

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 15/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD”

Nr WE: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Welsh Laverbread”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Welsh Laverbread” to nazwa tradycyjnego walijskiego specjału przyrządzanego z gotowanej szkarłatnicy pępkowej (wodorostu) zrywanej („oskubywanej”) na brzegach Walii. Łacińska nazwa szkarłatnicy pępkowej to *Porphyra umbilicalis* (ang. laver). Jest to mała czerwono-purpurowa alga o maksymalnie 20 cm szerokości i 50 cm długości i o szerokiej plesze nieregularnego kształtu. Szkarłatnica pępkowa jest wyjątkowa wśród wodorostów, ponieważ jest to jedyny wodorost, którego plecha ma grubość jednej komórki. Szkarłatnica jest kruczoczarna z purpurowymi i ciemnozielonymi przebarwieniami i ma lekką jedwabistą fakturę w fazach wzrostu, która staje się mniej delikatna w miesiącach letnich.

„Welsh Laverbread” to gotowana szkarłatnica z dodatkiem soli i wody, bez żadnego innego składnika lub dodatku. Ma ona następujące cechy:

- wygląd i faktura: postrzępiona ciemnozielona/czarna. Może zostać zmielona na gęste, miękkie galaretowate purée przypominające szpinak lub pocięta na większe kawałki,
- zapach i smak: ponieważ „Welsh Laverbread” jest gotowany ze świeżej szkarłatnicy natychmiast po jej zerwaniu na skalistym wybrzeżu i umyciu, zachowuje on silny, dominujący, utrzymujący się słony posmak i charakterystyczny zapach słonego morza i świeżego morskiego powietrza. Niuanse w smaku laverbread będą się różnić w zależności od zróżnicowanych warunków wzdłuż wybrzeża Walii, gdzie zerwano szkarłatnicę.

Jego profil składników odżywczych charakteryzuje się bogactwem składników mineralnych i witamin (szczególnie jodu i żelaza) i niską kalorycznością.

Jego specyficznym smakiem można delektować się osobno bądź stosować go jako składnik wzmacniający smak, dodający głębi i nowego wymiaru do danego przepisu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wodorost/szkarłatnica pępkowa – *Porphyra umbilicalis*. Szkarłatnica stosowana do produkcji „Welsh Laverbread” pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. (Szkarłatnica jest zbierana, kiedy jej plecha jest wystarczająco długa, aby jej zerwanie ze skał było praktyczne. Niepraktyczne byłoby zerwanie plechy mniejszej niż 10 cm).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Sól.

Woda.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

„Welsh Laverbread” musi być przygotowany z walijskiej szkarłatnicy, zerwanej na brzegach Walii, która musi zostać przetworzona na „Welsh Laverbread” w granicach kraju Walii. Wszystkie poszczególne etapy produkcji „Welsh Laverbread” muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze w celu zapewnienia odpowiedniej kontroli w zakresie identyfikowalności, jakości, kontroli temperatury i bezpieczeństwa żywności. Poszczególne etapy produkcji obejmują:

- zerwanie szkarłatnicy,
- mycie i osuszanie szkarłatnicy,
- gotowanie „Welsh Laverbread”,
- mielenie lub siekanie ugotowanego „Welsh Laverbread”,
- schładzanie i przechowywanie przed wysyłką.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.*

Aby zapewnić odpowiednią kontrolę w zakresie identyfikowalności, jakość, kontrolę temperatury i bezpieczeństwo żywności, a także z praktycznych logistycznych względów, jeżeli wymagane jest pakowanie, musi się ono odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Kraj Walii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Smak i wygląd „Welsh Laverbread” jest charakterystyczny dla jego pochodzenia i wpływa na niego czystość/przejrzystość oraz sezonowe temperatury wody morskiej w obszarze geograficznym, a także metody i umiejętności osób, które go przyrządzają.

Wybrzeże Walii ma niezwykle różnorodną florę strefy międzyzływowej i stanowi siedlisko dla alg morskich, od otwartego wybrzeża po osłonięte skały i osady oraz od warunków pełnego zasolenia po warunki charakterystyczne dla ujść rzek. Szkarłatnica łatwo przystosowuje się do warunków w różnych częściach skalistego wybrzeża i jest w stanie wytrzymać długie okresy wynurzenia ponad powierzchnię wody, jak również dobrze toleruje większe natężenie fal niż większość czerwonych alg. Szkarłatnica występuje przy walijskich brzegach pojedynczo lub w gęstych koloniach na całym obszarze międzyzływowym, ale najczęściej w wyższych partiach, gdzie pozostaje ona wynurzona przez znaczne okresy, co stanowi istotny czynnik fotosyntezy/wzrostu.

Szkarłatnica i laverbread są także kojarzone z Walią, gdyż większość walijskiego wybrzeża, gdzie zbiera się szkarłatnicę, ma łagodnie nachylone strefy międzyzływowe i skaliste brzegi, które stanowią idealne środowisko dla wzrostu szkarłatnicy. Ponieważ szkarłatnica pępkowa jest jedynym wodorostem o grubości jednej komórki, jest stosunkowo delikatna i nie przetrwałaby na obszarach ruchomych, takich jak strome ruchome kamieniste plaże występujące w innych częściach Zjednoczonego Królestwa.

Duża część walijskiego wybrzeża została oznaczona jako specjalny obszar ochrony. Wiele obszarów, na których zbiera się szkarłatnicę, znajduje się w obrębie plaż wyróżnionych błękitną flagą, gdzie jakość wody jest regularnie monitorowana przez Natural Resource Wales, organ odpowiedzialny za zapewnienie dobrej jakości wody. Brak dużych miast i ośrodków przemysłowych wokół Morza Irlandzkiego przyczynia się do czystości wody, co znajduje odzwierciedlenie we wzroście, jakości i smaku szkarłatnicy zbieranej na tych terenach. 95 % wybrzeża Walii jest słabo rozwinięte. Do wzrostu i fotosyntezy szkarłatnica wymaga wody o dobrej przejrzystości i doświetleniu, a to kojarzy się z wodą dobrej jakości. Badania przeprowadzone przez Natural Resources Wales wykazały również, że na tym obszarze wzrosły sezonowe temperatury morza, a to wpłynęło na warunki wzrostu szkarłatnicy. Oprócz wzrostu temperatury morza związanej ze zmianą klimatu wybrzeże Walii korzysta również z Prądu Zatokowego na północnym Atlantyku, który podnosi temperaturę u wybrzeży Walii. Wiosną, kiedy temperatura morza zaczyna wzrastać, szkarłatnica rośnie szybciej. Młode plechy po ugotowaniu są miękkie, ich gotowanie wymaga mniej czasu i przyczyniają się one do soczystej i jedwabistej faktury „Welsh Laverbread”. Ponadto zwiększony popyt na „Welsh Laverbread” na wyznaczonym obszarze geograficznym powoduje, że powstają młode świeże plechy, co również przyczynia się do soczystości „Welsh Laverbread”.

Specyfika produktu

„Welsh Laverbread” jest wyjątkowym produktem powstałym w drodze zrywania („skubania”) szkarłatnicy ze skał wzdłuż wybrzeży Walii i gotowania jej z dodatkiem soli i wody. Poza terytorium Walii, np. na wybrzeżach Kornwalii, południowej Irlandii i Bretanii zbierane są inne jadalne odmiany wodorostów, bliskie rodzinie szkarłatnicy *Porphyra umbilicalis* (takie jak *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodymenia palmate* i *Ulva lactucus*). Odmiany te różnią się wyraźnie od *Porphyra umbilicalis*.

Na świecie występuje 60–70 gatunków z rodzaju *Porphyra*, a siedem z nich można znaleźć na Wyspach Brytyjskich: różnice między nimi są subtelne, mają one jednak zróżnicowane kolory, np. żółty, oliwkowo-różowy lub fioletowy. Główną odmianą szkarłatnicy jest *Porphyra umbilicalis*, która ma grubość tylko jednej komórki. Gdy *Porphyra umbilicalis* jest zrywana poza Walią, nie jest ona gotowana, przygotowywana i sprzedawana jako „Welsh Laverbread”, lecz zwykle suszona lub prażona i sprzedawana wraz z innymi wodorostami morskimi na sałatki lub wykorzystywana jako składnik np. w tradycyjnych chlebach. W Japonii szkarłatnicę marynuje się w sosie sojowym i occie.

„Welsh Laverbread” jest najlepiej znanym rodzimym sposobem przyrządzania jadalnych wodorostów, a dzięki popytowi na „Welsh Laverbread” szkarłatnica jest regularnie „oskubywana”, dzięki czemu wyrasta świeża młoda plecha, co przyczynia się do soczystości tego wyjątkowego produktu. Termin „oskubywana” odnosi się do procesu wyrywania wodorostu z miejsca wzrostu szkarłatnicy. Szkarłatnica to czerwono-purpurowy i kruczoczarny wodorost, który pod wpływem przetwarzania na „Welsh Laverbread” staje się ciemnozielony/czarny.

„Welsh Laverbread” jest stosunkowo prosto „przetworzonym” produktem, składającym się tylko z trzech składników: ugotowanego wodorostu, soli i wody, bez żadnych innych dodatków. Dodanie soli działa konserwująco, ale również rekompensuje wszelkie ubytki soli powstałe w trakcie mycia.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

„Welsh Laverbread” jest wyjątkowym produktem, nierozzerwalnie związanym z kulturą i dziedzictwem kulinarnym Walii, a duży popyt na niego świadczy o tym, że jest najlepiej znanym rodzimym sposobem przyrządzenia szkarłatnicy *Porphyra umbilicalis*. Jest on powiązany z górną częścią strefy pływów i skalistymi brzegami walijskiego wybrzeża.

W 1607 r. w wydawnictwie Camdena „Britannica” odnotowano, że szkarłatnica („laver” lub „lhawvan”) była jedzona jako „żywność pochodząca z morza służąca przetrwaniu” przez Brytyjczyków zmuszonych do opuszczenia swoich domów podczas najazdów Wikingów i Rzymian. Spożywanie szkarłatnicy przez Walijszczyków po raz pierwszy odnotował w 1865 r. George Borrow podczas swojej podróży po Walii, wspominając o „baraninie i bardzo ostrym sosie ze szkarłatnicy” jako o jednym ze wspaniałych dań Południowej Walii.

Historycznie „Welsh Laverbread” odgrywał bardzo ważną rolę jako pożywne źródło żywności o wysokiej wartości energetycznej szczególnie dla górników pracujących w kopalniach Południowej Walii, gdzie laverbread stał się podstawowym produktem śniadaniowym. Kobiety i dzieci, które również pracowały w kopalniach, były często niedożywione i lekarze doradzali im spożywanie „Welsh Laverbread” jako bardzo dobrego źródła żelaza.

W latach 1800–1950 zbieranie szkarłatnicy do produkcji „Welsh Laverbread” w Pembrokeshire stało się swojego rodzaju przemysłem chałupniczym. Szkarłatnicę rozrzucono na strzechach chałup do wyschnięcia, a następnie ładowano na konne powozy, zawożono na stację kolejową w Pembroke i sprzedawano przedsiębiorstwom w Swansea, gdzie przygotowywano z niej „Welsh Laverbread” i sprzedawano na lokalnych rynkach. Chociaż w przeszłości szkarłatnica była zrywana na brzegach Pembrokeshire i półwyspu Gower, obecnie zbierana jest głównie na brzegach północnej i południowej Walii, ale nadal przywozi się ją do przetwarzania przede wszystkim do Penclawdd na półwyspie Gower (w południowo-zachodniej Walii).

W przeszłości wodorosty zrywano i myto ręcznie, a następnie tradycyjnie gotowano w garnkach nad paleniskiem lub suszono w suszarniach. Nowoczesne zakłady przetwórcze stosują obecnie nowoczesne wyposażenie i technologie, jednakże przyrządzanie „Welsh Laverbread” pozostaje także przemysłem chałupniczym, gdzie nadal stosuje się tradycyjne metody kulinarne.

Zbieranie szkarłatnicy i przyrządzanie „Welsh Laverbread” jest związane z tradycyjnymi umiejętnościami i doświadczeniem, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Szczególnych umiejętności wymaga rozpoznanie odpowiednich wodorostów i momentu, kiedy są one gotowe do zerwania, oraz sama czynność „oskubywania” wodorostów ze skał. Ponadto wymagane są również umiejętności podczas procesu gotowania. Czas gotowania może się zmieniać się w ciągu roku w zależności od właściwości zerwanej szkarłatnicy. Czas gotowania, dokładna ilość soli i jakość wody, jaką należy dodać, to podstawa wiedzy wynikająca z doświadczenia osoby przyrządzającej „Welsh Laverbread” w Walii. „Welsh Laverbread” jest synonimem kultury i tradycji kulinarnych Walii.

„Welsh Laverbread” jest znanym wyjątkowym walijskim specjałem o światowej renomie. Ma specyficzny smak i tradycyjnie spożywa się go w postaci smażonej sauté lub panierowanej w mące owsianej i je się go zazwyczaj z boczkiem i sercówkami jako tradycyjne gotowane walijskie śniadanie.

„Welsh Laverbread” otrzymał srebrną nagrodę „Prawdziwy smak Walii”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 668/2014)

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