

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2023/1547 DE LA COMISIÓN****de 26 de julio de 2023****por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Gower Salt Marsh Lamb» (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se ha publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup> la solicitud de registro del nombre «Gower Salt Marsh Lamb» como denominación de origen protegida (DOP) presentada por el Reino Unido.
- (2) El 8 de marzo de 2022, la Comisión recibió un escrito de oposición de Francia. El 10 de marzo de 2022, la Comisión remitió el escrito de oposición al Reino Unido. El 6 de mayo de 2022, Francia presentó a la Comisión una declaración motivada de oposición.
- (3) Tras examinar la declaración motivada de oposición y haberla encontrado admisible, de acuerdo con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión invitó al Reino Unido y a Francia, mediante carta de 30 de junio de 2022, a iniciar las consultas oportunas con vistas a alcanzar un acuerdo.
- (4) El 28 de septiembre de 2022, a petición del Reino Unido, la Comisión amplió un mes el plazo de consultas. Las consultas entre el Reino Unido y Francia finalizaron sin que se alcanzara un acuerdo.
- (5) Por consiguiente, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de esas consultas.
- (6) Los principales argumentos de Francia expuestos en su declaración motivada de oposición y en las consultas llevadas a cabo con el Reino Unido pueden resumirse como sigue.
- (7) Francia alegó que, de conformidad con el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, debía especificarse si está autorizada la congelación de la carne. El oponente afirmó que la autorización de la congelación podría desestabilizar el mercado de las dos DOP francesas «Prés-salés de la baie de Somme» y «Prés-salés du Mont-Saint-Michel», que solo están disponibles en el mercado de julio a noviembre, y dar lugar a una competencia desleal. Las especificaciones de estos productos prohíben la congelación y descongelación de la carne.
- (8) Además, el oponente alegó que las disposiciones que definen las marismas salinas que figuran en el pliego de condiciones deben añadirse al documento único, habida cuenta de que el vínculo entre el producto para el que se solicita la DOP y la zona geográfica delimitada debe definirse en el documento único de conformidad con el artículo 8, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (9) El Reino Unido especificó que, preferiblemente, la carne debía venderse y consumirse en estado fresco, aunque podía congelarse. Una vez congelada, la carne debe venderse congelada. El pliego de condiciones del producto y el documento único han sido modificados en consecuencia.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO C 492 de 8.12.2021, p. 8.

- (10) El Reino Unido también ha incluido los mapas y las coordenadas de GPS que delimitan las marismas salinas en el documento único.
- (11) Francia consideró que estas modificaciones eran insuficientes para satisfacer sus alegaciones y solicitó aclaraciones adicionales sobre el período durante el cual el producto está disponible congelado en el mercado. Por lo que se refiere a la definición de marismas salinas, solicitó la inclusión de determinadas partes del pliego de condiciones en el documento único, en particular la definición detallada de «marisma salina» y los requisitos específicos correspondientes.
- (12) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos en la declaración motivada de oposición de Francia a la luz de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de las pertinentes consultas realizadas entre el solicitante y el oponente y ha llegado a las conclusiones siguientes.
- (13) Por lo que se refiere al supuesto incumplimiento por parte de la solicitud de DOP de las condiciones establecidas en el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la congelación de la carne no es en sí misma un método de obtención del producto. El artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige la inclusión de una norma específica sobre la posibilidad de congelar la carne ni sobre el período durante el cual el producto puede venderse congelado. Se deja a discreción del solicitante la posibilidad de introducir normas de este tipo. A raíz de la oposición, el solicitante optó por especificar el régimen del producto congelado. Las normas sobre la congelación del producto son pertinentes para la descripción del producto.

En vista de lo anterior, debe considerarse que se cumple la condición a que se refiere el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- (14) Por lo que se refiere a la alegación relativa al supuesto incumplimiento del artículo 8, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el documento único describe correcta y exhaustivamente «el vínculo entre el producto y el medio geográfico o el origen geográfico».

Las características y la calidad del producto se ven influidas por dos factores clave, entre ellos la alimentación natural del cordero, que consiste en el pastoreo de la singular vegetación de marismas salinas existente en la costa norte de Gower. El documento único especifica además que las marismas salinas tienen una gama única de plantas halófitas dominadas por comunidades de plantas de marismas medias y altas, con una fuerte representación de los dos anexos 1 de la Directiva sobre hábitats y especies de la CE: Pastizales salinos atlánticos y Vegetación anual pionera con *Salicornia* y otras especies de zonas fangosas o arenosas. En respuesta a la alegación de Francia, el solicitante también ha incluido en el documento único un mapa y las coordenadas de GPS que muestran la superficie cubierta por estas marismas salinas.

El documento único es un resumen del pliego de condiciones. Los elementos adicionales cuya inclusión solicita el oponente no son esenciales para la comprensión del método de producción.

A tenor de lo anterior, debe considerarse que se cumplen los requisitos del artículo 8, apartado 1, letra c), inciso ii), de dicho Reglamento.

- (15) En el contexto de las consultas entre las partes, se modificaron tanto el documento único como el pliego de condiciones. Dado que esas modificaciones no se consideran sustanciales, la Comisión, de conformidad con el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no volvió a examinar la solicitud y concluyó que se cumplían las condiciones para el registro.
- (16) Habida cuenta de lo anterior, procede inscribir el nombre «Gower Salt Marsh Lamb» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas. La versión consolidada del documento único debe publicarse solo a título informativo.
- (17) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda registrada la denominación «Gower Salt Marsh Lamb» (DOP).

El nombre contemplado en el párrafo primero designa un producto de la clase 1.1, «Carne fresca (y despojos)», del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión <sup>(3)</sup>.

*Artículo 2*

En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de julio de 2023.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(3)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

## ANEXO

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Gower Salt Marsh Lamb»

N.º UE: PDO-GB-02452 – 1.4.2019

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Nombre [de DOP o IGP]

«Gower Salt Marsh Lamb».

## 2. Estado miembro o tercer país

Reino Unido.

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.1, «Carne fresca (y despojos)».

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Gower Salt Marsh Lamb» es un cordero de primera cría y sacrificado en la península de Gower, en el sur de Gales. La vegetación y el entorno únicos de las marismas salinas de la costa norte de Gower, donde pastan los corderos, confieren a la carne sus características peculiares.

El «Gower Salt Marsh Lamb» es un producto estacional natural disponible desde junio hasta finales de diciembre. Para la producción del «Gower Salt Marsh Lamb», no existe ninguna restricción en cuanto a las razas (o cruces de razas) de ovino que pueden utilizarse. Sin embargo, las razas más adecuadas son las más resistentes, más ligeras y más ágiles, que se desarrollan bien en la vegetación de las marismas salinas.

En el momento del sacrificio, el «Gower Salt Marsh Lamb» tiene entre cuatro y diez meses de edad. Todos los corderos deben pasar un período mínimo de dos meses en total (y al menos el 50 % de su vida) pastando en la marisma salina, aunque algunos podrán pastar hasta un período máximo de ocho meses.

Los corderos se crían de modo extensivo y son animales naturalmente «aptos» que pastan durante largas distancias en las marismas salinas. Esto contribuye a las características específicas del «Gower Salt Marsh Lamb» y da origen a un cordero con un desarrollo más lento, en el que se consigue un equilibrio óptimo entre carne magra y grasa con «una distribución homogénea y una configuración de la grasa entreverada en las fibras musculares». Las articulaciones de las patas están bien definidas, con una buena conformación muscular, y la carne cruda es de color rojo oscuro.

El peso en canal del «Gower Salt Marsh Lamb» en el momento del sacrificio oscila entre 16 y 23 kg de peso muerto. El «Gower Salt Marsh Lamb» es una canal EUROP con un estado de engrasamiento comprendido entre 2L y 3L y una conformación U a O; la mayoría de los corderos están clasificados en la conformación R y en el estado de engrasamiento 3L.

Después de ser cocinado (según describe un panel de evaluación sensorial independiente), el «Gower Salt Marsh Lamb» tiene un «sabor a cordero equilibrado, suave, dulce y delicado, con notas herbáceas frescas ligeramente saladas y deja en boca un agradable retrogusto residual a cordero». La grasa (bien distribuida y aún visible cuando es cocinada) tiene un color cremoso y durante la cocción deja una textura limpia y no grasa al paladar. El cordero tiene un «aroma sutil dulce y es tierno y succulento». Cuando fue evaluado con un analizador de textura, el «Gower Salt Marsh Lamb» mantuvo la integridad de la fibra muscular que corresponde a una «succulencia al primer mordisco».

El «Gower Salt Marsh Lamb» puede venderse en canal o despiezado. Preferiblemente debe venderse y consumirse en estado fresco, aunque la carne puede ser congelada. Toda carne congelada debe venderse como congelada.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Todos los forrajes, tanto de pasto como conservados, deben proceder de la zona definida y la intención es obtener en la zona el 100 % de todos los piensos. No obstante, en circunstancias excepcionales, está autorizado adquirir piensos hasta un máximo anual del 25 % de materia seca. Esta situación es auditada por registros de pastoreo y conservación y por los diarios que llevan los productores, donde se registran todos los piensos complementarios importados en la explotación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los «Gower Salt Marsh Lamb» deben nacer, criarse y sacrificarse en la zona definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Península de Gower

La península de Gower, en el sur de Gales, delimitada por los confines de las circunscripciones electorales enumeradas a continuación, tal como figuran en el mapa A.

---

Confines de las circunscripciones electorales de la península de Gower

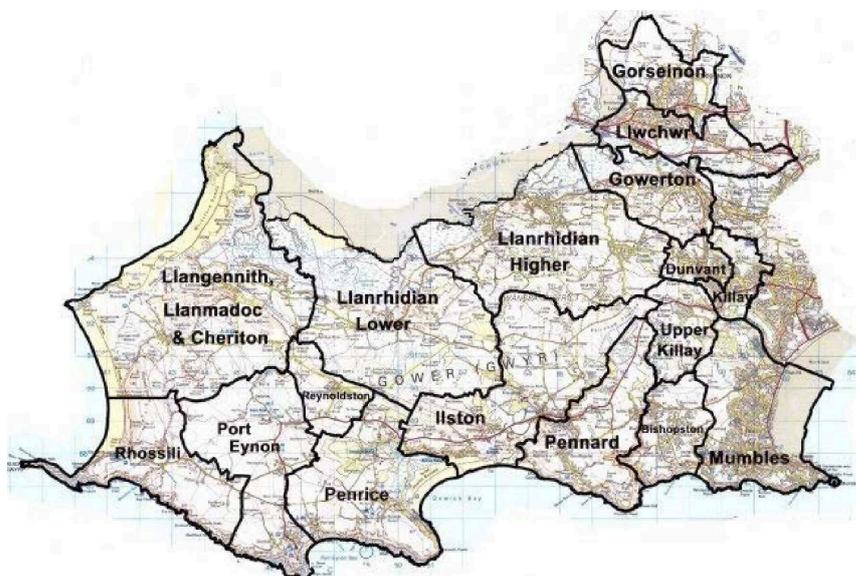
---

Gorseinon, Llwrchrwr, 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 y Cheriton

---

Mapa A

**Confines de las circunscripciones electorales de la península de Gower**



La Península de Gower incluye las marismas salinas costeras del litoral septentrional, tal como se muestra en el mapa B que figura más abajo.

Mapa B

Marismas salinas del norte de Gower



Como puede observarse en el mapa, estas marismas salinas abarcan, en su totalidad, la zona situada al este de Whitford Burrows hasta el puente del río Loughor en la A484. Esta zona comprende:

- 1) las marismas salinas de Llanrhidian y Landimore, al este de Whitford Burrows hasta Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Coordenadas	Coordenadas
OS X (distancia a meridiano) 244680	OS X (distancia a meridiano) 252330
OS Y (distancia a perpendicular) 195115	OS Y (distancia a perpendicular) 195847
Código postal más próximo SA3 1DL	Código postal más próximo 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
Red nacional SS446951 / SS4468095115	Red nacional SS523958 / SS5233095847

- 2) las marismas salinas de Penclawdd y Crofty, desde Salthouse Point hasta el puente del río Loughor

Salthouse Point	Puente del río Loughor
Coordenadas	Coordenadas
OS X (distancia a meridiano) 252330	OS X (distancia a meridiano) 256120
OS Y (distancia a perpendicular) 195847	OS Y (distancia a perpendicular) 198082
Código postal más próximo SA4 3SN	Código postal más próximo 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
Red nacional SS523958 / SS5233095847	Red nacional SS561980 / SS5612098082

- 3) la marisma salina de Cwm Ivy, cuyo contorno se muestra en azul oscuro en los mapas B y C.

---

Coordenadas

---

OS X (distancia a meridiano) 244220

OS Y (distancia a perpendicular) 194094

Código postal más próximo SA3 1DL

Lat. (WGS84) N51:37:27 (51.624043)

Long. (WGS84) W4:15:07 (-4.251832)

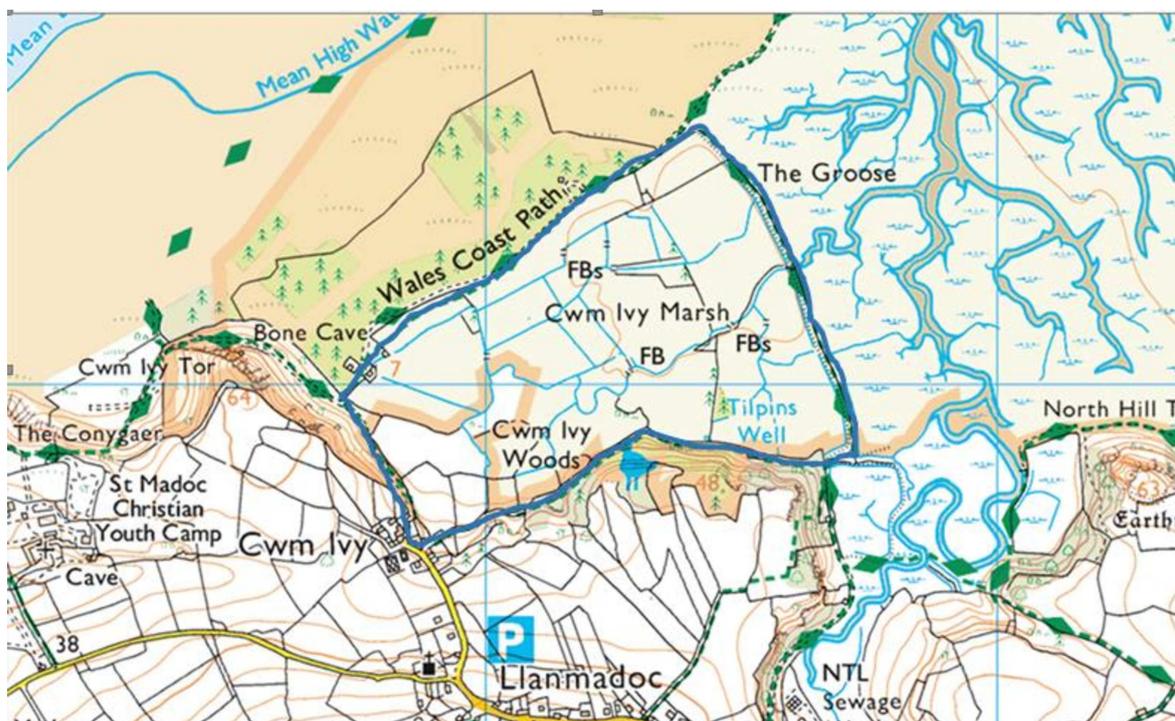
Lat., Long. 51.624043,-4.251832

Red nacional SS442940 / SS4422094094

---

Mapa C

**Marisma salina de Cwm Ivy**



5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Gower Salt Marsh Lamb» tiene la reputación de ser un producto de calidad nacido, criado y sacrificado en la península de Gower, en el sur de Gales. Es un producto estacional natural disponible desde junio hasta finales de diciembre.

El cordero se desarrolla en un sistema de cría extensivo tradicional en el que las características y cualidades del producto final se ven influidas por los dos factores fundamentales siguientes:

- La alimentación natural del cordero, que consiste en el pastoreo de la singular vegetación de marismas salinas existente en la costa norte de Gower.
- La base de conocimientos y competencias de los productores, que ha evolucionado y ha permanecido relativamente estable durante generaciones.

Estos factores confieren un fuerte vínculo entre la zona geográfica y el producto final y contribuyen al sabor y a las características únicas del producto.

El «Gower Salt Marsh Lamb» pasta en las marismas salinas de la costa norte de la península de Gower durante un período mínimo de dos meses, pero algunos corderos pueden pastar durante un período de hasta ocho meses. Estas marismas salinas ocupan aproximadamente 4 000 acres y representan el 22 % de los recursos galeses de marismas salinas.

La vegetación natural de las marismas salinas proviene de una combinación de su clima y sus suelos. La salinidad y el pH del suelo influyen en el tipo y la distribución únicos de la vegetación. Las marismas salinas son naturalmente ácidas con un pH típico de 4. Una característica particular de las marismas salinas del norte de Gower es su elevado contenido de arena y que están bien drenadas. Esto favorece el predominio de hierbas de marismas salinas que hacen de esta zona un valioso recurso para el pastoreo en el que prospera el «Gower Salt Marsh Lamb».

Las marismas salinas tienen una gama única de plantas halófitas dominadas por comunidades de plantas de marismas medias y altas, con una fuerte representación de los dos anexos 1 de la Directiva sobre hábitats y especies de la CE:

- Pastizales salinos atlánticos
- Vegetación anual pionera con *Salicornia* y otras especies de zonas fangosas o arenosas.

La alimentación del cordero, basada en la variedad y en la gama de estas halófitas presentes en las marismas salinas del norte de Gower, contribuye al «sabor herbáceo, aromático con notas saladas» del «Gower Salt Marsh Lamb».

El valor nutritivo de las marismas es bajo en comparación con los pastizales agrícolas mejorados. Los corderos pastan en grandes extensiones abiertas de terreno, produciendo una canal magra con un buen desarrollo muscular y unas articulaciones bien definidas de las patas. Este sistema extensivo de pastoreo provoca una maduración del «Gower Salt Marsh Lamb» más lenta que la de los corderos criados de forma más intensiva y contribuye a realzar las características de la canal y sus cualidades alimentarias. Este lento crecimiento proporciona al «Gower Salt Marsh Lamb» más tiempo para desarrollar completamente su «sabor equilibrado, suave, dulce y delicado» con «notas herbáceas frescas, ligeramente saladas» procedentes de la dieta basada en ricas especies halófitas.

La cría y la producción del «Gower Salt Marsh Lamb» requiere conocimientos particulares y competencias específicas, ya que estos animales pastan en terrenos únicos y físicamente difíciles. Estas competencias y tradiciones han evolucionado a lo largo del tiempo y se han transmitido a través de las generaciones. A continuación se enumeran las competencias específicas:

- Comprensión de la marisma salina y de la amplitud de sus mareas para proteger a las ovejas y los corderos del peligro de las mareas altas. El trabajo del productor gira en torno a las mareas y la tabla de mareas, que dicta el calendario de todas las tareas principales.
  - Conocimientos en la elección y utilización de razas ovinas (y cruces) capaces de hacer frente a las limitaciones físicas y a los retos del pastoreo en la marisma salina, atravesada por una miríada de canales profundos. Se seleccionan animales con gran agilidad, con buenas patas y adecuados para moverse por terrenos inestables a menudo encharcados.
  - Gran dependencia de las competencias de los pastores para gestionar las ovejas y los corderos en las marismas salinas, con sus vastas extensiones de zonas abiertas atravesadas por canales profundos que restringen los movimientos de las ovejas. Dado que zonas extensas del territorio solo son accesibles a pie, los pastores han de confiar en las capacidades de trabajo de sus perros.
  - Gestión del pastoreo y conocimiento de la marisma salina y su singular vegetación salina con el fin de optimizar la producción de cordero para adecuarse a la disponibilidad y el ciclo de su vegetación.

Los corderos pastan en las marismas salinas de Gower desde la época medieval y el pastoreo en las marismas salinas ha cambiado poco a lo largo de los años. En 1976, treinta agricultores tenían derechos de pastoreo en las marismas salinas de Gower, donde pastaban miles de ovejas. En 2018, en estas marismas salinas se criaron aproximadamente 3 500 corderos, pertenecientes a ocho productores.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

---