OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 15/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«WELSH LAVERBREAD»

N.º CE: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s)**

«Welsh Laverbread».

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Welsh Laverbread» es el nombre de una especialidad galesa tradicional hecha con un tipo de alga comestible (*laver*), que se recolecta o «arranca» en la costa de Gales. La denominación latina del alga es *Porphyra umbilicalis*. Se trata de un alga pequeña, de color rojo/púrpura, de hasta 20 cm de ancho y 50 cm de largo, con frondas anchas de forma irregular. Es un alga marina única, ya que es la única que solo tiene una célula de grosor. Esta alga es de color negro azabache con tonos púrpura y verde oscuro, y su textura se asemeja ligeramente a la de la seda durante su crecimiento, y que resulta menos tierna en los meses de verano.

El «Welsh Laverbread» es el alga preparada con sal y agua, sin que se añada ningún otro ingrediente o aditivo, y presenta las características siguientes:

— aspecto y textura: desmenuzado, color verde oscuro/negro. Puede triturarse, formando un puré/pasta densa, suave y gelatinosa semejante a las espinacas, o trocearse si se desea una textura más gruesa.

— aroma y sabor: Puesto que el «Welsh Laverbread» se cocina con el alga fresca, inmediatamente después de haberla arrancado de las orillas rocosas y de haberla lavado, conserva un sabor salado intenso, predominante, persistente y único, así como el característico olor del mar y de la fresca brisa marina. Los matices de sabor del *laverbread* varían en función de las diferentes condiciones de la costa galesa en las que se «arranque» el alga.

Su perfil nutricional es rico en minerales y vitaminas (especialmente elevado en hierro y yodo) y bajo en calorías.

Puede ser un gusto adquirido para degustar solo o como potenciador del sabor para incrementar e intensificar este último en una receta.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Alga marina/*laver* — *Porphyra umbilicalis*. El alga utilizada para elaborar el «Welsh Laverbread» procede de la zona geográfica definida. (El alga se cosecha cuando las frondas han alcanzado una longitud suficiente y resulta practicable «arrancarlas» de las rocas. Resulta muy complicado recolectar las frondas de menos de 10 cm).

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Sal.

Agua.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Welsh Laverbread» se elabora con el alga *laver* de Gales, que se recolecta o arranca en la costa galesa, y se transforma para elaborar dicha especialidad dentro del territorio. Todas las fases específicas de la producción deben efectuarse en la zona definida para garantizar un control adecuado de la trazabilidad, la calidad, la temperatura y la seguridad de los alimentos. Las fases específicas de la producción son las siguientes:

— recogida del alga,

— lavado y escurrido del alga,

— elaboración del «Welsh Laverbread»,

— troceado o corte del «Welsh Laverbread» ya elaborado,

— enfriado con vistas a la refrigeración y almacenamiento previos a la expedición.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

A fin de garantizar un control adecuado de la trazabilidad, así como por razones de calidad, control de la temperatura, seguridad alimentaria y logística, cuando se requiera envasado, este debe llevarse a cabo en la zona geográfica.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

País de Gales.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

El sabor y el aspecto del «Welsh Laverbread» son característicos de su origen y en ellos influyen la calidad y la limpieza/transparencia del agua marina, y la variación estacional de su temperatura en la zona geográfica, así como el método y la habilidad de las personas que lo elaboran.

El litoral galés tiene una flora intermareal excepcionalmente diversa y presenta hábitats para las algas marinas constituidos tanto por costa abierta al mar como por zonas rocosas protegidas, y aguas desde totalmente salinas a estuarinas. Esta alga se adapta muy bien a las condiciones que se dan en diferentes partes de la costa rocosa y puede soportar largos períodos de exposición al aire y tolerar una mayor acción de las olas que la mayoría de algas rojas. En el litoral galés, crece de forma aislada o en densas colonias en toda la zona intermareal, pero con mayor frecuencia en los niveles superiores, donde está expuesta durante períodos de tiempo considerables, lo que constituye un factor importante para su fotosíntesis y su crecimiento.

Esta alga y el *laverbread* también se asocian con Gales, ya que la mayor parte de la costa galesa en la que se realiza la recolección suele tener zonas intermareales en pendiente y orillas rocosas que proporcionan un hábitat idóneo para su crecimiento. Como esta alga es la única con un espesor de una célula, resulta relativamente frágil y no podría sobrevivir en zonas de alta movilidad, como las playas de guijarros móviles, de pendiente más fuerte, que existen en otras partes del Reino Unido.

Una gran parte del litoral galés tiene la designación de zona especial de conservación. Numerosas zonas de recolección del alga *laver* se encuentran en playas con bandera azul en las que la calidad del agua suele estar controlada por Natural Resource Wales, responsable en la materia. La ausencia de grandes ciudades o industrias en torno al mar de Irlanda hace que este esté limpio, lo que se refleja en el crecimiento, la calidad y el sabor del alga recogida en estas zonas. El 95 % del litoral galés no está desarrollado. El alga exige buena luz y un agua transparente para realizar la fotosíntesis/crecer, lo que se asocia a la buena calidad del agua. La investigación llevada a cabo por Natural Resources Wales demuestra asimismo que han aumentado las temperaturas estacionales del mar en esta región, lo que repercute en el crecimiento del alga. Además del aumento de la temperatura del agua marina asociado al cambio climático, la costa galesa también se beneficia de la corriente del Golfo-Atlántico Norte, que aumenta esta temperatura frente a las costas de Gales. En primavera, cuando las temperaturas del mar comienzan a subir, el alga crece con más rapidez. Los brotes más jóvenes de *laver* son más tiernos para cocinar, requieren un menor tiempo de cocción y contribuyen a la suculencia y textura sedosa del «Welsh Laverbread». Además, el incremento de la demanda de «Welsh Laverbread» para su comercialización en la zona geográfica fomenta el cultivo de estos brotes jóvenes que hacen el plato más suculento.

Carácter específico del producto

El «Welsh Laverbread» es un producto único para cuya elaboración se recolecta o «arranca» el alga *laver* en las rocas de la costa de Gales, y después se cocina con sal y agua. En otros lugares fuera de Gales, como las costas de Cornualles, el sur de Irlanda o Bretaña, se recolectan otras variedades de algas marinas comestibles que no pertenecen a la familia de esta alga (la *Porphyra umbilicalis*), entre las que se encuentran: *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate*, y *Ulva lactucus*. Estas variedades son claramente diferentes a la *Porphyra umbilicalis*.

En el mundo existen unas sesenta o setenta especies del género *Porphyra*, y en las Islas Británicas encontramos siete que presentan diferencias sutiles entre sí, así como una variedad de colores entre los que se encuentran el amarillo, el verde oliva, el rosa o el púrpura. La principal variedad de alga es la *Porphyra umbilicalis*, que solo tiene una célula de espesor. Cuando la *Porphyra umbilicalis* se recolecta fuera de Gales, no se cocina, prepara y vende como «Welsh laverbread», sino que se seca, tuesta y comercializa con otras algas marinas como hojas para ensalada o como ingrediente para panes tradicionales, por ejemplo. En Japón, el alga se encurte con salsa de soja y vinagre.

El «Welsh Laverbread» es la preparación autóctona más conocida de un alga comestible y, debido a la demanda comercial del alga para preparar esta especialidad, se arranca regularmente, con lo que se obtienen brotes jóvenes que contribuyen a la suculencia de este producto único. El término «arrancar» se refiere al proceso de extraer el alga de su lugar de cultivo. El alga *laver* es un alga marina de color negro azabache tirando a rojizo/púrpura, que se vuelve verde oscura/negra cuando se elabora el «Welsh Laverbread».

Este «Welsh Laverbread» es un producto de elaboración relativamente sencilla con solo tres ingredientes: el alga cocinada, sal y agua, sin aditivos. La sal que se añade actúa como conservante y compensa la sal perdida durante la fase de lavado.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

El «Welsh Laverbread» es un producto único estrechamente ligado a la cultura galesa y al patrimonio gastronómico galés, y, debido a su demanda comercial, es el plato local elaborado con *laver* (*Porphyra umbilicalis*) más conocido. Se asocia con las zonas de mareas altas y el litoral rocoso característicos de la costa galesa.

En 1607, la obra «Britannia» de Camden hablaba de esta alga *laver* o *lhawvan* como un «alimento de supervivencia procedente del mar» que comían los británicos expulsados de sus hogares durante las invasiones vikinga y romana. El consumo de *laver* por parte de los galeses fue registrado por primera vez en 1865 por George Borrow en sus viajes por Gales, al hablar del «cordero asado con humeante salsa de *laver*» como uno de los exquisitos platos del sur del país.

En el pasado, el «Welsh Laverbread» fue muy importante como fuente de energía y nutrientes, especialmente para los trabajadores de las minas del sur de Gales, donde se convirtió en una alimento básico para el desayuno. Las mujeres y los niños, que también trabajaban bajo tierra en las minas, con frecuencia sufrían malnutrición y los médicos les aconsejaban comer «Welsh Laverbread», puesto que es una gran fuente de hierro.

Entre 1800 y 1950, la cosecha de esta alga para elaborar «Welsh Laverbread» constituía una pequeña industria artesanal en Pembrokeshire. El alga se extendía sobre las cabañas de paja para que se secara antes de que las recogiera el carro de caballos y la llevara a la estación de Pembroke para venderla en las tiendas de Swansea, donde se utilizaba para elaborar el «Welsh Laverbread» y comercializarlo en los mercados locales. Aunque históricamente esta alga se ha recolectado en el litoral de Pembrokeshire y Gower, actualmente se cosecha principalmente en las costas del norte y el sur de Gales, pero la mayor parte se sigue transportando a Penclawdd, en Gower (al sudoeste de Gales), para su transformación.

Antiguamente, el alga se recolectaba y lavaba a mano antes de cocinarla de la manera tradicional en sartenes hirviendo sobre hogueras de carbón, o de curarla en secaderos. Las plantas de transformación actuales utilizan equipos y tecnologías modernos, pero la elaboración del «Welsh Laverbread» sigue siendo una industria artesanal en la que destacan los métodos culinarios tradicionales.

La cosecha y elaboración del «Welsh Laverbread» se relaciona con habilidades tradicionales y con una maestría que se ha transmitido de generación en generación en la zona geográfica. Las habilidades específicas consisten en reconocer el alga adecuada, saber cuándo está lista para «arrancarla» y el propio acto de recogerla de las rocas. Además, también se requieren habilidades concretas en la fase de elaboración. El tiempo de cocción puede variar durante el año, dependiendo de las características del alga recolectada. El tiempo de cocción, la cantidad exacta de sal y de agua que deben añadirse son conocimientos fundamentales de Gales que han sido desarrollados por los elaboradores de «Welsh Laverbread». El «Welsh Laverbread» es sinónimo de la cultura galesa y de su patrimonio gastronómico.

El «Welsh Laverbread» es una exquisitez galesa única y famosa de reputación mundial. Es un gusto adquirido, y se suele consumir frito en su forma natural o enrollado en harina de avena y, con frecuencia, acompañado de beicon y berberechos

El «Welsh Laverbread» obtuvo la plata en los premios True Taste de Gales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo del Reglamento (UE) n.º 668/2014]

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