ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 15/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

„WELSH LAVERBREAD"

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

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumire (denumiri)**

„Welsh Laverbread"

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Welsh Laverbread" este denumirea dată unei delicatese tradiționale galeze făcute din alge Nori fierte, adunate sau „culese" de pe coasta Țării Galilor. Denumirea latină a algei Nori este *Porphyra umbilicalis*. Este o algă mică de culoare roșie/violet, cu o lățime de până la 20 cm și o lungime de până la 50 cm, cu formă de tal lat neregulat. Alga Nori este singulară printre alge, fiind singura cu țesutul format dintr-un singur strat de celule. Este neagră „ca pana corbului", cu nuanțe de violet și verde închis și are o textură ușoară, mătăsoasă, pe parcursul întregului proces de creștere, care devine mai puțin moale în lunile estivale.

„Welsh Laverbread" se face din alge Nori fierte în apă sărată, fără a se adăuga alte ingrediente sau aditivi, și are următoarele caracteristici:

— Aspect și textură: fâșii de culoare verde-închis/neagră. Algele pot fi tocate, devenind un piure sau o pastă asemănătoare spanacului, densă, moale și gelatinoasă, sau tăiate pentru a păstra o textură mai grosieră.

— Aromă și gust: întrucât este preparată din alge Nori proaspete imediat după ce au fost culese de pe țărmurile stâncoase și spălate, „Welsh Laverbread" păstrează gustul persistent, puternic, dominant și unic de sare și mirosul distinct al apei de mare și al brizei marine răcoroase. „Laverbread" („pâinea" din alga Nori) poate prezenta nuanțe gustative subtile, care variază în funcție de condițiile diferite întâlnite de-a lungul coastei galeze de unde a fost „culeasă" alga Nori.

Profilul său nutritiv este bogat în minerale și vitamine (deosebit de bogat în iod și în fier) și sărac în calorii.

Poate fi un gust dobândit, savurat individual sau utilizat pentru a intensifica aromele, ca ingredient care conferă preparatelor culinare o savoare sărată pronunțată.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Alge/alge Nori – *Porphyra umbilicalis*. Algele Nori folosite pentru a produce „Welsh Laverbread" provin din aria geografică delimitată. (Algele Nori sunt recoltate atunci când talurile algelor sunt suficient de lungi încât să poată fi „culese" cu ușurință de pe stânci. Talurile mai mici de 10 cm ar fi foarte greu de adunat.)

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Sare

Apă.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Welsh Laverbread” trebuie preparată din alge Nori galeze care sunt adunate sau culese de pe coasta Țării Galilor, iar prelucrarea în „Welsh Laverbread” trebuie să aibă loc pe teritoriul galez. Toate etapele specifice producției de „Welsh Laverbread” trebuie să se desfășoare în aria desemnată, pentru a se asigura un control adecvat al trasabilității, calității, reglării temperaturii și siguranței alimentare. Etapele specifice ale producției includ:

— adunarea algelor Nori;

— spălarea și scurgerea algelor Nori;

— fierberea „Welsh Laverbread”;

— tocarea sau tăierea produsului „Welsh Laverbread” fiert;

— răcorirea în vederea răcirii și a depozitării anterioare expedierii.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Pentru a asigura un control adecvat al trasabilității și din motive legate de calitate, de reglarea temperaturii și de siguranța alimentară, precum și din considerente logistice practice, dacă este necesară ambalarea, aceasta trebuie efectuată în interiorul ariei geografice.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Țara Galilor.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Gustul și aspectul „Welsh Laverbread” sunt specifice originii acestui produs și sunt influențate de calitatea, de gradul de curățenie/transparență și de temperatura sezonieră a apei mării din aria geografică, precum și de metoda aplicată de oamenii care prepară acest produs și de abilitățile acestora.

Coasta Țării Galilor este caracterizată de o floră intermareică excepțional de diversă și oferă algelor marine o serie de habitate, de la zone de coastă deschise la porțiuni adăpostite de stânci și sedimente și de la condiții de salinitate totală la condiții caracteristice estuarelor. Alga Nori este foarte adaptabilă la condițiile din diferite părți ale țărmului stâncos și poate suporta perioade extinse de expunere la aer, putând tolera totodată un grad mai ridicat de acțiune a valurilor decât majoritatea algelor roșii. Pe coasta galeză, alga Nori apare singură sau în colonii dense în toată zona intermareică, însă cel mai frecvent la nivelurile superioare, unde alga Nori este expusă în cursul unor perioade semnificative de timp (un factor important pentru fotosinteza/creșterea sa).

Alga Nori și „pâinea” din alga Nori sunt de asemenea asociate cu Țara Galilor, deoarece cea mai mare parte a coastei galeze de unde este adunată alga Nori este caracterizată de zone intermareice ușor înclinate și de țărmuri stâncoase, care asigură un habitat ideal pentru creșterea algei Nori. Întrucât alga Nori este singura algă cu țesutul format dintr-un singur strat de celule, ea este destul de fragilă și nu ar supraviețui în zone cu mobilitate mare, cum sunt plajele abrupte și mobile de pietriș din alte părți ale Regatului Unit.

O mare parte a coastei galeze este desemnată arie specială de conservare. Multe zone în care se adună alge Nori sunt situate pe plaje cu steag albastru, unde calitatea apei este monitorizată în mod regulat de organizația „Natural Resource Wales”, responsabilă cu asigurarea unui bun nivel al calității apei. Faptul că în vecinătatea Mării Irlandei nu există orașe mari și nici activități industriale de amploare contribuie la curățenia apei, ceea ce se reflectă în creșterea, calitatea și gustul algelor Nori culese din aceste zone. O proporție de 95 % din coasta galeză este subdezvoltată. Algele Nori au nevoie de multă lumină, precum și de apă de calitate și transparentă pentru fotosinteză/creștere, iar aceste caracteristici sunt asociate cu buna calitate a apei. Cercetările întreprinse de „Natural Resource Wales” au indicat și că temperaturile sezoniere ale apei mării în această zonă au crescut, iar acest lucru a produs efecte asupra creșterii algelor Nori. Pe lângă creșterea temperaturii apei mării din cauza schimbărilor climatice, coasta galeză beneficiază și de Curentul Golfului din Atlanticul de Nord, care duce la creșterea temperaturii apei mării pe coasta Țării Galilor. Primăvara, când temperatura apei mării începe să crească, algele Nori cresc mai rapid. Noii lăstari de alge Nori sunt fragezi la fierbere, necesită mai puțin timp de preparare și contribuie la textura suculentă și mătăsoasă a „Welsh Laverbread”. În plus, creșterea cererii comerciale de „Welsh Laverbread” în aria geografică încurajează, de asemenea, producerea de lăstari noi proaspeți, ceea ce contribuie la suculența „Welsh Laverbread”.

Specificitatea produsului

„Welsh Laverbread” este un produs unic preparat prin adunatul sau „culesul” cu mâna al algelor Nori de pe stâncile aflate de-a lungul coastei Țării Galilor, iar apoi prin fierberea acestora cu apă sărată pentru a prepara „Welsh Laverbread”. În afara Țării Galilor, de exemplu pe coastele din Cornwall, Irlanda de Sud și Bretania, sunt adunate alte soiuri de alge comestibile care nu fac parte din familia algelor Nori *Porphyra umbilicalis* (precum *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* și *Ulva lactucus*). Aceste soiuri sunt net diferite de *Porphyra umbilicalis*.

Există 60-70 de specii din genul *Porphyra* în lume; 7 specii de *Porphyra* se găsesc în Insulele Britanice și sunt ușor diferite între ele, având o diversitate de culori, inclusiv galben, oliv, roz sau violet. Principalul soi de alge Nori este *Porphyra umbilicalis*, singura algă cu țesutul format dintr-un singur strat de celule. În cazul în care *Porphyra umbilicalis* este adunată din afara Țara Galilor, ea nu este fiartă, preparată și vândută ca „Welsh Laverbread”, ci este de obicei uscată sau prăjită și vândută cu alte alge ca frunze de salată ori utilizată ca ingredient, de exemplu în feluri de pâine tradiționale. În Japonia, alga Nori este pusă la murat cu sos de soia și oțet.

„Welsh Laverbread” este cel mai cunoscut preparat local dintr-o algă comestibilă și, datorită cererii comerciale de „Welsh Laverbread”, alga este „culeasă” în mod regulat, fiind astfel posibilă apariția de lăstari noi proaspeți, ceea ce contribuie la suculența acestui produs unic. Termenul „cules” se referă la procesul de extragere a algei Nori de pe sau din locul în care a crescut. Alga Nori este o algă de culoare roșie/violet sau neagră „ca pana corbului”, care se face verde închis/neagră atunci când este prelucrată în „Welsh Laverbread”.

„Welsh Laverbread” este un produs care a fost supus unui proces relativ simplu de „prelucrare”, întrucât conține doar trei ingrediente (alga fiartă, sare și apă) și nu conține aditivi. Adaosul de sare are rol de conservare, dar compensează și sarea eliminată în procesul de spălare.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului

„Welsh Laverbread” este un produs unic care este legat în mod intrinsec de cultura galeză, de patrimoniul gastronomic galez, iar datorită cererii comerciale pentru acesta, este cel mai cunoscut preparat local din alga Nori *Porphyra umbilicalis*. Este asociată cu zonele mareice aflate la înălțime mai mare și cu liniile stâncoase ale țărmului ce coincid cu coasta galeză.

În 1607, „Britannia” lui Camden menționa alga Nori sau „lhawvan”, care era consumată ca „aliment din mare, pentru supraviețuire” de către britanicii alungați din case în timpul invaziei romane și al celei vikinge. Consumul de alge Nori de către galezi a fost înregistrat pentru prima oară în 1865 de către George Borrow în cursul călătoriilor sale prin Țara Galilor, când a menționat „carnea de oaie de stepă și sosul de alge Nori foarte fierbinte” ca fiind unul dintre felurile de mâncare extraordinare din sudul Țării Galilor.

Din punct de vedere istoric, produsul „Welsh Laverbread” a fost foarte important ca sursă alimentară nutritivă cu valoare energetică ridicată, în special pentru minerii care lucrau din greu în văile miniere din sudul Țării Galilor, unde a devenit un aliment de bază pentru micul dejun. Femeile și copiii, care lucrau și ei în minele subterane, erau adesea subnutriți, iar doctorii le recomandau să mănânce „Welsh Laverbread” deoarece era o foarte bună sursă de fier.

În 1800-1950, adunatul de alge Nori pentru a prepara „Welsh Laverbread” era o activitate economică la scară mică în Pembrokeshire. Algele Nori erau aruncate la uscat pe colibe cu acoperiș de stuf, înainte de a fi luate de o căruță trasă de cai și duse la stația Pembroke pentru a fi vândute atelierelor din Swansea, unde erau fierte și transformate în „Welsh Laverbread”, care se vindea apoi în piețele locale. Deși algele Nori proveneau, tradițional, de pe coasta Pembrokeshire și Gower, acum sunt adunate în principal de-a lungul coastelor din nordul și sudul Țării Galilor și sunt încă, în cea mai mare parte, aduse la Penclawdd în Gower (sudul Țării Galilor) pentru a fi prelucrate.

În trecut, algele erau adunate și spălate manual, înainte de a fi fierte în mod tradițional în oale care fierbeau pe foc de cărbune sau uscate în uscătorii. Unitățile moderne de prelucrare folosesc acum echipamente și tehnologii moderne, însă prepararea „Welsh Laverbread” reprezintă încă un sector economic la scară mică, iar metodele de fierbere tradiționale sunt respectate.

Adunarea algelor și prepararea „Welsh Laverbread” sunt asociate cu abilitățile și priceperea tradiționale transmise din generație în generație în aria geografică delimitată. Aceste abilități specifice se referă la recunoașterea algelor potrivite, la a ști când sunt gata să fie „culese” și la abilitatea efectivă de a „culege” algele de pe stânci. Este nevoie de pricepere și pentru procesul de fierbere. Timpul de fierbere poate varia pe parcursul anului în funcție de caracteristicile algelor Nori adunate. Timpul de fierbere și cantitatea exactă de sare și de apă care trebuie adăugate reprezintă cunoștințe de bază în Țara Galilor care au fost dezvoltate de producătorii de „Welsh Laverbread”. Denumirea „Welsh Laverbread” este sinonimă cu patrimoniul cultural și gastronomic galez.

„Welsh Laverbread” este o delicatesă galeză unică, renumită în întreaga lume. Ea reprezintă un gust dobândit și se consumă în mod tradițional prăjită, fie ca atare, fie dată prin fulgi de ovăz, fiind consumată de obicei cu șuncă și cu scoici și reprezentând micul dejun gătit tradițional galez.

„Welsh Laverbread” a obținut medalia de argint la concursul *True Taste of Wales*.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014].
https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo