

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2021/C 492/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Gower Salt Marsh Lamb“****EU č.: PDO-GB-02452 — 1. dubna 2019****CHOP (X) CHZO ( )****1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

**2. členský stát nebo třetí země**

Spojené království

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny****3.1. Druh produktu**

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochází z jehňat, která se narodila, byla chována a poražena na poloostrově Gower v jižním Walesu. Jedinečná vegetace a prostředí slanisek na severním pobřeží poloostrova Gower, kde se jehňata pasou, dodává masu jeho charakteristické vlastnosti.

„Gower Salt Marsh Lamb“ je přírodní sezónní produkt dostupný od června do konce prosince. Neexistuje žádné omezení určující, která plemena (nebo křížená plemena) lze k výrobě produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ použít. Nejvhodnější jsou v každém případě odolná, lehčí a hbitější plemena, kterým vegetace slanisek prospívá.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochází z jehňat, jejichž jateční věk se pohybuje od čtyř do deseti měsíců. Všechna jehňata se musí na slaniskách pást celkově nejméně dva měsíce (a alespoň polovinu svého života). Někteří jehňata se na nich pak pasou až osm měsíců.

Jehňata jsou chovaná extenzivně a jsou přirozeně fyzicky zdatná, protože při pastvě na slaniskách zvládají velké vzdálenosti. Tato skutečnost přispívá ke specifickým vlastnostem produktu „Gower Salt Marsh Lamb“. Jehněčí maso zraje pomalu a dosahuje optimální rovnováhy mezi libovým masem a tukem, která se projevuje „konzistentním rozložením a konfigurací tukového mramorování ve svalových vláknech“. Nohy (kýty) mají zřetelnou svalovinu s dobrou stavbou svalů a syrové maso má tmavě červenou barvu.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ mají při porážce hmotnost jatečně upraveného těla v rozmezí 16–23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb“ je jatečně upravené tělo EUROP zařazené do třídy protučnosti 2L až 3L a třídy zmasilosti U až O, přičemž většina jehňat spadá do třídy zmasilosti R a protučností 3L.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ má při vaření (jak bylo popsáno nezávislým panelem pro senzorkovou analýzu) „jemnou, sladkou, lahodnou a vyváženou chuť jehněčího s čerstvými lehce slanými tóny trávy a bylin a zanechává v ústech příjemnou pikantní chuť po jehněčím mase“. Tuk, který je dobře rozložen a zůstává viditelný i po uvaření, má krémovou barvu. Během vaření se vytaví a při jídle zanechá na patře čistou, nemastnou strukturu chuti. Jehněčí má „sladké jemné aroma a je křehké a šťavnaté“. Při posuzování analyzátořem textury si produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ zachoval integritu svalového vlákna, která koreluje se „šťavnatostí při prvním skusu“.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ může být prodáván buď jako jatečně upravené tělo, nebo rozporcovaný na kusy. Ideálně by měl být prodáván a konzumován v čerstvém stavu, nicméně maso lze i zmrazit.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Veškeré krmivo, jak spásané, tak konzervované, musí pocházet z vymezené oblasti, a to ideálně ze 100 %. Ve výjimečných případech je však povolen nákup krmiva do maximální výše 25 % roční sušiny. To je kontrolováno na základě záznamů o pastvě a konzervaci a záznamů o vstupech krmiv dovážených do zemědělského podniku v denících producentů.

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechna jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ musí být narozena, chována a poražena ve vymezené oblasti.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Poloostrov Gower

Poloostrov Gower v jižním Walesu vymezený hranicemi volebního obvodu, které jsou uvedeny níže a znázorněny na mapě A:

---

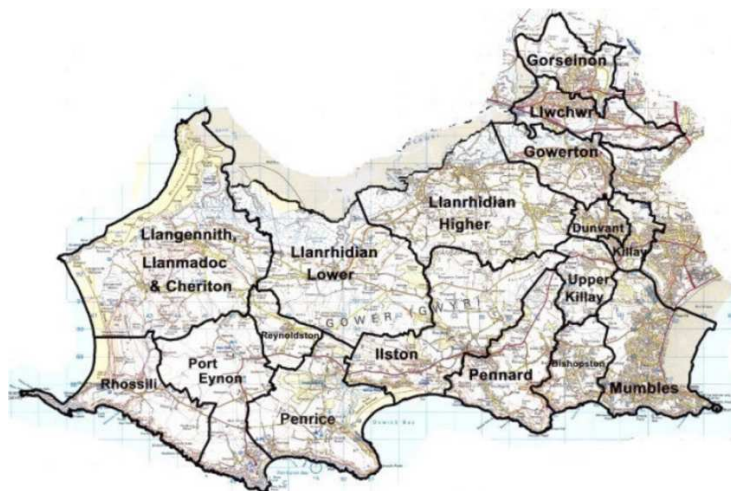
Volební obvod poloostrova Gower

---

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

---

**Mapa A: Poloostrov Gower s hranicemi volebního obvodu**



## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ má pověst kvalitního masa pocházejícího z jehňat, která se narodila, byla chována a poražena na poloostrově Gower v jižním Walesu. Jedná se o přírodní sezónní produkt dostupný od června do konce prosince.

Jehněčí maso pochází z extenzivního tradičního systému chovu, v němž vlastnosti a kvality konečného produktu ovlivňují tyto dva 2 klíčové faktory:

- Přirozená strava jehňat spočívá ve spásání jedinečné vegetace slanisek, která se nachází na severním pobřeží poloostrova Gower.
- Znalosti a dovednosti producentů se vyvíjely po celé generace a zůstaly z velké části nezměněny.

Tyto faktory vytvářejí silnou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a konečným produktem a přispívají k jedinečné chuti a vlastnostem produktu.

Jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ se pasou na slaniskách severního pobřeží poloostrova Gower po dobu nejméně dvou měsíců, mohou však i déle, a to až osm měsíců. Tato slaniska pokrývají plochu o velikosti přibližně 4 000 akrů a tvoří 22 % slanisek ve Walesu.

Přirozená vegetace slanisek vychází z kombinace podnebí a půdy. Slanost a pH půdy ovlivňují jedinečný typ a rozložení vegetace. Slaniska jsou přirozeně kyselá a mají typický pH 4. Charakteristickým rysem slanisek na severu poloostrova Gower je vysoký obsah písku a dobrá propustnost půdy. Díky tomu na slaniskách převažují traviny, a slaniska se tak stávají cennými pastvinami, na nichž se jehňatům druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ výborně daří.

Na slaniskách roste jedinečná škála halofilních rostlin, mezi nimiž převládají společenstva slanomilných rostlin ve střední a vyšší části slanisek s výrazným zastoupením dvou typů stanovišť uvedených v příloze 1 směrnice EU o ochraně přírodních stanovišť:

- atlantské slané louky,
- porosty slanorožce (*Salicornia* spp.) a dalších jednoletých rostlin kolonizujících bahno a písek.

Je to právě potrava jehňat složená z řady rozmanitých halofytů nacházejících se na severních slaniskách Goweru, která produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ propůjčuje jeho typickou chuť „se slanými tóny trávy a bylin“.

Krmná hodnota travních porostů slanisek je v porovnání se zemědělsky kultivovanými travními porosty nízká. Jehňata se pasou na velkých otevřených prostranstvích, díky čemuž je maso jatečně upravených těl libové a těla mají dobrou svalovou konstituci a dobře vyvinutou svalovinu nohou. Tento extenzivní systém pastvy vede k tomu, že produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ zraje pomaleji než intenzivněji chovaná jehňata, a přispívá k charakteristickým vlastnostem jatečně upraveného těla jehňat a jejich chuťovým vlastnostem. Pomalý růst poskytuje více času k tomu, aby produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ plně rozvinul svou „jemnou, sladkou, lahodnou a vyváženou chuť s čerstvými lehce slanými tóny trávy a bylin“, za kterou vděčí stravě jehňat bohaté na halofilní rostliny. .

Chov jehňat, která se pasou na jedinečném a fyzicky náročném terénu, a výroba produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ vyžaduje zvláštní znalosti a specifické dovednosti. Tyto dovednosti a tradice se rozvíjely postupně a předávají se z generace na generaci. Specifické dovednosti jsou uvedeny níže:

- Přesné znalosti o slaniskách a rozsahu dmutí moře za účelem ochrany ovcí a jehňat před nebezpečím stoupajícího přílivu. Práce producenta se odvíjí od přílivu a odlivu a jejich harmonogramu, který určuje načasování všech hlavních činností.
- Umění vybrat a chovat taková plemena ovcí (a křížence), která se umí při pastvě dobře pohybovat a čelit náročnému terénu slanisek protkaných nesčítelným množstvím hlubokých kanálů. Vybírají se odolná a fyzicky zdatná zvířata, která mají dobré končetiny a dobře zvládnou pohyb na nestabilní promáčené půdě.
- Vyšší míra spoléhání se na dovednosti pastevců, kteří musejí dávat pozor na ovce a jehňata pasoucí se na rozsáhlých otevřených plochách slanisek protkaných hlubokými kanály, které pohyb ovcí omezují. Vzhledem k tomu, že velké plochy terénu jsou přístupné pouze pěšky, musí se pastevci spoléhat na pastýřské dovednosti svých psů.
- Správné obhospodařování pastvin a znalost slanisek a jejich jedinečné vegetace s cílem optimalizovat produkci jehňat tak, aby odpovídala dostupnosti a období vegetace.

Jehňata se na gowerských slaniskách pasou již od středověku a tento zvyk se v průběhu let téměř nezměnil. V roce 1976 mělo práva pastvy na gowerských slaniskách 30 farmářů a na těchto slaniskách se pásly tisíce ovcí. V roce 2018 na nich bylo chováno přibližně 3 500 jehňat ročně od osmi producentů.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

---