

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2017/C 15/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD“**EÜ nr: UK-PDO-0005-01188-17.12.2013****KPN (X) KGT ()****1. Nimi (nimed)**

„Welsh Laverbread“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Welsh Laverbread“ on traditsiooniline Walesi delikatess, mis on valmistatud keedetud söödavast punavetikast, mis on kogutud või „kitkutud“ Walesi rannikualadelt. Vetika ladinakeelne nimetus on *Porphyra umbilicalis*. Tegemist on väikese 20 kuni 50 cm pika punase/purpurpunase vetikaga, millel on ebakorrapärane põõsakujuline tallus. Söödav punavetikas on ainulaadne, kuna see on ainus merevetikas, mis on ainult ühe raku paksune. Punavetikas on värvuselt ronkmust purpurpunaste ja tumeroheliste varjunditega ning sellel on kasvamise ajal siidjas tekstuur, kuid suvekuudel pehmus väheneb.

„Welsh Laverbread“ on soola ja veega keedetud vetikas, millele ei ole lisatud ühtegi muud koostisosa või lisandit, ning sellel on järgmised omadused:

— välimus ja tekstuur: tükeldatud tumeroheline/must. Toode võib olla hakitud kujul, moodustades tihke, pehme ja sültja tekstuuriga püree/pasta (nagu spinatipüree) või tükeldatud kujul;

— lõhn ja maitse: „Welsh Laverbread“ on valmistatud värskest punavetikast kohe pärast seda, kui see on kitkutud kaljuselt rannikult ja pestud; see säilitab tugeva ja kauakestva soolase maitse ning iseloomuliku soolase mere ja värskete mereõhu lõhna. Toote peened maitsenüansid tulenevad erinevatest tingimustest Walesi rannikul, kust punavetikas on „kitkutud“.

Toiteväärtuselt on vetikas mineraali- ja vitamiinirikas (eriti kõrge on joodi ja raua sisaldus) ja sisaldab vähe kaloreid.

Seda võib nautida iseseisva maitseelamusena või kasutada lõhna- ja maitsetugevdajana, mis annab roale maitsetsügavust.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Merevetikas/söödav punavetikas – *Porphyra umbilicalis*. Toodet „Welsh Laverbread“ valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas kasvanud söödavast punavetikast. (Punavetikat kogutakse siis, kui selle tallused on kaljudelt „kitkumiseks“ piisavalt pikaks kasvanud. Vetikaid, mille tallused on lühemad kui 10 cm, pole mõtet korjata).

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Sool.

Vesi.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

„Welsh Laverbread“ peab olema valmistatud Walesi punavetikast, mis on kogutud või kitkutud Walesi rannikult ning töödeldud tooteks Walesis. Kõik toote „Welsh Laverbread“ tootmise etapid peavad toimuma määratletud piirkonnas, et tagada jälgitavuse, kvaliteedi ja temperatuuri piisav kontroll ning toiduohutus. Tootmisprotsess jaguneb järgmisteks etappideks:

- punavetika kogumine;
- punavetika pesemine ja nõrutamine;
- toote „Welsh Laverbread“ keetmine;
- keedetud toote hakkimine või tükeldamine;
- jahutamine enne lähetamist toote külmutamiseks ja ladustamiseks.

3.5. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Kui on vaja pakendada, peab see jälgitavuse kontrolli tagamiseks ning kvaliteedi, temperatuuri kontrolli, toiduohutuse ja praktiliste logistiliste põhjuste tõttu toimuma kõnealusel geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Wales.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Welsh Laverbread“ iseloomulik maitse ja välimus tuleneb selle päritolust ja on mõjutatud vee puhtuse ja läbipaistvuse kvaliteedist ja geograafilise piirkonna hooajalisest merevee temperatuurist ning nii valmistamismeetodist kui ka inimeste oskustest, kes seda teevad.

Walesi rannikuala loodetevööndi taimestik on erakordselt mitmekesine, pakkudes elupaika merevetikatele, mis ulatuvad avatud rannikust kaljude ja seteteni ning soolase veega alalt suudmealani. Söödava punavetikas kohandub hästi kaljuse ranniku erinevate tingimustega ning peab vastu pikaajalisele kokkupuutele õhuga ja talub laineid paremini kui enamik punavetikaid. Vetikat esineb üksikuna või tihedate kolooniatena Walesi rannikuala loodetevööndis, kuid sagedamini kõrgematel tasanditel, kus punavetikas on nähtav märkimisväärselt pika aja jooksul, mis on oluline tegur vetika fotosünteesiks ja kasvuks.

Söödavat punavetikat ja sellest valmistatud toodet „Welsh Laverbread“ seostatakse Walesiga ka seetõttu, et suurele osale Walesi rannajoonest, kust söödavat punavetikat kogutakse, on iseloomulik väikese kallakuga loodetevöönd ja kaljune rannik, luues ideaalse elupaiga söödava punavetika kasvuks. Kuna söödava punavetikas on ainus merevetikas, mis on ühe raku paksune, on see suhteliselt õrn ja ei jää ellu suure liikuvusega kohtades, näiteks järskudel kiviklibustel randadel, mida leidub Ühendkuningriigi teistes osades.

Suur osa Walesi rannikust on erikaitseala. Paljud söödava punavetika kogumisalad asuvad sinilipurandades, kus vee kvaliteeti jälgib korrapäraselt Walesi loodusvarade amet, kes vastutab selle eest, et vee kvaliteet oleks heal tasemel. Suurlinnade ja tööstuse puudumine liri mere ümbruses aitab kaasa mere puhtusele, mis kajastub ka nendes piirkondades korjatava söödava punavetika kasvu, kvaliteedis ja maitstes. 95 % Walesi rannikualast on vähearenenud. Söödava punavetikas vajab fotosünteesiks ja kasvuks häid valgustingimusi ja vee läbipaistvust ning see on seotud vee hea kvaliteediga. Walesi loodusvarade ameti teadusuuringud on näidanud, et selles piirkonnas on hooajalised merevee temperatuurid tõusnud ning see on mõjutanud söödava punavetika kasvu. Lisaks merevee temperatuuri tõusule, mis on seotud kliimamuutustega, saab Walesi rannik kasu ka Põhja-Atlandi Golfi hoovusest, mis samuti tõstab merevee temperatuuri Walesi rannikul. Kui kevadel hakkab merevesi soojenema, kasvab ka söödava punavetikas kiiremini. Kuna noor punavetikas on pehmem, on selle keetmisaeg lühem ning see aitab kaasa toote mahlasel ja siidjale tekstuurile. Lisaks soodustab toote „Welsh Laverbread“ kaubandusliku nõudluse suurenemine geograafilises piirkonnas uute punavetikate kasvu, mis loob eelised mahlasema toote valmistamiseks.

Toote eripära

„Welsh Laverbread“ on ainulaadne toode, mis on valmistatud Walesi rannikuala kaljudel kasvavast söödavast punavetikast, mida on käsitsi korjatud või „kitkutud“ ja seejärel soola ja veega keedetud. Väljaspool Walesi, näiteks Cornwalli rannikult, Lõuna-Iirimaa ja Bretagne'st, kogutakse muudki söödavaid merevetika liike, mis küll ei kuulu söödava punavetikaga *Porphyra umbilicalis* samasse perekonda (näiteks *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomyenia palmata* ja *Ulva lactuca*). Nimetatud sordid on vetikast *Porphyra umbilicalis* selgelt erinevad.

Kogu maailmas on 60–70 perekonda *Porphyra* kuuluvat liiki ja 7 *Porphyra* liiki on leitud Briti saartelt, millel on mõningased erinevused ja mida on erinevates värvides (kollane, oliivroheline, roosa või purpurpunane.) Peamine söödava punavetika liik on *Porphyra umbilicalis*, mis on ainult ühe raku paksune. Juhul, kui liiki *Porphyra umbilicalis* kogutakse väljaspool Walesi, siis ei keedeta, valmistata ega müüda seda toote „Welsh Laverbread“ nime all, vaid tavaliselt kuivatatakse või röstitakse ja müüakse teiste merevetikatega salati koostisosana või lisatakse näiteks traditsioonilistesse pagaritoodetesse. Jaapanis marineeritakse söödavat punavetikat sojakastmes ja äädikas.

„Welsh Laverbread“ on tuntuim söödavast merevetikast valmistatud kohalik toode ja toote kaubanduslikust nõudlusest tingituna „kitkutakse“ söödavat punavetikat regulaarselt, mis omakorda soodustab uute punavetikate kasvu, aidates kaasa selle ainulaadse toote mahlakusele. Mõiste „kitkuma“ tähendab merevetika ära või välja tõmbamist tema kasvukohast. Söödav punavetikas on punane/purpurpunane ronkmust merevetikas, mis muutub tooteks töödelduna tumeroheliseks/mustaks.

„Welsh Laverbread“ on suhteliselt lihtsalt töödeldud toode, mis koosneb ainult kolmest koostisosast: keedetud merevetikast, soolast ja veest. Toode on lisanditeta. Soola lisatakse säilivuse huvides, kuid ka selleks, et kompenseerida pesemisel eemaldunud sool.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel

„Welsh Laverbread“ on ainulaadne toode, mis on tihedalt seotud Walesi kultuuri ja toidupärandiga ning tänu kaubanduslikule nõudlusele on see kõige paremini tuntud söödavast punavetikast *Porphyra umbilicalis* valmistatud kohalik toode. See on seotud kõrgema loodetevööndi ja kaljuse rannikuga, mis on iseloomulikud Walesi rannajoonele.

Raamatus *Camden's Britannica* on 1607. aastal söödavat punavetikat (ehk „lhawvan“) nimetatud kui „ellujäämistoit merest“, mida söid Briti inimesed, kes olid sunnitud kodudest lahkuma viikingite ja Rooma rünnakute ajal. Waleslaste vetikatarbimist mainis 1865. aastal esmakordselt George Borrow, kes oma rännakul läbi Walesi nimetas „lambaliha terava vetikakastmega“ üheks Lõuna-Walesi parimaks roaks.

„Welsh Laverbread“ oli väga oluline kõrge toiteväärtusega toit, eelkõige rasket tööd tegevate kaevurite jaoks Lõuna-Walesi kaevanduspiirkondades, kus seda hakati kasutama hommikueinena. Arstid soovitasid naistel ja lastel, kes samuti maa-alustes kaevandustes töötasid ning tihti peale alatoitluse all kannatasid, süüa toodet „Welsh Laverbread“, kuna see oli väga hea raua allikas.

Söödava punavetika korjamine oli aastatel 1800–1950 toote „Welsh Laverbread“ valmistamiseks väike kodutöenduslik ettevõtmine Pembrokeshire'is. Enne hobusevankritele laadimist ja Pembroke'i jaama transportimist kuivatati söödavat punavetikat õlgkatusega onnides; Swansea linna jõudes müüdi see ettevõtjatele, kes valmistasid toote „Welsh Laverbread“ ning müüsid selle kohalikul turul maha. Kuigi ajalooliselt on söödavat punavetikat kogutud Pembrokeshire'i ja Goweri rannikult, kogutakse seda nüüd enamasti Walesi põhja- ja lõunaosa rannikult, kuid töötlemiseks tuuakse see peamiselt Penclawddi Goweris (Edela-Wales).

Ajalooliselt on merevetikat korjatud ja käsitsi pestud ning seejärel traditsiooniliselt keedetud keedunõudes söelökete kohal või kuivatatud spetsiaalsetes hoonetes. Kaasaegsed töötlemisettevõtted kasutavad moodsaid seadmeid ja tehnoloogiat, aga toote „Welsh Laverbread“ valmistamine nõuab endiselt nii kodutöenduslikku ettevõtmist kui ka au sees olevaid traditsioonilisi toiduvalmistamise meetodeid.

Söödava punavetika kogumine ja toote „Welsh Laverbread“ valmistamine on seotud traditsiooniliste oskuste ja oskusteabega, mida on geograafilises piirkonnas põlvest põlve edasi antud. Õige merevetika valimine, „kitkumiseks“ sobiva aja äratundmine ja oskused merevetika kaljudelt „kitkumiseks“ nõuavad erilisi teadmisi. Lisaks on vaja oskusi keetmisprotsessi jaoks. Keetmisaeg võib aasta vältel erineda, sõltuvalt kogutud söödava punavetika omadustest. Keetmisaeg, täpse soola ja vee koguse lisamine on oskus, mille on välja arendanud toote „Welsh Laverbread“ valmistaja. Toode on tihedalt seotud Walesi kultuuri ja toidupärandiga.

„Welsh Laverbread“ on ainulaadne Walesi delikatess, millel on üleilmne hea maine. Sellel on iseloomulik maitse ning seda süüakse tavaliselt kas lihtsalt praetuna või kaerajahus paneerituna. Koos peekoni ja südakarpidega moodustab see tavapärase sooja Walesi hommikusöögi.

„Welsh Laverbread“ on võitnud hõbedase auhinna võistlusel *True Taste of Wales Awards*.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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