

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2017/C 15/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 (1) 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„WELSH LAVERBREAD“

EB Nr. UK-PDO-0005–01188–17.12.2013

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Welsh Laverbread“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Welsh Laverbread“ vadinamas tradicinis Velso delikatesas, pagamintas iš Velso pakrantėje surinktų ar nurautų ir išvirtų jūros dumblių (jūržolių). Jūros dumblių lotyniškas pavadinimas – *Porphyra umbilicalis*. Tai nedideli (iki 20 cm pločio ir iki 50 cm ilgio) raudonos ir (arba) violetinės spalvos dumbliai su netaisyklingos formos plačiu lapūnu. Šie jūros dumbliai yra unikalūs, nes tai vienintelės tik vienos ląstelės storio jūržolės. Jūros dumbliai yra varno juodumo spalvos su violetiniu ir tamsiai žaliu atspalviu, o jų ataugos yra švelnios šilkinės tekstūros, kuri vasaros mėnesiais pašiurkštėja.

„Welsh Laverbread“ – tai sūdytame vandenyje, nenaudojant jokių kitų sudedamųjų dalių ar priedų, išvirti jūros dumbliai. Produktui būdingos šios savybės:

- išvaizda ir tekstūra. Susmulkinti dumbliai būna tamsiai žalios ir (arba) juodos spalvos. Jie gali būti sumalti į tirštą, švelnią, drebučių pavidalo, špinatus primenančią košę (tyrę) arba gali būti stambiau supjaustyti,
- kvapas ir skonis. „Welsh Laverbread“ verdamas iš šviežių uolėtose pakrantėse ką tik nurautų ir nuplautų jūros dumblių. Produktas yra stipraus dominuojančio ir ilgai išliekančio unikalaus sūraus skonio ir išskirtinio druskingą jūrą ir gairių jūros orą primenančio kvapo. Subtilūs produkto „Welsh Laverbread“ skonio niuansai gali skirtis atsižvelgiant į kintančias Velso pakrantės, kurioje dumbliai raunami, sąlygas.

Kalbant apie produkto maistingumą, pažymėtina, kad jame daug mineralinių medžiagų ir vitaminų (ypač daug jodo ir geležies) ir mažai kalorijų.

Šis specifinio skonio produktas gali būti valgomas vienas arba kaip skonį sustiprinantis priedas – sudedamoji dalis, suteikianti patiekalui pikantiškumo ir naujų skonio niuansų.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Jūržolės (jūros dumbliai) – *Porphyra umbilicalis*. „Welsh Laverbread“ gaminti naudojami dumbliai iš nustatytos geografinės vietovės. (Kad jūros dumblius būtų patogų rauti nuo uolų, jų derlius imamas tik pakankamai užaugus jų lapūnams. Rinkti trumpesnius nei 10 cm lapūnus būtų nepraktiška);

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

druska;

vanduo.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Welsh Laverbread“ turi būti gaminamas iš Velso jūros dumblių, kurie renkami arba raunami Velso pakrantėje ir turi būti Velse perdirbami į produktą „Welsh Laverbread“. Visi konkretūs produkto „Welsh Laverbread“ gamybos etapai turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant užtikrinti tinkamą atsekamumo, kokybės ir temperatūros kontrolę, taip pat maisto saugą. Specialūs gamybos etapai:

- jūros dumblių surinkimas,
- jūros dumblių plovimas ir nusausinimas,
- produkto „Welsh Laverbread“ virimas,
- išvirto produkto „Welsh Laverbread“ malimas arba pjaustymas,
- produkto atšaldymas, reikalingas atvėsinti ir sandėliuoti prieš išvežant.

3.5. *Specialios pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Jei produktą reikalaujama supakuoti, siekiant užtikrinti tinkamą atsekamumo, kokybės ir temperatūros kontrolę, taip pat maisto saugą ir atsižvelgiant į praktinius logistikos reikalavimus, produktas turi būti pakuojamas geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Velsas

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Produkto „Welsh Laverbread“ skonį ir išvaizdą lemia jo kilmė: šios savybės priklauso nuo geografinėje vietovėje esančio jūros vandens kokybės, švaros, skaidrumo ir sezoninės temperatūros, taip pat nuo produkto gaminančių žmonių naudojamo gamybos būdo ir įgūdžių.

Velso pakrantei būdinga itin įvairi potvynio ir atoslūgio zonų augmenija, joje yra jūros dumblių buveinių, kurios susiformavo įvairiose zonose: nuo atviros pakrantės iki uždarytų uolų ir nuosėdų tiek visiškai sūriame, tiek gėlame įtekančių upių vandenyje. Jūros dumbliai puikiai prisitaiko prie įvairiose uolėtose pakrantėse vyraujančių sąlygų ir gali ilgai išsilaikyti veikiami oro, taip pat yra labiau nei dauguma raudondumblių atsparūs didesniam bangų poveikiui. Velso pakrantėje jie auga pavieniui arba tankiomis kolonijomis visoje potvynio ir atoslūgio zonoje, tačiau dažniausiai uolų aukštutinėse dalyse, kur jie daug laiko būna neapsemti, ir tai yra svarbus jų fotosintezės ir augimo veiksnys.

Jūros dumbliai ir produktas „Welsh Laverbread“ su Velsu siejami dar ir todėl, kad didžiąjai Velso pakrantės daliai, kurioje renkami dumbliai, būdingos švelniai žemėjančios potvynio ir atoslūgio zonos ir uolėti krantai, – tai jūros dumbliams augti puikiai tinkanti buveinė. Kadangi šie jūros dumbliai yra vienintelės vienos ląstelės storio jūrželės, jie yra palyginti gležni ir didelio aktyvumo zonoje, pavyzdžiui, kitoms Jungtinės Karalystės vietovėms būdinguose staus šlaito gargžo paplūdimiuose, nunyktų.

Didelė Velso pakrantės dalis yra speciali saugoma teritorija. Daug jūros dumblių rinkimo vietų yra Mėlynąja vėliava pažymėtuose paplūdimiuose, kuriuose vandens kokybę nuolat stebi įstaiga „Natural Resources Wales“, privalanti užtikrinti, kad vanduo atitiktų kokybės reikalavimus. Aplink Airijos jūrą nėra nei didelių miestų, nei pramonės, todėl ši jūra yra švari, o nuo vandens švaros priklauso šiose vietovėse renkamų jūros dumblių augimo ypatumai, kokybė ir skonis. 95 % Velso pakrantės yra nepakankamai išvystyta. Jūros dumblių fotosintezei ir augimui reikia geros kokybės šviesos ir skaidraus vandens (t. y. geros kokybės vandens). Įstaigos „Natural Resources Wales“ atlikti tyrimai taip pat parodė, kad sezoninė jūros vandens temperatūra šioje teritorijoje pakilo, ir tai turi poveikį jūros dumblių augimui. Aukštesnę jūros vandens temperatūrą lemia ne tik klimato kaita, bet ir Velso pakrantei teigiamą poveikį turinti Šiaurės Atlanto Golfo srovė, dėl kurios vandens temperatūra Velso pakrantėje pakyla. Pavasarį, kai jūros vanduo ima šilti, jūros dumbliai auga greičiau. Šviežio derliaus dumbliai yra minkšti, juos reikia trumpiau virti, iš jų galima pagaminti sultingesnį, šilkinės tekstūros produktą „Welsh Laverbread“. Be to, dėl padidėjusios komercinės produkto „Welsh Laverbread“ paklausos geografinėje vietovėje auginama daugiau jaunų šviežių dumblių, iš kurių galima pagaminti sultingesnį produktą „Welsh Laverbread“.

Produkto ypatumai

„Welsh Laverbread“ yra unikalus produktas, pagamintas iš Velso pakrantėje rankomis surinktų arba nurautų jūros dumblių. Gaminant šį produktą, dumbliai yra išverdami sūriame vandenyje. Kitų veislių valgomieji jūros dumbliai yra renkami už Velso ribų – Kornvalio, Pietų Airijos ir Bretanės pakrantėse. Šie dumbliai (pavyzdžiui, *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomenia palmate* ir *Ulva lactucus*) nepriklauso *Porphyra umbilicalis* dumblių šeimai. Šios veislės aiškiai skiriasi nuo *Porphyra umbilicalis*.

Pasaulyje *Porphyra* genčiai priskiriama 60–70 rūšių, o septynios šios genties rūšys aptinkamos Britų salose. Šių rūšių dumbliai tiek tiek skiriasi tarpusavyje ir būna įvairių spalvų, įskaitant geltoną, žalsvai rožinę arba violetinę. Pagrindinė jūros dumblių rūšis yra *Porphyra umbilicalis*. Šie dumbliai yra tik vienos ląstelės storio. Jei *Porphyra umbilicalis* dumbliai renkami už Velso ribų, jie nėra verdami, ruošiami ar parduodami kaip „Welsh Laverbread“, bet paprastai yra džiovinami arba skrudinami ir parduodami su kitomis jūržolėmis kaip salotų lapai arba naudojami kaip sudedamoji dalis, pavyzdžiui, gaminant tradicinę duoną. Japonijoje jūros dumbliai yra marinuojami su sojų padažu ir actu.

„Welsh Laverbread“ yra geriausiai žinomas valgomųjų jūržolių paruošimo būdas, o dėl didelės šio produkto komercinės paklausos dumbliai yra reguliariai raunami – tai leidžia nuolat gauti šviežią derlių ir taip užtikrinti šio unikalios produkto sultingumą. Terminu „nurautas“ apibūdinamas procesas, kurio metu jūržolės yra nuraunamos arba išraunamos iš jūros dumblių augavietės. Jūros dumbliai yra varno juodumo spalvos su raudonu ir (arba) violetiniu atspalviu, perdirtai į „Welsh Laverbread“ jie tampa tamsiai žalios ir (arba) juodos spalvos.

„Welsh Laverbread“ yra gana paprastas perdirbtas produktas be priedų, kurį sudaro tik trys sudedamosios dalys: išvirtos jūržolės, druska ir vanduo. Druskos dedama kaip konservanto, taip pat tam, kad būtų gražintas plaunant produktą prarastas druskos kiekis.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių ryšys

„Welsh Laverbread“ yra unikalus produktas, glaudžiai susijęs su Velso kultūra ir maisto paveldu, o dėl savo komercinės paklausos jis yra geriausiai žinomas vietinis jūros dumblių *Porphyra umbilicalis* paruošimo būdas. Dumbliai *Porphyra umbilicalis* yra siejami su aukštutinėmis potvynių zonomis ir Velso pakrantei būdingomis uolomis.

1607 m. Viljamo Kamdeno (William Camden) veikale „Britannia“ nurodyta, kad vikingų ir romėnų puldinėjimų metu iš namų išvaryti Britų salų gyventojai, kad išgyventų, maitinosi jūros dumbliais (vadintais „lhawvan“). Pirmą kartą apie tai, kad velsiečiai maistui vartoja jūros dumblius, 1865 m. rašė Džordžas Borou (George Borrow), pasakodamas apie vieną iš puikių pietų Velso patiekalų – „viržynėse auginamų avių mėsą ir deginančiai aštrų jūros dumblių padažą“.

Istoriškai „Welsh Laverbread“ buvo labai svarbus, maistingas ir daug energijos ypač sunkiai pietų Velso slėnių kasyklose dirbantiems šachtininkams teikiantis produktas, kuris tapo pagrindiniu jų pusryčių patiekalu. Moterys ir vaikai, kurie taip pat dirbdavo požeminėse šachtose, dažnai nepakankamai maitindavosi ir gydytojai rekomendavo jiems valgyti „Welsh Laverbread“, nes tai labai geras geležies šaltinis.

1800–1950 m. jūros dumblių rinkimu ir „Welsh Laverbread“ gaminimu versdavosi nedideli namų ūkiai Pembrukšyre (Pembrokeshire). Jūros dumbliai būdavo džiovinami ant šiaudinių stogų, o išdžiūtę – sukraunami į arklį tempiamą vežimą, vežami į Pembruko stotį ir parduodami Svonsyje (Swansen) įsisteigusioms įmonėms, ten iš jų būdavo verdamas produktas „Welsh Laverbread“, o šis – parduodamas vietos turguose. Nors istoriškai jūros dumbliai būdavo renkami Pembrukšyro ir Goverio pusiasalio pakrantėje, dabar jie daugiausia renkami šiaurės ir pietų Velso pakrantėse, tačiau vis dar dažniausiai vežami perdirtai į Goverio pusiasalyje esantį Penklodą (pietvakarių Velse).

Istoriškai jūržolės būdavo renkamos ir plaunamos rankomis, o tada tradiciniu būdu verdamos puoduose ant deginamų anglių liepsnos arba džiovinamos tam skirtose patalpose. Dabartinėse perdirbimo įmonėse naudojama šiuolaikinė įranga ir technologijos, tačiau taip pat yra išlikusi ir produkto „Welsh Laverbread“ namudinė gamyba, vis dar laikomasi tradicinių virimo būdų.

Jūržolių rinkimas ir produkto „Welsh Laverbread“ gaminimas yra siejami su tradiciniais įgūdžiais ir žiniomis, kurie šioje geografinėje vietovėje perduodami iš kartos į kartą. Specialieji įgūdžiai – tai gebėjimas atpažinti tinkamas jūržoles, kurias jau galima rauti, ir pats mokėjimas jas nurauti nuo uolų. Dumbliams virti taip pat reikia įgūdžių. Atsižvelgiant į surinktų jūros dumblių savybes, jų virimo trukmė įvairiais metų laikotarpiais gali skirtis. Virimo trukmės, tikslaus druskos kiekio bei pilamo vandens kiekio pasirinkimas – tai tam tikra gebėjimų visuma, kurią Velse suformavo produkto „Welsh Laverbread“ gamintojai. „Welsh Laverbread“ yra neatsiejamas nuo Velso kultūros ir maisto paveldo.

„Welsh Laverbread“ – unikalus gerai žinomas Velso delikatesas, garsus visame pasaulyje. Tai specifinio skonio patiekalas, tradiciškai valgomas keptas natūralaus pavidalo arba apibertas avižomis, o kaip tradicinis karštas velsiečių pusryčių patiekalas – paprastai su kumpiu ir moliuskais.

Konkurse „True Taste of Wales“ („Tikrasis Velso skonis“) „Welsh Laverbread“ pelnė sidabro apdovanojimą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (ES) Nr. 668/2014 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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