

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2023/1547 НА КОМИСИЯТА**от 26 юли 2023 година****за вписване на наименование в Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания („Gower Salt Marsh Lamb“ (ЗНП))**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в Официален вестник на Европейския съюз беше публикувано подаденото от Обединеното кралство заявление за регистриране на наименованието „Gower Salt Marsh Lamb“ като защитено наименование за произход ⁽²⁾.
- (2) На 8 март 2022 г. Комисията получи от Франция уведомление за възражение. На 10 март 2022 г. Комисията препрати уведомлението за възражение на Обединеното кралство. На 6 май 2022 г. Франция подаде до Комисията мотивирано възражение.
- (3) След като разгледа мотивираното възражение и го прие за допустимо в съответствие с член 51, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, с писмо от 30 юни 2022 г. Комисията прикани Обединеното кралство и Франция да проведат необходимите консултации с оглед на постигането на съгласие.
- (4) На 28 септември 2022 г. по искане на Обединеното кралство Комисията удължи крайния срок за приключване на консултациите с един месец. Консултациите между Обединеното кралство и Франция приключиха, без да бъде постигнато съгласие.
- (5) Поради това Комисията следва да приеме решение за регистрация в съответствие с процедурата, посочена в член 52, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, като вземе предвид резултатите от тези консултации.
- (6) Основните аргументи на Франция, изложени в нейното мотивирано възражение и в проведените с Обединеното кралство консултации, могат да бъдат обобщени по следния начин.
- (7) Франция заяви, че съгласно изискванията на член 7, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 следва да се уточни дали се разрешава замразяването на месото. Възразяващата страна заяви, че ако замразяването бъде разрешено, това би могло да дестабилизира пазара на двата френски продукта със ЗНП „Prés-salés de la baie de Somme“ и „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“, които се предлагат на пазара само от юли до ноември, и да доведе до нежелателна конкуренция. В спецификациите на тези продукти се забраняват замразяването и размразяването на месото.
- (8) Освен това възразяващата страна заяви, че разпоредбите от продуктова спецификация, с които се определят солените блата, следва да бъдат добавени в единния документ, тъй като връзката между продукта, за който е подадено заявление за регистрация като ЗНП, и определения географски район трябва да бъде определена в единния документ в съответствие с член 8, параграф 1, буква в), подточка ii) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (9) Обединеното кралство уточни, че за предпочитане е месото да се продава и консумира прясно, но може да бъде и замразено. След като бъде замразено, месото трябва да бъде продадено замразено. Продуктовата спецификация, както и единният документ бяха съответно изменени.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ C 492, 8.12.2021 г., стр. 8.

- (10) Освен това Обединеното кралство включи в единния документ картите и GPS координатите, с които се очертават солените блатата.
- (11) Франция счеде тези изменения за недостатъчни, за да удовлетворят изискванията ѝ, и поиска допълнителни уточнения за периода, през който продуктът се предлага на пазара замразен. По отношение на определението за солени блатата тя поиска определени части от продуктова спецификация да бъдат включени в единния документ, по-специално подробното определение за „солени блатата“ и свързаните с него специфични изисквания.
- (12) Комисията извърши оценка на аргументите, изложени в мотивираното възражение на Франция, с оглед на разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012, като взе предвид резултатите от съответните консултации, проведени между заявителя и възражаващата страна, и стигна до следните заключения.
- (13) Що се отнася до предполагаемото несъответствие на заявлението за ЗНП с условията, определени в член 7, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, то замразяването на месото само по себе си не е метод за получаване на продукта. Съгласно член 7, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 не се изисква включването на специално правило относно възможността за замразяване на месото, нито относно периода, през който продуктът може да бъде продаван замразен. Решението за включване на подобни правила е предоставено на заявителя. След възражението заявителят реши да уточни уредбата за замразения продукт. Правилата за замразяване на продукта са от значение за описанието на продукта.

С оглед на гореизложеното условието по член 7, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 следва да се счита за изпълнено.

- (14) Що се отнася до предполагаемото несъответствие с член 8, параграф 1, буква в), подточка ii) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, то „връзката между продукта и географската среда или географския произход“ е описана правилно и изчерпателно в единния документ.

Характеристиките и качеството на продукта се влияят от два основни фактора, сред които е естественият хранителен режим на агнетата, който се състои от паша на уникалната растителност в солените блатата по северното крайбрежие на полуостров Гауър. В единния документ се посочва също така, че в солените блатата се срещат уникален набор от халофитни растения, в които преобладават съобщества от средни и високи блатни растения, като силно представени са два от посочените в приложение 1 към Директивата на ЕС за местообитанията видове: — атлантически солени ливади и *Salicornia*, както и други едногодишни растения, образуващи колонии върху тинести и пясъчни терени. Освен това в отговор на искането на Франция заявителят е включил в единния документ карта и GPS координати, показващи територията, на която се простират солените блатата.

Единният документ представлява резюме на продуктова спецификация. Допълнителните елементи, които възражаващата страна иска да бъдат включени, не са съществени елементи за разбирането на метода на производство.

Предвид гореизложеното изискванията на член 8, параграф 1, буква в), подточка ii) от посочения регламент следва да се считат за изпълнени.

- (15) В рамките на консултациите между страните бяха изменени както единният документ, така и продуктова спецификация. Тъй като тези изменения не се считат за съществени, в съответствие с член 51, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията не проучи наново заявлението и заключи, че условията за регистрация са изпълнени.
- (16) Предвид гореизложеното наименованието „Gower Salt Marsh Lamb“ следва да бъде вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания. Консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана само за сведение.
- (17) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета по политиката за качество на селскостопанските продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Gower Salt Marsh Lamb“ (ЗНП).

Наименованието, посочено в първата алинея, се използва за обозначаване на продукт от клас 1.1 — „Прясно месо (и карантия)“ от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията ⁽³⁾.

Член 2

Консолидираният единен документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 26 юли 2023 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Gower Salt Marsh Lamb“

ЕС №: PDO-GB-02452 – 1.4.2019 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. Държава членка или трета държава

Обединено кралство

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт [посочен в приложение XI]

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Gower Salt Marsh Lamb“ е първокачествено агнешко месо от животни, които са родени, отгледани и заклани на полуостров Гауър в Южен Уелс. Именно уникалната растителност и среда в солените блата по северното крайбрежие на Гауър, където агнетата пасат, придават на месото неговите отличителни характеристики.

„Gower Salt Marsh Lamb“ е естествен сезонен продукт, предлаган от юни до края на декември. Няма ограничение кои породи (или кръстоски) овце могат да се използват за производството на „Gower Salt Marsh Lamb“. Все пак, най-подходящи са издръжливи, по-леки и по-пъргави породи, за развитието на които растителността на крайморските солени блата се отразява добре.

Към момента на клането животните за „Gower Salt Marsh Lamb“ са на възраст между 4 и 10 месеца. Всички агнета трябва да прекарват общо най-малко 2 месеца (и поне 50 % от живота си) като пасат в солените блата, макар че някои може да пасат в тях до 8 месеца.

Агнетата се отглеждат екстензивно и са естествено „пригодени“ животни, които пасат на големи разстояния в солените блата. Това допринася за специфичните характеристики на „Gower Salt Marsh Lamb“, като се получават по-бавно нарастващи агнета, при които се постига оптимален баланс между нетлъсто месо и тлъстина с „постоянно разпределение и конфигурация на жилките тлъстина в мускулните влакна“. Ставите на краката са добре оформени с добра мускулна конформация, а суровото месо е с тъмночервен цвят.

Кланичният труп на „Gower Salt Marsh Lamb“ е с кланично тегло между 16 и 23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb“ е кланичен труп, който по EUROP се класифицира с клас на залоеност 2L до 3L и клас на конформация от U до O, като по-голямата част от агнетата се класифицират с клас на конформация R и клас на залоеност 3L.

При готвене (както е описано от независима група за сензорен анализ) „Gower Salt Marsh Lamb“ предлага „добре изразен вкус на агнешко, което е меко, сладко и деликатно, със свежи тревисти и леко солени нотки, и остава в устата приятен пикантен послевкус на агнешко“. Тлъстината (която е добре разпределена и при готвене остава видима) е с кремав цвят и по време на готвенето се стопява, така че оставя усещане за чиста и немазна консистенция върху небцето. Агнешкото е с „приятен ненатрапчив аромат, крехко и сочно“. При оценяване от анализатор на консистенцията „Gower Salt Marsh Lamb“ запазва целостта на мускулните влакна, което дава основание за определението „сочно от първата хапка“.

„Gower Salt Marsh Lamb“ може да се продава като кланичен труп или разфасовки. За предпочитане е да се продава и консумира прясно, макар че месото може да се замразява. Замразеното месо трябва да се продава като замразено.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Всичкият фураж, както от паша, така и консервиран, трябва да произхожда от определения район и стремежът е от там да се набавя 100 % от фуража. Все пак при извънредни обстоятелства се разрешава купен извън района фураж до максимум 25 % годишно от сухото вещество. Това се контролира чрез документиране на пашата и съхранението и вписване в дневниците на производителите на данните за внесените отвън фуражи в стопанството.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички животни за „Gower Salt Marsh Lamb“ трябва да бъдат родени, отгледани и заклани в определения район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етиктиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Полуостров Гауър (Gower)

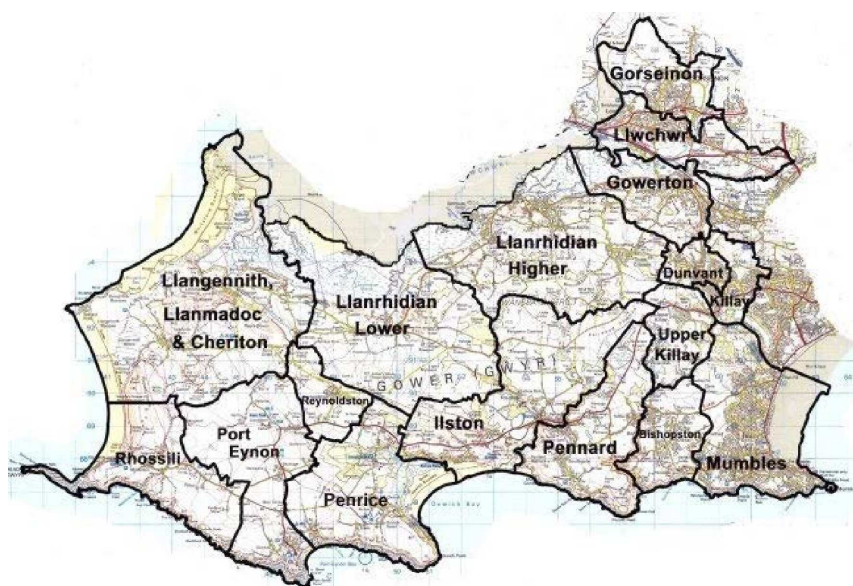
Полуостров Гауър в Южен Уелс, определен по границите на избирателния район, посочени по-долу и на карта А.

Граници на избирателния район на полуостров Гауър

Gorseinon, Llŵchwr, Gowerton, Dunvant, Killay, Upper Killay, Mumbles, Bishopston, Pennard, Llanrhidian Higher, Llanrhidian Lower, Ilston, Penrice, Reynoldston, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Cheriton

Карта А

Полуостров Гауър с показани граници на избирателния район



Полуостров Гауър включва крайбрежните солени блата на северното крайбрежие на полуострова (вж. карта Б).

Карта Б

Солени блатата в северната част на полуостров Гауър



Както може да се види от картата по-горе, солените блатата обхващат район на изток от Whitford Burrow до Loughor Bridge на шосе A484. Районът включва:

- 1) солените блатата Llanrhidian и Landimore — на изток от Whitford Burrow до Salt house Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Координати	Координати
OS X (по посока изток) 244680	OS X (по посока изток) 252330
OS Y (по посока север) 195115	OS Y (по посока север) 195847
Най-близък пощенски код SA3 1DL	Най-близък пощенски код SA4 3SN
Ширина (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Ширина (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Дължина (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Дължина (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Ширина, дължина 51,633343, -4,245646	Ширина, дължина 51,641982, -4,135504
Мрежа NAT SS446951 / SS4468095115	Мрежа NAT SS523958 / SS5233095847

- 2) солените блатата Penclawdd и Crofty — от Salthouse Point до Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Координати	Координати
OS X (по посока изток) 252330	OS X (по посока изток) 256120
OS Y (по посока север) 195847	OS Y (по посока север) 198082
Най-близък пощенски код SA4 3SN	Най-близък пощенски код SA4 6TP
Ширина (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Ширина (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Дължина (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Дължина (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Ширина, дължина 51,641982, -4,135504	Ширина, дължина 51,663047, -4,081691
Мрежа NAT SS523958 / SS5233095847	Мрежа NAT SS561980 / SS5612098082

- 3) соленото блато Cwm Ivy — показано в тъмносиво на карта Б и карта В по-долу.

Координати

OS X (по посока изток) 244220

OS Y (по посока север) 194094

Най-близък пощенски код SA3 1DL

Ширина (WGS84) N51:37:27 (51,624043)

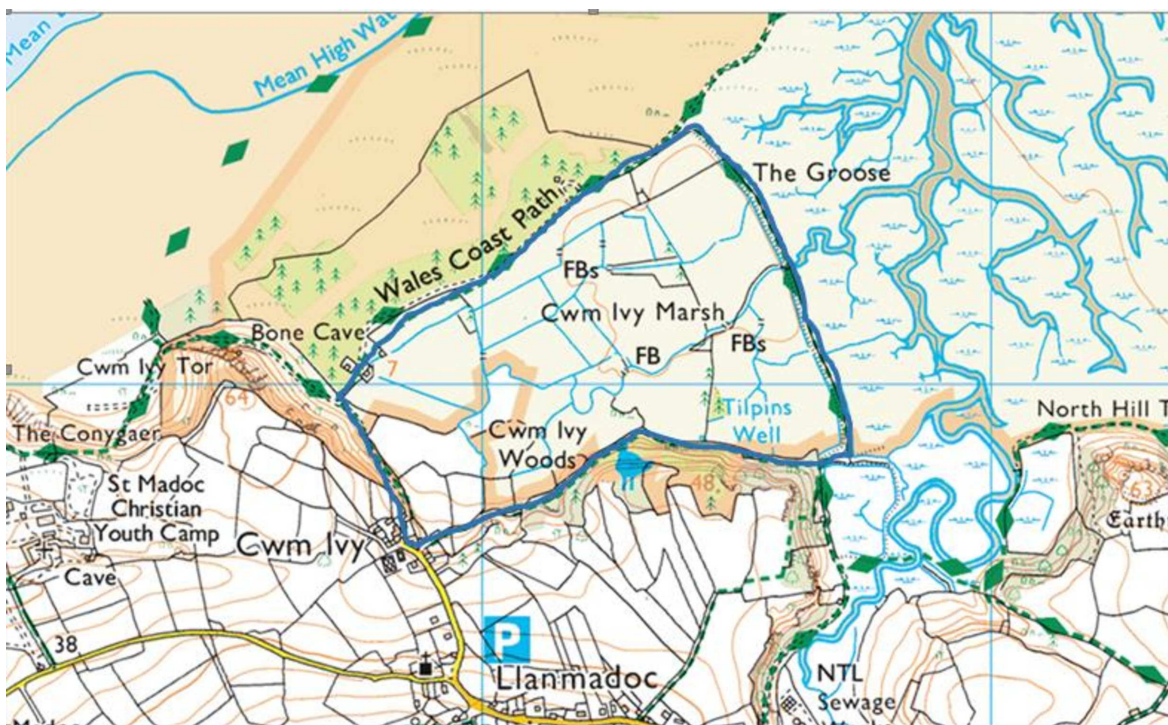
Дължина (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)

Ширина, дължина 51,624043,-4,251832

Мрежа NAT SS442940 / SS4422094094

Карта В

Солено блато Cwm Ivy



5. **Връзка с географския район**

„Gower Salt Marsh Lamb“ има репутация на качествен продукт от животни, които са родени, отглеждани и заклани на полуостров Гауър в Южен Уелс. Това е естествен сезонен продукт, предлаган от юни до края на декември.

Агнешкото месо се произвежда по традиционна екстензивна система на отглеждане, при която за характеристиките и качествата на крайния продукт влияние оказват следните 2 ключови фактора:

- естественият хранителен режим на агнетата, който се състои от паша на уникалната растителност в солените блатата по северното крайбрежие на полуостров Гауър;
- базата от знания и умения на производителите, която се е развивала и е останала относително непроменена от поколения.

Тези фактори осигуряват силна връзка между географския район и крайния продукт и допринасят за уникалния му вкус и характеристики.

Животните за „Gower Salt Marsh Lamb“ пасат в солените блатата по северното крайбрежие на полуостров Гауър най-малко 2 месеца, но някои агнета може да пасат в тях до 8 месеца. Тези крайбрежни солени блатата покриват около 4 000 акра и съставляват 22 % от ресурсите на солени блатата в Уелс.

Естествената растителност в солените блатата е резултат от съчетаването на климата и почвите в тях. Съдържанието на сол и стойностите на pH в почвата оказват влияние върху уникалния вид и разпространение на растителността. Солените блатата са с естествена киселинност и типичната стойност за pH е 4. Специфична особеност на солените блатата в Северен Гауър е високото съдържание на пясък и доброто оттичане. Това стимулира в растителността превес да имат тревите, което прави блатата ценен източник на паша, от който се възползват животните за „Gower Salt Marsh Lamb“.

В солените блатата се срещат уникален набор от халофитни растения, в които преобладават съобщества от средни и високи блатни растения, като силно представени са два от посочените в приложение 1 към Директивата на ЕС за местообитанията видове:

- Атлантически солени ливади
- *Salicornia* и други едногодишни растения, образуващи колонии върху тинести и пясъчни терени.

Именно хранителният режим на агнетата, основан на разнообразието и асортимента от тези халофити, които се срещат по северните крайбрежни солени блатата на Гауър, допринася за „тревистия вкус със солени нотки“ на „Gower Salt Marsh Lamb“.

Фуражният капацитет на блатата е малък в сравнение с подобрените със селскостопански методи пасища. Овцете пасат по обширни открити терени, което води до нетлъсти кланични трупове с добро развитие на мускулите и добре оформени стави на краката. В резултат на тази екстензивна система на паша агнетата, отглеждани за „Gower Salt Marsh Lamb“, нарастват по-бавно в сравнение с повечето отглеждани интензивно животни и така се допринася за характеристиките на кланичните трупове и за хранително-вкусовите качества на месото. При това по-бавно нарастване се осигурява повече време „Gower Salt Marsh Lamb“ да развие напълно своя „добре изразен мек, сладък и деликатен вкус“ със „свежи тревисти и леко солени нотки“, благодарение на хранителния режим на агнетата с богати на халофити видове.

За отглеждането на животни и производството на „Gower Salt Marsh Lamb“ се изискват специални познания и специфични умения, тъй като те пасат по уникални и физически трудни терени. Тези умения и традиции са се развивали с времето и са предавани от поколение на поколение. По-долу са посочени някои специфични умения:

- Познаване на солените блатата и обхвата на приливите и отливите, за да се защитят овцете и агнетата от риска от високи приливи. Работата на производителите е съсредоточена около приливите и отливите и таблиците за тях, които диктуват времето за всички основни работи.
- Знания за избора и използването на породите овце (и кръстоски), които могат да се справят с физическите препятствия и трудности при пашата в солените блатата с множеството им дълбоки канали, които ги насичат. Избират се издръжливи пъргави животни, които имат здрави крака и са подходящи за придвижване по нестабилните и често подгизнали от вода терени.
- Разчита се най-вече на уменията на пастирите да управляват овцете и агнетата по солените блатата с огромните им открити пространства на насечените от дълбоки канали площи, които ограничават движението на овцете. Тъй като големи участъци от терена са достъпни само пеша, пастирите трябва да разчитат на уменията си за работа с кучетата.
- Управление на пашата и познаване на солените блатата и тяхната уникална растителност за постигане на оптимално хармонизиране на производството на агнета с наличието и цикъла на тази растителност.

Овцете пасат по солените блатата на Гауър още от времето на Средновековието и пашата в тях не се е променила особено през годините. През 1976 г. 30 земеделски стопани са имали право на паша в солените блатата на Гауър и в тях се е осигурявала прехраната на хиляди овце. През 2018 г. в солените блатата 8 производители отглеждат около 3 500 агнета годишно.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK (www.gov.uk)