

JINÉ AKTY
EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2017/C 15/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD“

ES č.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názyv)

„Welsh Laverbread“

2. Členský stát nebo třetí země

Spojené království

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.8 Ostatní produkty uvedené v příloze I Smlouvy (koření atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Produkt „Welsh Laverbread“ je tradiční velšská pochoutka vyráběná z vařených mořských řas, které se sbírají nebo „vytrhávají“ na pobřeží Walesu. Latinský název řasy, z níž se tato specialita vyrábí, je *Porphyra umbilicalis*. Jedná se o malou červenou, resp. purpurově červenou řasu o maximální šířce 20 cm a maximální délce 50 cm nepravidelného vejřovitého tvaru. Tato řasa je jedinečná tím, že má jako jediná existující mořská řasa pouhou jednu vrstvu buněk. Řasa je „tmavě černá“ s nádechem purpurově červené a tmavě zelené. Po celou dobu růstu má jemnou hedvábnou texturu, výjimku představují letní měsíce, kdy je méně jemná.

Specialita „Welsh Laverbread“ se z této řasy připravuje uvařením v osolené vodě bez dalších přísad či přídavných látek. Produkt má tyto vlastnosti:

- vzhled a textura: trhané kousky, tmavě zelená nebo černá barva. Řasu je možné rozemlít na hustou, ale jemnou želatinovou kaši nebo pyrě (podobně jako špenát) nebo ji nahrubo nasekat.
- vůně a chuť: řasy se sbírají na skalnatém pobřeží, následně se omyjí a ihned poté se z takto čerstvých řas vaří specialita „Welsh Laverbread“. Tím se zachová jejich výrazná a dlouhotrvající slaná chuť a osobitá vůně slaného moře a svěžího mořského vzduchu. Nepatrné rozdíly v chuti řas se různí v závislosti na podmínkách v jednotlivých částech velšského pobřeží, kde se řasy sbíraly.

Z nutričního hlediska je bohatá na minerály a vitamíny (zejména na jód a železo) a je nízkokalorická.

Je možné si ji vychutnat samotnou nebo ji použít pro zvýraznění chuti – pokrmu dodá hloubku a rozměr.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Řasa *Porphyra umbilicalis*. Řasa používaná k výrobě „Welsh Laverbread“ pochází z vymezené zeměpisné oblasti. (Sbírá se, když jsou řasy dostatečně dlouhé, aby je bylo možné pohodlně „otrhávat“ ze skal; řasy kratší než 10 cm by se špatně trhaly).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343 14.12.2012, s. 1.

Sůl.

Voda.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkt „Welsh Laverbread“ se musí vařit z velšských řas, které se sbírají nebo trhají na pobřeží Walesu a na území Walesu se musí i zpracovat. Všechny jednotlivé kroky při výrobě této speciality se musí odehrávat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby bylo možné zajistit výsledovatelnost, kvalitu, kontrolu teploty a bezpečnost potravin. Specifické kroky při produkci zahrnují:

- sběr řas,
- jejich omývání a sušení,
- vaření speciality „Welsh Laverbread“,
- mletí nebo sekání uvařené speciality „Welsh Laverbread“,
- zchlazení pro účely následného chlazení a skladování před expedicí výrobku.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Aby bylo možné kontrolovat výsledovatelnost produktu, jeho kvalitu, teplotu, bezpečnost potravin a zajistit, aby byla logistika praktická, musí se produkt balit, je-li to požadováno, ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Wales

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Charakteristická chuť a vzhled produktu „Welsh Laverbread“ závisí na míře čistoty, průhlednosti a sezónní teplotě mořské vody ve vymezené zeměpisné oblasti, zároveň též na výrobním postupu a na dovednostech výrobců.

Pobřeží Walesu se vymyká různorodou flórou přílivové oblasti. Mořské řasy se vyskytují na otevřeném pobřeží, na sedimentech i na skalách chráněných před příbojem, a to nejen ve slaných vodách, ale i v ústích řek. Tato řasa se skvěle přizpůsobuje podmínkám jednotlivých částí skalnatého podloží a dokáže přežít delší dobu bez vody. Zároveň jí na rozdíl od většiny druhů červených řas nevadí ani silnější nárazy vln. Na velšském pobřeží se tato řasa vyskytuje jednotlivě nebo v hustých koloniích v celé přílivové zóně, ale nejvíce v její svrchní části. Tam také delší dobu není zaplavena vodou, což je důležitý faktor pro její fotosyntézu a růst.

Řasy a produkt „Welsh Laverbread“ jsou s Walesem spjaté také proto, že převážná část velšského pobřeží, kde se řasy sbírají, má mírně se svažující přílivovou zónu se skalnatým podložím – ideální biotop pro růst řas. Řasa *Porphyra umbilicalis* je jediná mořská řasa s pouhou jednou vrstvou buněk. Je proto poměrně choulostivá a v oblastech s prudkým příbojem (například v jiných částech Spojeného království, kde jsou strmé oblázkové pláže) by nepřežila.

Velká část velšského pobřeží byla prohlášena za zvláště chráněnou oblast. Řada oblastí, v nichž se řasa *Porphyra umbilicalis* sbírá, spadá pod tzv. pláže s modrou vlajkou. Kvalitu vody na těchto plážích pravidelně kontroluje organizace Natural Resource Wales, jejímž posláním je zajišťovat dobrou kvalitu vod. Oblast Irského moře vděčí za čistotu vod tomu, že se zde nevyskytují velká města ani průmysl. Tyto faktory se odrážejí na růstu, kvalitě a chuti místních řas. Celých 95 % velšského pobřeží tvoří málo rozvinuté oblasti. Aby u řas mohla probíhat fotosyntéza a rostly, musí mít dostatek světla a průzračnou vodu, jinými slovy jsou náročné na kvalitu vody. Průzkum organizace Natural Resource Wales ukázal, že sezónní teploty místních vod stouply, což ovlivnilo růst řas. Teplota moře stoupá nejen kvůli klimatickým změnám, ale při pobřeží Walesu ji zvedá i severoatlantský Golský proud. Na jaře se teplota vody zvyšuje a řasy rostou rychleji. Nově dorostlé řasy jsou jemné, rychleji se uvaří a „Welsh Laverbreads“ má šťavnatější a hedvábnou texturu. Navíc zvýšená poptávka po specialitě „Welsh Laverbread“ v této oblasti také podporuje růst čerstvých řas, což přispívá k tomu, že jsou pak mladé čerstvé řasy šťavnaté.

Specifičnost produktu

Produkt „Welsh Laverbread“ je jedinečná specialita. Vyrábí se tak, že se řasy ručně nasbírají nebo „natrhají“ na skalnatém pobřeží Walesu a poté se uvaří v osolené vodě. Mimo Wales, například na území Cornwallu, jižního Irsku nebo Bretaně, se sbírají další druhy jedlých řas, které však nepatří do čeledi *Porphyra umbilicalis* (například *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomenia palmate* a *Ulva lactucus*). Uvedené řasy se od řasy *Porphyra umbilicalis* výrazně liší.

Na celém světě existuje 60 až 70 druhů rodu *Porphyra*, z nichž celkem 7 druhů se vyskytuje na Britských ostrovech. Jsou mezi nimi pouze malé rozdíly a barevně jsou různorodé, od žluté přes olivově zelenou až po purpurově červenou. Hlavním představitelem tohoto rodu je *Porphyra umbilicalis*, kterou tvoří pouze jedna vrstva buněk. Sbírali se *Porphyra umbilicalis* mimo Wales, nevaří se, nepřipravuje ani neprodává pod názvem „Welsh Laverbread“, ale obvykle se suší nebo smaží a prodává se s jinými mořskými řasami do salátů nebo se například používá jako přísada tradičních chlebů. V Japonsku se nakládá do sojové omáčky a octa.

„Welsh Laverbread“ představuje nejznámější původní způsob přípravy jedlých řas. Poptávka po této specialitě je velká, a tak se řasa ze skal „vytrhává“ pravidelně – vzápětí dorůstají nové řasy a konečný produkt má jedinečnou, šťavnatou chuť. „Vytrhávání“ se rozumí vytahování řas z místa, kde rostou. Tyto červené, respektive purpurově červené řasy jsou „tmavě černé“, ale jakmile se zpracují na specialitu „Welsh Laverbread“, změní se zbarvení na tmavě zelenou nebo černou.

Produkt „Welsh Laverbread“ je co do zpracování jednoduchý: obsahuje pouze tři složky, a to vařené řasy, sůl a vodu. Nejsou v něm tedy žádné přídavné látky. Přidáním soli se produkt konzervuje, ale také se tím vyrovnává případný úbytek soli v důsledku omytí.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

„Welsh Laverbread“ je jedinečný produkt bytostně spjatý s velšskou kulturou, místní gastronomií a vzhledem k poptávce po něm se jedná i o nejznámější původní způsob přípravy jedlých řas *Porphyra umbilicalis*. Roste ve svrchní části přílivové zóny a na skalnatém podloží, jež je pro pobřeží Walesu typické.

V roce 1607 William Camden ve svém díle Britannica uvedl, že řasu „lhawvan“ jedl britský lid jako „poslední záchranu z moře“, když museli kvůli vpádům Vikingů a Římanů opustit své domovy. Poprvé se o konzumaci řas ve Walesu zmiňuje v roce 1865 George Borrow, který v zápiscích o putování Walesem popisuje, že v jižním Walesu okusil vynikající „skopové z mokřadů podávané s horkou omáčkou z řas“.

Dříve byla tato specialita velmi důležitá pro svoji vysokoenergetickou hodnotu. Sytili se jí především dělníci těžce pracující v dolech jižního Walesu, a právě v této oblasti se z ní stal základ snídaně. V dolech pracovaly též ženy a děti, často podvyživené, a lékaři jim „Welsh Laverbread“ doporučovali jako vynikající zdroj železa.

V letech 1800 až 1950 se řasy, z nichž se vyráběla specialita „Welsh Laverbread“, sbíraly a zpracovávaly v malých rodinných podnicích v hrabství Pembrokeshire. Řasy se přehodily přes boudu s doškovou střechou. Když vyschly, naložily se na koňský povoz, dopravily na nádraží v Pembroke a převezly do města Swansea. Tam se z nich vařila specialita „Welsh Laverbread“, a prodávala se pak na místních trzích. I když historicky se řasy sbíraly zejména na pobřeží hrabství Pembrokeshire a poloostrova Gower, soustředí se dnes jejich sběr zejména na pobřeží severního a jižního Walesu. Zpracovávají se ale i nadále především na poloostrově Gower (jihozápadní Wales), v obci Penclawdd.

Dříve se řasy po natrhání ručně omývaly a následně se tradičním způsobem nad ohněm vařily v kotlích nebo se nechávaly uschnout v sušárnách. Moderní zpracovatelské podniky v současnosti používají moderní přístroje i technologie, ale i tak zůstala výroba této speciality rodinným typem podnikání, v němž se dodržuje tradiční způsob přípravy.

Na sbírání řas a přípravu „Welsh Laverbread“ je potřeba tradičních dovedností a znalostí, jež se v této oblasti předávaly z generace na generaci. Například je třeba poznat, kdy nastal vhodný okamžik na „vytrhání“ řas, a řasy je třeba umět vůbec správně vytrhat. I samotné vaření vyžaduje um – doba varu se může během roku měnit v závislosti na vlastnostech nasbírané řasy. Délka vaření i to, kolik soli a vody je třeba přidat, jsou základem dovedností vypracovaných místními výrobci této speciality. Pojem „Welsh Laverbread“ je symbolem velšské kultury a kulinářství.

Produkt „Welsh Laverbread“ je jedinečná a dobře známá velšská lahůdka, která se těší světové pověsti. Má charakteristickou chuť, tradičně se konzumuje smažená nebo obalená ovesnou moukou. Podávaná se slaninou a srdcovkami tvoří součást typické teplé velšské snídaně.

Specialita „Welsh Laverbread“ získala v soutěži True Taste of Wales stříbrnou medaili.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014)

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