INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 15/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD“

ES č.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy)**

„Welsh Laverbread“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Welsh Laverbread“ patrí tradičnej waleskej špecialite z varenej riasy, ktorá sa zbiera alebo „trhá“ na pobreží Walesu. Vedecké meno riasy je *Porphyra umbilicalis*. Ide o malý druh červenej, resp. fialovej riasy s nerovnomerne tvarovaným vejárovitým listom so šírkou do 20 cm a dĺžkou do 50 cm. Je to jediná riasa, ktorá pozostáva len z jednej vrstvy buniek. Je uhľovočierna s nádychom do fialova a tmavozelena a počas celého obdobia rastu má jemnú hodvábnu štruktúru. V letných mesiacoch je štruktúra o čosi menej jemná.

„Welsh Laverbread“ sú varené riasy druhu *Porphyra umbilicalis*, do ktorých sa okrem soli a vody nepridávajú žiadne prísady ani prídavné látky. Vyznačujú sa týmito vlastnosťami:

— vzhľad a textúra: natrhané kúsky majú tmavozelenú až čiernu farbu. Možno ich pomlieť na hustú, mäkkú rôsolovitú hmotu (pyré, resp. kaša), ktorá vzhľadom pripomína špenát, alebo ich nahrubo posekať.

— aróma a chuť: špecialita „Welsh Laverbread“ sa varí z čerstvých rias druhu *Porphyra umbilicalis* hneď potom, ako sa zozbierajú so skalnatého pobrežia a premyjú vodou. Tým sa zachová dominantná, pretrvávajúca slaná chuť a typická vôňa slaného mora a svieže morského vzduchu. „Welsh Laverbread“ môže vykazovať jemné chuťové odtienky v závislosti od podmienok na mieste na pobreží Walesu, kde boli riasy „natrhané“.

Z výživového hľadiska je táto špecialita bohatá na minerály a vitamíny (mimoriadne vysoký obsah jódu a železa) a nízkokalorická.

Možno si ju vychutnať osve alebo ju možno použiť ako zvýrazňovač vône a chuti, ktorý ešte viac prehĺbi chuť pokrmu.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Morské riasy – *Porphyra umbilicalis*. Riasy používané na výrobu „Welsh Laverbread“ musia pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti. Zbierajú sa, až keď listy dosiahnu dostatočnú dĺžku na to, aby sa dali „trhať“ zo skál. Listy s dĺžkou menej ako 10 cm by sa zbierali ťažko.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Soľ.

Voda.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

„Welsh Laverbread“ sa musí pripravovať z rias *Porphyra umbilicalis*, zozbieraných, resp. natrhaných na pobreží Walesu. Ich spracovanie na finálny výrobok sa musí uskutočniť v krajine Wales. Všetky špecifické kroky výroby „Welsh Laverbread“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej oblasti s cieľom zabezpečiť primeranú kontrolu vysledovateľnosti, kvalitu, kontrolu teploty a bezpečnosť potravín. Špecifické kroky výroby:

— zber rias *Porphyra umbilicalis*,

— premývanie a vysušenie rias,

— varenie „Welsh Laverbread“,

— mletie alebo posekanie uvarenej špeciality „Welsh Laverbread“,

— ochladenie na účely chladenia a skladovania pred expedovaním.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

V prípade, že je potrebné „Welsh Laverbread“ zabaliť, balenie sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti s cieľom zabezpečiť primeranú kontrolu vysledovateľnosti, kvalitu, kontrolu teploty, bezpečnosť potravín, ako aj z praktických a logistických dôvodov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku*

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Konštitučná krajina Wales.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Špecialita „Welsh Laverbread“ sa vyznačuje chuťou a vzhľadom, ktoré sú typické pre riasy, z ktorých je vyrobená, a ktoré sa odvíjajú sa od kvality a čistoty (resp. priehľadnosti) morskej vody, jej teploty vo vymedzenej zemepisnej oblasti v danom ročnom období, ako aj od metódy výroby a zručnosti výrobcov.

Pobrežie Walesu sa vyznačuje mimoriadne rôznorodou flórou prílivovej zóny a výskytom množstva biotopov morských rias, od otvoreného pobrežia po skaly a sedimenty chránené pred morskými vlnami, od slaných morských vôd po brakické vody. *Porphyra umbilicalis* sa dokáže prispôsobiť podmienkam v rôznych častiach skalnatého pobrežia. Okrem toho znesie aj dlhodobejšie vystavenie vzduchu a v porovnaní s väčšinou červených rias je odolnejšia voči nárazom vĺn. Na pobreží Walesu sa vyskytuje buď jednotlivo, alebo žije v hustých kolóniách v rámci celej prílivovej zóny, no najčastejšie v supralitorálnej časti, kde počas dlhých období nie je pod hladinou mora, čo predstavuje dôležitý faktor z hľadiska fotosyntézy a rastu.

Porphyra umbilicalis a „Welsh Laverbread“ sú s Walesom späté aj preto, že tunajšie pobrežie, kde sa riasy tohto druhu zbierajú, je tvorené mierne sa zvažujúcou litorálnou zónou a skalnatými brehmi. Takéto prostredie je ideálnym biotopom na ich rast. *Porphyra umbilicalis* je jedinou riasou, ktorá pozostáva len z jednej vrstvy buniek. Je teda relatívne krehká a v oblastiach s prudkými vlnami (napríklad na strmých štrkových plážach, ktoré sa nachádzajú v ostatných častiach Spojeného kráľovstva) by neprežila.

Veľká časť pobrežia Walesu bola vyhlásená za osobitné chránené územie. Mnohé oblasti zberu *Porphyra umbilicalis* sa nachádzajú na plážach, ktorým bola udelená modrá vlajka, kde kvalitu vody pravidelne monitoruje organizácia *Natural Resource Wales* – orgán zodpovedný za zabezpečovanie vysokej kvality vody. K čistote vody prispieva absencia veľkomiest a priemyslu v pobrežných oblastiach Írskeho mora. Tieto faktory prospievajú rastu, kvalite a chuti riasy *Porphyra umbilicalis* zbieranej v týchto oblastiach. 95 % pobrežia Walesu tvoria málo rozvinuté oblasti. *Porphyra umbilicalis* potrebuje na fotosyntézu a rast prostredie, ktoré sa vyznačuje dobrým prístupom svetla a priehľadnosťou vody, teda podmienkami, ktoré súvisia s vysokou kvalitou vody. Z výskumu, ktorý uskutočnila organizácia *Natural Resources Wales*, navyše vyplynulo, že došlo k zvýšeniu sezónnych teplôt mora, čo sa prejavilo na raste riasy *Porphyra umbilicalis*. Zvýšené teploty mora pri pobreží Walesu nemožno pripísať len zmene klímy, ale aj vplyvu Severoatlantického Golfského prúdu. Na jar, keď sa more začína otepľovať, *Porphyra umbilicalis* rastie rýchlejšie. Nová mladá *Porphyra umbilicalis* je jemná, vyžaduje kratší čas varenia, vďaka tomu má špecialita „Welsh Laverbread“ šťavnatú a hodvábnu štruktúru. Okrem toho zvýšený dopyt po „Welsh Laverbread“ vo vymedzenej zemepisnej stimuluje rast nových mladých rastlín, čo prispieva k šťavnatosti „Welsh Laverbread“.

Špecifickosť výrobku

„Welsh Laverbread“ je jedinečná špecialita, ktorá sa pripravuje tak, že sa na skalách pozdĺž pobrežia Walesu ručne zbiera alebo „trhá“ riasa *Porphyra umbilicalis*, ktorá sa následne uvarí v osolenej vode. Mimo Walesu, napríklad na pobreží Cornwallu, južného Írska a Bretónska, sa zbierajú aj iné druhy jedlých morských rias, ktoré však patria do iných rodov ako *Porphyra umbilicalis* (napríklad *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate a Ulva lactucus*). Medzi týmito druhmi a druhom *Porphyra umbilicalis* sú však značné rozdiely.

V rámci rodu *Porphyra* existuje na celom svete 60 až 70 druhov, z toho na britských ostrovov sa vyskytuje sedem druhov. Medzi druhmi sú mierne rozdiely a môžu mať žltú, olivovozelenú, ružovú alebo fialovú farbu. Hlavným zástupcom rodu *Porphyra* je druh *Porphyra umbilicalis*, ktorá pozostáva len z jednej vrstvy buniek. V prípadoch, keď sa *Porphyra umbilicalis* zbiera mimo Walesu, tak sa nevarí, nepripravuje ani nepredáva ako „Welsh Laverbread“. Obvykle sa suší alebo smaží a predáva sa spolu s ostatnými morskými riasami ako šalátové listy alebo ako prísada do tradičných druhov chleba. V Japonsku sa tento druh riasy nakladá do nálevu zo sójovej omáčky a octu.

„Welsh Laverbread“ je tunajšou najznámejšou formou spracovania jedlých morských rias. Riasy sa vzhľadom na dopyt pravidelne „trhajú“, v dôsledku čoho neustále narastajú nové mladé rastliny, čo prispieva k šťavnatosti tejto jedinečnej špeciality. Keď je reč o „trhaní“ rias, myslí sa tým vytrhávanie rias z miesta, kde rastú. *Porphyra umbilicalis* je druh červenej, resp. fialovej riasy, ktorá je uhľovočiernej farby. Pri spracovaní na „Welsh Laverbread“ sa jej farba mení na tmavozelenú až čiernu.

„Welsh Laverbread“ je pomerne jednoduchým „spracovaným“ výrobkom, ktorý pozostáva len z troch prísad – uvarených rias, soli a vody. Neobsahuje žiadne prídavné látky. Pridaná soľ plní úlohu konzervačnej látky a náhrady soli, ktorá sa vyplaví počas premývania.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku

„Welsh Laverbread“ je jedinečná špecialita, ktorá je nerozlučne spätá s kultúrou a gastronomickým dedičstvom Walesu. Vzhľadom na dopyt po tejto špecialite ide o tunajšiu najznámejšiu formu spracovania riasy *Porphyra umbilicalis*, ktorá rastie v superlitorálnej zóne a na skalnatých pobrežiach, ktoré sú pre Wales typické.

V roku 1607 William Camden vo svojom diele Britannia uvádza, že riasu *Porphyra umbilicalis*, resp. „lhawvan“ konzumovali Briti ako „morský pokrm na zlé časy“, keď po vpáde Vikingov a Rimanov prišli o svoje domovy. Prvá zmienka o tom, že vo Walese sa konzumuje riasa *Porphyra umbilicalis*, pochádza z roku 1865 z pera Georgea Borrowa, ktorý v zápiskoch o svojich potulkách Walesom spomína „baraninu s horúcou riasovou omáčku“ ako jednu z pochúťok južného Walesu.

Z historického hľadiska bol výrobok „Welsh Laverbread“ dôležitým zdrojom výživy s vysokou energetickou hodnotou, a to najmä pre ťažko pracujúcich baníkov v južnom Walese, kde sa tento výrobok stal neodmysliteľnou súčasťou raňajok. V podzemných baniach pracovali aj ženy a deti, ktoré boli často podvyživené a od lekárov dostávali radu, aby konzumovali špecialitu „Welsh Laverbread“, ktorá je bohatým zdrojom železa.

V rokoch 1800 až 1950 bol zber riasy *Porphyra umbilicalis* na účely prípravy „Welsh Laverbread“ záležitosťou rodinnej výroby v grófstve Pembrokeshire. Riasy sa prevesili cez slamenú strechu, kde sa sušili, až kým neboli konským povozom odvezené na železničnú stanicu v Pembroke. Tu sa predávali podnikom vo Swansea, kde sa z nich varila špecialita „Welsh Laverbread“ Napriek tomu, že zber riasy *Porphyra umbilicalis* bol v minulosti sústredený na pobreží grófstva Pembrokeshire a polostrov Gower, v súčasnosti sa riasy tohto druhu zbierajú najmä na pobreží severného a južného Walesu. Na spracovanie sa však aj naďalej dodávajú do dediny Penclawdd, ktorá leží na polostrove Gower (juhozápadný Wales).

V minulosti sa tieto riasy zbierali a ručne premývali a následne sa varili tradičným spôsobom v panviciach nad ohňom alebo sa sušili v sušiarňach. Moderné spracovateľské podniky síce medzičasom používajú moderné vybavenie a technológie, no „Welsh Laverbread“ sa aj naďalej vyrába v rodinných podnikoch, ktoré sa pridržajú tradičných metód varenia.

Na zber a výrobu „Welsh Laverbread“ sú potrebné tradičné zručnosti a znalosti, ktoré sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti odovzdávajú z generácie na generáciu. K špecifickým zručnostiam patrí rozpoznanie vhodných rias a správneho času „trhania“, ako aj samotný spôsob „trhania“ rias zo skál. Okrem toho je potrebné dobre ovládať proces varenia. Čas varenia sa môže v rámci roka líšiť v závislosti od vlastností zozbieraných rias. Schopnosť určiť, ako dlho sa riasa varí, a koľko soli a vody treba presne použiť, je zručnosťou z Walesu, ktorú vyvinuli výrobcovia „Welsh Laverbread“. „Welsh Laverbread“ je synonymom kultúry a gastronomického dedičstva Walesu.

Ide o jedinečnú, celosvetovo známu waleskú pochúťku, ktorá sa vyznačuje ojedinelou chuťou a tradične sa konzumuje smažená – buď bez inej úpravy, alebo obalená ovsenou múkou. Ako súčasť tradičných waleských teplých raňajok sa podáva so slaninou a srdcovkami.

V súťaži *True Taste of Wales* získal „Welsh Laverbread“ striebornú medailu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek nariadenia (EÚ) č. 668/2014)

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-laverbread-pdo