CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 15/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

WELSH LAVERBREAD

EK Nr.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums(-i)**

Welsh Laverbread

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar nosaukumu *Welsh Laverbread* apzīmē tradicionālu velsiešu delikatesi, kas gatavota no vārītām jūras aļģēm (*laver*), kuras savāktas jeb "noplūktas" Velsas piekrastē. Šo jūras aļģu latīniskais nosaukums ir *Porphyra umbilicalis*. Tā ir neliela sārtaļģe, kuras izmērs platumā sasniedz 20 cm, bet garumā – 50 cm, ar neregulāras formas platiem zariem. Šī unikālā aļģe ir tikai vienas šūnas biezumā. Tā ir ogļmelnā krāsā ar violetas un tumši zaļas krāsas lāsumiem, un visā tās augšanas laikā šai aļģei ir mīksta, zīdam līdzīga konsistence, kaut arī vasaras mēnešos tā kļūst sīkstāka.

Welsh Laverbread ir sālsūdenī vārītas sārtaļģes, kam nav pievienotas nekādas citas sastāvdaļas vai piedevas, un produktam ir šādas īpašības:

— izskats un konsistence: produkts ir sasmalcināts, tumši zaļā/melnā krāsā. To var samalt biezā, mīkstā želejveida masā, kas līdzinās spinātu biezenim, vai arī sakapāt rupjākas konsistences masā,

— smarža un garša: tā kā *Welsh Laverbread* gatavo no svaigām aļģēm uzreiz pēc to ievākšanas akmeņainajās piekrastēs un noskalošanas, produkts saglabā spēcīgo, dominējošo un uz mēles ilgi paliekošo īpatnēji sāļo garšu un izteikto sāļās jūras un svaigā jūras gaisa aromātu. Atkarībā no dažādajiem vides apstākļiem Velsas piekrastē, kur šī aļģe "noplūkta", produkta garšas nianses nedaudz atšķiras.

Uzturvērtības ziņā produkts ir minerālvielām un vitamīniem bagāts (it īpaši ar jodu un dzelzi), un tajā ir maz kaloriju.

Produktam var būt neparasta garša, pie kuras jāpierod, baudot to atsevišķi vai kā piedevu garšas pastiprināšanai, un tas piešķir maltītei bagātīgu un daudzšķautņainu aromātu.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Jūras sārtaļģes *Porphyra umbilicalis*. *Welsh Laverbread* gatavošanai izmantojamo aļģu izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā (šīs sārtaļģes ievāc, kad to zari ir pietiekoši gari, lai būtu praktiski derīgi "noplūkšanai" no klintīm. Zarus, kuru garums nepārsniedz 10 cm, ievākt nav praktiski izdevīgi).

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Sāls.

Ūdens.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Welsh Laverbread gatavo vienīgi no Velsas sārtaļģēm, kuras tiek ievāktas jeb "noplūktas" Velsas piekrastē, un gatavā produkta iegūšanai tās ir jāpārstrādā Velsas teritorijā. Lai nodrošinātu pienācīgu kontroli attiecībā uz izsekojamību, kvalitāti, temperatūras kontroli un pārtikas nekaitīgumu, visiem konkrētajiem *Welsh Laverbread* ražošanas posmiem jānoris noteiktajā apgabalā. Konkrētie ražošanas posmi ir šādi:

— aļģu ievākšana,

— aļģu skalošana un nosusināšana,

— *Welsh Laverbread* vārīšana,

— vārītā produkta *Welsh Laverbread* samalšana vai sakapāšana,

— atdzesēšana uzglabāšanai vēsumā pirms nosūtīšanas.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai nodrošinātu kontroli attiecībā uz izsekojamību, kā arī ja kvalitātes, temperatūras kontroles, pārtikas nekaitīguma un praktisku loģistisku apsvērumu dēļ ir nepieciešama iepakošana, tā jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Velsas teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Welsh Laverbread garšu un izskatu nosaka tā izcelsme, un produkta īpašības ietekmē jūras ūdens kvalitāte, tīrība/dzidrums un sezonālā temperatūra ģeogrāfiskajā apgabalā, kā arī šo produktu ražojošo cilvēku darba metode un prasmes.

Velsas piekrastē ir ārkārtīgi plaša plūdmaiņu flora un jūras aļģu dzīvotņu iespējas: no atklātas piekrastes līdz klinšu aizvējam un sedimentam un no pilnīga sālsūdens līdz estuāra apstākļiem. Šīs sārtaļģes ļoti labi pielāgojas apstākļiem dažādās klinšainās piekrastes daļās un spēj izturēt ilgstošu saskarsmi ar gaisu, kā arī spēcīgākus viļņus nekā vairums sārtaļģu. Velsas piekrastē tās sastopamas atsevišķi vai blīvās audzēs visā plūdmaiņu zonā, bet visbiežāk augšējos līmeņos, kur šīs sārtaļģes ilgstoši atrodas virs ūdens, un tas ir nozīmīgs faktors to fotosintēzei un augšanai.

Sārtaļģes un *Laverbread* ar Velsu saista arī apstāklis, ka lielākā daļa Velsas piekrastes, kurā tās tiek ievāktas, mēdz būt ar lēzenām plūdmaiņu zonām un klinšainiem krastiem, kas rada ideālas dzīvotnes šo sārtaļģu augšanai. Tā kā *Porphyra umbilicalis* – vienīgās jūras aļģes, kas ir vienas šūnas biezumā, – ir samērā trauslas, tās nevarētu augt vietās, kurās veidojas daudz kustīgu sanesu, piemēram, stāvās oļiem klātās piekrastēs, kādas sastopamas citos Apvienotās Karalistes apgabalos.

Liela daļa Velsas piekrastes ir atzīta par īpaši aizsargājamu dabas teritoriju. Daudzas šo sārtaļģu ievākšanas vietas atrodas Zilā karoga pludmalēs, kur ūdens kvalitāti regulāri uzrauga vides organizācija *Natural Resources Wales*, kas nodrošina ūdens kvalitātes atbilstību labam standartam. Lielu pilsētu un rūpniecības neesība Īrijas jūras apkaimē veicina ūdens tīrību, un tas atspoguļojas šajos apgabalos ievākto aļģu augšanā, kvalitātē un garšā. 95 % Velsas piekrastes ir vāji attīstīti apgabali. Šo sārtaļģu fotosintēzei un augšanai nepieciešams dzidrs ūdens un daudz gaismas, un te liela nozīme ir labai ūdens kvalitātei. *Natural Resources Wales* veiktais pētījums liecina, ka laika gaitā šajā apgabalā ir paaugstinājusies jūras sezonālā temperatūra, un tas ir ietekmējis sārtaļģu augšanu. Papildus tam, ka saistībā ar klimata pārmaiņām paaugstinās jūras temperatūra, Velsas piekraste gūst labumu arī no Ziemeļatlantijas Golfa straumes, kas izraisa jūras ūdens temperatūras celšanos Velsas piekrastē. Pavasarī, kad jūras temperatūra sāk paaugstināties, aļģes aug straujāk. Jauno sārtaļģu augšana ir tāda, ka vārot vajag mazāk laika, lai tās kļūtu mīkstas, un tas veicina to, ka *Welsh Laverbread* veidojas sulīga un zīdaina konsistence. Turklāt arī augošais komerciālais pieprasījums pēc *Welsh Laverbread* šajā ģeogrāfiskajā apgabalā stimulē jaunu, svaigu sārtaļģu audžu veidošanu, un arī tas nodrošina produkta sulīgumu.

Produkta specifika

Welsh Laverbread ir unikāls produkts, kuru gatavo, ar rokām ievācot jeb "noplūcot" sārtaļģes no klintīm Velsas piekrastē un pēc tam vārot tās sālsūdenī. Ārpus Velsas, piemēram, Kornvolas, Dienvidīrijas un Bretaņas piekrastēs, mēdz ievākt arī citu ēdamo sugu aļģes (*Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate, Ulva lactucus* u. c.), kuras nav no sārtaļģu dzimtas, pie kuras pieder *Porphyra umbilicalis*. Šīs sugas izteikti atšķiras no *Porphyra umbilicalis*.

Porphyra ģintī ir 60–70 sugu visā pasaulē; Britu salās sastopamas septiņas sugas, kam raksturīgas savstarpēji nelielas atšķirības un plaša krāsu gamma, kurā ir arī dzeltena, olīvsārta un violeta krāsa. Galvenā sārtaļģu suga *Porphyra umbilicalis* ir tikai vienas šūnas biezumā. Ārpus Velsas ievāktās *Porphyra umbilicalis* nevāra, negatavo un nepārdod kā produktu *Welsh Laverbread*, bet parasti izkaltē vai sagrauzdē un pārdod kopā ar citām jūras aļģēm kā salātu lapas vai izmanto par sastāvdaļu, piemēram, tradicionālas maizes sastāvā. Japānā sārtaļģes marinē sojas mērcē un etiķī.

Welsh Laverbread ir visplašāk pazīstamais vietējais ēdamo jūras aļģu izstrādājums, un komerciālā pieprasījuma dēļ šīs sārtaļģes tiek regulāri ievāktas jeb "noplūktas", radot jaunas, svaigas audzes un veicinot šā unikālā produkta sulīgumu. Jēdziens "plūkšana" attiecas uz procesu, kurā jūras aļģe tiek noplūkta vai izrauta no aļģes augšanas vietas. Šī jūras aļģe ir sarkana, violeta vai ogļmelna sārtaļģe, kas, pārstrādāta par produktu *Welsh Laverbread*, iegūst tumši zaļu/melnu nokrāsu.

Welsh Laverbread ir samērā vienkārši pārstrādāts produkts, kurā ir tikai trīs sastāvdaļas: vārītā jūras aļģe, sāls un ūdens, un tajā nav nekādu piedevu. Sāli pievieno kā konservantu, taču tas arī kompensē skalošanas procesā zaudēto sāli.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Welsh Laverbread ir unikāls produkts, kas cieši saistīts ar Velsas kultūru, velsiešu kulināro mantojumu, un komerciālā pieprasījuma dēļ ir visplašāk pazīstamais vietējais sārtaļģu *Porphyra umbilicalis* izstrādājums. Šo sārtaļģu izcelsme ir augstākajās paisuma un bēguma zonās un klinšainajos krastos, kas raksturīgi Velsas piekrastei.

1607. gadā Kemdena (*Camden*) pētījumā *Britannia* ir aprakstīts, ka pamatiedzīvotāji, piespiedu kārtā pametuši savas mājas vikingu un romiešu iebrukumu laikā, minētās sārtaļģes *laver* jeb *lhawvan* ēduši kā "jūras dāvātu izdzīvošanas ēdienu". Velsiešu paradumu mieloties ar sārtaļģēm pirmoreiz dokumentējis Džordžs Borovs (*George Borrow*) 1865. gadā ceļojumā pa Velsu, kad viņš kā vienu no Dienvidvelsas lieliskākajiem ēdieniem minēja "purva jēra gaļu ar karsti kūpošu *laver* mērci".

Agrākos laikos *Welsh Laverbread* bija ļoti nozīmīgs kā uzturvielām bagāts pārtikas produkts ar augstu enerģētisko vērtību, un it īpaši smagi strādājošajiem Dienvidvelsas ogļračiem tas kļuva par ikdienas brokastu ēdienu. Arī sievietēm un bērniem, kuri strādāja pazemes raktuvēs un kuru pārtika bieži bija trūcīga, ārsti ieteica ēst *Welsh Laverbread* kā vērtīgu dzelzs avotu.

Laikā no 1800. līdz 1950. gadam sārtaļģu vākšana *Welsh Laverbread* gatavošanai bija neliels mājamatniecības rūpals Pembrukšīrā (*Pembrokeshire*). Aļģes tika uzmestas uz būdu salmu jumtiem kaltēšanai, un pēc tam tās sakrāva zirga vilktos ratos, lai aizvestu uz Pembrukas (*Pembroke*) staciju un pārdotu uzņēmumiem Svonzi (*Swansea*), kuri no tām gatavoja *Welsh Laverbread* un pārdeva vietējos tirgos. Lai gan pagātnē sārtaļģu ieguves vieta bija Pembrukšīras un Gaueras (*Gower*) piekraste, mūsdienās tās galvenokārt ievāc Ziemeļvelsas un Dienvidvelsas piekrastēs, taču pārstrādei tās joprojām ved pārsvarā uz Penklodu (*Penclawdd*) Gauerā (Dienvidrietumvelsā).

Senos laikos jūras aļģes ievāca un skaloja ar rokām, lai pēc tam saskaņā ar tradīciju vārītu katlā virs pavarda oglēm vai vītinātu kaltētavās. Lai gan mūsdienīgās pārstrādes rūpnīcās tagad izmanto modernu aprīkojumu un tehnoloģijas, tomēr *Welsh Laverbread* gatavošana aizvien vēl ir arī mājamatniecības nozare, kurā tiek ievērotas tradicionālās vārīšanas metodes.

Aļģu ievākšana un *Welsh Laverbread* gatavošana ir saistīta ar tradicionālām prasmēm un zinātību, kas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir pārmantota no paaudzes paaudzē. Īpaša zinātība ir vajadzīga pareizo jūras aļģu atpazīšanā, to "noplūkšanas" gatavības pārzināšanā un prasmē tās pareizi "noplūkt" no akmeņiem. Arī vārīšanas procesā vajadzīga zināma prasme. Vārīšanas ilgums dažādos gadalaikos var atšķirties atkarībā no ievākto sārtaļģu īpašībām. Vārīšanas ilguma noteikšana, kā arī sāls un ūdens pievienošana pareizajā daudzumā ir prasme, kas sakņojas Velsā un ir atkarīga no *Welsh Laverbread* gatavotāja pieredzes. *Welsh Laverbread* ir Velsas kultūras un kulinārā mantojuma sinonīms.

Welsh Laverbread ir unikāla plaši pazīstama velsiešu delikatese ar labu reputāciju visā pasaulē. Produktam ir neparasta garša, un tradicionāli to ēd, vienkārši apcepot vai apviļājot auzu miltos. Parasti to bauda tradicionālajās velsiešu brokastīs kopā ar cūkas pavēderi un sirsniņgliemenēm.

Konkursā *True Taste of Wales* ("Īstā Velsas garša") produktam *Welsh Laverbread* ir piešķirta sudraba godalga.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 6. panta 1. punkta otrā daļa)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo