

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2021/C 492/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Gower Salt Marsh Lamb“**EU-Nr.: PDO-GB-02452 — 1. April 2019****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Als „Gower Salt Marsh Lamb“ wird das Fleisch von Premium-Lämmern bezeichnet, die auf der Gower-Halbinsel in Südwales geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Das Fleisch erhält seine unverwechselbaren Eigenschaften von der einzigartigen Umwelt und Vegetation der Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel, auf denen die Lämmer weiden.

„Gower Salt Marsh Lamb“ ist ein natürliches saisonales Erzeugnis, das von Juni bis Ende Dezember erhältlich ist. Es bestehen keine Einschränkungen dahingehend, welche Schafrassen (oder Rassenkreuzungen) für die Erzeugung von „Gower Salt Marsh Lamb“ verwendet werden müssen. Am besten sind jedoch robuste, leichtere und agilere Rassen geeignet, die gut mit der Vegetation der Salzwiesen zurechtkommen.

Die Lämmer werden im Alter von vier bis zehn Monaten geschlachtet. Alle Lämmer müssen insgesamt mindestens zwei Monate (und mindestens 50 % ihres Lebens) auf den Salzwiesen weiden, wobei einige Lämmer bis zu acht Monate dort weiden.

Die Lämmer werden extensiv gehalten und sind von Natur aus „fitte“ Tiere, die beim Weiden weite Strecken auf den Salzwiesen zurücklegen. Dies trägt zu den besonderen Merkmalen von „Gower Salt Marsh Lamb“ bei, da die Lämmer langsamer heranwachsen, wodurch eine optimale Ausgewogenheit zwischen Muskelfleisch und Fett mit „gleichmäßiger Verteilung und Struktur der Fettmarmorierung in allen Muskelfasern“ erreicht wird. Die Keule ist wohldefiniert, mit einer guten Fleischigkeit der Muskeln, und das rohe Fleisch hat eine dunkelrote Farbe.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Schlachtkörper der Lämmer haben ein Schlachtgewicht zwischen 16 und 23 kg und gehören nach der EUROP-Klassifizierung den Fettklassen 2L bis 3L und den Fleischigkeitsklassen U bis O an, wobei die meisten Lämmer in die Fleischigkeitsklasse R und in die Fettklasse 3L eingestuft werden.

Ein unabhängiges Geschmacksprüfungsgremium beschrieb den Geschmack von gekochtem „Gower Salt Marsh Lamb“ als „gut abgerundeten Lammgeschmack, der mild, süß und zart ist, mit Gras-, Kräuter- und leicht frischen Salznoten, und der einen angenehm würzigen Nachgeschmack im Mund hinterlässt“. Das cremefarbene Fett, das gut verteilt ist und nach dem Kochen sichtbar bleibt, wird beim Kochen ausgekocht und zeichnet sich am Gaumen durch eine saubere, nicht fettige Textur aus. Das Lammfleisch hat ein „subtiles süßes Aroma und ist zart und saftig“. Bei einer Texturanalyse wurde festgestellt, dass die Muskelfasern des „Gower Salt Marsh Lamb“ erhalten bleiben, was sich in einer „Saftigkeit beim ersten Bissen“ äußert.

„Gower Salt Marsh Lamb“ kann entweder als Schlachtkörper oder in Teilstücken verkauft werden. Es sollte vorzugsweise frisch verkauft und verzehrt werden, kann jedoch auch eingefroren werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das gesamte Futter, sowohl das geweidete als auch konserviertes, muss aus dem ausgewiesenen Gebiet stammen – idealerweise zu 100 %. In Ausnahmefällen dürfen im Jahr bis zu 25 % Trockenmasse des Futters zugekauft werden. Dies wird anhand von Aufzeichnungen zum Weiden und zum Erhaltungszustand sowie von Eintragungen über das hinzugekaufte Futter in den Büchern der Erzeuger geprüft.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Lämmer müssen in dem ausgewiesenen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Gower-Halbinsel

Die Gower-Halbinsel in Südwest Wales in den Grenzen des gleichnamigen Wahlkreises, der aus den unten aufgeführten Orten besteht und auf Karte A dargestellt wird.

Wahlkreis der Halbinsel 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

Karte A: Die Halbinsel Gower mit den Grenzen des Wahlkreises



5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Gower Salt Marsh Lamb“ gilt als hochwertiges Erzeugnis aus Lämmern, die auf der Gower-Halbinsel in Südwales geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Es ist ein natürliches saisonales Produkt, das von Juni bis Ende Dezember erhältlich ist.

Das Lammfleisch stammt aus einem extensiven traditionellen Landwirtschaftssystem. Die Qualität und die Merkmale des Enderzeugnisses werden in erster Linie von folgenden beiden Faktoren beeinflusst:

- Der natürlichen Ernährung der Lämmer, die auf den einzigartigen Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel weiden
- Den Kenntnissen und Fähigkeiten der Hersteller, die im Laufe vieler Generationen entwickelt wurden und größtenteils unverändert geblieben sind

Diese Faktoren sorgen für eine enge Verbindung zwischen dem geografischen Gebiet und dem Enderzeugnis und tragen zu dem unverwechselbaren Geschmack und den Merkmalen des Erzeugnisses bei.

Die „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer weiden mindestens zwei Monate lang auf den Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel, einige Lämmer sogar bis zu acht Monate lang. Die Salzwiesen haben eine Fläche von etwa 4 000 Hektar und machen 22 % der walisischen Salzmarshressourcen aus.

Die natürliche Vegetation in diesem Gebiet wird vom Klima und von der Bodenbeschaffenheit bestimmt. Der Salzgehalt und der pH-Wert des Bodens wirken sich auf die Art und die Verteilung der Vegetation aus. Die Salzwiesen sind von Natur aus sauer und ihr pH-Wert liegt typischerweise bei 4. Ein besonderes Merkmal der Salzwiesen im Norden der Gower-Halbinsel besteht in ihrem hohen Sandgehalt und der guten Durchlässigkeit des Bodens. Dadurch wird das Vorkommen von Salzwiesengräsern begünstigt, was die Salzwiesen zu einem wertvollen Weidegebiet für die „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer macht.

In den Salzwiesen kommt eine Vielzahl halophytischer Pflanzen vor, insbesondere mittlere und höhere Marschpflanzengemeinschaften, und die folgenden in Anhang 1 der Habitat-Richtlinie aufgeführten Lebensraumtypen herrschen vor:

- Atlantische Salzwiesen
- Pioniervegetation mit *Salicornia* und anderen einjährigen Arten auf Schlamm und Sand (Quellerwatt)

Die Ernährung der Lämmer von dieser Vielfalt halophytischer Pflanzen, die auf den Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel vorkommen, trägt zu den „Gras-, Kräuter- und Salznoten“ im Geschmack des „Gower Salt Marsh Lamb“ bei.

Der Futterwert der Salzwiesen ist im Vergleich zu landwirtschaftlich bearbeiteten Flächen gering. Die Lämmer weiden auf großen, offenen Flächen, und die Schlachtkörper sind mager, mit einer guten Ausbildung der Muskeln und wohldefinierten Keulen. Das extensive Weidesystem trägt dazu bei, dass „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer langsamer heranwachsen als intensiver aufgezogene Lämmer, was sich in den Eigenschaften des Schlachtkörpers und der Verzehrqualität niederschlägt. Durch dieses langsame Wachstum bleibt mehr Zeit, den „gut abgerundeten, milden, süßen und zarten Geschmack“ mit „Gras-, Kräuter- und leicht frischen Salznoten“, der sich aus der Ernährung der Lämmer von reichhaltigen halophytischen Pflanzen ergibt, zu entwickeln.

Die Aufzucht der Lämmer, die auf diesen einzigartigen und physisch herausfordernden Flächen grasen, und die Erzeugung des „Gower Salt Marsh Lamb“-Fleisches erfordern besondere Kenntnisse und Fähigkeiten. Diese Fähigkeiten und Traditionen haben sich im Laufe der Zeit entwickelt und wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Folgende Fähigkeiten sind erforderlich:

- Genaue Kenntnisse der Salzmarsch und ihres Tidenhubs, um Schafe und Lämmer vor den Gefahren der Flut zu schützen. Die Arbeit der Hersteller richtet sich nach den Gezeiten und der Tidentabelle, die den Zeitpunkt für alle wichtigen Tätigkeiten vorgibt.
- Kenntnisse in Bezug auf die Auswahl und Verwendung von Schafrassen (und Kreuzungen), die mit den physischen Einschränkungen und Herausforderungen des Weidens auf den Salzwiesen mit ihren unzähligen tiefen Kanälen, die die Marsch durchziehen, zurechtkommen. Es werden robuste, agile Tiere mit guten Füßen ausgesucht, die sich gut auf dem instabilen, häufig wasserdurchtränkten Boden fortbewegen können.
- Hirtenfähigkeiten sind besonders wichtig, um die Schafe und Lämmer auf den großen, offenen Salzwiesen zu hüten, die von tiefen Kanälen durchzogen werden, wodurch die Bewegung der Schafe eingeschränkt wird. Da große Teile des Gebiets nur zu Fuß zu erreichen sind, sind die Schäfer auch auf ihre Hunde angewiesen.
- Weidebewirtschaftung und Kenntnisse der Salzmarsch und ihrer besonderen Vegetation sind von Bedeutung, um die Lämmerzucht so zu optimieren, dass die Verfügbarkeit und der Zyklus der Vegetation bestmöglich genutzt werden.

Bereits seit dem Mittelalter weiden Lämmer auf den Salzwiesen der Gower-Halbinsel. Daran hat sich im Laufe der Zeit wenig geändert. Im Jahr 1976 besaßen 30 Landwirte Weiderechte für die Salzwiesen der Gower-Halbinsel, auf denen Tausende von Schafen weideten. 2018 wurden etwa 3 500 Lämmer pro Jahr von acht Herstellern auf diesen Salzwiesen aufgezogen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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