

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN
EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 15/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben⁽¹⁾.

EINZIGES DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD“

EG-Nr.: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

g.U. (X) g.g.A. ()

1. Name(n):

„Welsh Laverbread“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Als „Welsh Laverbread“ wird eine traditionelle walisische Spezialität aus gekochtem Nabel-Purpurtang („Laver“) bezeichnet, der an der Küste von Wales gesammelt oder „gepflückt“ wird. Die lateinische Bezeichnung dafür ist *Porphyra umbilicalis*. Es handelt sich um eine kleine Rot-/Purpuralgenart, die einen unregelmäßig geformten breiten Wedel mit einer Breite von bis zu 20 cm und einer Länge von bis zu 50 cm bildet. Der Nabel-Purpurtang ist der einzige aus nur einer Zellschicht bestehende Seetang. Er ist „rabenschwarz“ mit purpurfarbenen und dunkelgrünen Schattierungen und zeichnet sich während seines gesamten Wachstums durch eine feine seidenartige Textur aus, die in den Sommermonaten an Zartheit verliert.

„Welsh Laverbread“ ist gekochter Nabel-Purpurtang, der außer Salz und Wasser keine weiteren Zutaten oder Zusatzstoffe enthält und folgende Merkmale aufweist:

- Erscheinungsbild und Textur: zerkleinert, dunkelgrün/schwarz. Er kann zu einer kompakten, weichen, gallertigen, spinatähnlichen Püree Masse oder Paste gemixt oder, um eine gröbere Struktur zu erhalten, gehackt werden.
- Aroma und Geschmack: Da der frische Tang unmittelbar nachdem er von der felsigen Küste geerntet und gewaschen wurde zu „Welsh Laverbread“ verarbeitet wird, bleiben der unverwechselbare stark dominierende salzige Nachgeschmack und der charakteristische würzige Duft nach Meer und frischer Seeluft erhalten. Je nachdem, wo der Tang „gepflückt“ wurde, weist „Welsh Laverbread“ aufgrund der unterschiedlichen Bedingungen entlang der walisischen Küste feine Geschmacksnuancen auf.

Hinsichtlich seiner Nährstoffzusammensetzung zeichnet sich das Erzeugnis durch einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt (v. a. an Jod und Eisen) und einen geringen Kaloriengehalt aus.

„Welsh Laverbread“ kann von Liebhabern so wie es ist genossen oder anderen Speisen als Geschmacksverstärker zugefügt werden, um ihnen einen herzhafteren Geschmack und eine neue Dimension zu verleihen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Nabel-Purpurtang („Laver“) — *Porphyra umbilicalis*. Der zur Herstellung von „Welsh Laverbread“ verwendete Tang stammt aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. (Der Seetang wird geerntet, wenn seine Wedel so lang sind, dass sie sich einfach von den Felsen „pflücken“ lassen. Wedel unter einer Länge von 10 cm wären schwierig zu ernten.)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Salz.

Wasser.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

„Welsh Laverbread“ muss aus frischem Nabel-Purpurtang aus Wales hergestellt werden, der an der walisischen Küste gesammelt bzw. gepflückt und in Wales verarbeitet wurde. Jeder einzelne Schritt zur Herstellung von „Welsh Laverbread“ muss im abgegrenzten Gebiet stattfinden, um eine angemessene Kontrolle der Rückverfolgbarkeit, Qualität, Temperatur und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Die einzelnen Erzeugungsschritte sind:

- Sammeln des Tangs,
- Waschen und Abtropfenlassen des Tangs,
- Kochen von „Welsh Laverbread“,
- Mixen oder Hacken des gekochten „Welsh Laverbread“,
- Abkühlung für die Kühlagerung vor dem Versand.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Soweit eine Verpackung erforderlich ist, muss „Welsh Laverbread“ zur Gewährleistung einer angemessenen Kontrolle der Rückverfolgbarkeit, Qualität, Temperatur und Lebensmittelsicherheit sowie aus praktischen logistischen Gründen im abgegrenzten geografischen Gebiet verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Land Wales.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Ausschlaggebend für den Geschmack und das Erscheinungsbild von „Welsh Laverbread“ sind die Herkunft des Seetangs sowie die Qualität, Sauberkeit/Transparenz und jahreszeitliche Temperatur des Meerwassers im geografischen Gebiet und die Herstellungsverfahren und Fertigkeiten der Erzeuger.

Die walisische Küste weist eine besonders artenreiche Gezeitenflora auf und bietet Meeresalgen Lebensräume, die von der offenen Küste bis zu geschützten Felsen und Sedimenten und von reinen Salzwasserbedingungen bis zu Brackwasserbedingungen in Mündungsgebieten reichen. Der äußerst anpassungsfähige Nabel-Purpurtang wird mit den Bedingungen an den verschiedenen Abschnitten der Felsküste sowie mit einer Luftexposition über längere Zeit und stärkeren Wellenbewegungen besser fertig als die meisten Rotalgen. An der walisischen Küste kommt der Tang vereinzelt oder in dichten Kolonien in der gesamten Gezeitenzone vor, am häufigsten jedoch in den oberen Bereichen, wo er über längere Zeit exponiert ist, was ein wichtiger Faktor für die Fotosynthese/das Wachstum ist.

Nabel-Purpurtang und „Laverbread“ werden auch deshalb mit Wales in Zusammenhang gebracht, weil der größte Teil der walisischen Küste, an der der Tang gesammelt wird, in der Gezeitenzone meist flach abfallend und felsig ist und damit ideale Bedingungen für das Wachstum des Tangs bietet. Da der Nabel-Purpurtang der einzige Seetang mit nur einer Zellschicht ist, ist er relativ empfindlich und würde in Gebieten, in denen es zu starken Materialbewegungen kommt, wie an den in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs anzutreffenden steilen, kiesigen Felsstränden, nicht überleben.

Ein großer Teil der walisischen Küste ist als besonderes Schutzgebiet ausgewiesen. Viele Gebiete, in denen Nabel-Purpurtang gesammelt wird, liegen an mit der „Blauen Flagge“ ausgezeichneten Stränden, deren Wasserqualität regelmäßig von der dafür zuständigen Umweltbehörde Natural Resources Wales überwacht wird. Die Sauberkeit der Irischen See, die sich im Wachstum, der Qualität und dem Geschmack des dort gesammelten Nabel-Purpurtangs niederschlägt, ist auch darauf zurückzuführen, dass es dort keine großen Städte und Industrieanlagen gibt. 95 % der walisischen Küste gelten als unterentwickelt. Nabel-Purpurtang benötigt für die Fotosynthese und das Wachstum gute Lichtverhältnisse und transparentes Wasser, die wiederum mit einer guten Wasserqualität verbunden sind. Untersuchungen der Umweltbehörde Natural Resources Wales haben zudem ergeben, dass die saisonalen Meerestemperaturen in diesem Gebiet gestiegen sind, was sich auf das Wachstum des Nabel-Purpurtangs ausgewirkt hat. Die höheren Meerestemperaturen vor der Küste von Wales sind aber nicht nur dem Klimawandel zuzuschreiben, sondern auch dem Einfluss des Nordatlantikstroms (Verlängerung des Golfstroms nach Europa). Im Frühjahr, wenn sich das Meerwasser erwärmt, wächst der Tang schneller. Frisch gewachsener Seetang wird beim Kochen weicher und muss weniger lange gekocht werden, was „Welsh Laverbread“ eine saftigere und seidigere Textur verleiht. Außerdem führt die steigende wirtschaftliche Nachfrage nach „Welsh Laverbread“ im geografischen Gebiet dazu, dass durch die vermehrte Ernte frischer Tang nachwächst, der „Welsh Laverbread“ Saftigkeit verleiht.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Welsh Laverbread“ ist ein einzigartiges Erzeugnis aus Nabel-Purpurtang, der von Hand von den Felsen entlang der walisischen Küste gesammelt bzw. „gepflückt“ und anschließend mit Salz und Wasser gekocht wird. Außerhalb von Wales, z. B. an den Küsten von Cornwall, Südirland oder der Bretagne, werden andere essbare Algenarten gesammelt, die nicht zur Familie der *Porphyra umbilicalis* gehören (z. B. *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodymenia palmata* und *Ulva lactuca*) und sich deutlich von dieser unterscheiden.

Weltweit gibt es 60-70 Arten der Gattung *Porphyra* (Purpurtange), davon sieben auf den Britischen Inseln, die sich leicht unterscheiden und unterschiedlichste Farben aufweisen, u. a. Gelb, olivfarben, Rosa oder Purpur. Die wichtigste Art dieser Gattung ist *Porphyra umbilicalis* (Nabel-Purpurtang), die aus nur einer Zellschicht besteht. Außerhalb von Wales geernteter *Porphyra umbilicalis* wird nicht gekocht und als „Welsh Laverbread“ zubereitet und verkauft, sondern in der Regel getrocknet oder geröstet und mit anderen Meeresalgen als Salatzutat verkauft oder beispielsweise traditionellen Broten beigemischt. In Japan wird Nabel-Purpurtang in Sojasoße und Essig eingelegt.

„Welsh Laverbread“ ist die bekannteste heimische Zubereitung einer essbaren Meeresalge. Wegen der wirtschaftlichen Nachfrage nach „Welsh Laverbread“ wird der Tang regelmäßig „gepflückt“, wodurch frischer Tang nachwächst, der diesem einzigartigen Erzeugnis Saftigkeit verleiht. Mit „pflücken“ ist das Ausreißen bzw. Auszupfen des Tangs von seinem Standort gemeint. Nabel-Purpurtang ist eine rote/purpurfarbene bis „rabenschwarze“ Meeresalge, die bei der Verarbeitung zu „Welsh Laverbread“ eine dunkelgrüne/schwarze Farbe annimmt.

„Welsh Laverbread“ ist ein relativ einfaches verarbeitetes Erzeugnis, das aus nur drei Zutaten besteht, nämlich dem gekochten Seetang, Salz und Wasser, und keine Zusatzstoffe enthält. Die Zugabe von Salz dient der Haltbarmachung, gleicht jedoch auch den durch das Waschen bedingten Salzverlust aus.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

„Welsh Laverbread“ ist ein einzigartiges Erzeugnis, das untrennbar mit der walisischen Kultur und dem kulinarischen Erbe von Wales verbunden ist. Aufgrund der wirtschaftlichen Nachfrage ist das Erzeugnis die bekannteste heimische Zubereitung von Nabel-Purpurtang (*Porphyra umbilicalis*). Er kommt in der höheren Gezeitenzone an den für die walisische Küste so typischen Felsküsten vor.

1607 erwähnte William Camden in „Britannia“, dass die während der Invasionen durch die Wikinger bzw. Römer aus ihren Häusern vertriebenen britischen Einwohner, sich mit „laver“ bzw. „lhawvan“ als „Notnahrung aus dem Meer“ versorgten. Der Konsum von Nabel-Purpurtang durch die Waliser wurde erstmals im Jahr 1865 von George Borrow auf seinen Reisen durch Wales beschrieben, der „Moorschap mit brennend heißer Algensoße“ als eines der köstlichen südwalisischen Gerichte erwähnte.

Für die hart arbeitenden Grubenarbeiter in den Bergbautälern von Südwales stellte „Welsh Laverbread“ von jeher eine äußerst wichtige nahrhafte und energiereiche Nahrungsquelle dar und wurde dort zu einem Hauptbestandteil des Frühstückstücks. Die ebenfalls unter Tage arbeitenden Frauen und Kinder waren oft mangelernährt und erhielten den ärztlichen Rat, „Welsh Laverbread“ zu essen, da dies reich an Eisen sei.

Von 1800 bis 1950 wurde das Sammeln von Nabel-Purpurtang zur Herstellung von „Welsh Laverbread“ in Pembrokeshire handwerklich betrieben. Der Nabel-Purpurtang wurde zum Trocknen auf strohgedeckte Hütten geworfen, bevor er von einem Pferdekarren abgeholt und zum Bahnhof nach Pembroke gebracht wurde, um an Unternehmen in Swansea verkauft zu werden, die daraus „Welsh Laverbread“ bereiteten und auf lokalen Märkten verkauften. Während Nabel-Purpurtang früher an der Küste von Pembrokeshire und Gower gesammelt wurde, wird er jetzt hauptsächlich entlang der Küste von Nord- und Südwales geerntet, zur Verarbeitung aber nach wie vor hauptsächlich nach Penclawdd in Gower (Südwestwales) gebracht.

Seetang wurde gewöhnlich gesammelt und von Hand gewaschen, bevor er auf traditionelle Weise in Kochtöpfen über Kohlefeuer gekocht oder in Trockenhütten getrocknet wurde. In modernen Verarbeitungsanlagen kommen heute moderne Ausrüstung und Technologien zum Einsatz, doch „Welsh Laverbread“ wird immer noch handwerklich erzeugt, und die traditionellen Zubereitungsmethoden werden in Ehren gehalten.

Das Sammeln und die Zubereitung von „Welsh Laverbread“ ist mit traditionellen Fertigkeiten und Kenntnissen verbunden, die in dem geografischen Gebiet von einer Generation an die nächste weitergegeben wurden. Die Auswahl des geeigneten Tangs, des richtigen Zeitpunkts zum Pflücken des Tangs, das eigentliche Pflücken von den Felsen sowie die Zubereitung erfordern spezielle Kenntnisse. Die Kochdauer kann sich je nach den Eigenschaften des gesammelten Tangs übers Jahr ändern. Das Wissen um die Kochdauer sowie die genaue Salz- und Wassermenge basiert auf Erfahrungswerten der Verarbeiter von „Welsh Laverbread“. „Welsh Laverbread“ steht für die Kultur und das kulinarische Erbe von Wales.

„Welsh Laverbread“ ist eine einmalige berühmte Spezialität aus Wales mit weltweitem Ruf. Kenner essen „Welsh Laverbread“ traditionell gebraten oder vorher in Hafermehl gewälzt und gewöhnlich mit Speck und Herzmuscheln („Cockles“) als traditionelles walisisches Frühstück.

„Welsh Laverbread“ wurde im Rahmen des Wettbewerbs „True Taste of Wales“ mit Silber ausgezeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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