DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 15/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD“

EU št.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Welsh Laverbread“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Welsh Laverbread“ je ime tradicionalne valižanske specialitete iz kuhanih morskih alg laver, pobranih ali „populjenih“ na obali Walesa. Latinsko ime za morske alge laver je *Porphyra umbilicalis*. Gre za majhne rdeče/škrlatno rdeče alge, široke do 20 cm in dolge do 50 cm, z nepravilno oblikovanimi širokimi listi. Morske alge laver so edinstvene, saj so edine z debelino samo enega sloja celic. So „vranje“ črne barve z odtenki škrlatnordeče in temnozelene in imajo skozi celotno obdobje rasti mehko, svili podobno teksturo, ki v poletnih mesecih postane čvrstejša.

Proizvod „Welsh Laverbread“ so kuhane morske alge laver s soljo in vodo, brez drugih sestavin ali dodatkov, z naslednjimi značilnostmi:

— oblika in tekstura: na drobno narezane temnozelene/črne alge; lahko se zmeljejo v gost, mehak in želatinast špinači podoben pire/pasto ali nasekljajo za bolj grobo teksturo,

— aroma in okus: ker se proizvod „Welsh Laverbread“ skuha iz svežih morskih alg laver takoj, ko se populijo s skalnatih obal in sperejo, ima močan prevladujoč, dolgotrajen in edinstven slan okus ter vonj po slanem morju in svežem morskem zraku. Prefinjeni odtenki okusa proizvoda „Welsh Laverbread“ se razlikujejo glede na različne razmere vzdolž valižanske obale, kjer so se alge populile.

Prehransko so bogate z minerali in vitamini (zlasti imajo veliko joda in železa) ter imajo nizko kaloričnо vrednost.

Na okus se je morda treba navaditi, če se proizvod uživa kot tak ali če se uporabi kot ojačevalec okusa oz. sestavina, ki receptu doda globino in dimenzijo začinjenosti.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Morske alge/laver – *Porphyra umbilicalis*. Morske alge laver, iz katerih se proizvaja „Welsh Laverbread“, so z opredeljenega geografskega območja. (Morske alge laver se pobirajo, ko so njihovi listi dovolj dolgi, tako da se lažje pulijo s skal. Liste, krajše od 10 cm, je težje pobrati.)

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Sol

Voda

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

„Welsh Laverbread“ mora biti proizveden iz valižanskih morskih alg laver, ki se poberejo ali populijo na obali Walesa ter morajo biti predelane v „Welsh Laverbread“ v Walesu. Vse posebne faze proizvodnje proizvoda „Welsh Laverbread“ je treba izvajati na opredeljenem območju, da se zagotovi ustrezen nadzor sledljivosti, kakovosti, temperature in varnosti hrane. Posebni proizvodni postopki vključujejo:

— pobiranje morskih alg laver,

— spiranje in sušenje morskih alg laver,

— kuhanje proizvoda „Welsh Laverbread“,

— mletje ali sekljanje kuhanega proizvoda „Welsh Laverbread“,

— hlajenje in skladiščenje pred odpremo.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Za zagotovitev ustreznega nadzora sledljivosti, kakovosti, temperature in varnosti hrane ter iz praktičnih logističnih razlogov se pakiranje, če je potrebno, izvaja na geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Wales.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Okus in videz proizvoda „Welsh Laverbread“ sta značilnosti, ki izhajata iz njegovega izvora in na kateri vplivajo čistoča, prosojnost in sezonska temperatura morja na geografskem območju ter metode in spretnosti ljudi, ki ga pripravljajo.

Valižanska obala ima izjemno raznoliko rastlinstvo v pasu plimovanja in nudi habitate morskim algam od odprte obale do skritih skal in usedlin ter od slane vode do vode iz rečnega ustja. Morske alge laver so zelo prilagodljive razmeram na različnih delih skalnate obale, so lahko dlje časa izpostavljene zraku in lahko vzdržijo večjo stopnjo valovanja od večine rdečih alg. Na valižanski obali rastejo posamezno ali v gostih kolonijah po celotnem pasu plimovanja, najpogosteje pa na višjih ravneh, kjer so izpostavljene dlje časa, kar je pomemben dejavnik za njihovo fotosintezo/rast.

Morske alge laver in proizvod „Welsh Laverbread“ so prav tako povezani z Walesom, ker so po večini valižanske obale, kjer se alge pobirajo, območja plimovanja in skalnata območja nekoliko nagnjena, kar zagotavlja idealen habitat za rast teh morskih alg. Ker so te alge edine morske alge z debelino enega sloja celic, so razmeroma šibke in ne bi preživele na območjih z visoko mobilnostjo, kot so melišča na strmih prodnatih plažah v drugih delih Združenega kraljestva.

Velik del valižanske obale je opredeljen kot posebno ohranitveno območje. Številna območja pobiranja morskih alg laver so na plažah z oznako Blue Flag, kjer kakovost vode redno preverja valižanska organizacija za naravne vire Natural Resources Wales, ki je pristojna za zagotavljanje dobre kakovosti vode. Neobstoj velikih mest in industrije na obalah Irskega morja prispeva k čistosti vode, kar se odraža v rasti, kakovosti in okusu morskih alg laver, ki se pobirajo na teh območjih. 95 % valižanske obale ni močno razvite. Morske alge laver zahtevajo dobro kakovost svetlobe in prosojnost vode za fotosintezo/rast, to pa je povezano z dobro kakovostjo vode. Raziskave, ki jih izvaja organizacija Natural Resources Wales, so pokazale tudi, da so se sezonske temperature morja na tem območju povišale, kar je vplivalo na rast teh morskih alg. Poleg zvišane temperature morja, povezane s podnebnimi spremembami, na valižansko obalo ugodno vpliva tudi Severnoatlantski zalivski tok, ki ob njej dviga temperaturo morja. Spomladi, ko se morje začne ogrevati, morske alge laver rastejo hitreje. Mlade alge laver so mehkejše za kuhanje, potrebujejo krajši čas kuhanja in prispevajo k sočni in svili podobni teksturi proizvoda „Welsh Laverbreads“. Povečano tržno povpraševanje po proizvodu „Welsh Laverbread“ na geografskem območju spodbuja tudi rast novih mladih svežih rastlin, ki prispevajo k sočnosti proizvoda „Welsh Laverbread“.

Posebnosti proizvoda

„Welsh Laverbread“ je edinstven proizvod, proizveden iz morskih alg laver, ki se jih ročno pobira oz. puli s skal vzdolž valižanske obale in nato skuha v vodi s soljo. Druge užitne morske alge se pobirajo zunaj Walesa, na primer na obalah Cornwalla, južne Irske in Bretanje, vendar niso iz družine morskih alg laver *Porphyra umbilicalis* (kot so *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate* in *Ulva lactucus*). Te sorte se bistveno razlikujejo od sorte *Porphyra umbilicalis*.

Na svetu obstaja 60–70 vrst rodu *Porphyra*, na Britanskem otočju pa najdemo 7 vrst rastlin *Porphyra*, ki se subtilno razlikujejo in so različnih barv, vključno z rumeno, olivnozeleno, rožnato ali škrlatnordečo. Glavna sorta morskih alg laver je *Porphyra umbilicalis* z debelino samo enega sloja celic. Kadar se *Porphyra umbilicalis* pobira zunaj Walesa, se ne skuha, ne pripravi in ne prodaja kot „Welsh Laverbread“, temveč se običajno posuši ali popeče in prodaja z drugimi morskimi algami kot solata ali pa se uporablja kot sestavina v tradicionalnem kruhu. Na Japonskem se te alge vlagajo v sojino omako in kis.

„Welsh Laverbread“ je najbolj znan avtohtoni pripravek iz užitnih morskih alg in zaradi tržnega povpraševanja po tem proizvodu se alge redno pulijo, zato vedno znova rastejo sveže mlade rastline, kar prispeva k sočnosti tega edinstvenega proizvoda. Pojem „puljenje“ se nanaša na postopek pobiranja alg, ki se pulijo z mesta rasti ali iz njega. Morske alge laver so rdeče/škrlatnordeče in vranje črne morske alge, ki postanejo temnozelene/črne, ko se predelajo v „Welsh Laverbread“.

„Welsh Laverbread“ je razmeroma preprost „predelan“ proizvod iz samo treh sestavin, in sicer kuhanih morskih alg, soli in vode, ter je brez dodatkov. Dodana sol deluje kot konzervans in nadomešča sol, odstranjeno med spiranjem.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda

„Welsh Laverbread“ je edinstven proizvod, ki je neločljivo povezan z valižansko kulturo in valižansko gastronomsko dediščino. Zaradi tržnega povpraševanja je najbolj znan avtohtoni pripravek iz morskih alg laver *Porphyra umbilicalis*. Povezan je z zgornjimi območji plimovanja in skalnatimi obalami vzdolž valižanske obale.

Britanski zgodovinar William Camden je v svoji knjigi Britannia leta 1607 zapisal, da so se Britanci, ki so bili pregnani iz svojih domov med vikinškimi in rimljanskimi vdori, prehranjevali z algami laver ali „lhawvan“ kot „hrano za preživetje iz morja“. Uživanje alg laver v Walesu je leta 1865 prvič zabeležil britanski popotnik George Borrow med potovanjem po Walesu, ko je omenil „ovčetino in zelo vročo omako laver“ kot eno najboljših jedi južnega Walesa.

V preteklosti je bil „Welsh Laverbread“ zelo pomemben kot vir hranljive visoko energetske hrane, zlasti za rudarje, ki so delali v težkih razmerah v rudarskih dolinah južnega Walesa, kjer je postal osnovna hrana za zajtrk. Ženske in otroci, ki so prav tako delali pod zemljo v rudnikih, so bili pogosto podhranjeni, zato so jim zdravniki priporočali „Welsh Laverbread“, ker je zelo dober vir železa.

V obdobju 1800–1950 so se alge laver za „Welsh Laverbread“ pobirale v okviru majhne domače obrti v Pembrokeshireu. Alge laver so vrgli na slamnate strehe koč, da so se posušile, preden so jih naložili na vozove s konji ter jih odpeljali na postajo v Pembrokeu, od koder so se prodajale podjetjem v Swanseaju, kjer so se skuhale v „Welsh Laverbread“ in prodajale na lokalnih trgih. Alge laver so se v preteklosti pobirale na obalah Pembrokeshirea in Gowerja, zdaj pa se večinoma pobirajo vzdolž obale severnega in južnega Walesa, toda še vedno se najpogosteje predelujejo v Penclawddu in Gowerju (jugozahodni Wales).

V preteklosti so se morske alge pobirale in ročno spirale, preden so se tradicionalno skuhale v posodah nad ognjem, zakurjenim s premogom, ali osušile v sušilnicah. Sodobni predelovalni obrati zdaj uporabljajo sodobno opremo in tehnologijo, vendar je priprava proizvoda „Welsh Laverbread“ še vedno tudi domača obrt, spoštujejo pa se tudi tradicionalne metode kuhanja.

Pobiranje in priprava proizvoda „Welsh Laverbread“ sta povezana s tradicionalnimi spretnostmi in znanjem, ki se prenašajo iz roda v rod znotraj geografskega območja. Posebne sposobnosti se nanašajo na prepoznavanje ustreznih morskih alg, na čas, ko so pripravljene za „puljenje“, in dejansko spretnost „puljenja“ morskih alg s skal. Poleg tega so potrebne tudi spretnosti pri kuhanju. Čas kuhanja je lahko različen skozi leto, odvisno od značilnosti pobranih alg. Čas kuhanja, natančna količina soli in količina vode, ki se doda, temeljijo na znanju in spretnostih v Walesu, ki jih je razvil predelovalec proizvoda „Welsh Laverbread“. Ta proizvod je sinonim za valižansko kulturo in gastronomsko dediščino.

„Welsh Laverbread“ je zelo znana edinstvena valižanska delikatesna jed svetovnega slovesa. Proizvod, na okus katerega se je morda treba navaditi, se tradicionalno uživa ocvrt kot tak ali povaljan v ovsenih kosmičih in se običajno uživa s slanino in školjkami kot tradicionalni kuhani valižanski zajtrk.

„Welsh Laverbread“ je prejel srebrno nagrado na valižanskem tekmovanju True Taste of Wales.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) Uredbe (EU) št. 668/2014)

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