naziv za morsku algu laver *Porphyra umbilicalis*. Riječ je o maloj crvenoj/ljubičastoj algi do 20 cm širine i do 50 cm dužine nepravilno oblikovane i široke lisne površine. Morska alga laver jedinstvena je po tome što se sastoji od svega jednog sloja stanica. Izrazito je crne boje s primjesama ljubičaste i tamnozelene, a u svim razdobljima rasta ima meku, svilenkastu teksturu koja u ljetnim mjesecima postaje čvršća.

Proizvod „Welsh Laverbread" sastoji se od morske alge laver kuhane u slanoj vodi, bez ikakvih dodatnih sastojaka ili aditiva, i sljedećih je karakteristika:

— Izgled i tekstura: izrezan na komade, tamnozelene/crne boje. Može se samljeti u gusti i meki želatinasti pire/paštetu nalik na špinat ili narezati kako bi se dobila grublja tekstura.

— Aroma i okus: budući da se proizvod „Welsh Laverbread" priprema od svježe, netom ubrane i oprane morske alge laver koja raste na stjenovitim obalama, on zadržava snažan, prevladavajući, dugotrajan i jedinstven slani okus te karakterističan miris slanog mora i svježeg morskog zraka. Suptilne nijanse okusa tog proizvoda razlikovat će se ovisno o uvjetima duž obale Walesa na kojoj je ubrana morska alga laver.

U prehrambenom pogledu „Welsh Laverbread" bogat je mineralima i vitaminima (sadržava posebno velik udio joda i željeza) i male je kalorijske vrijednosti.

Proizvod, na čiji se jedinstveni okus potrebno naviknuti, može se konzumirati kao jelo za sebe, a može se upotrebljavati i kao pojačivač okusa koji jelu daje punoću arome.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Morska trava/laver – *Porphyra umbilicalis*. Morska alga laver koja se upotrebljava za pripremu proizvoda „Welsh Laverbread" dolazi iz određenog zemljopisnog područja. (Morska alga laver bere se kada su izdanci dovoljno dugački, a time i pogodni za „branje" sa stijena. Teško je ubrati listove kraće od 10 cm).

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sol.

Voda.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvod „Welsh Laverbread" mora se pripremiti od velške morske alge laver koja se prikuplja ili bere na obali Walesa te se mora preraditi u proizvod „Welsh Laverbread" u Walesu. Svi posebni postupci u proizvodnji proizvoda „Welsh Laverbread" moraju se provesti na određenom zemljopisnom području kako bi se osigurala odgovarajuća kontrola sljedivosti, kvaliteta, kontrola temperature i sigurnost hrane. Posebni proizvodni postupci uključuju:

— prikupljanje morske alge laver,

— pranje i sušenje morske alge laver,

— kuhanje proizvoda „Welsh Laverbread",

— mljevenje ili rezanje na komadiće kuhanog proizvoda „Welsh Laverbread",

— hlađenje i skladištenje prije otpreme.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Kako bi se osigurala odgovarajuća kontrola sljedivosti te zbog kvalitete, kontrole temperature, sigurnosti hrane i praktičnih logističkih razloga, pakiranje je potrebno provesti unutar zemljopisnog područja ako je ono potrebno.

3.6. *Posebna pravila za označivanje*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Država Wales.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Okus i izgled proizvoda „Welsh Laverbread" karakteristični su zbog njegova podrijetla, a na njih utječu čistoća/prozirnost mora i sezonska temperatura mora u zemljopisnom području, kao i način izrade te vještina ljudi koji pripremaju ovaj proizvod.

Obala Walesa ima izrazito raznoliku međuplimnu floru te nudi staništa za morske alge od otvorene obale do zaklonjenih stjenovitih i sedimentnih obala te od slane morske vode do riječnih ušća. Morska alga laver vrlo se lako prilagođava uvjetima na različitim dijelovima stjenovite obale te za razliku od većine crvenih algi može izdržati duga razdoblja izloženosti zraku, kao i intenzivnije valove. Na obali Walesa pojavljuje se izolirana ili u gustim kolonijama u cijeloj međuplimnoj zoni, no najčešće u gornjim dijelovima gdje je tijekom dužih vremenskih razdoblja izložena, što je iznimno važan čimbenik za fotosintezu/rast.

Morska alga laver i proizvod „laverbread" povezani su s Walesom jer veći dio obale Walesa na kojoj se prikuplja ova alga obično karakteriziraju međuplimne zone s laganim nagibom i stjenovita područja, čime se stvaraju idealni uvjeti staništa za njezin rast. Budući da morska alga laver ima samo jedan sloj stanica, relativno je krhka i ne bi mogla preživjeti u uvjetima karakterističnima za područja s visokim stupnjem kretanja vode kao što su strme plaže s kamenim oblucima koje se nalaze u drugim krajevima Ujedinjene Kraljevine.

Velik dio obale Walesa proglašen je posebnim područjem očuvanja. Područja u kojima se prikuplja morska alga laver nalaze se na plažama označenima Plavom zastavom što znači da kvalitetu vode redovito provjerava velška organizacija za zaštitu prirode Natural Resources Wales, koja je odgovorna za osiguranje dobrog standarda kvalitete vode. Odsutnost velikih gradova i industrije oko Irskog mora pridonosi čistoći mora, a time i rastu, kvaliteti i okusu morske alge laver koja se bere u tim područjima. Nerazvijeno je 95 % obale Walesa. Za fotosintezu/rast morske alge laver potrebno je kvalitetno svjetlo i prozirnost vode, a ti su čimbenici povezani s dobrom kvalitetom vode. Istraživanja koja provodi organizacija Natural Resources Wales također su pokazala da su sezonske temperature mora u ovim područjima porasle, što je utjecalo na rast morske alge laver. Osim povećanja temperature mora povezanog s klimatskim promjenama, na obalu Walesa utječe i sjevernoatlantska Golfska struja koja povećava temperaturu mora uz velšku obalu. U proljeće kada se temperatura mora počne povećavati, morska alga laver brže raste. Nove mlade morske alge laver mekane su i kraće se kuhaju te pridonose sočnoj i svilenkastoj teksturi proizvoda „Welsh Laverbread". Osim toga, povećanom potražnjom za proizvodom „Welsh Laverbread" na tržištu u predmetnom zemljopisnom području potiče se rast novih mladih i svježih algi, a time se pridonosi sočnosti proizvoda „Welsh Laverbread".

Posebnosti proizvoda

„Welsh Laverbread” jedinstven je proizvod koji se priprema ručnim prikupljanjem ili „branjem” morske alge laver sa stijena na obali Walesa, a zatim kuhanjem te alge u vodi uz dodatak soli. Izvan Walesa, primjerice na obalama Cornwalla, južne Irske i Bretanje prikupljaju se ostale sorte jestive morske trave koje nisu iz porodice alge laver *Porphyra umbilicalis* (kao što su *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* i *Ulva lactucus*). Te se sorte bitno razlikuju od sorte *Porphyra umbilicalis*.

U cijelom svijetu postoji 60 do 70 vrsta iz roda *Porphyra*, a 7 vrsta *Porphyra* nalazi se na Britanskom Otočju; razlikuju se u sitnim detaljima te imaju čitav spektar boja uključujući žutu, maslinastozelenu, ružičastu ili ljubičastu. Glavna je sorta morske alge laver *Porphyra umbilicalis* koja ima samo jedan sloj stanica. U slučajevima kada se *Porphyra umbilicalis* prikuplja izvan Walesa, ona se ne kuha, priprema i ne prodaje kao proizvod „Welsh Laverbread” nego se obično suši, tostira i prodaje s ostalim morskim travama kao salata ili se koristi kao sastojak u primjerice tradicionalnom kruhu. U Japanu se morska alga laver marinira u umaku od soje i octu.

Proizvodnja specijaliteta „Welsh Laverbread” najpoznatiji je autohtoni način pripreme jestive morske trave, a zbog velike potražnje na tržištu ona se redovito „bere”, čime se postiže rast mladih i svježih algi, što tom jedinstvenom proizvodu daje sočnost. Izraz „branje” odnosi se na postupak čupanja algi s mjesta ili vađenja iz mjesta na kojem rastu. Morska alga laver je crvene/ljubičaste i izrazito crne boje koja postaje tamnozelena/crna nakon što se preradi u proizvod „Welsh Laverbread”.

„Welsh Laverbread” relativno je jednostavan „prerađeni” proizvod koji se sastoji od samo tri sastojka: kuhane morske trave, soli i vode; ne sadržava aditive. Sol koja se dodaje služi kao konzervans, ali isto tako nadoknađuje sol koja se eventualno izgubila u procesu pranja.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

„Welsh Laverbread” jedinstven je proizvod koji je neraskidivo povezan s velškom kulturom i velškom gastronomskom baštinom, a zbog velike potražnje na tržištu najpoznatiji je autohtoni način pripreme morske alge laver latinskog naziva *Porphyra umbilicalis*. Ta je vrsta alge povezana s gornjim dijelovima plimne zone te stjenovitim plažama karakterističnima za obalu Walesa.

Britanski povjesničar William Camden u svojoj je knjizi Britannia 1607. godine zabilježio da su morsku algu laver ili „lhawvan” jeli Britanci koji su bili protjerani iz svojih domova za vrijeme vikinških i rimskih osvajanja kao „hranu za preživljavanje iz mora”. Konzumaciju morske alge laver u Walesu po prvi je put zabilježio George Borrow 1865. u opisu svojih putovanja kroz Wales gdje je spomenuo „ovčetinu i vreli umak od alge laver” kao jedno od najboljih jela južnog Walesa.

Povijesno je proizvod „Welsh Laverbread” bio vrlo važan i nutritivno bogat izvor energije za rudare koji su obavljali teške fizičke poslove u rudarskim dolinama južnog Walesa, gdje je postao osnovna hrana za doručak. Žene i djeca također su radili pod zemljom u rudnicima i često bili pothranjeni, stoga su im liječnici preporučali „Welsh Laverbread” kao dobar izvor željeza.

Od 1800. do 1950. morska alga laver prikupljala se za pripremu proizvoda „Welsh Laverbread” u okviru malog obiteljskog obrta u Pembrokeshireu. Prebacivala se preko slamnatih krovova koliba kako bi se osušila, zatim se konjskom zapregom prevozila do stanice Pembroke gdje se prodavala trgovcima u Swanseau, a potom prerađivala u „Welsh Laverbread” te u takvom obliku prodavala na lokalnim tržnicama. Iako se alga laver u prošlosti prikupljala na obalama Pembrokeshirea i Gowera, danas se uglavnom prikuplja na obalama sjevernog i južnog Walesa; međutim, još uvijek se većinom dovozi u Penclawdd u Goweru (jugozapadni Wales) na preradu.

U prošlosti se morska trava prikupljala i ručno prala prije nego što se tradicionalno kuhala u posudama iznad vatre zapaljene pomoću ugljena ili sušila u sušnicama. U modernim pogonima za preradu danas se koristi suvremena oprema i tehnologija, no proizvod „Welsh Laverbread” i dalje se priprema i u kućnoj radinosti gdje se primjenjuju tradicionalni načini kuhanja.

Prikupljanje i priprema proizvoda „Welsh Laverbread” povezani su s tradicionalnim znanjem i vještinama koje su se prenosile s jednog naraštaja na drugi unutar zemljopisnog područja. Posebne vještine odnose se na prepoznavanje odgovarajuće morske trave, trenutka u kojem ju je najbolje „ubrati” te samu vještinu „branja” trave sa stijena. Za proces kuhanja također je potrebna vještina. Vrijeme kuhanja varira tijekom cijele godine, a ovisi o karakteristikama ubrane alge. Vrijeme kuhanja, točna količina soli i vode koje je potrebno dodati dio su velške vještine koju su razvili proizvođači specijaliteta „Welsh Laverbread”. Proizvod „Welsh Laverbread” sinonim je za velšku kulturu i gastronomsku baštinu.

„Welsh Laverbread” jedinstven je i poznat velški specijalitet svjetskog ugleda. Na jedinstveni okus ovog jela potrebno se naviknuti, a tradicionalno se konzumira pržen kao jelo za sebe ili uvaljan u zobeno brašno uz slaninu i školjke, kao tradicionalni velški doručak.

Proizvod „Welsh Laverbread” dobio je srebrnu medalju na dodjeli nagrada *True Taste of Wales*.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Provedbene uredbe (EU) br. 668/2014)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo