

OUTROS ATOS
COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 15/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«WELSH LAVERBREAD»

N.º CE: UK-PDO-0005-01188 — 17.12.2013

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Welsh Laverbread»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Welsh Laverbread» (aglomerado de erva-patinha galês) designa uma iguaria tradicional galesa obtida com erva-patinha (alga) apanhada ou «colhida» na costa do País de Gales e submetida a cozedura. O nome latino da erva-patinha é *Porphyra umbilicalis*. Designa uma pequena alga vermelha/púrpura, de 20 cm, no máximo, de largura, e 50 cm, no máximo, de comprimento, de bordo irregular. A erva-patinha é uma alga única, pois não há nenhuma outra que possua apenas uma camada de células. A erva-patinha possui cor preta com matizes de púrpura e verde-escuro e textura leve e sedosa durante todo o crescimento, que se vai tornando menos tenra nos meses de verão.

A «Welsh Laverbread» é feita com erva-patinha cozida em água e sal, sem outros ingredientes ou aditivos, e possui as seguintes características:

- aspeto e textura: verde-escuro/preto em fiapos. Pode apresentar-se picada de forma semelhante a puré/pasta de espinafres densa, macia e gelatinosa ou picada numa textura mais grosseira,
- odor e paladar: uma vez que é preparada com erva-patinha fresca imediatamente depois de apanhada nas costas rochosas e lavada, a «Welsh Laverbread» retém um sabor salino forte dominante único e o cheiro distintivo a mar salgado e ar marinho. Os cambiantes subtis de paladar da laverbread variam consoante as condições ao longo da costa galesa onde a alga é «apanhada».

O perfil nutricional é rico em minerais e vitaminas (especialmente elevado em iodo e ferro) e baixo em calorias.

É um sabor que se cultiva, apreciado por si só ou utilizado para realçar o paladar e dimensão de preparações culinárias.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Alga/erva-patinha — *Porphyra umbilicalis*. A erva-patinha utilizada para a «Welsh Laverbread» provém da área geográfica delimitada. Alga/erva-patinha — *Porphyra umbilicalis* (A erva-patinha é colhida quando atinge o comprimento suficiente que permite arrancá-la das rochas. Com menos de 10 cm a colheita é impraticável).

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Sal.

Água.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A «Welsh Laverbread» deve ser obtida a partir de erva-patinha galesa apanhada ao longo da costa do País de Gales e transformada em «Welsh Laverbread» dentro das suas fronteiras. Todas as fases de obtenção da «Welsh Laverbread» devem ocorrer na área delimitada, de modo a garantir o devido controlo e rastreabilidade, qualidade, controlo térmico e segurança dos alimentos. Fases específicas de obtenção:

- apanha da erva-patinha,
- lavagem e esgotamento da erva-patinha,
- cozedura da «Welsh Laverbread»,
- picagem e corte da «Welsh Laverbread» cozida,
- refrigeração e armazenagem antes de expedição.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

Sendo necessário acondicionamento, o mesmo deve realizar-se na área geográfica, para se assegurar o devido controlo da rastreabilidade, qualidade, temperatura e segurança dos alimentos, e por motivos logísticos práticos.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

País de Gales.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

O sabor e aspeto da «Welsh Laverbread» são característicos da origem e decorrem da qualidade, limpidez/transparência e temperatura sazonal da água do mar na área geográfica, bem como do método e especialização dos operadores.

A costa galesa possui flora de maré excepcionalmente variada e habitats de algas marinhas, desde a frente costeira a rochas e sedimentos abrigados e de condições salinas a outras de estuário. A erva-patinha possui uma capacidade de adaptação mais elevada do que a maioria das algas-vermelhas às condições das diferentes partes da costa rochosa, podendo suportar longos períodos de exposição ao ar e mostrando tolerância a um grau elevado de ondomotricidade. Na costa galesa, ocorre singelamente ou em colónias densas entre marés, mas sobretudo em zona de maré cheia, em que fica exposta durante longos períodos; esta exposição constitui um fator importante para a fotossíntese/crescimento.

A erva-patinha e a «laverbread» estão igualmente associadas ao País de Gales, pois a maior parte da costa em que a erva-patinha é apanhada possui em geral zonas entre marés de inclinação suave e margens rochosas que proporcionam o habitat ideal para o seu crescimento. A erva-patinha é a única alga com uma só camada de células, sendo por isso relativamente frágil, incapaz de sobreviver em áreas de grande mobilidade, como em praias íngremes de seixos móveis existentes noutras zonas do Reino Unido.

Grande parte da costa galesa está classificada como área protegida. Muitas das zonas de colheita de erva-patinha estão situadas em praias de bandeira azul, em que a qualidade da água é regularmente controlada pelo Natural Resource Wales, responsável pela manutenção da qualidade da água. A ausência de grandes cidades e de zonas industriais em torno do mar da Irlanda, contribui para a limpeza das águas, refletida no crescimento, qualidade e sabor da erva-patinha aí apanhada. 95 % da costa galesa está subdesenvolvida. A erva-patinha exige luz e águas transparentes e de boa qualidade para a fotossíntese/crescimento, o que implica águas de boa qualidade. A investigação realizada pelo Natural Resources Wales demonstrou igualmente que as temperaturas sazonais da água do mar nesta área têm vindo a subir, refletindo-se no crescimento desta alga. Além da subida da temperatura do mar relacionada com as alterações climáticas, a costa galesa beneficia ainda da corrente do Golfo no Atlântico Norte que aumenta a temperatura do mar ao largo da costa do País de Gales. Na primavera, quando a temperatura do mar começa a subir, a erva-patinha cresce mais depressa. A erva-patinha recém-crescida é tenra e fácil de cozer, exige menos tempo de cozedura e contribui para a textura suculenta e sedosa da «Welsh Laverbread». Além disso, o aumento da procura de «Welsh Laverbread» no mercado na área geográfica incentiva o crescimento de novos rebentos, contribuindo assim para a suculência da «Welsh Laverbread».

Especificidade do produto

A «Welsh Laverbread» é um produto único resultante da colheita ou «arranque» manual de erva-patinha das rochas ao longo da costa do País de Gales e posterior cozedura em água e sal, para obtenção da «Welsh Laverbread». Fora da zona costeira do País de Gales apanham-se outras variedades de algas, como por exemplo nas costas da Cornualha, do sul da Irlanda e na Bretanha, que não pertencem à família da erva-patinha *Porphyra umbilicalis* (como *Alaria esculenta*, *Chondrus crispus*, *Rhodomenia palmate* e *Ulva lactucus*). Todas estas variedades diferem distintamente da *Porphyra umbilicalis*.

Há entre 60 e 70 espécies do género *Porphyra* em todo o mundo e 7 espécies de *Porphyra* nas ilhas Britânicas, com diferenças subtis e grande variedade de cores, incluindo amarelo, verde-azeitona-rosado e púrpura. A principal variedade de erva-patinha é a *Porphyra umbilicalis*, com apenas uma camada de células. A *Porphyra umbilicalis* apanhada fora do País de Gales não é cozida, preparada e comercializada como a «Welsh laverbread», sendo habitualmente seca ou torrada e vendida juntamente com outras algas para salada ou utilizada como ingrediente, nomeadamente no fabrico de pão tradicional. No Japão, a erva-patinha é conservada em molho de soja e vinagre.

A «Welsh Laverbread» é o preparado local mais conhecido de alga comestível e a sua grande procura no mercado aumenta a frequência do «arranque», originando assim novos rebentos que contribuem para a suculência deste produto único. O termo «arranque» refere-se ao processo de extração do ponto de crescimento da erva-patinha. A erva-patinha é uma alga vermelha/púrpura-preta que se torna verde-escura/preta depois de transformada em «Welsh Laverbread».

A «Welsh Laverbread» é um produto «transformado» relativamente simples, constituído exclusivamente por 3 ingredientes: a alga cozida, água e sal, sem aditivos. A adição de sal funciona como conservante e ajuda a compensar a perda do mesmo durante o processo de lavagem.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

A «Welsh Laverbread» é um produto único intrinsecamente relacionado com a cultura galesa, o património gastronómico galês e que, devido à procura, se tornou no preparado mais famoso da alga erva-patinha *Porphyra umbilicalis*. Está associada às zonas de maré cheia e costas rochosas características da linha costeira do País de Gales.

Em 1607, a Camden's Britannica registava que a erva-patinha ou «lhawvan» era consumida como «alimento de base marinho» pelo povo britânico escorraçado de casa pelas invasões dos vikings e romanos. A primeira referência escrita ao consumo de erva-patinha pelos galeses foi feita por George Borrow em 1865, na narrativa de viagem pelo País de Gales, em que menciona «carneiro do campo com molho de erva-patinha a escaldar» como sendo um dos grandes pratos do sul do País de Gales.

Do ponto de vista histórico, a «Welsh Laverbread» foi muito importante como fonte de energia altamente nutritiva, particularmente entre os mineiros do sul do País de Gales, que a consumiam ao pequeno-almoço como alimento de base. As mulheres e as crianças, que trabalhavam igualmente nas minas subterrâneas, sofriam frequentemente de malnutrição, recomendando-lhes os médicos que comessem «Welsh Laverbread», por ser uma excelente fonte de ferro.

Em 1800-1950 a apanha de erva-patinha para fazer «Welsh Laverbread» era uma pequena indústria local de Pembrokeshire. A erva-patinha era espalhada a secar sobre colmo e depois carregada em carroças puxadas por cavalos e transportada para a estação de Pembroke, para venda a empresas de Swansea, onde era transformada em «Welsh Laverbread» e vendida nos mercados locais. Embora historicamente a erva-patinha proviesse das costas de Pembrokeshire e Gower, hoje é apanhada sobretudo ao longo da costa do norte e sul do País de Gales, embora o grande centro de transformação continue a ser Penclawdd, em Gower (sudoeste do País de Gales).

Historicamente, as algas eram apanhadas e lavadas antes de cozidas, tradicionalmente emlareiras em grandes panelas, ou defumadas em secadores. As instalações de transformação modernas usam agora equipamento e tecnologia inovadores, mas a preparação da «Welsh Laverbread» continua a ser caseira, primando os métodos de cozedura tradicionais.

A apanha e preparação da «Welsh Laverbread» estão associadas à especialização e saber tradicionais transmitidos na área geográfica de geração em geração. A especialização prende-se com a identificação correta das algas, o momento adequado do arranque e o saber que requer a apanha nas rochas. Além disso, o processo de cozedura exige também especialização. O tempo de cozedura pode variar durante o ano, consoante as características da erva-patinha apanhada. O tempo de cozedura, a quantidade exata de água e sal e a quantidade de água a adicionar são conhecimentos que se adquirem com a experiência de transformação da «Welsh Laverbread». «Welsh Laverbread» é sinónimo de cultura e património gastronómico galeses.

A «Welsh Laverbread» é uma iguaria galesa única de reputação mundial. É um sabor que se cultiva, tradicionalmente consumida frita, quer tal como se apresenta quer envolvida em farinha de aveia, em acompanhamento de toucinho fumado e ameijoas, tradicionais ao pequeno-almoço galês.

A «Welsh Laverbread» foi premiada com medalha de prata no evento «True Taste of Wales».

Referência à publicação do caderno de especificações

[artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014]

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