ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 15/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«WELSH LAVERBREAD»

N. CE: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Welsh Laverbread»

2. **Stato membro o Paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8 Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

«Welsh Laverbread» è il nome dato a una prelibatezza tradizionale gallese ottenuta dall'ulva (alga marina) raccolta lungo le coste gallesi e quindi sottoposta a cottura. Il nome latino dell'ulva è *Porphyra umbilicalis*. Si tratta di una piccola alga di color rosso/porpora larga al massimo 20 cm e lunga al massimo 50 cm, dal bordo irregolare. L'ulva è un'alga unica in quanto nessun'altra possiede uno spessore unicellulare. L'ulva è di colore nero corvino con sfumature purpuree e verde scuro, ha consistenza lieve e setosa durante l'intero periodo vegetativo e diventa poi meno tenera durante i mesi estivi.

La «Welsh Laverbread» è preparata con ulva cotta in acqua e sale, senza altri ingredienti o additivi, e presenta le seguenti caratteristiche:

— aspetto e consistenza: verde scuro/nero. Può essere tritata fino a farla diventare simile a una purea/pasta di spinaci, densa, soffice e gelatinosa oppure sempre tritata ma in modo più grossolano,

— aroma e gusto: la «Welsh Laverbread», poiché è preparata con ulva fresca subito dopo essere stata raccolta sulle coste rocciose e lavata, ha un sapore salino intenso, predominante e il tipico odore del mare e dell'aria marina fresca. Le sottili sfumature nel gusto dell'ulva variano in base alle diverse condizioni della costa gallese in cui è raccolta l'alga.

Il suo profilo nutrizionale è ricco di minerali e vitamine ed è particolarmente ricco di iodio e ferro con un basso tenore calorico.

Essa può essere adoperata per il suo sapore che può essere apprezzato in sé e per sé oppure come esaltatore di sapidità, come ingrediente che aggiunge sapore e dimensione alle ricette.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Alga marina/ulva — *Porphyra umbilicalis*. L'alga usata per preparare la «Welsh Laverbread» proviene dalla zona geografica designata. (L'ulva è raccolta quando raggiunge una lunghezza sufficiente per essere agevolmente staccata dalle rocce. La raccolta è impossibile se le alghe sono lunghe meno di 10 cm).

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Sale.

Acqua.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La «Welsh Laverbread» deve essere ottenuta a partire da ulva raccolta lungo le coste del Galles e deve essere trasformata in «Welsh Laverbread» nel Galles. Tutte le fasi specifiche della produzione della «Welsh Laverbread» devono avere luogo nella zona delimitata onde garantire l'adeguato controllo della tracciabilità, della qualità, della temperatura e della sicurezza alimentare. Queste fasi specifiche includono:

— la raccolta dell'ulva,

— il lavaggio e il gocciolamento dell'ulva,

— la cottura della «Welsh Laverbread»,

— la tritatura o lo sminuzzamento della «Welsh Laverbread» cotta,

— il raffreddamento e lo stoccaggio prima della spedizione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattuggiatura, condizionamento ecc.*

Per garantire un adeguato controllo della tracciabilità, della qualità, della temperatura e della sicurezza alimentare, nonché per motivi logistici pratici, se necessario il condizionamento deve essere realizzato all'interno della zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. **Definizione concisa della zona geografica**

Galles.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Il sapore e l'aspetto della «Welsh Laverbread» sono caratteristici della sua origine e sono influenzati dalla qualità, dalla limpidezza/trasparenza e dalla temperatura stagionale dell'acqua del mare nella zona geografica, come pure dalla metodologia seguita dagli operatori e dalle loro capacità.

La costa gallese possiede una flora intercotidale straordinariamente varia e offre habitat alle alghe marine dal mare aperto fino alle rocce e ai sedimenti riparati, oltre ad aree saline e ad altre zone estuariali. L'ulva possiede una capacità di adattamento alle condizioni esistenti su diverse parti della costa rocciosa molto più elevata rispetto ad altre varietà di alghe rosse ed è in grado di sopportare lunghi periodi di esposizione all'aria nonché una forte azione ondosa. Lungo la costa gallese quest'alga si trova isolatamente oppure in fitte colonie nelle zone intercotidali ma, più spesso, a livelli più alti, dove essa rimane esposta per lunghi periodi; questa esposizione costituisce un fattore determinante per la sua fotosintesi/crescita.

L'ulva e la Laverbread sono associate al Galles anche perché la maggior parte della costa in cui essa viene raccolta possiede in generale zone intercotidali lievemente inclinate e spiagge rocciose che costituiscono un habitat ideale per la crescita di questo tipo di alga. Poiché l'ulva è l'unica alga che possiede uno spessore monocellulare, essa è relativamente fragile e incapace di sopravvivere in zone di alta mobilità, come le spiagge ghiaiose in forte pendenza di altre zone del Regno Unito.

Una parte importante delle coste gallesi è classificata come zona speciale di conservazione. Molte delle zone di raccolta dell'ulva sono situate su spiagge che hanno ottenuto la bandiera azzurra e dove la qualità dell'acqua è monitorata con cadenza regolare dal Natural Resource Wales, responsabile per garantire che la qualità dell'acqua sia a un buon livello. L'assenza di grandi città e di zone industriali attorno al Mar d'Irlanda contribuisce alla limpidezza dell'acqua, il che si riflette nella crescita, nella qualità e nel sapore dell'ulva raccolta in queste zone. Il 95 % delle coste gallesi è sottosviluppato. L'ulva richiede una buona qualità di luce e di trasparenza dell'acqua per la fotosintesi/crescita, elementi associati a una buona qualità dell'acqua. La ricerca effettuata dal Natural Resources Wales ha dimostrato altresì che le temperature stagionali dell'acqua del mare in questa zona hanno subito un aumento, il che ha inciso sulla crescita dell'ulva. Oltre all'aumento della temperatura del mare causato dal cambiamento climatico, le coste gallesi traggono beneficio anche dalla corrente del Golfo, che innalza la temperatura al largo delle coste del Galles. In primavera, quando la temperatura del mare inizia ad aumentare, il processo di crescita dell'ulva accelera. L'ulva primizia è tenera, con tempi di cottura più brevi, fattori grazie ai quali la consistenza della «Welsh Laverbread» diventa succulenta e setosa. Inoltre, l'aumento della domanda commerciale della «Welsh Laverbread» nella zona geografica stimola anche la crescita, contribuendo così a rendere succulenta la «Welsh Laverbread».

Specificità del prodotto

La «Welsh Laverbread» è un prodotto unico, ottenuto dalla raccolta manuale dell'ulva dalle rocce delle coste gallesi e, successivamente, dalla cottura in acqua salata, fino a diventare, per l'appunto, la «Welsh Laverbread». Al di fuori del Galles si raccolgono altre varietà commestibili di alghe, ad esempio lungo le coste della Cornovaglia, del sud dell'Irlanda e in Bretagna; queste varietà, quali l'*Alaria esculenta*, il *Chondrus crispus*, la *Rhodymenia palmate*, e l'*Ulva lactucus*, non appartengono tuttavia alla famiglia *Porphyra umbilicalis*. Tali varietà sono infatti completamente diverse dalla *Porphyra umbilicalis*.

Esistono 60-70 specie del genere *Porphyra* in tutto il mondo e sette specie di *Porphyra* nelle isole britanniche, con sottili differenze e grande varietà di colori, inclusi il giallo, il verde-oliva tendente al rosa e il porpora. La principale varietà di ulva è la *Porphyra umbilicalis*, con uno spessore appena unicellulare. Nei casi in cui la *Porphyra umbilicalis* è raccolta al di fuori del Galles, essa non è cotta, preparata e commercializzata come «Welsh Laverbread» ma generalmente essiccata oppure tostata e venduta insieme ad altre alghe come foglie da insalata oppure come ingrediente, ad esempio nella lavorazione del pane tradizionale. In Giappone, l'ulva è conservata in salsa di soia e aceto.

La «Welsh Laverbread» è il preparato locale di alga commestibile più conosciuto e, a causa della forte domanda del prodotto sul mercato, essa viene regolarmente raccolta, il che produce nuovi germogli i quali contribuiscono a rendere così succulenta quest'alga davvero unica. Il termine «raccolta» si riferisce al processo durante il quale l'alga è «estirpata» proprio all'altezza del punto di crescita. L'ulva è un'alga rossa/purpurea di colore nero corvino che diventa verde-scuro/nera una volta trasformata in «Welsh Laverbread».

La «Welsh Laverbread» è un prodotto «trasformato» relativamente semplice, costituito esclusivamente da tre ingredienti: l'alga cotta, il sale e l'acqua, senza additivi. L'aggiunta di sale funge da conservante ma compensa anche la perdita del sale durante la fase di lavaggio.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

La «Welsh Laverbread» è un prodotto unico intrinsecamente connesso alla cultura e al patrimonio gastronomico gallesi e che, per il fatto di essere molto ricercato sul mercato, è diventato il più famoso preparato locale a base di ulva *Porphyra umbilicalis*. Essa è associata alle zone di alta marea e alle coste rocciose caratteristiche del litorale gallese.

Nel 1607, nella Britannica di Camden si affermava che l'ulva o «lhawvan» era consumata come «alimento di base proveniente dal mare» dai cittadini britannici scacciati dalle proprie case durante le invasioni dei vichinghi e dei romani. Il primo riferimento scritto al consumo di ulva da parte dei gallesi risale al 1865, quando George Borrow la cita nelle sue narrazioni dei viaggi compiuti in tutto il Galles. Egli sostiene che il «moor mutton and piping hot laver sauce» (pecora delle lande con salsa calda di ulva) sia uno dei piatti più gustosi del Galles meridionale.

Dal punto di vista storico, la «Welsh Laverbread» fu molto importante come nutrimento altamente energetico, in particolare fra i minatori del Galles meridionale, che la consumavano a colazione, come alimento di base. Le donne e i bambini, che lavoravano anch'essi nelle miniere, soffrivano spesso di malnutrizione e i medici raccomandavano loro di mangiare la «Welsh Laverbread» in quanto eccellente fonte di ferro.

Nel 1800-1950 la raccolta dell'ulva che serviva a preparare la «Welsh Laverbread» era effettuata da una piccola industria locale nella contea del Pembrokeshire. L'ulva veniva messa ad asciugare su capanne dal tetto di paglia prima di essere caricata su carri trainati da cavalli e trasportata alla stazione di Pembroke per poi essere venduta a imprese di Swansea dove veniva trasformata nella cosiddetta «Welsh Laverbread» e venduta nei mercati locali. Sebbene storicamente l'ulva provenisse dalle coste del Pembrokeshire e dalla penisola di Gower, oggi è raccolta soprattutto lungo la costa del Galles del Nord e del Sud, anche se il grande centro di trasformazione continua pur sempre a essere Penclawdd nel Gower (Galles sud-occidentale).

Storicamente, le alghe venivano raccolte e lavate prima della cottura, che avveniva tradizionalmente in pentoloni posti a bollire sul fuoco dei caminetti, oppure lasciate asciugare in appositi essiccatoi. I moderni impianti di trasformazione si avvalgono ora di attrezzature e tecnologie all'avanguardia ma la preparazione della «Welsh Laverbread» continua a essere di tipo casereccio, con metodi di cottura tradizionali.

La raccolta e la preparazione della «Welsh Laverbread» è associata alla specializzazione e alle conoscenze tradizionali tramandatesi nella zona geografica di generazione in generazione. Le particolari abilità riguardano la capacità di riconoscere correttamente le alghe, il momento più adatto per la raccolta e la vera e propria capacità di «staccare» le alghe dalle rocce. Lo stesso processo di cottura richiede inoltre particolare abilità. Il tempo di cottura può variare nel corso dell'anno, a seconda delle caratteristiche dell'ulva raccolta. Nel Galles il tempo di cottura e la quantità esatta di acqua e di sale da aggiungere sono competenze essenziali sviluppate con l'esperienza di trasformazione della «Welsh Laverbread». «Welsh Laverbread» è sinonimo di cultura e patrimonio gastronomico gallesi.

La «Welsh Laverbread» è una prelibatezza gallese unica di fama mondiale. Si tratta di un sapore acquisito; tradizionalmente viene consumata fritta, oppure impanata in farina di avena. In genere si mangia con pancetta e vongole, com'è tradizione nella colazione gallese.

La «Welsh Laverbread» è stata premiata con una medaglia di argento durante la manifestazione «True Taste of Wales awards».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (UE) n. 668/2014)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo