

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2023/1547 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Ιουλίου 2023

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων «Gower Salt Marsh Lamb» (ΠΟΠ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε το Ηνωμένο Βασίλειο για την καταχώριση της ονομασίας «Gower Salt Marsh Lamb» ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽²⁾.
- (2) Στις 8 Μαρτίου 2022, η Επιτροπή έλαβε από τη Γαλλία κοινοποίηση ένστασης. Στις 10 Μαρτίου 2022 η Επιτροπή διαβίβασε στο Ηνωμένο Βασίλειο την κοινοποίηση ένστασης. Στις 6 Μαΐου 2022 η Γαλλία υπέβαλε στην Επιτροπή αιτιολογημένη δήλωση ένστασης.
- (3) Αφού εξέτασε την αιτιολογημένη δήλωση ένστασης και την έκρινε παραδεκτή, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή κάλεσε το Ηνωμένο Βασίλειο και τη Γαλλία, με επιστολή της 30ής Ιουνίου 2022, να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις με σκοπό την επίτευξη συμφωνίας.
- (4) Στις 28 Σεπτεμβρίου 2022, κατόπιν αιτήματος του Ηνωμένου Βασιλείου, η Επιτροπή παρέτεινε την προθεσμία για τις διαβουλεύσεις κατά ένα μήνα. Οι διαβουλεύσεις μεταξύ του Ηνωμένου Βασιλείου και της Γαλλίας περατώθηκαν χωρίς να επιτευχθεί συμφωνία.
- (5) Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θα πρέπει να λάβει απόφαση σχετικά με την καταχώριση σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των εν λόγω διαβουλεύσεων.
- (6) Τα βασικά επιχειρήματα της Γαλλίας, όπως διατυπώθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης και στις διαβουλεύσεις που πραγματοποιήθηκαν με το Ηνωμένο Βασίλειο, συνοψίζονται κατωτέρω.
- (7) Η Γαλλία ισχυρίστηκε ότι θα πρέπει να διευκρινιστεί, όπως απαιτείται από το άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, αν επιτρέπεται η κατάψυξη του κρέατος. Η ενιστάμενη δήλωσε ότι εάν επιτρέπεται η κατάψυξη, θα μπορούσε να αποσταθεροποιηθεί η αγορά των δύο γαλλικών προϊόντων ΠΟΠ «Prés-salés de la baie de Somme» και «Prés-salés du Mont-Saint-Michel», τα οποία διατίθενται στην αγορά μόνο από τον Ιούλιο έως τον Νοέμβριο, και να υπάρξει αθέμιτος ανταγωνισμός. Οι προδιαγραφές των εν λόγω προϊόντων απαγορεύουν την κατάψυξη και την απόψυξη του κρέατος.
- (8) Επιπλέον, η ενιστάμενη ισχυρίστηκε ότι οι διατάξεις σχετικά με τον ορισμό των αλατούχων ελών, που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος, θα πρέπει να προστεθούν στο ενιαίο έγγραφο, δεδομένου ότι ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος για το οποίο ζητείται η καταχώριση ως ΠΟΠ και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής πρέπει να καθορίζεται στο ενιαίο έγγραφο, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1 στοιχείο γ) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (9) Το Ηνωμένο Βασίλειο διευκρίνισε ότι, κατά προτίμηση, το κρέας πρέπει να πωλείται και να καταναλώνεται νωπό, μολονότι επιτρέπεται η κατάψυξή του. Μετά την κατάψυξή του, το κρέας πρέπει να πωλείται κατεψυγμένο. Οι προδιαγραφές του προϊόντος, καθώς και το ενιαίο έγγραφο έχουν τροποποιηθεί αναλόγως.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 492 της 8.12.2021, σ. 8.

- (10) Το Ηνωμένο Βασίλειο έχει επίσης συμπεριλάβει στο ενιαίο έγγραφο τους χάρτες και τις συντεταγμένες GPS που οριοθετούν τα αλατούχα έλη.
- (11) Η Γαλλία θεώρησε τις τροποποιήσεις αυτές ανεπαρκείς και ζήτησε περαιτέρω διευκρινίσεις σχετικά με την περίοδο κατά την οποία το προϊόν διατίθεται κατεψυγμένο στην αγορά. Όσον αφορά τον ορισμό των αλατούχων ελών, ζήτησαν να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο ορισμένα μέρη των προδιαγραφών προϊόντος, και ιδίως ο λεπτομερής ορισμός των «αλατούχων ελών» και οι σχετικές ειδικές απαιτήσεις.
- (12) Η Επιτροπή εξέτασε τα επιχειρήματα που διατυπώθηκαν στην αιτιολογημένη δήλωση ένστασης της Γαλλίας υπό το πρίσμα των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των κατάλληλων διαβουλεύσεων που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ του αιτούντος μέρους και του ενιστάμενου μέρους, και κατέληξε στα ακόλουθα συμπεράσματα.
- (13) Όσον αφορά την εικαζόμενη μη συμμόρφωση της αίτησης ΠΟΠ με τους όρους που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η κατάψυξη του κρέατος δεν αποτελεί αφ' εαυτής μέθοδο παραγωγής του προϊόντος. Το άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 δεν απαιτεί την προσθήκη ειδικού κανόνα σχετικά με τη δυνατότητα κατάψυξης του κρέατος, ούτε της περιόδου κατά την οποία το προϊόν μπορεί να πωληθεί κατεψυγμένο. Ο αιτών είναι ελεύθερος να επιλέξει αν θα προβλέπονται κανόνες του είδους αυτού. Μετά την ένσταση, ο αιτών επέλεξε να προσδιορίσει το καθεστώς του κατεψυγμένου προϊόντος. Οι κανόνες σχετικά με την κατάψυξη του προϊόντος έχουν σημασία για την περιγραφή του προϊόντος.

Με βάση τα ανωτέρω, θα πρέπει να θεωρηθεί ότι πληρούται ο όρος που αναφέρεται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- (14) Όσον αφορά τον ισχυρισμό περί εικαζόμενης μη συμμόρφωσης με το άρθρο 8 παράγραφος 1 στοιχείο γ) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, το ενιαίο έγγραφο περιγράφει σωστά και εξαντλητικά «τον δεσμό του προϊόντος με το γεωγραφικό περιβάλλον ή τη γεωγραφική καταγωγή».

Τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του προϊόντος επηρεάζονται από δύο βασικούς παράγοντες, μεταξύ των οποίων η φυσική διατροφή των αρνιών, η οποία συνίσταται στη βόσκηση της μοναδικής βλάστησης των αλατούχων ελών που βρίσκονται στη βόρεια ακτογραμμή της χερσονήσου Gower. Στο ενιαίο έγγραφο διευκρινίζεται περαιτέρω ότι στα αλατούχα έλη απαντάται μοναδική ποικιλία αλοφύτων με κυρίαρχες φυτοκοινωνίες που ευδοκούν στα υψηλότερα ή ενδιάμεσα σημεία των ελών, με ισχυρή εκπροσώπηση των δύο ειδών που αναφέρονται στο παράρτημα 1 της οδηγίας της ΕΕ για τους οικοτόπους: βλάστηση των αλιπέδων του Ατλαντικού και αρμυρήθρα και άλλα μονοετή είδη των λασπωδών και αμμωδών ζωνών. Σε απάντηση του αιτήματος της Γαλλίας, ο αιτών συμπεριέλαβε επίσης στο ενιαίο έγγραφο χάρτη και συντεταγμένες GPS που απεικονίζουν την περιοχή που καλύπτεται από τα εν λόγω αλατούχα έλη.

Το ενιαίο έγγραφο αποτελεί σύνοψη των προδιαγραφών του προϊόντος. Τα πρόσθετα στοιχεία που η ενιστάμενη ζητεί να προστεθούν δεν είναι ουσιώδη στοιχεία για την κατανόηση της μεθόδου παραγωγής.

Με βάση τα ανωτέρω, θα πρέπει να θεωρηθεί ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του άρθρου 8 παράγραφος 1 στοιχείο γ) σημείο ii) του εν λόγω κανονισμού.

- (15) Στο πλαίσιο των διαβουλεύσεων μεταξύ των μερών, τροποποιήθηκαν τόσο το ενιαίο έγγραφο όσο και οι προδιαγραφές προϊόντος. Δεδομένου ότι οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ουσιώδεις, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή επανεξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνταν οι προϋποθέσεις για την καταχώριση.
- (16) Με βάση τα ανωτέρω, η ονομασία «Gower Salt Marsh Lamb» θα πρέπει να καταχωριστεί στο Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων. Η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου θα πρέπει να δημοσιευθεί μόνο για λόγους ενημέρωσης.
- (17) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία «Gower Salt Marsh Lamb» (ΠΟΠ).

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων) του παραρτήματος ΧΙ του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ⁽³⁾.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο παρατίθεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 26 Ιουλίου 2023.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Gower Salt Marsh Lamb»

Αριθ. ΕΕ: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Gower Salt Marsh Lamb»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.1 Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το «Gower Salt Marsh Lamb» είναι ένα πρώτης ποιότητας κρέας αρνιών τα οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στη χερσόνησο Gower της Νότιας Ουαλίας. Η μοναδική βλάστηση και το περιβάλλον των αλατούχων ελών στην ακτογραμμή του βόρειου τμήματος της χερσονήσου Gower, όπου βόσκουν τα αρνιά, προσδίδει στο κρέας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Το «Gower Salt Marsh Lamb» είναι ένα φυσικό εποχιακό προϊόν που διατίθεται από τον Ιούνιο έως τα τέλη Δεκεμβρίου. Δεν υπάρχει κανένας περιορισμός όσον αφορά τις φυλές (ή τις διασταυρώσεις φυλών) προβάτων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του «Gower Salt Marsh Lamb». Ωστόσο, ανθεκτικές, με μικρότερο βάρος και πιο ευκίνητες φυλές που προσαρμόζονται καλά στα αλατούχα έλη είναι οι καταλληλότερες φυλές.

Η ηλικία σφαγής των αρνιών «Gower Salt Marsh Lamb» είναι μεταξύ 4 και 10 μηνών. Όλα τα αρνιά πρέπει να βόσκουν κατ'ελάχιστον 2 μήνες συνολικά (και τουλάχιστον το 50 % της ζωής τους) στα αλατούχα έλη, αν και ορισμένα αρνιά βόσκουν στα έλη αυτά για διάστημα έως 8 μηνών.

Τα αρνιά προέρχονται από εκτατικό σύστημα εκτροφής και είναι εκ φύσεως «κατάλληλα» ζώα για βόσκηση σε μεγάλες εκτάσεις αλατούχων ελών. Αυτό συμβάλλει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Gower Salt Marsh Lamb», αρνιού βραδείας ανάπτυξης, με βέλπιστα ισορροπία μεταξύ άπαχου κρέατος και λίπους και «ομοιόμορφη κατανομή και διάταξη του ενδομυϊκού λίπους σε όλες τις μυϊκές ίνες». Οι αρθρώσεις των ποδιών είναι καλοσχηματισμένες με καλή μυϊκή διάπλαση και το ωμό κρέας έχει βαθυκόκκινο χρώμα.

Κατά τη σφαγή, το βάρος του σφαγίου «Gower Salt Marsh Lamb» κυμαίνεται μεταξύ 16 και 23 kg. Το «Gower Salt Marsh Lamb» ταξινομείται σύμφωνα με το σύστημα EUROP στην κατηγορία της κατάστασης πάχυνσης 2L έως 3L και στην κατηγορία διάπλασης από U έως O, ενώ τα περισσότερα αρνιά ταξινομούνται στην κατηγορία διάπλασης R και στην κατηγορία της κατάστασης πάχυνσης 3L.

Ανεξάρτητη ομάδα οργανοληπτικής ανάλυσης περιέγραψε τη γεύση του μαγειρεμένου «Gower Salt Marsh Lamb» ως «μεστή γεύση αρνιού, ήπια, γλυκιά και απαλή, συνοδευόμενη από χλοώδεις νότες, νότες βοτάνων, δροσερές και ελαφρώς αλμυρές που αφήνουν στο στόμα μια ευχάριστη επίγευση αλμυρού αρνιού». Το υπόλευκο λίπος (το οποίο είναι καλά κατανομημένο και παραμένει ορατό όταν μαγειρεύεται) είναι και λιώνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αφήνοντας μια καθαρή μη λιπαρή υφή στον ουρανίσκο. Το αρνί έχει «γλυκό λεπτό άρωμα και είναι τρυφερό και χυμώδες». Αξιολόγηση που πραγματοποιήθηκε από αναλυτή υφής κατέδειξε ότι το «Gower Salt Marsh Lamb» διατηρεί την ακεραιότητα των μυϊκών ινών, γεγονός που σχετίζεται με τη «χυμώδη υφή του κρέατος από την πρώτη μπουκιά».

Το «Gower Salt Marsh Lamb» μπορεί να πωλείται ως ακέραιο ή τεμαχισμένο σφάγιο. Κατά προτίμηση, θα πρέπει να πωλείται και να καταναλώνεται όταν είναι νωπό, παρότι το κρέας μπορεί να καταψυχθεί. Τα κρέατα που έχουν καταψυχθεί πρέπει να πωλούνται ως κατεψυγμένα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Όλες οι χορτονομές, χλόη βόσκησης και διατηρημένες, πρέπει να προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή, κατά προτίμηση κατά 100 %. Ωστόσο, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, επιτρέπεται η αγορά ζωοτροφών σε ποσοστό έως 25 % ξηράς ουσίας κατ' ανώτατο όριο ετησίως. Σχετικός έλεγχος διενεργείται βάσει των αρχείων βόσκησης και διατήρησης, καθώς και μέσω των ημερολογίων παραγωγών στα οποία καταγράφονται οι εισροές ζωοτροφών που εισάγονται στην εκμετάλλευση.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα «Gower Salt Marsh Lamb» πρέπει να γεννιούνται, να εκτρέφονται και να σφάζονται στην οριοθετημένη περιοχή.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η χερσόνησος Gower

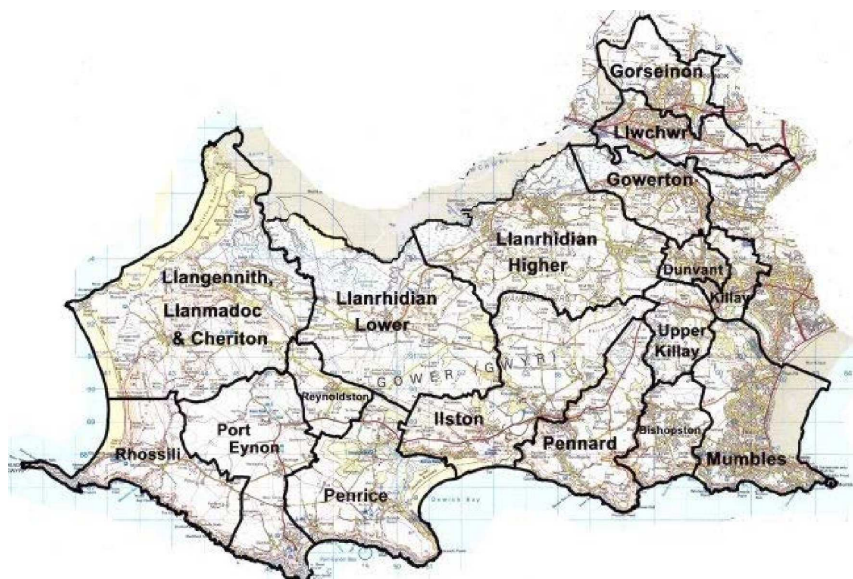
Η χερσόνησος Gower της Νότιας Ουαλίας, όπως οριοθετείται από τα όρια της εκλογικής περιφέρειας που αναφέρονται κατωτέρω και εμφανίζονται στον χάρτη Α.

Τα όρια της εκλογικής περιφέρειας της χερσονήσου Gower

Gorseinon, Llŵchrwr, 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

Χάρτης Α

Όρια της εκλογικής περιφέρειας της χερσονήσου Gower



Η χερσόνησος Gower περιλαμβάνει τα παράκτια αλατούχα έλη στη βόρεια ακτογραμμή της, όπως εμφανίζεται στον παρακάτω χάρτη Β:

Χάρτης Β

Με τα αλατούχα έλη του βόρειου τμήματος της χερσονήσου Gower



Όπως προκύπτει από τον παραπάνω χάρτη, στο σύνολό τους, τα εν λόγω αλατούχα έλη καλύπτουν μια περιοχή ανατολικά του Whitford Burrows έως Loughor Bridge στον Α484. Ο τομέας αυτός περιλαμβάνει:

- 1) τα αλατούχα έλη Llanrhidian και Landimore — ανατολικά του Whitford Burrows έως το Salt house Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Συντεταγμένες	Συντεταγμένες
OS X (Ανατολικό γεωγραφικό μήκος) 244680	OS X (Ανατολικό γεωγραφικό μήκος) 252330
OS Y (Βόρειο γεωγραφικό πλάτος) 195115	OS Y (Βόρειο γεωγραφικό πλάτος) 195847
Πλησιέστερος ταχυδρομικός κωδικός SA3 1DL	Πλησιέστερος ταχυδρομικός κωδικός SA4 3SN
Lat (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Lat (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Long (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Long (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Lat,Long 51,633343,-4,245646	Lat,Long 51,641982,-4,135504
Nat Grid SS446951 / SS4468095115	Nat Grid SS523958 / SS5233095847

- 2) Αλατούχα έλη Penclawdd και Crofty – από Salthouse Point έως Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Συντεταγμένες	Συντεταγμένες
OS X (Ανατολικό γεωγραφικό μήκος) 252330	OS X (Ανατολικό γεωγραφικό μήκος) 256120
OS Y (Βόρειο γεωγραφικό πλάτος) 195847	OS Y (Βόρειο γεωγραφικό πλάτος) 198082
Πλησιέστερος ταχυδρομικός κωδικός SA4 3SN	Πλησιέστερος ταχυδρομικός κωδικός SA4 6TP
Lat (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Lat (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Long (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Long (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Lat,Long 51,641982,-4,135504	Lat,Long 51,663047,-4,081691
Nat Grid SS523958 / SS5233095847	Nat Grid SS561980 / SS5612098082

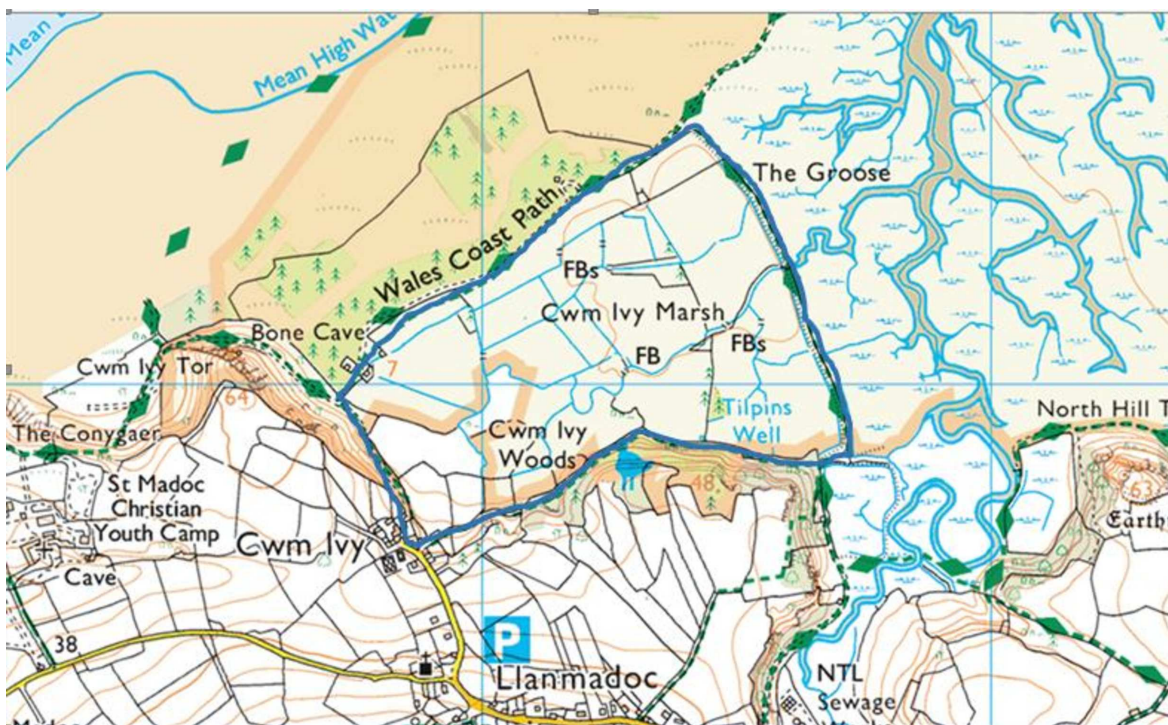
- 3) Αλατούχο έλος Cwm Ivy — όπως σημειώνεται με σκούρο μπλε χρώμα στον χάρτη Β και στον χάρτη Γ κατωτέρω.

Συντεταγμένες

OS X (Ανατολικό γεωγραφικό μήκος) 244220
 OS Y (Βόρειο γεωγραφικό πλάτος) 194094
 Πλησιέστερος ταχυδρομικός κωδικός SA3 1DL
 Lat (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
 Long (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)
 Lat,Long 51,624043,-4,251832
 Nat Grid SS442940 / SS4422094094

Χάρτης Γ

Αλατούχο έλος Cwm Ivy



5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το «Gower Salt Marsh Lamb» έχει τη φήμη αρνιού ποιότητας, που έχει γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στη χερσόνησο Gower της Νότιας Ουαλίας. Πρόκειται για ένα φυσικό εποχιακό προϊόν που διατίθεται από τον Ιούνιο έως τα τέλη Δεκεμβρίου.

Το αρνίσιο κρέας παράγεται με ένα παραδοσιακό σύστημα εκμετάλλευσης εκτατικού τύπου, στο πλαίσιο του οποίου τα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες του τελικού προϊόντος επηρεάζονται από τους ακόλουθους δύο βασικούς παράγοντες:

- τη φυσική διατροφή των αρνιών, η οποία συνίσταται στη βόσκηση της μοναδικής βλάστησης των αλατούχων ελών που βρίσκονται στην βόρεια ακτογραμμή της χερσονήσου Gower·
- τις γνώσεις και τις δεξιότητες των παραγωγών, που έχουν αναπτυχθεί και παραμένουν σχετικά αμετάβλητες από γενιά σε γενιά.

Οι παράγοντες αυτοί δημιουργούν ισχυρό δεσμό μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του τελικού προϊόντος και συμβάλλουν στη μοναδικότητα της γεύσης και των χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Τα αρνιά «Gower Salt Marsh Lamb» βόσκουν στα αλατούχα έλη στη βόρεια ακτογραμμή της χερσονήσου Gower για τουλάχιστον 2 μήνες· ωστόσο, ορισμένα αρνιά βόσκουν στα έλη αυτά έως 8 μήνες. Τα εν λόγω αλατούχα έλη καλύπτουν περίπου 4 000 ακρ και αντιπροσωπεύουν το 22 % των αλατούχων ελών της Ουαλίας.

Η φυσική βλάστηση των αλατούχων ελών προέρχεται από τον συνδυασμό κλίματος και εδάφους. Η αλατότητα και το pH του εδάφους επηρεάζουν τον μοναδικό τύπο και την κατανομή της βλάστησης. Τα αλατούχα έλη είναι φυσικά όξινα με τυπικό pH 4. Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των αλατούχων ελών στο βόρειο τμήμα της χερσονήσου Gower συνίσταται στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε άμμο και στην καλή αποστράγγιση του εδάφους. Το χαρακτηριστικό αυτό ευνοεί την επικράτηση των αγρωστωδών και τα αλατούχα έλη καθίστανται πολύτιμη περιοχή βόσκησης για τα αρνιά «Gower Salt Marsh Lamb».

Στα αλατούχα έλη απαντάται μοναδική ποικιλία αλοφύτων με κυρίαρχες φυτοκοινωνίες που ευδοκούν στα υψηλότερα ή ενδιάμεσα σημεία των ελών, με ισχυρή εκπροσώπηση των δύο ειδών που αναφέρονται στο παράρτημα 1 της οδηγίας της ΕΕ για τους οικοτόπους:

— αλίπεδα του Ατλαντικού

— πρωτογενής βλάστηση με αρμυρήθρα (*Salicornia*) και άλλα μονοετή είδη των λασπωδών και αμμωδών ζωνών.

Η διατροφή του αρνιού, η οποία βασίζεται στην ποικιλία του συνόλου αυτών των αλοφύτων που απαντώνται στα αλατούχα έλη του βόρειου τμήματος της χερσονήσου Gower, είναι αυτή που συμβάλλει στη «χλωδή αρωματική γεύση με αλμυρές νότες» του «Gower Salt Marsh Lamb».

Η αξία της χορτονομής των ελών είναι χαμηλή σε σύγκριση με εκείνη των βελτιωμένων γεωργικών βοσκότοπων. Τα αρνιά βόσκουν σε μεγάλες ανοικτές εκτάσεις, με αποτέλεσμα να παράγονται άπαχα σφάγια με καλή μυϊκή ανάπτυξη και καλοσχηματισμένες αρθρώσεις ποδιών. Λόγω αυτού του εκτατικού συστήματος βόσκησης, τα αρνιά «Gower Salt Marsh Lamb» αναπτύσσονται βραδύτερα σε σχέση με τα αρνιά πιο εντατικής εκτροφής, γεγονός που συμβάλλει στα χαρακτηριστικά και στις γευστικές ιδιότητές τους. Η εν λόγω βραδεία ανάπτυξη παρέχει στα αρνιά «Gower Salt Marsh Lamb» περισσότερο χρόνο προκειμένου να αναπτύξουν πλήρως τη «μεστή, ήπια, γλυκιά και απαλή γεύση» τους με «χλωδείς νότες, νότες βοτάνων ελαφρώς αλμυρές και δροσερές» που προέρχονται από την πλούσια σε αλόφυτα διατροφή των αρνιών. .

Για την εκτροφή των αρνιών τα οποία βόσκουν σε ένα μοναδικό και δύσβατο έδαφος και την παραγωγή του «Gower Salt Marsh Lamb» απαιτούνται ιδιαίτερες γνώσεις και ειδικές δεξιότητες. Αυτές οι δεξιότητες και οι παραδόσεις έχουν αναπτυχθεί με την πάροδο του χρόνου και έχουν μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά. Στη συνέχεια παρατίθενται οι ειδικές δεξιότητες:

- καλή γνώση των αλατούχων ελών και του εύρους της παλίρροιας για την προστασία των προβάτων και των αρνιών από τον κίνδυνο της πλημμυρίδας. Οι εργασίες του παραγωγού διαρθρώνονται γύρω από τις παλίρροιες και τον πίνακα παλίρροιας που υπαγορεύει το χρονοδιάγραμμα όλων των σημαντικών καθηκόντων.
- γνώσεις σε σχέση με την επιλογή και τη χρήση των φυλών προβάτων (και διασταυρώσεων) που μπορούν να αντιμετωπίσουν τους φυσικούς περιορισμούς και τις προκλήσεις της βόσκησης στα αλατούχα έλη, που τέμνονται από τα πολυάριθμα βαθιά κανάλια. Επιλέγονται ανθεκτικά και ευκίνητα ζώα, τα οποία έχουν γερά πόδια που τους επιτρέπουν να μετακινούνται σε ασταθή και συχνά πλημμυρισμένα εδάφη.
- ιδιαίτερα σημαντικές είναι οι ποιμενικές δεξιότητες για τη διαχείριση των προβάτων και των αρνιών στις απέραντες ανοικτές εκτάσεις των αλατούχων ελών που τέμνονται από βαθιά κανάλια τα οποία περιορίζουν τις μετακινήσεις των προβάτων. Δεδομένου ότι μεγάλα τμήματα του εδάφους μπορούν να είναι προσβάσιμα μόνο με τα πόδια, οι βοσκοί πρέπει να βασίζονται στις ικανότητες των ποιμενικών σκύλων τους.
- ικανότητες διαχείρισης της βόσκησης και γνώση των αλατούχων ελών και της μοναδικής βλάστησής τους με στόχο τη βελτιστοποίηση της παραγωγής αρνιών ανάλογα με τη διαθεσιμότητα και τον κύκλο της βλάστησης.

Τα αρνιά βόσκουν στα αλατούχα έλη της χερσονήσου Gower ήδη από τον Μεσαίωνα και η βόσκηση στα έλη αυτά έχει αλλάξει ελάχιστα με την πάροδο των ετών. Το 1976, 30 γεωργοί είχαν δικαιώματα βόσκησης στα αλατούχα έλη της χερσονήσου Gower όπου έβοσκαν χιλιάδες πρόβατα. Το 2018, σε αυτά τα αλατούχα έλη εκτράφηκαν περίπου 3 500 αρνιά που ανήκουν σε 8 παραγωγούς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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