



Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 15/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8234 – Enel/CDP Equity/Cassa Depositi e Prestiti/Enel Open Fiber/Metroweb Italia) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće

2017/C 15/02	Obavijest namijenjena određenim osobama i subjektima na koje se odnose mjere ograničavanja iz Odluke Vijeća 2014/145/ZVSP i Uredbe Vijeća (EU) br. 269/2014 o mjerama ograničavanja u odnosu na djelovanja koja podrivaju ili ugrožavaju teritorijalnu cjelovitost, suverenost i neovisnost Ukrajine ...	2
--------------	--	---

Europska komisija

2017/C 15/03	Tečajna lista eura	4
--------------	--------------------------	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2017/C 15/04	Poziv za podnošenje prijedloga i povezane aktivnosti u okviru plana rada Zajedničkog poduzeća za gorive ćelije i vodik 2 za 2017.	5
--------------	--	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2017/C 15/05	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	6
--------------	--	---

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8234 – Enel/CDP Equity/Cassa Depositi e Prestiti/Enel Open Fiber/Metroweb Italia)****(Tekst značajan za EGP)**

(2017/C 15/01)

Dana 15. prosinca 2016. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na talijanskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32016M8234. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

VIJEĆE

Obavijest namijenjena određenim osobama i subjektima na koje se odnose mjere ograničavanja iz Odluke Vijeća 2014/145/ZVSP i Uredbe Vijeća (EU) br. 269/2014 o mjerama ograničavanja u odnosu na djelovanja koja podrivaju ili ugrožavaju teritorijalnu cjelovitost, suverenost i neovisnost Ukrajine

(2017/C 15/02)

O sljedećim informacijama obavješćuju se g. Rustam Ilmirovich TEMIRGALIEV (br. 3), g. Sergei Vladimirovich ZHELEZNYAK (br. 17), g. Leonid Eduardovich SLUTSKI (br. 18), g. Aleksandr Viktorovich GALKIN (br. 21), g. Sergei Evgenevich NARYSHKIN (br. 25), g. Alexander Mihailovich NOSATOV (br. 27), g. Oleg Yevgenyevich BELAVENTSEV (br. 35), g. Sergei Ivanovich MENYAILO (br. 37), g. German PROKOPIV (br. 43), g. Igor Vsevolodovich GIRKIN (br. 48), g. Vyacheslav Viktorovich VOLODIN (br. 49), g. Vladimir Anatolievich SHAMANOV (br. 50), g. Vladimir Nikolaevich PLIGIN (br. 51), g. Petr Grigorievich JAROSH (br. 52), g. Igor Nikolaevich BEZLER (br. 55), g. Oleg TSARIOV (br. 57), g. Roman Viktorovich LYAGIN (br. 58), g. Aleksandr Sergeevich MALYKHIN (br. 59), gđa Natalia Vladimirovna POKLONSKAYA (br. 60), g. Aleksandr Yurevich BORODAI (br. 62), g. Alexander KHRYAKOV (br. 65), g. Marat Faatovich BASHIROV (br. 66), g. Aleksey Vyacheslavovich KARYAKIN (br. 68), g. Mikhail Efimovich FRADKOV (br. 73), g. Boris Vyacheslavovich GRYZLOV (br. 77), g. Mikhail Vladimirovich DEGTAREV (br. 79), g. Valery Vladimirovich KAUROV (br. 85), g. Serhii Anatoliyovych ZDRILIUK (br. 86), gđa Oksana TCHIGRINA (br. 89), g. Boris Alekseevich LITVINOV (br. 90), g. Andrey Yurevich PINCHUK (br. 100), g. Mikhail Sergeevich SHEREMET (br. 105), g. Leonid Ivanovich KALASHNIKOV (br. 110), g. Vladimir Stepanovich NIKITIN (br. 111), g. Oleg Vladimirovich LEBEDEV (br. 112), g. Nikolai Vladimirovich LEVICHEV (br. 115), g. Alexander Mikhailovich BABAKOV (br. 119), g. Oleg Konstantinovich AKIMOV (br. 121), gđa Larisa Leonidovna AIRAPETYAN (br. 122), g. Yuriy Viktorovich SIVOKONENKO (br. 123), g. Dmitry Aleksandrovich SEMYONOV (br. 126), g. Ihor Vladymyrovych KOSTENOK (br. 130), g. Mikhail Sergeevich TOLSTYKH (br. 136), g. Eduard Aleksandrovich BASURIN (br. 137), g. Alexandr Vasilievich SHUBIN (br. 138), g. Sergey Anatolievich LITVIN (br. 139), gđa Ekaterina FILIPPOVA (br. 141), g. Aleksandr Yurievich TIMOFEEV (br. 142), g. Arkady Viktorovich BAKHIN (br. 148), g. Iosif (Joseph) Davydovich KOBZON (br. 150) te Narodne paravojne snage Donbasa (subjekt uvršten na popis pod br. 10), bataljun Vostok (subjekt uvršten na popis pod br. 11), bataljun Sparta (subjekt uvršten na popis pod br. 30), bataljun Somali (subjekt uvršten na popis pod br. 31), brigada Prizrak (subjekt uvršten na popis pod br. 33), bataljun Kalmius (subjekt uvršten na popis pod br. 35), bataljun Smrt (subjekt uvršten na popis pod br. 36), koji se nalaze u Prilogu Odluci Vijeća 2014/145/ZVSP⁽¹⁾ i Prilogu I. Uredbi Vijeća (EU) br. 269/2014⁽²⁾ o mjerama ograničavanja u odnosu na djelovanja koja podrivaju ili ugrožavaju teritorijalnu cjelovitost, suverenost i neovisnost Ukrajine.

Vijeće razmatra mogućnost zadržavanja mjera ograničavanja protiv navedenih osoba i subjekata s novim obrazloženjima. Te se osobe i subjekti obavješćuju da do 23. siječnja 2017. na sljedeću adresu mogu podnijeti zahtjev Vijeću radi dobivanja predviđenih obrazloženja za njihovo uvrštenje na popis:

Vijeće Europske unije
Glavno tajništvo
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adresa e-pošte: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ SL L 78, 17.3.2014., str. 16.

⁽²⁾ SL L 78, 17.3.2014., str. 6.

Dotične osobe i subjekti mogu u bilo kojem trenutku na gore navedenu adresu podnijeti zahtjev Vijeću, zajedno s popratnom dokumentacijom, za ponovno razmatranje odluke o njihovu uvrštenju na popis i zadržavanju na njemu. Takvi se zahtjevi razmatraju po njihovu primitku. U tom pogledu dotičnim osobama i subjektima ukazuje se na to da Vijeće redovno preispituje popis. Kako bi se zahtjevi uzeli u obzir pri sljedećem preispitivanju, potrebno ih je poslati do 7. veljače 2017.

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

16. siječnja 2017.

(2017/C 15/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0594	CAD	kanadski dolar	1,3927
JPY	japanski jen	120,91	HKD	hongkonški dolar	8,2159
DKK	danska kruna	7,4361	NZD	novozelandski dolar	1,4916
GBP	funta sterlinga	0,87808	SGD	singapurski dolar	1,5144
SEK	švedska kruna	9,4830	KRW	južnokorejski von	1 253,65
CHF	švicarski franak	1,0709	ZAR	južnoafrički rand	14,4212
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,3107
NOK	norveška kruna	9,0558	HRK	hrvatska kuna	7,5318
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 160,47
CZK	češka kruna	27,021	MYR	malezijski ringit	4,7313
HUF	mađarska forinta	307,38	PHP	filipinski pezo	52,926
PLN	poljski zlot	4,3729	RUB	ruski rubalj	63,1692
RON	rumunjski novi leu	4,5023	THB	tajlandski baht	37,524
TRY	turska lira	4,0056	BRL	brazilski real	3,4130
AUD	australski dolar	1,4172	MXN	meksički pezo	22,8780
			INR	indijska rupija	72,1670

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

Poziv za podnošenje prijedloga i povezane aktivnosti u okviru plana rada Zajedničkog poduzeća za gorive ćelije i vodik 2 za 2017.

(2017/C 15/04)

Ovime je otvoren poziv za podnošenje prijedloga i povezane aktivnosti u okviru plana rada Zajedničkog poduzeća za gorive ćelije i vodik 2 (FCH 2 JU) za 2017.

Ovaj plan rada, koji obuhvaća vremenske rokove i predviđena sredstva za provedbu aktivnosti, dostupan je na portalu za sudionike (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), zajedno s informacijama o načinu provedbe poziva i povezanih aktivnosti i uputama za podnošenje prijedloga. Sve će ove informacije biti ažurirane prema potrebi na portalu za sudionike.

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 15/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„WELSH LAVERBREAD”**EZ br.: UK-PDO-0005-01188 – 17.12.2013.**

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv (nazivi)

„Welsh Laverbread”

2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Welsh Laverbread” naziv je tradicionalnog velškog specijaliteta pripremljenog od kuhane morske trave laver, koja se prikuplja ili „bere” na obali Walesa. Latinski je naziv za morsku algu laver *Porphyra umbilicalis*. Riječ je o maloj crvenoj/ljubičastoj algi do 20 cm širine i do 50 cm dužine nepravilno oblikovane i široke lisne površine. Morska alga laver jedinstvena je po tome što se sastoji od svega jednog sloja stanica. Izrazito je crne boje s primjesama ljubičaste i tamnozeleno, a u svim razdobljima rasta ima meku, svilenkastu teksturu koja u ljetnim mjesecima postaje čvršća.

Proizvod „Welsh Laverbread” sastoji se od morske alge laver kuhane u slanoj vodi, bez ikakvih dodatnih sastojaka ili aditiva, i sljedećih je karakteristika:

- Izgled i tekstura: izrezan na komade, tamnozeleno/crne boje. Može se samljati u gusti i meki želatinasti pire/paštetu nalik na špinat ili narezati kako bi se dobila grublja tekstura.
- Aroma i okus: budući da se proizvod „Welsh Laverbread” priprema od svježe, netom ubrane i oprane morske alge laver koja raste na stjenovitim obalama, on zadržava snažan, prevladavajući, dugotrajan i jedinstven slani okus te karakterističan miris slanog mora i svježeg morskog zraka. Suptilne nijanse okusa tog proizvoda razlikovat će se ovisno o uvjetima duž obale Walesa na kojoj je ubrana morska alga laver.

U prehrambenom pogledu „Welsh Laverbread” bogat je mineralima i vitaminima (sadržava posebno velik udio joda i željeza) i male je kalorijske vrijednosti.

Proizvod, na čiji se jedinstveni okus potrebno naviknuti, može se konzumirati kao jelo za sebe, a može se upotrebljavati i kao pojačivač okusa koji jelu daje punoću arome.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Morska trava/laver – *Porphyra umbilicalis*. Morska alga laver koja se upotrebljava za pripremu proizvoda „Welsh Laverbread” dolazi iz određenog zemljopisnog područja. (Morska alga laver bere se kada su izdanci dovoljno dugački, a time i pogodni za „branje” sa stijena. Teško je ubrati listove kraće od 10 cm).

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sol.

Voda.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvod „Welsh Laverbread” mora se pripremiti od velške morske alge laver koja se prikuplja ili bere na obali Walesa te se mora preraditi u proizvod „Welsh Laverbread” u Walesu. Svi posebni postupci u proizvodnji proizvoda „Welsh Laverbread” moraju se provesti na određenom zemljopisnom području kako bi se osigurala odgovarajuća kontrola sljedivosti, kvaliteta, kontrola temperature i sigurnost hrane. Posebni proizvodni postupci uključuju:

- prikupljanje morske alge laver,
- pranje i sušenje morske alge laver,
- kuhanje proizvoda „Welsh Laverbread”,
- mljevenje ili rezanje na komadiće kuhanog proizvoda „Welsh Laverbread”,
- hlađenje i skladištenje prije otpreme.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Kako bi se osigurala odgovarajuća kontrola sljedivosti te zbog kvalitete, kontrole temperature, sigurnosti hrane i praktičnih logističkih razloga, pakiranje je potrebno provesti unutar zemljopisnog područja ako je ono potrebno.

3.6. *Posebna pravila za označavanje*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Država Wales.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Okus i izgled proizvoda „Welsh Laverbread” karakteristični su zbog njegova podrijetla, a na njih utječu čistoća/prozirnost mora i sezonska temperatura mora u zemljopisnom području, kao i način izrade te vještina ljudi koji pripremaju ovaj proizvod.

Obala Walesa ima izrazito raznoliku međuplimnu floru te nudi staništa za morske alge od otvorene obale do zaklonjenih stjenovitih i sedimentnih obala te od slane morske vode do riječnih ušća. Morska alga laver vrlo se lako prilagođava uvjetima na različitim dijelovima stjenovite obale te za razliku od većine crvenih algi može izdržati duga razdoblja izloženosti zraku, kao i intenzivnije valove. Na obali Walesa pojavljuje se izolirana ili u gustim kolonijama u cijeloj međuplimnoj zoni, no najčešće u gornjim dijelovima gdje je tijekom dužih vremenskih razdoblja izložena, što je iznimno važan čimbenik za fotosintezu/rast.

Morska alga laver i proizvod „laverbread” povezani su s Walesom jer veći dio obale Walesa na kojoj se prikuplja ova alga obično karakteriziraju međuplimne zone s laganim nagibom i stjenovita područja, čime se stvaraju idealni uvjeti staništa za njezin rast. Budući da morska alga laver ima samo jedan sloj stanica, relativno je krhka i ne bi mogla preživjeti u uvjetima karakterističnima za područja s visokim stupnjem kretanja vode kao što su strme plaže s kamenim oblucima koje se nalaze u drugim krajevima Ujedinjene Kraljevine.

Velik dio obale Walesa proglašen je posebnim područjem očuvanja. Područja u kojima se prikuplja morska alga laver nalaze se na plažama označenima Plavom zastavom što znači da kvalitetu vode redovito provjerava velška organizacija za zaštitu prirode Natural Resources Wales, koja je odgovorna za osiguranje dobrog standarda kvalitete vode. Odsutnost velikih gradova i industrije oko Irskog mora pridonosi čistoći mora, a time i rastu, kvaliteti i okusu morske alge laver koja se bere u tim područjima. Nerazvijeno je 95 % obale Walesa. Za fotosintezu/rast morske alge laver potrebno je kvalitetno svjetlo i prozirnost vode, a ti su čimbenici povezani s dobrom kvalitetom vode. Istraživanja koja provodi organizacija Natural Resources Wales također su pokazala da su sezonske temperature mora u ovim područjima porasle, što je utjecalo na rast morske alge laver. Osim povećanja temperature mora povezanog s klimatskim promjenama, na obalu Walesa utječe i sjevernoatlantska Golfska struja koja povećava temperaturu mora uz velšku obalu. U proljeće kada se temperatura mora počne povećavati, morska alga laver brže raste. Nove mlade morske alge laver mekane su i kraće se kuhaju te pridonose sočnoj i svilenkastoj teksturi proizvoda „Welsh Laverbread”. Osim toga, povećanom potražnjom za proizvodom „Welsh Laverbread” na tržištu u predmetnom zemljopisnom području potiče se rast novih mladih i svježih algi, a time se pridonosi sočnosti proizvoda „Welsh Laverbread”.

Posebnosti proizvoda

„Welsh Laverbread” jedinstven je proizvod koji se priprema ručnim prikupljanjem ili „branjem” morske alge laver sa stijena na obali Walesa, a zatim kuhanjem te alge u vodi uz dodatak soli. Izvan Walesa, primjerice na obalama Cornwalla, južne Irske i Bretanje prikupljaju se ostale sorte jestive morske trave koje nisu iz porodice alge laver *Porphyra umbilicalis* (kao što su *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomenia palmate* i *Ulva lactucus*). Te se sorte bitno razlikuju od sorte *Porphyra umbilicalis*.

U cijelom svijetu postoji 60 do 70 vrsta iz roda *Porphyra*, a 7 vrsta *Porphyra* nalazi se na Britanskom Otočju; razlikuju se u sitnim detaljima te imaju čitav spektar boja uključujući žutu, maslinasto zelenu, ružičastu ili ljubičastu. Glavna je sorta morske alge laver *Porphyra umbilicalis* koja ima samo jedan sloj stanica. U slučajevima kada se *Porphyra umbilicalis* prikuplja izvan Walesa, ona se ne kuha, priprema i ne prodaje kao proizvod „Welsh Laverbread” nego se obično suši, tostira i prodaje s ostalim morskim travama kao salata ili se koristi kao sastojak u primjerice tradicionalnom kruhu. U Japanu se morska alga laver marinira u umaku od soje i octu.

Proizvodnja specijaliteta „Welsh Laverbread” najpoznatiji je autohtoni način pripreme jestive morske trave, a zbog velike potražnje na tržištu ona se redovito „bere”, čime se postiže rast mladih i svježih algi, što tom jedinstvenom proizvodu daje sočnost. Izraz „branje” odnosi se na postupak čupanja algi s mjesta ili vađenja iz mjesta na kojem rastu. Morska alga laver je crvene/ljubičaste i izrazito crne boje koja postaje tamnozeleno/crna nakon što se preradi u proizvod „Welsh Laverbread”.

„Welsh Laverbread” relativno je jednostavan „prerađeni” proizvod koji se sastoji od samo tri sastojka: kuhane morske trave, soli i vode; ne sadržava aditive. Sol koja se dodaje služi kao konzervans, ali isto tako nadoknađuje sol koja se eventualno izgubila u procesu pranja.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

„Welsh Laverbread” jedinstven je proizvod koji je neraskidivo povezan s velškom kulturom i velškom gastronomskom baštinom, a zbog velike potražnje na tržištu najpoznatiji je autohtoni način pripreme morske alge laver latinskog naziva *Porphyra umbilicalis*. Ta je vrsta alge povezana s gornjim dijelovima plimne zone te stjenovitim plažama karakterističnima za obalu Walesa.

Britanski povjesničar William Camden u svojoj je knjizi Britannia 1607. godine zabilježio da su morsku algu laver ili „lhawvan” jeli Britanci koji su bili protjerani iz svojih domova za vrijeme vikinških i rimskih osvajanja kao „hranu za preživljavanje iz mora”. Konzumaciju morske alge laver u Walesu po prvi je put zabilježio George Borrow 1865. u opisu svojih putovanja kroz Wales gdje je spomenuo „ovčtinu i vreli umak od alge laver” kao jedno od najboljih jela južnog Walesa.

Povijesno je proizvod „Welsh Laverbread” bio vrlo važan i nutritivno bogat izvor energije za rudare koji su obavljali teške fizičke poslove u rudarskim dolinama južnog Walesa, gdje je postao osnovna hrana za doručak. Žene i djeca također su radili pod zemljom u rudnicima i često bili pothranjeni, stoga su im liječnici preporučali „Welsh Laverbread” kao dobar izvor željeza.

Od 1800. do 1950. morska alga laver prikupljala se za pripremu proizvoda „Welsh Laverbread” u okviru malog obiteljskog obrta u Pembrokehireu. Prebacivala se preko slamnatih krovova koliba kako bi se osušila, zatim se konjskom zapregom prevozila do stanice Pembroke gdje se prodavala trgovcima u Swanseau, a potom prerađivala u „Welsh Laverbread” te u takvom obliku prodavala na lokalnim tržnicama. Iako se alga laver u prošlosti prikupljala na obalama Pembrokehira i Gowera, danas se uglavnom prikuplja na obalama sjevernog i južnog Walesa; međutim, još uvijek se većinom dovozi u Penclawdd u Goweru (jugozapadni Wales) na preradu.

U prošlosti se morska trava prikupljala i ručno prala prije nego što se tradicionalno kuhala u posudama iznad vatre zapaljene pomoću ugljena ili sušila u sušnicama. U modernim pogonima za preradu danas se koristi suvremena oprema i tehnologija, no proizvod „Welsh Laverbread” i dalje se priprema i u kućnoj radinosti gdje se primjenjuju tradicionalni načini kuhanja.

Prikupljanje i priprema proizvoda „Welsh Laverbread” povezani su s tradicionalnim znanjem i vještinama koje su se prenosile s jednog naraštaja na drugi unutar zemljopisnog područja. Posebne vještine odnose se na prepoznavanje odgovarajuće morske trave, trenutka u kojem ju je najbolje „ubрати” te samu vještinu „branja” trave sa stijena. Za proces kuhanja također je potrebna vještina. Vrijeme kuhanja varira tijekom cijele godine, a ovisi o karakteristikama ubrane alge. Vrijeme kuhanja, točna količina soli i vode koje je potrebno dodati dio su velške vještine koju su razvili proizvođači specijaliteta „Welsh Laverbread”. Proizvod „Welsh Laverbread” sinonim je za velšku kulturu i gastronomsku baštinu.

„Welsh Laverbread” jedinstven je i poznat velški specijalitet svjetskog ugleda. Na jedinstveni okus ovog jela potrebno se naviknuti, a tradicionalno se konzumira pržen kao jelo za sebe ili uvaljan u zobeno brašno uz slaninu i školjke, kao tradicionalni velški doručak.

Proizvod „Welsh Laverbread” dobio je srebrnu medalju na dodjeli nagrada *True Taste of Wales*.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Provedbene uredbe (EU) br. 668/2014)

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

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR