

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 15/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„WELSH LAVERBREAD”

EK-szám: UK-PDO-0005-01188 – 2013.12.17.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Welsh Laverbread”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Welsh Laverbread” a walesi tengerpartról gyűjtött vagy „szedett” tengeri salátából (moszatból) főzéssel készített hagyományos walesi ínycsengés. A tengeri saláta latin neve *Porphyra umbilicalis*. Kicsi, vörös/lila színű alga, amely legfeljebb 20 cm széles és 50 cm hosszú, alakja szabálytalan, széles páfránylevélre emlékeztet. A tengeri saláta különleges a moszatok között, lévén az egyetlen olyan moszatsajt, amely egyetlen sejttrétegből áll. A tengeri saláta színe „hollófekete”, a lila és a sötétzöld árnyalataival, állaga pedig könnyed és selyemszerű egész fejlődése során, a nyári hónapok alatt azonban veszít lágyágából.

A „Welsh Laverbread” sós vízben főtt tengeri saláta, elkészítéséhez más összetevőt vagy adalékanyagot nem használnak, és az alábbi jellemzőkkel bír:

- küllem és állag: aprított és sötétzöld/fekete. Sűrű, lágy, kocsonyás parajszerű péppé pürésíthető vagy durvább állagúra aprítható,
- illat és íz: mivel a „Welsh Laverbread”-et friss tengeri salátából főzik közvetlenül azután, hogy a sziklás tengerpartokról összeszedték és megmosták, megőrzi jellegzetesen markáns, hosszan tartó sós ízét és a sós tenger és a friss tengeri levegő jellegzetes illatát. A tengeri salátából készült „Welsh Laverbread” ízében észlelhető lehetetlenül különbségek a tengeri saláta „szedési” helyeül szolgáló walesi tengerparton uralkodó eltérő feltételektől függően alakulnak ki.

Tápanyagprofilját tekintve ásványi anyagokban és vitaminokban gazdag (különösen magas jód- és vastartalom jellemzi), kalóriatartalma pedig alacsony.

Az első fogyasztásra szokatlan ízű termék önmagában is élvezhető, vagy összetevőként olyan ízfokozó, amely mélységet és dimenziót kölcsönöz az adott ételnek.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Moszat/tengeri saláta – *Porphyra umbilicalis*. A „Welsh Laverbread” előállításához használt tengeri saláta a kijelölt földrajzi területről származik. (A tengeri salátát akkor gyűjtik be, amikor levelei elérik a megfelelő hosszúságot, amely lehetővé teszi a sziklákról történő könnyű szedést. A 10 cm-nél rövidebb leveleket nehéz lenne begyűjteni.)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Só.

Víz.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Welsh Laverbread”-et a walesi tengerparton gyűjtött vagy szedett walesi tengeri salátából (Welsh Laver) kell készíteni, amelyet Wales területén kell feldolgozni. A „Welsh Laverbread” előállításának minden egyes lépését a meghatározott területen kell végezni a nyomkövethetőség, a minőség, a hőmérséklet-szabályozás és az élelmiszer-biztonság biztosítása érdekében. Az előállítás műveletei a következők:

- a tengeri saláta begyűjtése,
- a tengeri saláta mosása és szárítása,
- a „Welsh Laverbread” főzése,
- a megfőzött „Welsh Laverbread” pürésítése vagy aprítása,
- hűtés és tárolás forgalmazás előtt.

3.5. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Amennyiben a csomagolás előírás, akkor azt a megfelelő nyomkövethetőség biztosítása végett, valamint minőségi, hőmérséklet-szabályozási, élelmiszer-biztonsági és gyakorlati logisztikai okokból a földrajzi területen belül kell végezni.

3.6. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Wales.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

A „Welsh Laverbread” ízét és küllemét származási helye határozza meg, csakúgy mint a földrajzi területen található tengervíz minősége, tisztasága, átlátszósága és szezonális hőmérséklete, valamint a terméket előállító személyek tudása és az általuk alkalmazott módszerek.

A walesi tengerpartot rendkívül változatos árapályövi növényvilág jellemzi: a partvidék nyílt tengerpartok, védett sziklás öblök és üledékes kőzetek elegye, sósvízi és torkolati feltételekkel jellemezhető élőhelyeket kínál a tengeri algafajok számára. A tengeri saláta könnyen alkalmazkodik a sziklás part különböző részein uralkodó feltételekhez, és képes hosszabb ideig is ellenállni a levegővel való érintkezésnek, valamint a legtöbb vörös algához képest jól tűri az intenzív hullámozást. A tengeri saláta a walesi tengerparton egyesével vagy sűrű kolóniákban fordul elő a teljes árapályövi területen, de a legjellemzőbb, hogy magasabban helyezkedik el, ahol jelentős ideig ki van téve a levegőnek, ami fontos tényező fotoszintézise és növekedése szempontjából.

A tengeri saláta és a tengeri salátából készült „Welsh Laverbread” azért is Waleshez kapcsolódik, mivel a walesi tengerpart nagy része, ahonnan a tengeri salátát rendszeresen gyűjtik, enyhén lejtős árapályövi területekkel és sziklás partokkal jellemezhető, amelyek a tengeri saláta növekedéséhez ideális élőhelyként szolgálnak. Mivel a tengeri saláta az egyetlen olyan moszat, amely egyetlen sejtrétegből áll, viszonylag törékeny, és az olyan területeken, ahol nagyfokú a mobilitás (például az Egyesült Királyság egyéb területein található lejtős kavicsos partokon) nem maradna életben.

A walesi tengerpart nagy része különleges természetmegőrzési terület. A tengeri saláta gyűjtésére alkalmas számos terület kék zászló (Blue Flag) tanúsítással rendelkező partszakaszokon található, ahol a vízminőséget rendszeresen ellenőrzi a Natural Resource Wales szervezet, amelynek feladata a megfelelő vízminőség biztosítása. Annak köszönhetően, hogy az Ír-tenger partvidékén nincsenek nagyvárosok és gyártelepek, a víz tiszta, ami az e területeken szedett tengeri saláta növekedésében, minőségében és ízében is megmutatkozik. A walesi tengerpart 95%-a fejlődésben elmaradt. A tengeri salátának a fotoszintézishez és a növekedéshez jó minőségű fényre, és ehhez átlátszó vízre van szüksége, ami elválaszthatatlan a jó vízminőségtől. A Natural Resources Wales által végzett kutatás alapján az is megállapítást nyert, hogy emelkedtek ezen a területen a szezonális tengeri hőmérsékletek, ami hatással volt a tengeri saláták növekedésére. A tengervíz hőmérsékletének az éghajlatváltozással összefüggő emelkedése mellett a walesi tengerpart klímájának az Észak-atlanti áramlat és a Golf-áramlat is kedvez, amelyeknek köszönhetően szintén magasabb a tengervíz hőmérséklete. Tavasszal, amikor a tenger hőmérséklete elkezd melegedni, a tengeri saláta gyorsabban növekszik. A tengeri saláta friss hajtása lágyabb és hamarabb megfő, ami hozzájárul a „Welsh Laverbread” lédús és selymes állagához. Továbbá a földrajzi területen a „Welsh Laverbread” iránti megnövekedett kereskedelmi kereslet elősegíti a friss új hajtások növekedését, ami fokozza a „Welsh Laverbread” lédúságát.

A termék sajátosságai

A „Welsh Laverbread” a walesi tengerpart mentén a sziklákon élő tengeri saláták begyűjtésével vagy „szedésével”, majd sós vízben való megfőzésével készülő egyedi termék. Más, azaz nem a *Porphyra umbilicalis* tengerisalátacsaládba tartozó ehető tengerimoszat-fajtákat gyűjtenek Walesen kívül is, például Cornwall, Dél-Írország és Bretagne partjain, (ilyen moszatfajták például az *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomenia palmate* és az *Ulva lactuca*). Ezek a fajták nagyban különböznek a *Porphyra umbilicalis*tól.

A *Porphyra* nemzetségbe világszerte 60-70 faj tartozik, és a Brit-szigeteken hét *Porphyra* faj fordul elő, amelyek között nagyon kicsi eltérések vannak, színük pedig változatos, többek között sárga, zölde rózsaszín vagy lila. A fő tengerisaláta-fajta a *Porphyra umbilicalis*, amely egy sejtrétegből áll. Amennyiben a *Porphyra umbilicalis*t Wales területén kívül gyűjtik be, akkor azt nem főzik meg, és nem „Welsh Laverbread”-ként készítik el és értékesítik, hanem általában megszáritva és pírítva, más tengeri moszatokkal együtt árusítják salátalevélként, vagy hagyományos kenyerek összetevőként használják fel. Japánban a tengeri salátát szójaszószban és ecetben pácolják.

A „Welsh Laverbread” az ehető tengeri moszatok legismertebb walesi elkészítési módja, amely iránt akkora a kereskedelmi kereslet, hogy a tengeri salátát rendszeresen „szedik”, amely így friss új hajtásokat növeszt, és az ebből készített egyedi termék még lédúsabb lesz. A „szedés” azt a folyamatot jelenti, amelynek során a tengeri moszatot eltávolítják, illetve kihúzzák növekedési helyéről. A tengeri saláta olyan vöröses/lilás „hollófekete” tengeri moszat, amelynek színe a „Welsh Laverbread”-dé történő feldolgozás során sötétzöldre/feketére változik.

A „Welsh Laverbread” egy viszonylag egyszerűen elkészíthető, csupán három összetevőből, azaz főtt tengeri moszattól, sóból és vízből álló, adalékanyagoktól mentes termék. A hozzáadott só tartósítószerként szolgál, illetve a mosás során eltávolított só pótlására.

A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A „Welsh Laverbread” olyan egyedi termék, amely elválaszthatatlan a walesi kultúrától és a walesi kulináris örökségtől, és az iránta mutakozó kereskedelmi keresletnek köszönhetően a *Porphyra umbilicalis* tengeri salátának ez a legismertebb helyi feldolgozási módja. A termék az árapályövezet magasabban fekvő részein és a walesi tengerpartra oly jellemző sziklás partvonalakon nő.

1607-ben William Camden *Britannica* című művében a tengeri salátát vagy más néven „lhawvan”-t az otthonukat a viking és római invázió alatt elhagyni kényszerülő britek „tengeri túlélőeledelként” említi. Azt, hogy a walesiek tengeri salátát fogyasztanak, elsőként George Borrow jegyezte fel 1865-ben walesi utazásai során, amikor is említést tett arról, hogy az egyik kiváló dél-walesi fogás a „szikes mocsarakon legeltetett juh húsa fűszeres tengerisaláta-szósszal”.

A dél-walesi bányavölgyekben dolgozó, kemény fizikai munkát végző bányászok számára a „Welsh Laverbread” tápláló és nagy energiatartalmú élelmiszerként mindig is fontos volt, és a reggeli étkezések fő összetevőjévé vált. A föld alatt a bányákban is dolgozó nők és gyermekek gyakran szenvedtek alultápláltságban, és az orvosok a „Welsh Laverbread” fogyasztását javasolták számukra, lévén kiváló vasforrás.

1800 és 1950 között a tengeri salátának a „Welsh Laverbread” készítéséhez történő gyűjtése kisebb háziipari tevékenység volt Pembrokeshire-ben. A tengeri salátát zsúpfedeles kunyhókban terítették ki száradni, majd lovaskocsival Pembroke állomásra vitték, hogy Swansea-ben vállalkozásoknak értékesítsék, ahol „Welsh Laverbread”-et főztek belőle, amelyet a helyi piacokon értékesítettek. Bár a tengeri salátát korábban Pembrokeshire és Gower tengerpartján gyűjtötték be, manapság főként Észak- és Dél-Wales tengerpartjain szedik, azonban még ma is a goweri Penclawdd (Délnyugat-Wales) településre szállítják feldolgozás céljából.

A tengeri moszatot régebben begyűjtötték és kézzel lemosták, mielőtt hagyományosan széntűzön főzőüstökben megfőzték, vagy szárítóházakban tartósították. Manapság a korszerű feldolgozóüzemekben modern berendezéseket és technológiát használnak, azonban a „Welsh Laverbread” készítése továbbra is háziipari tevékenység marad, melynek során a hagyományos főzési módszereket nagy becsben tartják.

A tengeri saláta begyűjtése és a „Welsh Laverbread” készítése hagyományos készségeket és gyakorlati tudást igényel, amelyet a földrajzi területen az egyes generációk továbbadtak a következőknek. A különleges készségek közé tartozik a megfelelő tengeri moszat felismerése, valamint annak megállapítása, hogy mikor érett a „szedésre”, továbbá a tengeri moszat sziklákról történő leszedésének művelete. Emellett a főzési folyamathoz is különleges ismeretekre van szükség. A főzési idő az év során a begyűjtött tengeri moszat jellemzőitől függően eltérő lehet. A főzési idő megállapítása, valamint a megfelelő mennyiségű só és víz hozzáadása olyan készség, amely a „Welsh Laverbread” készítőinek tapasztalatán alapul. A „Welsh Laverbread” egyet jelent a walesi kultúrával és kulináris örökséggel.

A „Welsh Laverbread” egyedi és jól ismert walesi ínycsengés, amelyet világszerte ismernek. Ezt az első fogyasztásra szokatlan ízű terméket hagyományosan önmagában sütve vagy zabpehelybe forgatva, majd kisütve fogyasztják, sonkával és kagylóval pedig hagyományos walesi reggeli étel.

A „Welsh Laverbread” ezüst fokozatú „True Taste of Wales” díjat nyert.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(A 668/2014/EU rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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