

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2023/1547 DE LA COMMISSION**du 26 juillet 2023****enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [«Gower Salt Marsh Lamb» (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande du Royaume-Uni pour l'enregistrement de la dénomination «Gower Salt Marsh Lamb» en tant qu'appellation d'origine protégée a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) Le 8 mars 2022, la Commission a reçu de la France un acte d'opposition. Le 10 mars 2022, la Commission a transmis au Royaume-Uni l'acte d'opposition. Le 6 mai 2022, la France a présenté à la Commission une déclaration d'opposition motivée.
- (3) Après avoir examiné la déclaration d'opposition motivée et l'avoir jugée recevable, la Commission, conformément à l'article 51, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012, a invité le Royaume-Uni et la France, par lettre du 30 juin 2022, à procéder aux consultations appropriées en vue de parvenir à un accord.
- (4) Le 28 septembre 2022, à la demande du Royaume-Uni, la Commission a prorogé d'un mois le délai imparti pour les consultations. Les consultations entre le Royaume-Uni et la France se sont achevées sans qu'un accord n'ait pu être trouvé.
- (5) Il convient dès lors que la Commission adopte une décision concernant l'enregistrement, conformément à la procédure visée à l'article 52, paragraphe 3, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, en tenant compte des résultats de ces consultations.
- (6) Les principaux arguments avancés par la France dans sa déclaration d'opposition motivée et lors des consultations menées avec le Royaume-Uni peuvent être résumés comme suit.
- (7) La France a fait valoir qu'il conviendrait de préciser, comme l'exige l'article 7, paragraphe 1, point e), du règlement (UE) n° 1151/2012, si la congélation de la viande est autorisée. La partie à l'origine de l'opposition a déclaré que si la congélation était autorisée, cela pourrait déstabiliser le marché des deux AOP françaises «Prés-salés de la baie de Somme» et «Prés-salés du Mont-Saint-Michel» qui ne sont commercialisées qu'entre juillet et novembre et conduire à une concurrence déloyale. Ces produits sont en effet soumis à un cahier des charges qui interdit la congélation et la décongélation de la viande.
- (8) En outre, selon la partie à l'origine de l'opposition, il convient d'inclure dans le document unique les dispositions qui définissent les marais salés figurant dans le cahier des charges du produit, étant donné que le lien entre le produit pour lequel l'AOP est demandée et l'aire géographique délimitée doit être défini dans le document unique conformément à l'article 8, paragraphe 1, point c), ii), du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (9) Le Royaume-Uni a précisé que la viande devrait de préférence être vendue et consommée fraîche, bien qu'elle puisse être congelée. Une fois congelée, la viande doit être vendue congelée. Le cahier des charges et le document unique ont été modifiés en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 492 du 8.12.2021, p. 8.

- (10) Le Royaume-Uni a également ajouté au document unique les cartes et les coordonnées GPS qui délimitent les marais salés.
- (11) La France a estimé que ces modifications n'étaient pas suffisantes pour satisfaire ses revendications et a demandé des précisions sur la période pendant laquelle le produit est mis à disposition sur le marché sous forme congelée. En ce qui concerne la définition des marais salés, la France a demandé que certaines parties du cahier des charges soient incluses dans le document unique, en particulier la définition détaillée des «marais salés» et les exigences spécifiques qui s'y rapportent.
- (12) La Commission a examiné les arguments exposés dans la déclaration d'opposition motivée soumise par la France au regard des dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012 et en tenant compte des résultats des consultations appropriées qui ont eu lieu entre la partie à l'origine de la demande d'enregistrement et la partie ayant formé opposition. Elle est parvenue aux conclusions suivantes.
- (13) En ce qui concerne la non-conformité présumée de la demande d'AOP avec les conditions établies à l'article 7, paragraphe 1, point e), du règlement (UE) n° 1151/2012, la congélation de la viande n'est pas en soi une méthode d'obtention du produit. L'article 7, paragraphe 1, point e), du règlement (UE) n° 1151/2012 ne requiert pas l'inclusion d'une règle spécifique concernant la possibilité de congeler la viande ou la période pendant laquelle le produit peut être vendu congelé. Le demandeur est libre d'insérer ou non des règles de cette nature. À la suite de l'opposition, le demandeur a choisi de préciser le régime du produit congelé. Les règles relatives à la congélation du produit sont pertinentes pour la description du produit.

Compte tenu de ce qui précède, la condition visée à l'article 7, paragraphe 1, point e), du règlement (UE) n° 1151/2012 est considérée comme remplie.

- (14) En ce qui concerne l'allégation de non-respect de l'article 8, paragraphe 1, point c) ii), du règlement (UE) n° 1151/2012, le document unique décrit de manière correcte et exhaustive «le lien entre le produit et le milieu géographique ou l'origine géographique».

Les caractéristiques et la qualité du produit sont influencées par deux facteurs clés, dont l'alimentation naturelle de l'agneau, qui broute la végétation unique située dans les marais salés de la côte nord de la péninsule de Gower. Le document unique précise en outre que les marais salés présentent une gamme unique de plantes halophytes dominée par des communautés végétales prospérant sur les parties supérieures ou moyennes des marais, avec une forte représentation des deux espèces suivantes figurant dans l'annexe 1 la directive «Habitats»: Prés-salés atlantiques, végétations pionnières à *Salicornia* et autres espèces annuelles des zones boueuses et sableuses. Une carte et des coordonnées GPS déterminant la zone couverte par ces marais salés ont également été incluses dans le document unique par le demandeur en réponse à l'allégation de la France.

Le document unique résume le cahier des charges du produit. Les informations supplémentaires que la partie à l'origine de l'opposition demande d'insérer ne sont pas des éléments essentiels pour la compréhension de la méthode de production.

Au vu de ce qui précède, il y a lieu de considérer que les exigences de l'article 8, paragraphe 1, point c) ii), dudit règlement sont remplies.

- (15) Dans le cadre des consultations entre les parties, le document unique et le cahier des charges ont été modifiés. Conformément à l'article 51, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, ces modifications n'étant pas considérées comme substantielles, la Commission n'a pas procédé de nouveau à l'examen de la demande et a conclu que les conditions requises pour l'enregistrement étaient remplies.
- (16) À la lumière des éléments susmentionnés, il y a donc lieu d'inscrire la dénomination «Gower Salt Marsh Lamb» au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. Il y a lieu de publier la version consolidée du document unique pour information uniquement.
- (17) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la politique de qualité des produits agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Gower Salt Marsh Lamb» (AOP) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa désigne un produit de la classe 1.1. Viande (et abats) frais figurant à l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽³⁾.

Article 2

Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 juillet 2023.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

«Gower Salt Marsh Lamb»

N° UE: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Gower Salt Marsh Lamb»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Gower Salt Marsh Lamb» est un agneau primeur né, élevé et abattu dans la péninsule de Gower dans le sud du pays de Galles. C'est la végétation et l'environnement uniques des marais salés de la côte nord de la péninsule de Gower, où les agneaux pâturent, qui confèrent à la viande ses caractéristiques distinctives.

Le «Gower Salt Marsh Lamb» est un produit saisonnier naturel disponible entre juin et fin décembre. Il n'existe aucune restriction concernant les races d'ovins ou leurs croisements pouvant être utilisés aux fins de la production du «Gower Salt Marsh Lamb». Toutefois, les races les plus appropriées sont les races rustiques, plus légères et plus agiles, qui s'adaptent bien à la végétation des marais salés.

Au moment de l'abattage, le «Gower Salt Marsh Lamb» est âgé de 4 à 10 mois. Tous les agneaux doivent passer un minimum de 2 mois au total (et au moins 50 % de leur vie) à pâturer dans les marais salés, même si certains agneaux y pâtureront jusqu'à 8 mois.

Les agneaux sont issus d'un élevage extensif et sont naturellement «sains» puisqu'ils pâturent sur de vastes étendues de marais salés. Cela contribue aux caractéristiques spécifiques du «Gower Salt Marsh Lamb», un agneau à maturation plus lente, présentant un équilibre optimal entre viande maigre et grasse, avec «une répartition et une distribution équilibrées du persillage dans les fibres musculaires». Les pattes sont bien définies, présentent une bonne conformation musculaire et la viande crue est de couleur rouge foncé.

À l'abattage, le poids de la carcasse du «Gower Salt Marsh Lamb» est compris entre 16 et 23 kg. Le «Gower Salt Marsh Lamb» est une carcasse EUROP dont l'état d'engraissement varie de 2 à 3 et dont la conformation va de U à O; la majorité des agneaux sont de conformation R et présentent un état d'engraissement de niveau 3.

Lorsqu'il est cuit (selon la description d'un panel d'analyse sensorielle indépendant), le «Gower Salt Marsh Lamb» révèle une «saveur d'agneau pleine, douce et délicate, associée à des notes herbacées aromatiques, fraîches et légèrement salées, qui laissent en bouche un agréable et savoureux arrière-goût d'agneau». La grasse de couleur crème, qui est bien distribuée et reste visible après cuisson, fond durant cette dernière et laisse en bouche une texture pure et non grasse. L'agneau présente un «arôme doux et subtil et est tendre et succulent». Une évaluation menée au moyen d'un analyseur de texture montre que l'intégrité des fibres musculaires du «Gower Salt Marsh Lamb» est conservée, ce qui explique la «succulence de sa viande révélée dès la première bouchée».

Le «Gower Salt Marsh Lamb» peut être vendu en carcasse ou en morceaux. Il est préférable de le vendre et de le consommer à l'état frais, bien que la viande puisse également être congelée. Toute viande congelée doit être vendue congelée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Tous les fourrages pâturés et stockés doivent provenir de l'aire délimitée et il est prévu qu'ils constituent 100 % de l'alimentation. Toutefois, dans des circonstances exceptionnelles, l'achat d'aliments pour animaux est autorisé dans une limite de 25 % de matière sèche par an. Le contrôle peut être effectué sur la base des registres de pâturage et de conservation, ainsi que des entrées dans les journaux des producteurs correspondant à l'importation d'intrants alimentaires dans l'exploitation.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tous les «Gower Salt Marsh Lamb» doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La péninsule de Gower

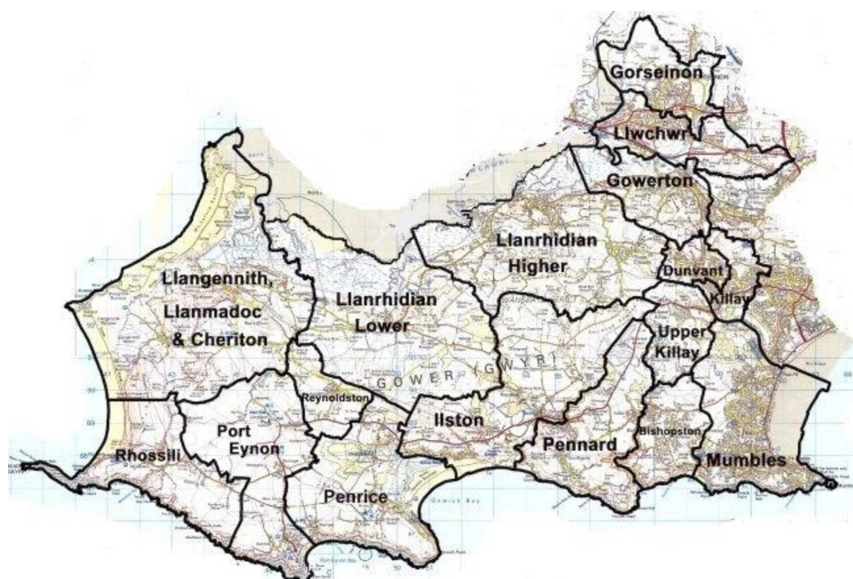
La péninsule de Gower située dans le sud du pays de Galles, selon les limites correspondant aux arrondissements électoraux figurant ci-dessous et indiqués sur la carte A.

Limites des arrondissements électoraux de la péninsule de Gower

Gorseinon, Llwrchwyr, 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

Carte A

Limites des arrondissements électoraux de la péninsule de Gower



La péninsule de Gower comprend les marais salés côtiers de la côte nord de la péninsule, comme le montre la carte B ci-dessous.

Carte B

Les marais salés du nord de Gower



Comme indiqué sur la carte ci-dessus, ces marais salés couvrent au total une zone allant de l'est de Whitford Burrows jusqu'au pont de Loughor sur la A484. Cette zone comprend:

- 1) les marais salés de Llanrhidian et Landimore — depuis l'est de Whitford Burrows jusqu'à Salt House Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Coordonnées	Coordonnées
OS X (vers l'est) 244680	OS X (vers l'est) 252330
OS Y (vers le nord) 195115	OS Y (vers le nord) 195847
Code postal le plus proche SA3 1DL	Code postal le plus proche SA4 3SN
Latitude (WGS84) N51:38:00 (51.633343)	Latitude (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Longitude (WGS84) W4:14:44 (- 4,245646)	Longitude (WGS84) W4:08:08 (- 4,135504)
Latitude, longitude 51.633343, - 4,245646	Latitude, longitude 51.641982, - 4,135504
Grille nationale SS446951/SS4468095115	Grille nationale SS523958/SS523095847

- 2) les marais salés de Penclawdd et Crofty - de Salthouse Point jusqu'au pont de Loughor

Salthouse Point	Pont de Loughor
Coordonnées	Coordonnées
OS X (vers l'est) 252330	OS X (vers l'est) 256120
OS Y (vers le nord) 195847	OS Y (vers le nord) 198082
Code postal le plus proche SA4 3SN	Code postal le plus proche SA4 6TP
Latitude (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Latitude (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Longitude (WGS84) W4:08:08 (- 4,135504)	Longitude (WGS84) W4:04:54 (- 4,081691)
Latitude, longitude 51,641982, - 4,135504	Latitude, longitude 51,663047, - 4,081691
Grille nationale SS523958/SS5233095847	Grille nationale SS561980/SS5612098082

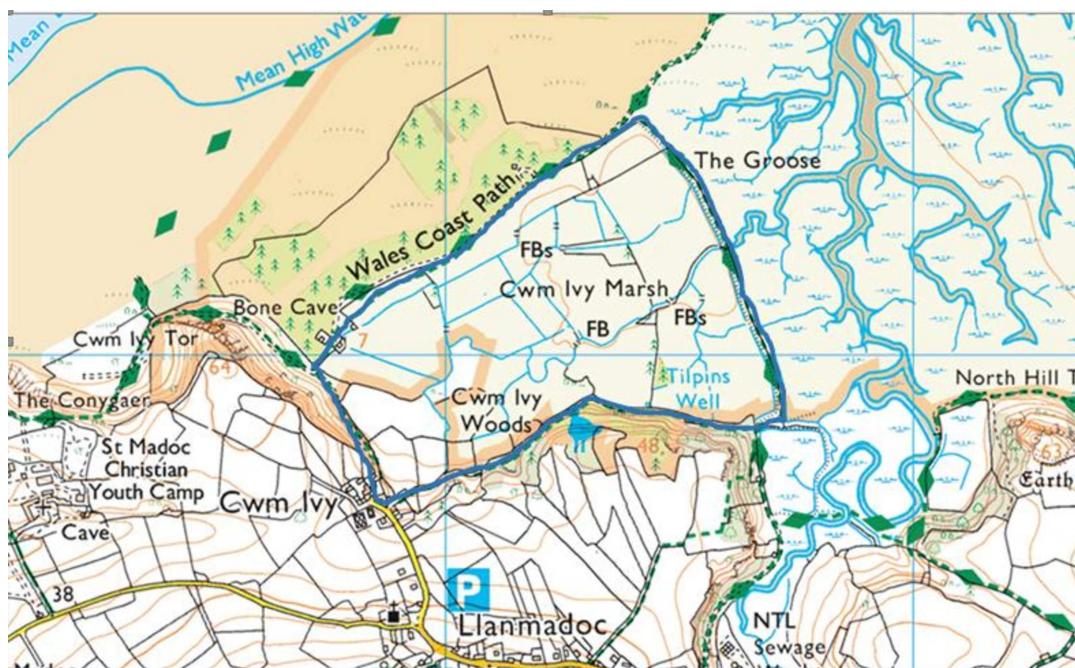
3) le marais salé de Cwm Ivy - comme indiqué en bleu foncé sur la carte B et la carte C ci-dessous.

Coordonnées

OS X (vers l'est) 244220
 OS Y (vers le nord) 194094
 Code postal le plus proche SA3 1DL
 Latitude (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
 Longitude (WGS84) W4:15:07 (- 4,251832)
 Latitude, longitude 51,624043, - 4,251832
 Grille nationale SS442940/SS4422094094

Carte C

Le marais salé de Cwm Ivy



5. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Gower Salt Marsh Lamb» a la réputation d'être un produit de qualité, né, élevé et abattu dans la péninsule de Gower dans le sud du pays de Galles. Il s'agit d'un produit saisonnier naturel disponible entre juin et fin décembre.

L'agneau est produit selon un mode d'élevage extensif traditionnel, dans lequel les caractéristiques et les qualités du produit final sont principalement influencées par les deux facteurs suivants:

- l'alimentation naturelle de l'agneau, qui broute la végétation unique située dans les marais salés de la côte nord de la péninsule de Gower,
- le savoir et les compétences des producteurs, qui se sont développés et sont restés relativement inchangés depuis des générations.

Ces facteurs tissent un lien étroit entre l'aire géographique et le produit final et contribuent à l'unicité de la saveur et des caractéristiques du produit.

Le «Gower Salt Marsh Lamb» paît dans les marais salés sur les côtes septentrionales de la péninsule de Gower pendant au moins 2 mois, mais certains agneaux y pâtureront jusqu'à 8 mois. Ces marais salés couvrent environ 4 000 acres, soit 22 % des marais salés gallois.

La végétation naturelle des marais salés est issue des effets combinés du climat et des sols. La salinité et le pH du sol influencent le type et la répartition uniques de la végétation. Les marais salés sont naturellement acides, leur pH étant typiquement de 4. Les marais salés du nord de la péninsule de Gower ont pour particularité de présenter une teneur en sable élevée et d'être bien drainés. Cette caractéristique favorise la prédominance de prés-salés, ce qui fait des marais une ressource précieuse pour le pâturage, bien adaptée à l'élevage du «Gower Salt Marsh Lamb».

Les marais salés présentent une gamme unique de plantes halophytes dominée par des communautés végétales prospérant sur les parties supérieures ou moyennes des marais, avec une forte représentation des deux espèces suivantes figurant dans l'annexe 1 la directive «Habitats»:

- prés-salés atlantiques,
- végétations pionnières à *Salicornia* et autres espèces annuelles des zones boueuses et sableuses.

C'est l'alimentation de l'agneau fondée sur la variété de l'ensemble de ces halophytes des marais salés du nord de la péninsule de Gower qui contribue à la saveur «herbacée aromatique aux notes légèrement salées du "Gower Salt Marsh Lamb"».

La valeur fourragère des marais est faible comparée à celles des prairies améliorées agricoles. Les agneaux se nourrissent sur de vastes étendues de plein air, ce qui produit une carcasse maigre à la musculature bien développée et aux articulations bien définies. En raison de ce système extensif de pâturage, le «Gower Salt Marsh Lamb» arrive plus lentement à maturité que les agneaux issus d'un élevage plus intensif, ce qui contribue aux caractéristiques de la carcasse de l'agneau et à ses qualités organoleptiques. Cette croissance lente laisse davantage de temps au «Gower Salt Marsh Lamb» pour développer pleinement sa «saveur pleine, douce et délicate» aux «notes herbacées aromatiques, fraîches et légèrement salées» issues de l'alimentation riche en halophytes des agneaux. .

Un savoir et des compétences spécifiques sont nécessaires pour l'élevage et la production du «Gower Salt Marsh Lamb», qui pâture sur un terrain unique physiquement éprouvant. Ces compétences et traditions se sont développées au fil du temps et se sont transmises au fil des générations. Les compétences spécifiques sont les suivantes:

- bonnes connaissances du marais salé et de ses marées permettant de protéger les moutons, les brebis et les agneaux contre les risques des marées montantes. Le travail du producteur s'articule autour des marées et de la table des marées qui dictent l'horaire des différentes tâches;
 - connaissances permettant de choisir et d'utiliser les races ovines (et les croisements) capables de résister aux contraintes physiques et aux difficultés liées au pâturage dans les marais salés, qui sont morcelés par une myriade de canaux profonds. Le choix se porte sur des animaux rustiques et agiles, munis de pattes robustes leur permettant de se déplacer sur des terres instables, souvent imbibées d'eau;
 - il faut également disposer de compétences pastorales approfondies afin de pouvoir gérer les ovins dans les marais salés, avec leurs vastes étendues de zones en plein air fragmentées par des canaux profonds qui restreignent les mouvements de moutons. De grandes zones de terres n'étant accessibles qu'à pied, les bergers doivent également compter sur les aptitudes à la marche de leurs chiens;
 - compétences en gestion du pâturage et connaissance du marais salé et de sa végétation unique, afin d'optimiser la production d'agneaux en fonction de la disponibilité de la végétation et du cycle de celle-ci.

Les agneaux paissent dans les marais salés de la péninsule de Gower depuis le Moyen-Âge et le pâturage dans les marais salés a peu évolué au fil des ans. En 1976, trente agriculteurs disposaient de droits de pâturage dans les marais salés de la péninsule de Gower et ces marais salés alimentaient des milliers d'ovins. En 2018, environ 3 500 agneaux appartenant à 8 producteurs sont élevés annuellement dans ces marais salés.

Référence à la publication du cahier des charges

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