ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 15/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„WELSH LAVERBREAD"

EU-nr.: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen**

„Welsh Laverbread"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Welsh Laverbread" is de naam van een traditionele Welshe delicatesse die wordt gemaakt van gekookt purperwier (zeewier) dat wordt verzameld of „geplukt" langs de kustlijn van Wales. De Latijnse naam voor purperwier is *Porphyra umbilicalis*. Het is een kleine rood/paarse alg van maximaal 20 cm breed en 50 cm lang met een onregelmatig gevormde brede thallus. Purperwier is een uniek zeewier, aangezien het het enige zeewier is dat slechts één cel dik is. Purperwier heeft een „ravenzwarte" kleur met tinten paars en donkergroen en een lichte zijdeachtige textuur tijdens de groei, die steviger wordt in de zomermaanden.

„Welsh Laverbread" is gekookt purperwier met zout en water. Er wordt geen ander ingrediënt aan toegevoegd en het heeft de volgende kenmerken:

— uiterlijk en textuur: gesnipperd donkergroen/zwart. Het kan worden fijngehakt tot een dichte, zachte, gelatine-/spinazieachtige puree/pasta of grof worden gehakt voor een wat ruwere textuur;

— aroma en smaak: Aangezien „Welsh Laverbread" wordt gekookt van vers purperwier direct nadat het is geplukt van de rotsachtige kust en is gewassen, behoudt het de sterk dominante en unieke zoutachtige smaak die lang in de mond aanwezig blijft en de kenmerkende geur van zoute zee en frisse zeelucht. De subtiele smaaknuances van „Welsh Laverbread" zijn afhankelijk van de verschillende omstandigheden langs de Welshe kust waar het purperwier is „geplukt".

„Welsh Laverbread" is rijk aan mineralen en vitaminen (in het bijzonder jodium en ijzer) en heeft maar weinig calorieën.

Het kan puur worden gegeten en heeft dan een verworven smaak of het kan worden gebruikt als smaakversterker en voegt dan een hartige diepte en dimensie toe aan een gerecht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Zeewier/purperwier — *Porphyra umbilicalis*. Het purperwier waarvan „Welsh Laverbread" wordt gemaakt, is afkomstig van het afgebakende geografische gebied. (Het purperwier wordt geoogst wanneer de thalli lang genoeg zijn om te worden „geplukt" van de rotsen. Thalli van minder dan 10 cm lang zijn onpraktisch om te verzamelen).

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Zout.

Water.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

„Welsh Laverbread" moet worden gemaakt van Welsh purperwier, dat wordt verzameld of geplukt langs de kust van Wales, en moet in Wales worden verwerkt tot „Welsh Laverbread". Alle specifieke productiestappen van „Welsh Laverbread" moeten plaatsvinden binnen het afgebakende gebied om zo de traceerbaarheid, kwaliteit, temperatuurcontrole en voedselveiligheid te waarborgen. De specifieke productiestappen bestaan uit:

— verzamelen van het purperwier;

— wassen en afgieten van het purperwier;

— koken van het „Welsh Laverbread";

— fijn of grof hakken van het gekookte „Welsh Laverbread";

— laten afkoelen voor gekoelde opslag voorafgaand aan het verzenden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

Om een adequate controle op de traceerbaarheid te garanderen en om redenen van kwaliteit, temperatuurcontrole, voedselveiligheid en praktische logistieke redenen moet, indien verpakking nodig is, dit plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het land Wales.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

De smaak en het uiterlijk van „Welsh Laverbread" zijn kenmerkend voor zijn oorsprong en worden beïnvloed door de kwaliteit, reinheid/transparantie en de seizoenstemperatuur van het zeewater in het geografische gebied, evenals door de methode en de vaardigheden van de personen die het bereiden.

De kustlijn van Wales heeft een bijzonder diverse bij eb droogvallende flora en vormt de habitat voor zeealgen, variërend van open water tot beschutte rotsen en sediment en van volledig zout water tot estuariene omstandigheden. Purperwier past zich zeer goed aan de omstandigheden langs de verschillende delen van de rotsachtige kust aan en is bestand tegen langdurige blootstelling aan de lucht en kan beter tegen heftigere golfbewegingen dan de meeste rode algen. Langs de kustlijn van Wales komt purperwier alleen of in dichte koloniën voor op de gehele bij eb droogvallende kust, maar voornamelijk op de hoger gelegen delen, waar het purperwier aanzienlijke tijd is blootgesteld aan de lucht, wat een belangrijke factor is voor de fotosynthese/groei.

Purperwier en „Welsh Laverbread" hangen ook samen met Wales omdat het grootste deel van de kustlijn van Wales waar het purperwier wordt verzameld, licht glooiende en bij eb droogvallende zones en een rotsachtige kust heeft, wat een ideale habitat vormt voor de groei van het purperwier. Aangezien purperwier het enige zeewier is dat slechts één cel dik is, is het relatief fragiel en kan het niet overleven op plekken waar veel beweging is, zoals beweeglijke en steile kiezelstranden die in andere delen van het Verenigd Koninkrijk voorkomen.

Een groot deel van de Welshe kustlijn is aangewezen als speciaal natuurgebied. Veel gebieden waar purperwier wordt verzameld, liggen binnen zogenoemde „blauwe vlag"-stranden, waar de waterkwaliteit regelmatig wordt gecontroleerd door Natural Resources Wales, dat verantwoordelijk is voor de waarborging van een goede waterkwaliteit. Er zijn geen grote steden of industrie rondom de Ierse Zee en dat draagt bij aan de reinheid, die tot uiting komt in de groei, kwaliteit en smaak van het purperwier dat in deze gebieden wordt geplukt. 95 % van de Welshe kustlijn is onderontwikkeld. Purperwier heeft een goede lichtkwaliteit en doorzichtig water nodig voor de fotosynthese/groei en dit hangt samen met een goede waterkwaliteit. Onderzoek door Natural Resources Wales heeft ook aangetoond dat de seizoenstemperatuur van de zee in dit gebied is gestegen en dit is van invloed op de groei van het purperwier. Naast de temperatuurstijging van het zeewater als gevolg van klimaatverandering, profiteert de Welshe kust ook van de Noord-Atlantische Golfstroom die de zeewatertemperatuur langs de kust van Wales doet stijgen. In het voorjaar als de zeewatertemperatuur stijgt, groeit het purperwier sneller. Jonge aanwas van purperwier is zacht om te koken, vereist minder kooktijd en draagt bij aan de sappige en zijdeachtige textuur van „Welsh Laverbreads". Daarnaast stimuleert de toegenomen commerciële vraag naar „Welsh Laverbread" in het geografische gebied de productie van nieuwe verse aanwas, hetgeen ook bijdraagt aan de sappigheid van „Welsh Laverbread".

Specificiteit van het product

„Welsh Laverbread" is een uniek product dat wordt gemaakt door het handmatig verzamelen of „plukken" van purperwier van de rotsen langs de kustlijn van Wales en het daarna koken ervan met zout en water om er „Welsh Laverbread" van te maken. Buiten Wales worden andere eetbare zeewiersoorten verzameld, zoals langs de kust van Cornwall, Zuid-Ierland en Bretagne, die niet behoren tot de purperwierfamilie *Porphyra umbilicalis* (zoals *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* en *Ulva lactucus*). Deze soorten verschillen sterk van *Porphyra umbilicalis*.

Wereldwijd bestaan er zestig tot zeventig soorten van het geslacht *Porphyra* en komen er zeven *Porphyra*-soorten voor op de Britse eilanden, die subtiel van elkaar verschillen en een veelheid aan kleuren hebben, waaronder geel, olijfgroen, roze en paars. De belangrijkste soort purperwier is *Porphyra umbilicalis*, die slechts één cel dik is. Wanneer *Porphyra umbilicalis* buiten Wales wordt verzameld, wordt het niet gekookt, bereid en verkocht als „Welsh Laverbread", maar wordt het meestal gedroogd of geroosterd en verkocht met andere zeewieren als slabladeren of gebruikt als ingrediënt in bijvoorbeeld traditionele broden. In Japan wordt purperwier ingelegd met sojasaus en azijn.

„Welsh Laverbread" is de bekendste inheemse bereiding van een eetbaar zeewier en als gevolg van de commerciële vraag naar „Welsh Laverbread" wordt het regelmatig „geplukt", zodat er verse nieuwe aanwas wordt geproduceerd, die bijdraagt aan de sappigheid van dit unieke product. De term „geplukt" verwijst naar het proces waarbij het zeewier van of uit de plek waar het groeit, wordt getrokken. Purperwier is een roodpaars, ravenzwart zeewier dat donkergroen/zwart wordt wanneer het wordt verwerkt tot „Welsh Laverbread".

„Welsh Laverbread" is een relatief eenvoudig „verwerkt" product en bestaat uit slechts drie ingrediënten, namelijk het gekookte zeewier, zout en water, en is vrij van toevoegingen. Het zout dient als conserveermiddel, maar compenseert tevens het zout dat verloren kan zijn gegaan bij het wassen.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product

„Welsh Laverbread" is een uniek product dat intrinsiek is verbonden met de Welshe cultuur, het Welshe culinaire erfgoed en als gevolg van de commerciële vraag is het de bekendste inheemse bereiding van het purperwier *Porphyra umbilicalis*. Het wordt geassocieerd met de hogere delen van de getijdenzones en de rotsachtige kustlijnen die synoniem zijn met de kustlijn van Wales.

In de Britannia van Camden uit 1607 is purperwier, ofwel „lhawvan", opgenomen als „overlevingsvoedsel uit de zee" voor Britten die tijdens de invasies van de Vikingen en de Romeinen uit hun huizen werden verdreven. De consumptie van purperwier door de inwoners van Wales is voor het eerst vastgelegd in 1865 door George Borrow tijdens zijn reizen door Wales toen hij melding maakte van „heideschaap met gloeiend hete purperwiersaus" als een van de beste gerechten van het zuiden van Wales.

Historisch gezien was „Welsh Laverbread" zeer belangrijk als voedzame en energierijke voedselbron, met name voor de hardwerkende mijnwerkers in de mijnvalleien in het zuiden van Wales, waar het een basisontbijt werd. Vrouwen en kinderen, die ook ondergronds in de mijnen werkten, waren vaak ondervoed en dokters gaven hun het advies „Welsh Laverbread" te eten, omdat het een goede bron van ijzer was.

Tussen 1800 en 1950 was het verzamelen van purperwier voor het maken van „Welsh Laverbread" een kleinschalige huisnijverheid in Pembrokeshire. Het purperwier werd over de rieten hutten gegooid om te drogen voordat het met paard en wagen werd opgehaald en naar het station van Pembroke werd gebracht om te worden verkocht aan bedrijven in Swansea waar het werd gekookt en er „Welsh Laverbread" van werd gemaakt, dat werd verkocht op de lokale markten. Hoewel purperwier van oudsher gevonden werd langs de kustlijn van Pembrokeshire en Gower, wordt het tegenwoordig voornamelijk verzameld langs de kustlijn van Noord- en Zuid-Wales, al wordt het nog steeds voornamelijk naar Penclawdd in Gower (het zuidwesten van Wales) gebracht om te worden verwerkt.

Vroeger werd zeewier verzameld en met de hand gewassen vóór het op traditionele wijze werd gekookt in potten boven koolvuren of gedroogd in drooghuizen. Moderne verwerkingsinstallaties gebruiken tegenwoordig moderne apparatuur en technologie, maar „Welsh Laverbread" wordt ook nog steeds op kleinschalige wijze gemaakt en de traditionele kookmethoden worden in stand gehouden.

Het verzamelen en maken van „Welsh Laverbread" houdt verband met ambachtelijke vaardigheden, en kennis die van generatie op generatie wordt overgedragen binnen het geografische gebied. Er zijn specifieke vaardigheden nodig om het juiste zeewier te herkennen, te weten wanneer het rijp is om te worden „geplukt" en om het zeewier van de rotsen te „plukken". Daarnaast is er bedrevenheid nodig voor het kookproces. De kooktijd kan gedurende het jaar verschillen al naargelang de kenmerken van het verzamelde purperwier. De vaardigheid om de kooktijd en de precieze hoeveelheid toe te voegen zout en water te bepalen is in Wales ontstaan en ontwikkeld door de producent van „Welsh Laverbread". „Welsh Laverbread" is synoniem met het Welshe culturele en culinaire erfgoed.

„Welsh Laverbread" staat wereldwijd bekend als een unieke en bekende Welshe lekkernij. Het heeft een verworven smaak en wordt van oudsher gebakken gegeten, alleen of gerold in havermout, meestal met bacon en kokkels als traditioneel Welsh ontbijt.

„Welsh Laverbread" haalde zilver op de True Taste of Wales Awards.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014)
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo