ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 15/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"WELSH LAVERBREAD"

Nru tal-KE: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem (Ismijiet)**

"Welsh Laverbread"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I għat-Trattat (ħwawar eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Welsh Laverbread" huwa l-isem ta' speċjalità tradizzjonali ta' Wales magħmula minn tip ta' alka msejħa "laver" imsajra, li tinġabar jew "tinqata'" minn mal-kosta ta' Wales. L-isem ta' din it-tip ta' alka bil-Latin huwa *Porphyra umbilicalis*. Din it-tip ta' alka tkun żgħira b'wisa' li ma taqbiżx l-20 cm u tul li ma jaqbiżx il-50 cm u jkollha lewn aħmar jew vjola u tallu wiesa' b'forma irregolari. Din it-tip ta' alka hija unika minħabba li hija l-unika tip ta' alka bi ħxuna ta' ċellola waħda biss. Hija għandha lewn iswed lewn rix l-għorab bi sfumaturi ta' vjola u aħdar skur u meta tkun qed tikber tkun tinħass ħafifa qisha ħarir ħlief fis-sajf meta ma tibqax daqshekk tenera.

Il-"Welsh Laverbread" huwa alka msajra bil-melħ u bl-ilma biss, mingħajr iż-żieda tal-ebda ingredjent jew addittiv ieħor. Huwa għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

— dehra u sawra: biċċiet ħodor skuri jew suwed imqattgħin. Dan il-prodott jista' jintaħan biex ikun qisu purè jew pejst tal-ispinaċi dens u artab qisu ġelatina jew inkella jitqatta' biex ikun iktar raff.

— aroma u togħma: Minħabba li l-"Welsh Laverbread" isir mill-alka friska malli din tinqata' minn mal-kosta blatija u tinħasel, dan il-prodott iżomm it-togħma qawwija dominanti u unika li tibqa' tal-melħ tal-baħar u r-riħa li tingħaraf tal-baħar mielaħ u tal-arja friska tal-baħar. Dan il-prodott ivarja xi ftit b'mod sottili fit-togħma tiegħu skont il-kundizzjonijiet differenti tal-kosta ta' Wales minn fejn tkun inqatgħet l-alka.

F'dak li għandu x'jaqsam mal-profil nutrittiv tiegħu, dan il-prodott fih ħafna minerali u vitamini (b'mod speċjali l-jodju u l-ħadid) u ftit fih kaloriji.

Dan jista' jkun prodott li t-togħma tiegħu tista' tindara u tingħoġob maż-żmien, u jista' jintuża wkoll bħala sustanza li ttejjeb it-togħma billi jiżdied bħala ingredjent biex riċetta partikulari jkollha togħma iktar qawwija u profonda.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Tip ta' alka msejħa "laver" — *Porphyra umbilicalis*. L-alka tat-tip "laver" li tintuża biex isir il-"Welsh Laverbread" tiġi miż-żona ġeografika dejjinjata. (It-tip ta' alka msejħa "laver" tinqata' meta t-tallu tagħha jkun twil biżżejjed biex ikun jista' jinqata' b'mod prattiku minn mal-blat. Kwalunkwe tallu ta' inqas minn 10 cm ma jkunx jista' jinġabar b'mod prattiku).

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Melħ.

Ilma.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-"Welsh Laverbread" għandu jsir mit-tip ta' alka ta' Wales imsejħa "laver" li tinġabar jew tinqata' minn mal-kosta ta' Wales u li għandha tiġi pproċessata f'Wales biex minnha jsir dan il-prodott. Il-passi speċifiċi kollha tal-produzzjoni tal-"Welsh Laverbread" iridu jsiru fiż-żona ddefinita biex ikunu żgurati l-kontroll adegwat tat-traċċabbiltà u l-kwalità, il-kontroll tat-temperatura u s-sikurezza tal-ikel. Il-passi speċifiċi tal-produzzjoni jinkludu:

— il-ġbir tal-alka tat-tip "laver";

— il-ħasil ta' din it-tip ta' alka u t-tneħħija tal-ilma minnha;

— it-tisjir tal-"Welsh Laverbread";

— it-tħin jew it-tqattigħ tal-"Welsh Laverbread" imsajjar;

— it-tkessiħ tal-prodott sabiex jibred u jinħażen qabel jintbagħat għall-kunsinna.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ:*

Sabiex ikun żgurat il-kontroll adegwat tat-traċċabbiltà u għal finijiet loġistiċi prattiċi kif ukoll għall-finijiet tal-kwalità, tal-kontroll tat-temperatura u tas-sikurezza tal-ikel, jekk il-prodott ikun irid jiġi ppakkjat, dan irid isir fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-Pajjiż ta' Wales.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Il-"Welsh Laverbread" għandu togħma u dehra li huma tipiċi tal-oriġini tiegħu u huwa affettwat mill-kwalità, mill-indafa/mit-trasparenza u mit-temperatura staġonali tal-ilma baħar fiż-żona ġeografika, kif ukoll mill-metodu ta' kif isir u mill-ħila ta' min ikun qed jagħmlu.

Mal-kosta ta' Wales insibu flora ta' bejn il-mareat eċċezzjonalment diversa u din il-kosta toffri ħabitats għall-alka tal-baħar li jvarjaw minn kosta miftuħa għal blat u naqal kenni u kundizzjonijiet li jvarjaw minn dawk ta' ilma mielaħ għal kollox għal dawk tal-estwarju. L-alka tat-tip "laver" tadatta ruħha ferm għall-kundizzjonijiet li jkun hemm fil-partijiet differenti tax-xatt blati u tiflaħ għal perjodi twal ta' esponiment għall-arja kif ukoll tittollera iktar il-mewġ minn ħafna tipi ta' alka ħamra oħrajn. Mal-kosta ta' Wales, hija tikber waħedha jew fi gruppi densi fl-erjas ta' bejn il-mareat iżda l-aktar fil-partijiet tal-wiċċ fejn din it-tip ta' alka tkun esposta għall-arja għal perjodi twal taż-żmien. Fil-fatt, dan l-esponiment huwa importanti għall-proċess ta' fotosinteżi/ta' tkabbir tagħha.

L-alka tat-tip "laver" u l-"laverbread" huma marbutin ma' Wales ukoll minħabba li l-biċċa l-kbira tal-kosta ta' dan il-pajjiż minn fejn tinġabar din it-tip ta' alka ġeneralment ikollha żoni ta' bejn il-mareat b'inklinazzjoni żgħira u xtut blatija li jipprovdu ħabitat ideali biex din it-tip ta' alka tikber. Minħabba li din it-tip ta' alka hija l-unika tip ta' alka bi ħxuna ta' ċellola waħda biss, hija pjuttost delikata u mhix kapaċi tgħix f'żoni fejn hemm ħafna mobbiltà bħal fuq il-bajjiet mobbli u weqfin mimlijin ċagħaq żgħir li nsibu f'partijiet oħra tar-Renju Unit.

Parti kbira mill-kosta ta' Wales hija meqjusa bħala żona speċjali ta' konservazzjoni. Ħafna miż-żoni ta' ġbir tal-alka tat-tip "laver" jinsabu f'bajjiet li għandhom l-istatus ta' bandiera blu, li fihom il-kwalità tal-ilma tiġi mmonitorjata b'mod regolari mill-entità msejħa "Natural Resources Wales", li għandha r-responsabbiltà tiżgura li l-ilma jkun ta' kwalità ta' standard tajjeb. Il-fatt li m'hemmx bliet kbar u impjanti industrijali madwar il-Baħar Irlandiż, jikkontribwixxi biex din il-kosta tkun nadifa u dan jidher fit-tkabbir, fil-kwalità u fit-togħma tal-alka tat-tip "laver" li tinqata' minn dawn iż-żoni. 95 % tal-kosta ta' Wales hija sottożviluppata. L-alka tat-tip "laver" trid dawl ta' kwalità tajba u ilma trasparenti għall-proċess tal-fotosinteżi jew biex tikber u dan huwa assoċjat ma' ilma ta' kwalità tajba. Riċerka li għamlet l-entità msejħa "Natural Resources Wales" uriet ukoll li t-temperaturi staġonali tal-baħar f'din iż-żona żdiedu, u dan kellu impatt fuq it-tkabbir ta' din it-tip ta' alka. Flimkien mal-fatt li ż-żieda fit-temperatura tal-baħar hija marbuta mat-tibdil fil-klima, il-kosta ta' Wales tibbenefika wkoll mill-Kurrent tal-Golf tal-Atlantiku tat-Tramuntana li jgħolli t-temperatura tal-baħar lil hinn mill-kosta ta' Wales. Fir-rebbiegħa meta t-temperatura tal-baħar tkun bdiet togħla, din it-tip ta' alka "laver" tikber iktar malajr. Ir-rimjiet tal-alka tat-tip laver ġodda, huma tarja fit-tisjir, jeħtieġu inqas ħin biex jissajru u jikkontribwixxu għat-tessut sukkulenti u li jagħti fil-ħarir tal-"Welsh laverbreads". Barra minn hekk, iż-żieda fid-domanda kummerċjali għall-"Welsh Laverbread" fiż-żona ġeografika tħeġġeġ ukoll rimjiet żgħar ġodda, u dan jikkontribwixxi għan-natura sukkulenti tal-"Welsh Laverbread".

Speċifiċità tal-prodott

Il-"Welsh Laverbread" huwa prodott uniku magħmul billi tinġabar jew "tinqata'" l-alka tat-tip "laver" minn mal-blat li jinsab mal-kosta ta' Wales bl-idejn u mbagħad din tissajjar bil-melħ u bl-ilma biex minnha jsir dan il-prodott. 'Il barra minn Wales jinġabru varjetajiet oħra tal-alka li jistgħu jittieklu, bħal pereżempju minn mal-kosta ta' Cornwall, tan-Nofsinhar tal-Irlanda u tal-Brittanja, iżda dawn ġejjin minn familji tal-alka li huma differenti minn dik tal-alka tat-tip "laver", li hija *Porphyra umbilicalis* (bħal pereżempju l-varjetajiet *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodymenia palmate* u *Ulva lactucus*). Dawn il-varjetajiet huma differenti ħafna mill-varjetà *Porphyra umbilicalis*.

Hemm bejn 60 u 70 speċi tal-ġenus *Porphyra* madwar id-dinja kollha u sebgħa minn dawn il-*Porphyra* jinsabu fil-Gżejjer Brittaniċi. Dawn għandhom differenzi sottili bejniethom u huma ta' lwien differenti, fosthom sofor, roża li jagħti fl-aħdar kulur iż-żebbuġa u vjola. Il-varjetà prinċipali tal-alka tat-tip "laver" hija l-*Porphyra umbilicalis*, li għandha ħxuna ta' ċellola waħda biss. F'każijiet fejn il-*Porphyra umbilicalis* tinġabar f'postijiet oħra minbarra f'Wales, din ma tissajjarx, ma tiġix ippreparata u ma tinbiegħx bħala "Welsh Laverbread", iżda ġeneralment titnixxef jew tiġi nkaljata u tinbiegħ flimkien ma' tipi ta' alka oħrajn bħala weraq tal-insalata jew inkella tintuża bħala ingredjent, pereżempju, fil-ħobż tradizzjonali. Fil-Ġappun l-alka tat-tip "laver" tiġi mmarinata f'taħlita ta' fażola tas-sojja u ħall.

Il-"Welsh Laverbread" huwa l-platt nattiv ippreparat tal-alka li tittiekel l-aktar magħruf, u minħabba d-domanda kummerċjali għalih, l-alka tinqata' b'mod regolari u b'ħekk dejjem toħroġ rimjiet żgħar ġodda, u dan jikkontribwixxi għan-natura mmerrqa ta' dan il-prodott uniku. It-terminu "maqtugħ" jirreferi għall-proċess li matulu l-alka tat-tip "laver" tinqata' jew tinġibed 'il barra mill-post fejn tkun qed tikber. L-alka tat-tip "laver" għandha lewn aħmar jew vjola u iswed lewn rix l-għorab li jsir aħdar skur jew iswed meta tiġi pproċessata biex minnha jsir il-"Welsh Laverbread".

Il-"Welsh Laverbread" huwa prodott "ipproċessat" relattivament sempliċi, li fih biss tliet ingredjenti, li huma l-alka msajra, l-ilma u l-melħ, u li ma fih l-ebda addittiv. Il-melħ miżjud jaġixxi bħala preservattiv iżda jikkumpensa wkoll għal kull melħ li jkun tneħħa matul il-proċess ta' ħasil.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiki tal-prodott

Il-"Welsh Laverbread" huwa prodott uniku li huwa marbut b'mod intrinsiku mal-kultura u mal-wirt kulinarju ta' Wales u minħabba d-domanda kummerċjali għalih, huwa l-platt nattiv ippreparat tal-alka tat-tip "laver" (*Porphyra umbilicalis*) l-aktar magħruf. Dan il-prodott huwa assoċjat maż-żoni ta' fuq tal-marea u max-xtut mimlijin blat li jikkaratterizzaw il-kosta ta' Wales.

Fl-1607, fil-ktieb "Britannia" ta' Camden insibu l-alka tat-tip "laver" jew "lhawvan" irreġistrata bħala prodott li kien jittiekel bħala "ikel ta' sopravivenza mill-baħar" min-nies Britanniċi li kienu mġiegħla jitilqu minn djarhom waqt l-invażjonijiet tal-Vikingi u tar-Rumani. Il-konsum tal-alka tat-tip "laver" min-nies ta' Wales kien irreġistrat għall-ewwel darba fl-1865 minn George Borrow matul il-vjaġġi tiegħu f'Wales meta semma "l-laħam tal-muntun tax-xagħri u z-zalza tikwi tal-alka tat-tip 'laver'" bħala wieħed mill-aqwa platti tal-ikel ta' South Wales.

Storikament il-"Welsh Laverbread" kien importanti ħafna bħala sors nutrittiv tal-ikel li kien jagħti ħafna enerġija lil min jieklu, b'mod partikulari għall-ħaddiema li kellhom xogħol iebes fil-minjieri tal-faħam fil-widien mimlijin minjieri tan-naħa t'isfel ta' Wales, fejn dan il-prodott sar ikel essenzjali tal-kolazzjon. In-nisa u t-tfal, li wkoll kienu jaħdmu taħt l-art fil-minjieri, ta' spiss kienu jkunu nieqsa mill-ikel sustanzjuż u t-tobba kienu jagħtuhom parir jieklu l-"Welsh Laverbread" minħabba li dan kien sors tajjeb ħafna ta' ħadid.

Bejn l-1800 u l-1950, il-ġbir tal-alka tat-tip "laver" biex minnha jsir il-"Welsh Laverbread" kien sar industrija artiġjanali żgħira f'Pembrokeshire. L-alka tat-tip "laver" kienet tintefa' fuq l-għarajjex imsaqqfin bil-qasab niexef biex tinxef qabel ma tinġarr biż-żwiemel u l-karrettuni u tittieħed lejn l-istazzjon ta' Pembroke biex tinbiegħ lin-negozji fi Swansea fejn kienet tissajjar u ssir "Welsh Laverbread" u mbagħad tinbiegħ fis-swieq lokali. Għalkemm l-alka tat-tip "laver" storikament kienet tinkiseb minn mal-kosta ta' Pembrokeshire u Gower, issa tinġabar l-aktar minn mal-kosta tan-naħa ta' fuq u tan-naħa t'isfel ta' Wales. Madankollu, fil-biċċa l-kbira tagħha xorta waħda għadha tinġieb lejn Penclawdd f'Gower (li jinsab fil-Lbiċ ta' Wales) biex tiġi pproċessata.

Storikament, l-alka kienet tinġabar u tinħasel bl-idejn qabel ma tissajjar b'mod tradizzjonali fi twaġen jagħlu fuq nirien tal-faħam jew qabel ma tiġi ppreservata fil-kmamar tat-tnixxif. L-impjanti moderni tal-ipproċessar issa jużaw tagħmir u teknoloġija moderna. Madankollu, il-produzzjoni tal-"Welsh Laverbread" xorta waħda għadha industrija artiġjanali wkoll u għadhom jitħarsu l-metodi tradizzjonali tat-tisjir.

Il-ġbir tal-alka u l-produzzjoni tal-"Welsh Laverbread" huma marbutin ma' ħiliet u għarfien espert tradizzjonali li ilhom żmien twil jingħaddu minn ġenerazzjoni għall-oħra fiż-żona ġeografika. Il-ħiliet speċifiċi huma marbutin mal-fatt li wieħed jagħraf it-tip ta' alka korretta u meta din tkun lesta biex tinqata' u mal-ħila reali li wieħed "jaqta'" l-alka minn mal-blat. Barra minn hekk, hemm bżonn ta' ċertu ħila wkoll fil-proċess ta' tisjir. Il-ħin tat-tisjir jista' jvarja matul is-sena skont il-karatteristiċi tal-alka tat-tip "laver" miġbura. Il-ħin tat-tisjir, l-ammont eżatt ta' melħ u l-kwantità ta' ilma li għandhom jiżdiedu jiffurmaw bażi ta' kompetenza f'Wales li ssawret mill-proċessur tal-"Welsh Laverbread". Il-"Welsh Laverbread" huwa assoċjat mal-kultura u mal-wirt kulinarju ta' Wales.

Il-"Welsh Laverbread" huwa speċjalità unika ta' Wales li hija magħrufa sew mad-dinja kollha. Dan huwa prodott li t-togħma tiegħu tista' tindara u tingħoġob maż-żmien, li tradizzjonalment jittiekel moqli kif ikun jew inkella mrembel fid-dqiq tal-ħafur u normalment jittiekel mal-bejken u l-arzelli bħala l-kolazzjon imsajjar tradizzjonali ta' Wales.

Il-"Welsh Laverbread" kiseb premju tal-fidda fl-avveniment imsejjaħ "True Taste of Wales".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni sottoparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 668/2014)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo