

Amtsblatt der Europäischen Union

C 15



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

60. Jahrgang

17. Januar 2017

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2017/C 15/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8234 — Enel/CDP Equity/Cassa Depositi e Prestiti/Enel Open Fiber/Metroweb Italia) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2017/C 15/02	Mitteilung an bestimmte Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen	2
--------------	---	---

Europäische Kommission

2017/C 15/03	Euro-Wechselkurs	4
--------------	------------------------	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2017/C 15/04	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und damit zusammenhängende Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsprogramms 2017 des Gemeinsamen Unternehmens „Brennstoffzellen und Wasserstoff 2“	5
--------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2017/C 15/05	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	6
--------------	--	---

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8234 — Enel/CDP Equity/Cassa Depositi e Prestiti/Enel Open Fiber/Metroweb Italia)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2017/C 15/01)

Am 15. Dezember 2016 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Italienisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32016M8234 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

Mitteilung an bestimmte Personen und Organisationen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2014/145/GASP des Rates und der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, unterliegen

(2017/C 15/02)

Den Personen Herrn Rustam Ilmirovich TEMIRGALIEV (Nr. 3), Herrn Sergei Vladimirovich ZHELEZNYAK (Nr. 17), Herrn Leonid Eduardovich SLUTSKI (Nr. 18), Herrn Aleksandr Viktorovich GALKIN (Nr. 21), Herrn Sergei Evgenevich NARYSHKIN (Nr. 25), Herrn Alexander Mihailovich NOSATOV (Nr. 27), Herrn Oleg Yevgenyevich BELAVENTSEV (Nr. 35), Herrn Sergei Ivanovich MENYAILO (Nr. 37), Herrn German PROKOPIV (Nr. 43), Herrn Igor Vsevolodovich GIRKIN (Nr. 48), Herrn Vyacheslav Viktorovich VOLODIN (Nr. 49), Herrn Vladimir Anatolievich SHAMANOV (Nr. 50), Herrn Vladimir Nikolaevich PLIGIN (Nr. 51), Herrn Petr Grigorievich JAROSH (Nr. 52), Herrn Igor Nikolaevich BEZLER (Nr. 55), Herrn Oleg TSARIOV (Nr. 57), Herrn Roman Viktorovich LYAGIN (Nr. 58), Herrn Aleksandr Sergeevich MALYKHIN (Nr. 59), Frau Natalia Vladimirovna POKLONSKAYA (Nr. 60), Herrn Aleksandr Yurevich BORODAI (Nr. 62), Herrn Alexander KHRYAKOV (Nr. 65), Herrn Marat Faatovich BASHIROV (Nr. 66), Mr. Aleksey Vyacheslavovich KARYAKIN (Nr. 68), Herrn Mikhail Efimovich FRADKOV (Nr. 73), Herrn Boris Vyacheslavovich GRYZLOV (Nr. 77), Herrn Mikhail Vladimirovich DEGTYAREV (Nr. 79), Herrn Valery Vladimirovich KAUROV (Nr. 85), Herrn Serhii Anatoliyovych ZDRILIUK (Nr. 86), Frau Oksana TCHIGRINA (Nr. 89), Herrn Boris Alekseevich LITVINOV (Nr. 90), Herrn Andrey Yurevich PINCHUK (Nr. 100), Herrn Mikhail Sergeevich SHEREMET (Nr. 105), Herrn Leonid Ivanovich KALASHNIKOV (Nr. 110), Herrn Vladimir Stepanovich NIKITIN (Nr. 111), Herrn Oleg Vladimirovich LEBEDEV (Nr. 112), Herrn Nikolai Vladimirovich LEVICHEV (Nr. 115), Herrn Alexander Mikhailovich BABAKOV (Nr. 119), Herrn Oleg Konstantinovich AKIMOV (Nr. 121), Frau Larisa Leonidovna AIRAPETYAN (Nr. 122), Herrn Yuriy Viktorovich SIVOKONENKO (Nr. 123), Herrn Dmitry Aleksandrovich SEMYONOV (Nr. 126), Herrn Ihor Vladymyrovych KOSTENOK (Nr. 130), Herrn Mikhail Sergeevich TOLSTYKH (Nr. 136), Herrn Eduard Aleksandrovich BASURIN (Nr. 137), Herrn Alexandr Vasilievich SHUBIN (138), Herrn Sergey Anatolievich LITVIN (Nr. 139), Frau Ekaterina FILIPPOVA (Nr. 141), Herrn Aleksandr Yurievich TIMOFEEV (Nr. 142), Herrn Arkady Viktorovich BAKHIN (Nr. 148), Herrn Iosif (Joseph) Davydovich KOBZON (Nr. 150) sowie den Organisationen „Donbas People's Militia“ (wird in der Liste unter Nr. 10 geführt), „Vostok battalion“ (wird in der Liste unter Nr. 11 geführt), „Sparta battalion“ (wird in der Liste unter Nr. 30 geführt), „Somali battalion“ (wird in der Liste unter Nr. 31 geführt), „Prizrak brigade“ (wird in der Liste unter Nr. 33 geführt), „Kalmius battalion“ (wird in der Liste unter Nr. 35 geführt), „Death battalion“ (wird in der Liste unter Nr. 36 geführt), die im Anhang des Beschlusses 2014/145/GASP des Rates⁽¹⁾ und in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 269/2014 des Rates⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen angesichts von Handlungen, die die territoriale Unversehrtheit, Souveränität und Unabhängigkeit der Ukraine untergraben oder bedrohen, aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat beabsichtigt, die restriktiven Maßnahmen gegen die obengenannten Personen und Organisationen mit neuen Begründungen aufrechtzuhalten. Den betreffenden Personen und Organisationen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 23. Januar 2017 beim Rat unter der nachstehenden Anschrift beantragen können, die vorgesehene Begründung für ihre Benennung zu erhalten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

(¹) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 16.

(²) ABl. L 78 vom 17.3.2014, S. 6.

Die betroffenen Personen und Organisationen können unter vorstehender Anschrift jederzeit beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die vorgenannte Liste aufzunehmen und auf dieser Liste zu belassen, überprüft wird. Entsprechende Anträge werden nach ihrem Eingang geprüft. In diesem Zusammenhang werden die betroffenen Personen und Organisationen darauf hingewiesen, dass die Liste vom Rat regelmäßig überprüft wird. Damit die Anträge bei der nächsten Überprüfung berücksichtigt werden können, sollten sie bis zum 7. Februar 2017 eingereicht werden.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. Januar 2017

(2017/C 15/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0594	CAD	Kanadischer Dollar	1,3927
JPY	Japanischer Yen	120,91	HKD	Hongkong-Dollar	8,2159
DKK	Dänische Krone	7,4361	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,4916
GBP	Pfund Sterling	0,87808	SGD	Singapur-Dollar	1,5144
SEK	Schwedische Krone	9,4830	KRW	Südkoreanischer Won	1 253,65
CHF	Schweizer Franken	1,0709	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,4212
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3107
NOK	Norwegische Krone	9,0558	HRK	Kroatische Kuna	7,5318
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 160,47
CZK	Tschechische Krone	27,021	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7313
HUF	Ungarischer Forint	307,38	PHP	Philippinischer Peso	52,926
PLN	Polnischer Zloty	4,3729	RUB	Russischer Rubel	63,1692
RON	Rumänischer Leu	4,5023	THB	Thailändischer Baht	37,524
TRY	Türkische Lira	4,0056	BRL	Brasilianischer Real	3,4130
AUD	Australischer Dollar	1,4172	MXN	Mexikanischer Peso	22,8780
			INR	Indische Rupie	72,1670

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und damit zusammenhängende Tätigkeiten im Rahmen des Arbeitsprogramms 2017 des Gemeinsamen Unternehmens „Brennstoffzellen und Wasserstoff 2“

(2017/C 15/04)

Im Rahmen des Arbeitsprogramms 2017 des Gemeinsamen Unternehmens „Brennstoffzellen und Wasserstoff 2“ (FCH 2 JU) wurden eine Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen und damit zusammenhängende Tätigkeiten veröffentlicht.

Dieses Arbeitsprogramm, einschließlich der Fristen und Mittel für die Tätigkeiten, ist auf der Website des Teilnehmerportals (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) verfügbar, wo Sie auch Informationen zu den Modalitäten dieser Aufforderung und der damit zusammenhängenden Tätigkeiten sowie Hilfestellung für Antragsteller zur Einreichung der Vorschläge finden. Sämtliche Informationen werden bei Bedarf auf dem genannten Teilnehmerportal aktualisiert.

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 Püremasse 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 Kühllagerung 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>

