

**PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2023/1547****od 26. srpnja 2023.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla („Gower Salt Marsh Lamb” (ZOI))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 zahtjev Ujedinjene Kraljevine za registraciju naziva „Gower Salt Marsh Lamb” kao zaštićene oznake izvornosti objavljen je u *Službenom listu Europske unije* <sup>(2)</sup>.
- (2) Komisija je 8. ožujka 2022. zaprimila prigovor Francuske. Komisija je 10. ožujka 2022. prigovor prosljedila Ujedinjenoj Kraljevini. Francuska je 6. svibnja 2022. podnijela Komisiji obrazloženu izjavu o prigovoru.
- (3) Nakon što je ispitala obrazloženu izjavu o prigovoru i utvrdila da je prihvatljiva u skladu s člankom 51. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je dopisom od 30. lipnja 2022. pozvala Ujedinjenu Kraljevinu i Francusku da provedu odgovarajuća savjetovanja radi postizanja dogovora.
- (4) Komisija je na zahtjev Ujedinjene Kraljevine 28. rujna 2022. produljila rok za savjetovanja za mjesec dana. U savjetovanjima Ujedinjene Kraljevine i Francuske nije postignut dogovor.
- (5) Komisija bi stoga trebala donijeti odluku o upisu u registar u skladu s postupkom iz članka 52. stavka 3. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, uzimajući pri tome u obzir ishod savjetovanja.
- (6) Glavni argumenti Francuske, kako su navedeni u obrazloženoj izjavi o prigovoru i u savjetovanjima s Ujedinjenom Kraljevinom, mogu se sažeti kako slijedi.
- (7) Francuska je tvrdila da bi u skladu s člankom 7. stavkom 1. točkom (e) Uredbe (EU) br. 1151/2012 trebalo navesti je li zamrzavanje mesa dopušteno. Podnositelj prigovora naveo je da bi, ako je zamrzavanje dopušteno, to moglo destabilizirati tržište za dva francuska ZOI-ja „Prés-salés de la baie de Somme” i „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”, koji su dostupni na tržištu samo od srpnja do studenoga, i dovesti do nepoštenog tržišnog natjecanja. U specifikacijama tih proizvoda zabranjuje se zamrzavanje i otapanje mesa.
- (8) Nadalje, podnositelj prigovora tvrdio je da bi odredbe kojima se definiraju slane močvare u specifikaciji proizvoda trebalo uključiti u jedinstveni dokument jer u skladu s člankom 8. stavkom 1. točkom (c) podtočkom ii. Uredbe (EU) br. 1151/2012 u jedinstvenom dokumentu mora biti utvrđena povezanost između proizvoda za koji se tvrdi da je ZOI i razgraničenog zemljopisnog područja.
- (9) Ujedinjena Kraljevina navela je da je poželjno meso prodavati i jesti dok je svjež, iako može biti i zamrznuto. Ako se zamrzne, meso se mora i prodavati zamrznuto. Specifikacija proizvoda i jedinstveni dokument izmijenjeni su u skladu s time.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.<sup>(2)</sup> SL C 492, 8.12.2021., str. 8.

- (10) Ujedinjena Kraljevina je u jedinstveni dokument uvrstila i karte i GPS koordinate slanih močvara.
- (11) Francuska je smatrala da te izmjene nisu dovoljan odgovor na njezine tvrdnje te je zatražila dodatna pojašnjenja o razdoblju tijekom kojeg je zamrznuti proizvod dostupan na tržištu. Kad je riječ o definiciji slanih močvara, zatražila je da se u jedinstveni dokument uključe određeni dijelovi specifikacije proizvoda, posebice detaljna definicija „slane močvare” i povezani posebni zahtjevi.
- (12) Komisija je argumente koje je Francuska iznijela u obrazloženoj izjavi o prigovoru ispitala s obzirom na odredbe Uredbe (EU) br. 1151/2012, uzimajući pri tome u obzir rezultate odgovarajućih savjetovanja između podnositelja zahtjeva i podnositelja prigovora, te je zaključila sljedeće.
- (13) Kad je riječ o navodnoj neusklađenosti zahtjeva za ZOI s uvjetima utvrđenima u članku 7. stavku 1. točki (e) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zamrzavanje mesa nije način dobivanja proizvoda. U članku 7. stavku 1. točki (e) Uredbe (EU) br. 1151/2012 ne zahtijeva se uključivanje posebnog pravila o mogućnosti zamrzavanja mesa ni razdoblje tijekom kojeg se proizvod može prodavati zamrznut. Odluka o tome hoće li navesti takva pravila prepuštena je podnositelju zahtjeva. Nakon prigovora podnositelj zahtjeva odlučio je specificirati pravila za zamrznuti proizvod. Pravila za zamrzavanje proizvoda relevantna su za opis proizvoda.

S obzirom na prethodno navedeno, uvjet iz članka 7. stavka 1. točke (e) Uredbe (EU) br. 1151/2012 trebalo bi smatrati ispunjenim.

- (14) Što se tiče tvrdnje o navodnoj neusklađenosti s člankom 8. stavkom 1. točkom (c) podtočkom ii. Uredbe (EU) br. 1151/2012, u jedinstvenom se dokumentu točno i iscrpno opisuje „povezanost između proizvoda i zemljopisnog okruženja ili zemljopisnog podrijetla”.

Na svojstva i kvalitetu proizvoda utječu dva ključna čimbenika, među ostalim prirodna prehrana janjadi koja se sastoji od jedinstvene vegetacije slanih močvara na sjevernoj obali Gowera. U jedinstvenom se dokumentu navodi i da slane močvare imaju jedinstvenu kombinaciju halofitnih biljaka u kojoj dominiraju zajednice biljaka srednje i gornje močvarne zone, uz veliku prisutnost dvaju staništa navedenih u Prilogu I. Direktivi EZ-a o staništima i vrstama: Atlantske slane livade te muljevite i pjeskovite obale obrasle svojstama roda *Salicornia* i drugim jednogodišnjim halofitima. Kao odgovor na tvrdnju Francuske podnositelj zahtjeva je u jedinstveni dokument uključio i kartu i GPS koordinate područja na kojem se nalaze te slane močvare.

Jedinstveni dokument sažetak je specifikacije proizvoda. Dodatni elementi koje podnositelj prigovora traži nisu ključni za razumijevanje metode proizvodnje.

S obzirom na navedeno, trebalo bi smatrati da su ispunjeni zahtjevi iz članka 8. stavka 1. točke (c) podtočke ii. navedene uredbe.

- (15) U okviru savjetovanja između stranaka izmijenjeni su i jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda. Budući da se te izmjene ne smatraju značajnima, Komisija, u skladu s člankom 51. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012, nije ponovno razmotrila zahtjev i zaključila je da su uvjeti za registraciju ispunjeni.
- (16) S obzirom na gore navedeno, naziv „Gower Salt Marsh Lamn” potrebno je upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo bi objaviti samo u informativne svrhe.
- (17) Mjere predviđene ovom uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Registriran je naziv „Gower Salt Marsh Lamb” (ZOI).

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja) iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 <sup>(<sup>1</sup>)</sup>.

*Članak 2.*

Pročišćeni jedinstveni dokument nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

*Članak 3.*

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 26. srpnja 2023.

*Za Komisiju*  
*Predsjednica*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(1)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

## PRILOG

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „Gower Salt Marsh Lamb”

EU br.: PDO-GB-02452 – 01.04.2019

## ZOI (X) ZOZP ( )

## 1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Gower Salt Marsh Lamb”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda [vidi Prilog XI.]

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Gower Salt Marsh Lamb” je meso vršne janjadi koja se uzgaja i kolje na poluotoku Gower u Južnom Walesu. Meso ima posebna svojstva zbog jedinstvene vegetacije i okoliša slanih močvara na sjevernoj obali Gowera gdje janjad pase.

Janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” prirodni je sezonski proizvod dostupan od lipnja do kraja prosinca. Ne postoji ograničenje u pogledu toga koje se pasmine (ili hibridne pasmine) ovaca mogu koristiti za proizvodnju janjetine „Gower Salt Marsh Lamb”. Međutim, najpogodnije su izdržljive, lake i okretne pasmine koje dobro napreduju na vegetaciji slanih močvara.

„Gower Salt Marsh Lamb” janjad u trenutku klanja ima između 4 i 10 mjeseci. Sva janjad mora provesti ukupno najmanje 2 mjeseca (i najmanje 50 % svog života) na ispaši na slanim močvarama, ali neka janjad na ispaši će provesti i do 8 mjeseci.

Janjad se ekstenzivno uzgaja i prirodno je „u formi” jer pasući na slanim močvarama prelazi velike udaljenosti. To pridonosi posebnim svojstvima janjetine „Gower Salt Marsh Lamb”, janje sporije sazrijeva i postiže se optimalna ravnoteža između nemasnog i masnog tkiva tj. mišićno tkivo je ravnomjerno prošarano masnoćom. Zglobovi nogu su dobro definirani, s dobrom konformacijom mišića, a sirovo meso je tamnocrvene boje.

Masa trupa janjadi „Gower Salt Marsh Lamb” u trenutku klanja iznosi između 16 i 23 kg (masa nakon klanja). Trupovi „Gower Salt Marsh Lamb” klasificirani su (prema sustavu EUROP) kao konformacija U do O, s prekrivenošću masnim tkivom od 2L do 3L, s tim da je većina janjadi konformacije R s prekrivenošću masnim tkivom 3L.

Kuhana janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” ima (kako je opisao neovisni panel za senzorsku analizu) „dobro zaokružen okus janjetine, blag, sladak i nježan, s travastim, blago slanim svježim notama i ostavlja ugodan slani naknadni okus janjetine u ustima”. Masnoća (koja je dobra raspoređena i ostaje vidljiva i nakon kuhanja) kremaste je boje i efekt tijekom kuhanja je da ostavlja čistu nemasnu teksturu na nepcu. Janjetina ima „slatku suptilnu aromu te je meka i sočna”. Nakon procjene analizatorom teksture, janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” zadržala je cjelovitost mišićnih vlakana što odgovara nalazu „sočnost pri prvom ugrizu”.

Janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” može se prodavati kao cijeli trup ili u komadima. Meso je poželjno prodavati i jesti dok je svježije, iako može biti i zamrznuto. Ako se zamrzne, meso se mora i prodavati zamrznuto.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sva krma, i ona s ispaše i ona koja je skladištena, mora biti s definiranog zemljopisnog područja, a namjera je proizvoditi 100 % ukupne količine hrane za životinje. Međutim, u iznimnim okolnostima dopušteno je dokupljivanje krme, do najviše 25 % godišnje količine suhe tvari. To se nadzire provjerom evidencije o ispaši i skladištenju krme i evidentiranjem dokaza o količinama kupljene hrane za životinje koje su proizvođači uvezli na svoja poljoprivredna gospodarstva.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sva janjad „Gower Salt Marsh Lamb” mora biti ojanjena, uzgojena i zaklana na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Poluotok Gower

Poluotok Gower u južnom Walesu kako je razgraničen granicama izbornih jedinica navedenima u nastavku i kako je prikazano na karti A.

---

Granice izbornih jedinica na poluotoku Gower

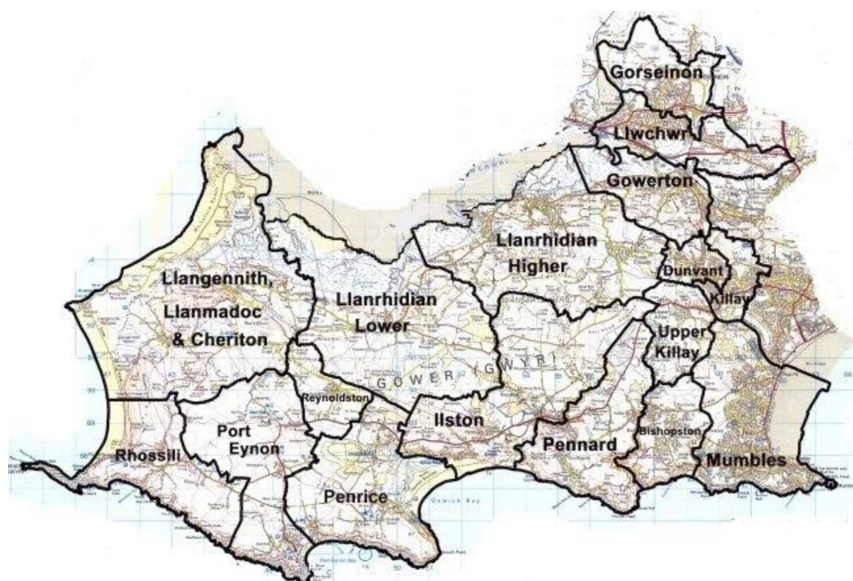
---

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

---

Karta A

**Poluotok Gower s prikazom granica izbornih jedinica**



Poluotok Gower obuhvaća obalne slane močvare na sjevernoj obali kako je prikazano na karti A.

## Karta B

## Prikaz slanih močvara sjevernog Gowera



Kao što je vidljivo iz prikazane karte, slane močvare u cijelosti pokrivaju područje istočno od Whitford Burrowsa do mosta Loughor A484. To područje obuhvaća:

1. slane močvare Llanrhidian i Landimore – istočno od Whitford Burrowsa do Salt House Pointa

Whitford Burrows	Salthouse Point
Koordinate	Koordinate
OS X (pomak prema istoku) 244680	OS X (pomak prema istoku) 252330
OS Y (pomak prema sjeveru) 195115	OS Y (pomak prema sjeveru) 195847
najbliži poštanski broj SA3 1DL	najbliži poštanski broj SA4 3SN
geografska širina (WGS84) N51:38:00 (51.633343)	geografska širina (WGS84) N51:38:31 (51.641982)
geografska dužina (WGS84) W4:14:44 (-4.245646)	geografska dužina (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)
geografska širina, dužina (51,633343, -4,245646)	geografska širina, dužina (51,641982, -4,135504)
nacionalna mreža SS446951/SS4468095115	nacionalna mreža SS523958/SS5233095847

2. slane močvare Penclawdd i Crofty – od Salthouse Pointa do mosta Loughor

Salthouse Point	mosta Loughor
Koordinate	Koordinate
OS X (pomak prema istoku) 252330	OS X (pomak prema istoku) 256120
OS Y (pomak prema sjeveru) 195847	OS Y (pomak prema sjeveru) 198082
najbliži poštanski broj SA4 3SN	najbliži poštanski broj SA4 6TP
geografska širina (WGS84) N51:38:31 (51.641982)	geografska širina (WGS84) N51:39:47 (51.663047)
geografska dužina (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)	geografska dužina (WGS84) W4:04:54 (-4.081691)
geografska širina, dužina (51,641982, -4,135504)	geografska širina, dužina (51,663047, -4,081691)
nacionalna mreža SS523958/SS5233095847	nacionalna mreža SS561980/SS5612098082



3. slane močvare Cwm Ivy – kako je prikazano tamnoplavom bojom na karti B i C u nastavku.

---

 Koordinate
 

---

OS X (pomak prema istoku) 244220

OS Y (pomak prema sjeveru) 194094

najbliži poštanski broj SA3 1DL

geografska širina (WGS84) N51:37:27 (51.624043)

geografska dužina (WGS84) W4:15:07 (-4.251832)

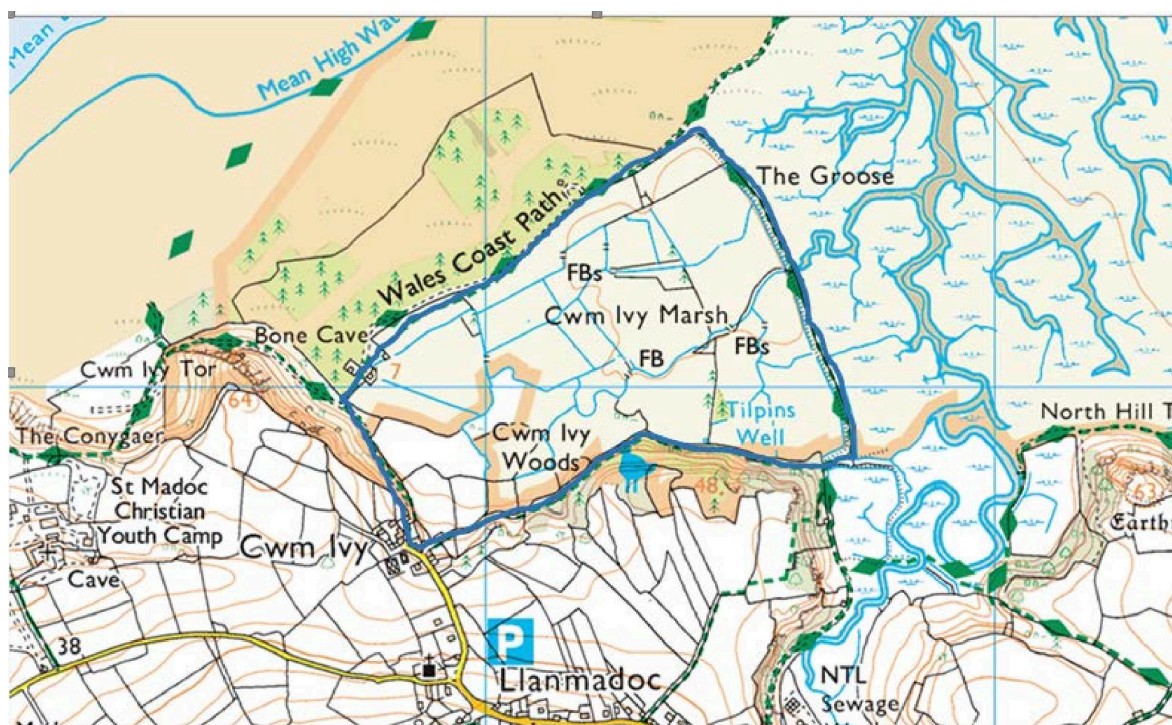
geografska širina, dužina (51,624043, -4,251832)

nacionalna mreža SS442940/SS4422094094

---

## Karta C

## Slane močvare Cwm Ivy



5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” poznata je kao kvalitetan proizvod od janjadi koja je ojanjena, uzgojena i zaklana na poluotoku Gower u Južnom Walesu. Riječ je o prirodnom sezonskom proizvodu dostupnom od lipnja do kraja prosinca.

Janjetina se proizvodi ekstenzivnim tradicionalnim sustavom uzgoja u kojem na svojstva i kvalitete konačnog proizvoda utječu sljedeća 2 ključna čimbenika:

- Prirodna prehrana janjadi koja se sastoji od ispaše jedinstvene vegetacije slane močvare na sjevernoj obali Gowera.
- Osnova znanja i vještina proizvođača koja se razvijala generacijama i ostala relativno nepromijenjena.

Ovi čimbenici stvaraju snažnu vezu između zemljopisnog područja i konačnog proizvoda te pridonose jedinstvenom okusu i svojstvima proizvoda.

Janjad „Gower Salt Marsh Lamb” pase na slanim močvarama na sjevernoj obali poluotoka Gower najmanje 2 mjeseca, ali neka janjad ostaje na ispaši i do 8 mjeseci. Te slane močvare prekrivaju oko 4 000 jutara i čine 22 % od ukupne površine slanah močvara u Walesu.

Prirodna vegetacija slanah močvara rezultat je kombinacije klime i tla. Salinitet i pH-vrijednost tla utječu na jedinstvenu vrstu i raspodjelu vegetacije. Slane močvare su prirodno kisele s tipičnom pH-vrijednošću 4. Posebno obilježje slanah močvara sjevernog Gowera je to što je tlo zahvaljujući visokom udjelu pijeska vrlo propusno. Zbog toga na tom području prevladavaju slanomočvarne trave, što ga čini vrijednim resursom za ispašu janjadi „Gower Salt Marsh Lamb”, koja tu dobro napreduje.

Slane močvare imaju jedinstvenu kombinaciju halofitnih biljaka u kojoj dominiraju zajednice biljaka srednje i gornje močvarne zone, uz veliku prisutnost dvaju staništa navedenih u Prilogu I. Direktivi EZ-a o staništima i vrstama:

- Atlantske slane livade,
- muljevite i pjeskovite obale obrasle svojama roda *Salicornia* i drugim jednogodišnjim halofitima

Prehrana janjadi koja se zasniva na mnoštvu različitih vrsta tih halofita koje nalazimo u slanim močvarama na sjevernom Goweru pridonosi „travastim, blago slanim svježim notama” u okusu janjetine „Gower Salt Marsh Lamb”.

Prehrambena vrijednost krme na močvarnom području niska je u usporedbi s travnjacima poboljšanim poljoprivrednim metodama. Janjad u potrazi za hranom prelazi velika otvorena prostranstva što rezultira mršavim trupom s dobro razvijenim mišićima i dobro definiranim zglobovima nogu. Zbog takvog ekstenzivnog sustava ispaše janjad „Gower Salt Marsh Lamb” sazrijeva sporije od janjadi iz intenzivnog uzgoja, što doprinosi karakteristikama janječeg trupa i njegovim prehrambenim svojstvima. Zahvaljujući toj sporosti rasta janjetina „Gower Salt Marsh Lamb” ima više vremena da na temelju prehrane bogate raznim vrstama halofita u potpunosti razvije svoj „dobro zaokružen, blag, sladak i nježan okus” s „travastim, blago slanim svježim notama”.

Za uzgoj i proizvodnju janjadi „Gower Salt Marsh Lamb”, koja pase na jedinstvenom i zahtjevnom terenu, potrebna su posebna znanja i vještine. Te su se vještine i tradicije razvile s vremenom i prenose se s generacije na generaciju. Posebne vještine navedene su u nastavku:

- poznavanje slanah močvara i raspona plime i oseke u njima kako bi se moglo zaštititi ovce i janjad od opasnosti od dizanja plime. U radu proizvođača sve se vrti oko rasporeda plime i oseke budući da on diktira vrijeme svih glavnih poslova,
  - znanje o odabiru i korištenju pasmina ovaca (i križanaca) koje se mogu nositi s fizičkim ograničenjima i izazovima ispaše na slanim močvarama s bezbrojnim dubokim kanalima koji presijecaju močvaru. Odabiru se izdržljive i okretno životinje sa snažnim nogama sposobne za kretanje po nestabilnom, često vodom natopljenom tlu,
  - veće oslanjanje na pastirske vještine upravljanja kretanjem ovaca i janjadi na velikim prostranstvima otvorenih prostora slanah močvara ispresijecanih dubokim kanalima koji ograničavaju kretanje ovaca. Budući da se do velikog dijela terena može doći samo pješice, pastiri se moraju oslanjati na radne vještine svojih pasa,
  - upravljanje ispašom i poznavanje slanah močvara i njihove jedinstvene vegetacije kako bi se optimizirala proizvodnja janjetine u skladu s rastom i ciklusima vegetacije.

Na slanim močvarama Gowera janjad se uzgaja još od srednjeg vijeka, a način ispaše na tom području za to se vrijeme vrlo malo promijenio. Godine 1976. pravo ispaše na slanim močvarama na Goweru imalo je 30 poljoprivrednika, a na tom se području uzgajalo na tisuće ovaca. Godine 2018., na istom tom području 8 proizvođača uzgojilo je oko 3 500 janjadi.

### Upućivanje na objavu specifikacije

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

---