ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 15/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”WELSH LAVERBREAD”

EU-nr: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn**

”Welsh Laverbread”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Welsh Laverbread” är namnet på en traditionell walesisk delikatess som framställs av tillagad purpurtång (alger) som skördats eller plockats längs den walesiska kusten. Det vetenskapliga namnet på denna purpurtångart är *Porphyra umbilicalis*. Den är en liten röd eller lila alg som blir upp till 20 cm bred och 50 cm lång med oregelbundet formad, bred frond. Purpurtång består av endast ett cellskikt, vilket gör den unik bland alger. Den har svartglänsande färg med lila och mörkt gröna inslag och har under hela sin utveckling en lätt, silkesaktig textur som blir mindre mjäll under sommarmånaderna.

”Welsh Laverbread” är purpurtång som tillagats med salt och vatten utan andra ingredienser eller tillsatser. Den har följande egenskaper:

— Utseende och textur: Finskuren, mörkt grön eller svart. Den kan finhackas till en tjock, mjuk, gelatinös spenatliknande puré eller pasta, eller grovhackas för en grövre textur.

— Arom och smak: ”Welsh Laverbread” tillagas av färsk purpurtång omedelbart efter det att den plockats från de klippiga stränderna och sköljts, och produkten behåller därför den starka, framträdande och kvardröjande, unika salta smaken och den särpräglade doften av salt hav och frisk havsluft. De subtila smakerna varierar beroende på de skiftande förhållandena längs den walesiska kusten där purpurtången plockas.

I näringshänseende är den rik på mineraler och vitaminer (särskilt jod och järn) och kalorifattig.

Man kan vänja sig vid att äta den som den är eller som en smakförstärkare som fördjupar och nyanserar smaken hos en rätt.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Alger/purpurtång – *Porphyra umbilicalis*. Purpurtången som används för att tillverka ”Welsh Laverbread” kommer från det avgränsade geografiska området. (Purpurtången skördas när fronderna är tillräckligt långa för att enkelt kunna plockas från klipporna. Fronder under 10 cm skulle vara svåra att skörda).

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Salt

Vatten

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Welsh Laverbread” ska framställas av walesisk purpurtång som skördas eller plockas längs den walesiska kusten och ska bearbetas till ”Welsh Laverbread” inom Wales gränser. Samtliga specifika steg i produktionen av ”Welsh Laverbread” ska äga rum i det avgränsade området så att nöjaktig spårbarhetskontroll kan säkras, liksom kvalitet, temperaturkontroll och livsmedelssäkerhet. De specifika stegen i produktionsprocessen innefattar

— skörd av purpurtången,

— sköljning och avrinning av purpurtången,

— tillagning av ”Welsh Laverbread”,

— hackning av tillagad ”Welsh Laverbread”,

— avsvalning inför kylning och lagring före avsändande.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

För att säkra nöjaktig spårbarhetskontroll och av skäl med anknytning till kvalitet, temperaturkontroll, livsmedelssäkerhet och praktisk logistik ska eventuell förpackning ske inom det geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för märkning*

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wales

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska områdets särdrag

Smaken och utseendet hos ”Welsh Laverbread” är karakteristiska för ursprunget och påverkas av havsvattnets renhet, transparens och säsongstemperatur i det geografiska området samt av de metoder som används och kunnandet hos tillverkarna.

Den walesiska kusten har en oerhört varierad flora i tidvattenzonen och erbjuder livsmiljöer för havsalger i allt från öppna kustmiljöer till skyddade klippor och sediment och i både saltvatten och flodmynningar. Purpurtång anpassar sig lätt till förhållandena på olika delar av den klippiga stranden och klarar både långa perioder av luftexponering och en högre grad av vågaktivitet än de flesta rödalger. Längs den walesiska kusten förekommer den ensam eller i täta kolonier i hela tidvattenzonen, men framför allt längre upp där den exponeras under betydande tidsperioder vilket är väsentligt för dess fotosyntes och tillväxt.

Purpurtång och *laverbread* förknippas också med Wales eftersom större delen av den walesiska kusten, där purpurtången skördas, har svagt sluttande tidvattenzoner och klippiga stränder som utgör en idealisk livsmiljö för purpurtång. Purpurtång är den enda alg som består av endast ett cellskikt, och den är därför relativt ömtålig och skulle inte överleva i områden med hög rörlighet, t.ex. de rörliga, branta klapperstensstränder som förekommer i andra delar av Förenade kungariket.

En stor del av den walesiska kusten har utsetts till särskilt bevarandeområde. Många områden där purpurtång skördas ligger på stränder med blå flagga där vattenkvaliteten regelbundet övervakas av det walesiska naturvårdsverket, som ansvarar för att säkra en god vattenkvalitet. Runt Irländska sjön finns inga större städer eller industrier, och det bidrar till det rena vatten som ligger bakom tillväxten, kvaliteten och smaken hos den purpurtång som plockas i dessa områden. 95 % av den walesiska kusten är underutvecklad. Purpurtång kräver goda ljusförhållanden och transparent vatten för sin fotosyntes och tillväxt, och det kräver i sin tur god vattenkvalitet. Forskning vid det walesiska naturvårdsverket har också visat att havets säsongstemperaturer i detta område har stigit, och det har påverkat purpurtångens tillväxt. Utöver stigande havstemperaturer, som är kopplade till klimatförändringarna, drar den walesiska kusten också nytta av den nordatlantiska Golfströmmen som höjer havstemperaturen utanför den walesiska kusten. På våren när havet börjar värmas upp växer purpurtången snabbare. Ny ung purpurtång är mjällare, kräver kortare tillagningstid och bidrar till att ”Welsh Laverbread” får sin saftiga och silkesaktiga textur. Den ökade kommersiella efterfrågan på ”Welsh Laverbread” i det geografiska området ger också upphov till nya, unga alger, vilket bidrar till saftigheten hos ”Welsh Laverbread”.

Specifika uppgifter om produkten

”Welsh Laverbread” är en unik produkt som framställs genom att purpurtången plockas för hand från klipporna längs den walesiska kusten och därefter tillagas med salt och vatten. Utanför Wales, exempelvis vid Cornwalls, södra Irlands och Bretagnes kuster, skördas andra ätliga algarter som inte tillhör samma familj som purpurtången, *Porphyra umbilicalis* (t.ex. *Alaria esculenta, Chondrus crispus, Rhodymenia palmate*, och *Ulva lactucus*). Dessa arter skiljer sig avsevärt från *Porphyra umbilicalis*.

Världen över finns 60–70 arter av släktet *Prophyra*, och sju av dem förekommer vid Brittiska öarna. De skiljer sig något sinsemellan och har olika färg, bl.a. gul, olivgrön, rosa eller lila. Den vanligaste purpurtångarten är *Porphyra umbilicalis*, som består av endast ett cellskikt. När *Porphyra umbilicalis* skördas i områden utanför Wales tillagas och säljs den inte som ”Welsh laverbread”. I stället torkas eller rostas den vanligen och säljs tillsammans med andra alger som salladsblad eller används som ingrediens i exempelvis traditionellt bröd. I Japan läggs purpurtång in tillsammans med sojasås och vinäger.

”Welsh Laverbread” är den mest välkända inhemska beredningen av ätliga alger, och den kommersiella efterfrågan på ”Welsh Laverbread” gör att den regelbundet plockas vilket ger upphov till nya, unga alger. Det bidrar till saftigheten hos denna unika produkt. Med plockning menas att algerna dras upp från växtplatsen. Purpurtång är en röd eller lila, svartglänsande alg som blir mörkt grön eller svart när den bearbetas till ”Welsh Laverbread”.

”Welsh Laverbread” är en relativt enkel ”bearbetad” produkt med bara tre ingredienser – tillagade alger, salt och vatten. Den innehåller inga tillsatser. Det salt som tillsätts fungerar som konserveringsmedel men kompenserar också för det salt som avlägsnats vid sköljningen.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper

”Welsh Laverbread” är en unik produkt med nära koppling till den walesiska kulturen och mattraditionen, och den kommersiella efterfrågan på produkten gör den till den mest välkända inhemska beredningen av purpurtång, *Porphyra umbilicalis*. Den är förknippad med den övre tidvattenzonen och den klippiga walesiska kusten.

I Camdens *Britannica* beskrevs 1607 hur purpurtång eller ”lhawvan” åts som ”överlevnadsmat från havet” av britter som tvingats lämna sina hem under vikingarnas och romarnas invasioner. Walesarnas konsumtion av purpurtång beskrevs för första gången 1865 av George Borrow på hans resor genom Wales. Han nämnde ”hedfår och rykande het purpurtångsås” som en av södra Wales delikatesser.

Historiskt sett har ”Welsh Laverbread” haft stor betydelse som ett närings- och energirikt livsmedel, i synnerhet för hårt arbetande gruvarbetare i södra Wales gruvor, där produkten blev en viktig del av frukosten. Kvinnor och barn som också arbetade i de underjordiska gruvorna var ofta undernärda och rekommenderas av läkare att äta ”Welsh Laverbread” eftersom det var en mycket bra källa till järn.

Mellan 1800 och 1950 var skörd av purpurtång för tillverkning av ”Welsh Laverbread” en liten hemindustri i Pembrokeshire. Purpurtången kastades över hyddor med halmtak för att torka innan den hämtades upp med häst och vagn och fördes till stationen i Pembroke för att säljas till företag i Swansea. Där tillagades den till ”Welsh Laverbread” och såldes på lokala marknader. Purpurtång skördades tidigare längs Pembrokeshires och Gowers kust. Nu skördas den dock främst längs norra och södra Wales kust men förs fortfarande framför allt till Penclawdd i Gower (sydvästra Wales) för att bearbetas.

Historiskt sett har alger skördats och sköljts för hand innan de tillagats på traditionellt sätt i kokkärl över koleldar eller torkats i torkerier. I dagens bearbetningsanläggningar används nu modern utrustning och teknik, men framställning av ”Welsh Laverbread” är fortfarande även en hemindustri och de traditionella tillagningsmetoderna lever kvar.

Vid skörd och tillverkning av ”Welsh Laverbread” tillämpas traditionella färdigheter och ett kunnande som förts vidare från generation till generation i det geografiska området. Särskilda färdigheter krävs för att identifiera de rätta algerna, avgöra när de är färdiga att skördas och sedan plocka dem från klipporna. Även tillagningsprocessen kräver särskilda färdigheter. Tillagningstiden kan variera under året beroende på egenskaperna hos den skördade purpurtången. Tillagningstiden och exakt hur mycket salt och vatten som ska tillsättas ingår bland de färdigheter som finns i Wales och som utvecklats av tillverkningsindustrin för ”Welsh Laverbread”. ”Welsh Laverbread” är nära förknippad med walesisk kultur och mattradition.

Den är en unik och välkänd walesisk delikatess med världsomspännande anseende. Den har en smak man vänjer sig vid och äts traditionellt stekt som den är eller rullad i havremjöl, ofta med bacon och hjärtmusslor som en traditionell varm walesisk frukost.

”Welsh Laverbread” har tilldelats en silvermedalj vid True Taste of Wales.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i förordning (EU) nr 668/2014)

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