

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2023/1547

(2023. gada 26. jūlijs)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā ("Gower Salt Marsh Lamb" (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (2012. gada 21. novembris) par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta b) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Apvienotās Karalistes pieteikums, kurā nosaukumu "Gower Salt Marsh Lamb" lūgts reģistrēt par aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽²⁾.
- (2) 2022. gada 8. martā Komisija no Francijas saņēma paziņojumu par iebildumiem. Paziņojumu par iebildumiem Komisija Apvienotajai Karalistei pārsūtīja 2022. gada 10. martā. 2022. gada 6. maijā Francija Komisijai iesniedza pamatotu iebildumu paziņojumu.
- (3) Izskatījusi pamatoto iebildumu paziņojumu un atzinusi to par pieņemamu, Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 3. punktu ar 2022. gada 30. jūnija vēstuli aicināja Apvienoto Karalisti un Franciju sākt pienācīgi apspriesties, lai panāktu vienošanos.
- (4) Pēc Apvienotās Karalistes lūguma Komisija 2022. gada 28. septembrī apspriešanās termiņu pagarināja par vienu mēnesi. Apvienotās Karalistes un Francijas apspriešanās iznākumā vienošanās netika panākta.
- (5) Tāpēc Komisijai, ņemot vērā šīs apspriešanās iznākumu, lēmums par reģistrāciju būtu jāpieņem saskaņā ar procedūru, kas paredzēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 52. panta 3. punkta b) apakšpunktā.
- (6) Francijas galvenos argumentus, kurus tā izklāstījusi savā pamatotajā iebildumu paziņojumā un apspriedēs ar Apvienoto Karalisti, var rezumēt šādi.
- (7) Francija apgalvoja, ka saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunktu būtu jāprecizē, vai ir atļauts gaļu sasaldēt. Iebildumu iesniedzēja norādīja, ka tad, ja sasaldēšana ir atļauta, varētu tikt destabilizēts divu Francijas ACVN tirgus ("Prés-salés de la baie de Somme" un "Prés-salés du Mont-Saint-Michel", tirgū pieejami tikai no jūlija līdz novembrim) un izveidoties negodīga konkurence. Šo produktu specifikācijas aizliedz gaļas sasaldēšanu un atkausēšanu.
- (8) Turklāt iebildumu iesniedzēja apgalvoja, ka vienotajā dokumentā būtu jāpievieno produkta specifikācijā dotie sāļos purvus definējošie noteikumi, un tas jādara tāpēc, ka saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 8. panta 1. punkta c) apakšpunkta ii) punktu vienotajā dokumentā ir jādefinē saikne starp produktu, kas apzīmēts ar ACVN, un noteikto ģeogrāfisko apgabalu.
- (9) Apvienotā Karaliste norādīja, ka gaļu ieteicams pārdot un ēdiena pagatavošanai izmantot svaigā veidā, lai gan to drīkst arī sasaldēt. Ja gaļu sasaldē, tā jāpārdod saldētā veidā. Produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā tika izdarīti attiecīgi grozījumi.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV C 492, 8.12.2021., 8. lpp.

- (10) Apvienotā Karaliste vienoto dokumentu papildinājusi arī ar kartēm un GPS koordinātām, kuras iezīmē sāļo purvu robežas.
- (11) Francija šos grozījumus neuzskatīja par pietiekamu atbildi uz saviem iebildumiem un pieprasīja papildu skaidrojumus par laikposmu, kurā produkts tirgū ir pieejams sasaldētā veidā. Attiecībā uz sāļo purvu definīciju Francija vēlas, lai vienotajā dokumentā tiktu pārņemtas dažas produkta specifikācijas daļas, konkrēti, sāki izstrādātā "sāļo purvu" definīcija un ar to saistītās īpašās prasības.
- (12) Francijas pamatotā iebilduma paziņojuma argumentus Komisija ir izvērtējusi, ņemot vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumus, kā arī pieteikuma iesniedzējas un iebildumu iesniedzējas pienācīgās apspriešanās iznākumu, un ir nonākusi pie tālāk izklāstītajiem secinājumiem.
- (13) Attiecībā uz iespējamo ACVN pieteikuma neatbilstību Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunkta nosacījumiem gaļas sasaldēšana pati par sevi nav produkta iegūšanas metode. Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunktā nav prasīts iekļaut īpašu noteikumu par gaļas sasaldēšanas iespēju, nedz arī par laikposmu, kurā produktu var pārdot saldētā veidā. Tas, vai šāda veida noteikumi būtu jāparedz, ir pieteikuma iesniedzējas ziņā. Pēc iebildumu saņemšanas pieteikuma iesniedzēja ir izvēlējusies precizēt, kā principā jārikojas ar saldētu produktu. Noteikumi par produkta sasaldēšanu attiecas uz produkta apraksta daļu.

Ņemot vērā iepriekš minēto, Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunktā minētais nosacījums būtu jāuzskata par izpildītu.

- (14) Attiecībā uz apgalvojumu par iespējamu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 8. panta 1. punkta c) apakšpunkta ii) punkta neievērošanu vienotajā dokumentā ir pareizi un izsmelši aprakstīta "saikne starp produktu un ģeogrāfisko vidi vai ģeogrāfisko izcelsmi".

Produkta īpašības un kvalitāti ietekmē divi galvenie faktori, un viens no tiem ir jēru dabiskā barība, kuru tie ganoties uzņem ar Ziemeļgaueras piekrastē augošo unikālo sāļā purva veģetāciju. Bez tam vienotajā dokumentā norādīts, ka sāļajos purvos ir unikāls halofitisko augu kopums, kurā dominē purva vidēji augstās un augstākās daļas augu sabiedrības un ir plaši pārstāvēti divi biotopi/sugas no EK Dzīvotņu direktīvas 1. pielikuma, proti, Atlantiskās iesāļu augšņu pļavas un *Salicornia* un citu viengadīgu augu kolonijas dubļu un smilšu sanesās. Atbildot uz Francijas prasījumu, pieteikuma iesniedzēja ir vienotajā dokumentā iekļāvusi arī karti un GPS koordinātas, kas apraksta platību, kurā šie sāļie purvi ir atrodami.

Vienotais dokuments ir produkta specifikācijas kopsavilkums. Papildu elementi, kurus iebildumu iesniedzēja prasa iekļaut, nav noteikti vajadzīgi, lai saprastu, kāda ir ražošanas metode.

Ņemot vērā iepriekš minēto, minētās regulas 8. panta 1. punkta c) apakšpunkta ii) punkta prasības būtu jāuzskata par izpildītām.

- (15) Pušu savstarpējās apspriešanās gaitā ir grozīts gan vienotais dokuments, gan produkta specifikācija. Vienotajā dokumentā izdarītie grozījumi nav uzskatāmi par būtiskiem, un tāpēc saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 4. punktu Komisija pieteikumu atkārtoti nepārbaudīja, bet secināja, ka reģistrēšanas nosacījumi ir izpildīti.
- (16) Ievērojot iepriekš minēto, nosaukums "Gower Salt Marsh Lamb" būtu jāieraksta Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā. Vienotā dokumenta konsolidētā redakcija būtu jāpublicē vienīgi informācijas nolūkā.
- (17) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Reģistrā ieraksta nosaukumu “Gower Salt Marsh Lamb” (ACVN).

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.1. grupas “Svaiga gaļa (un subprodukti)” saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽³⁾ XI pielikumu.

2. pants

Konsolidētais vienotais dokuments ir pievienots šīs regulas pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2023. gada 26. jūlijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014 (2014. gada 13. jūnijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

PIELIKUMS

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Gower Salt Marsh Lamb”

ES Nr.: PDO-GB-02452 – 1.4.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Gower Salt Marsh Lamb”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Apvienotā Karaliste

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids [norādīts XI pielikumā]

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Gower Salt Marsh Lamb” ir gaļa, kura iegūta no augstākā labuma jēra, kas dzimis, audzēts un nokauts Gaueras [Gower] pussalā, Dienvidvēlsā. Jēru ganības atrodas Gaueras ziemeļu piekrastē, kuras sāļo purvu unikālā veģetācija un vide piešķir gaļai tās raksturīgās īpašības.

“Gower Salt Marsh Lamb” ir dabisks sezonas produkts, kas pieejams no jūnija līdz decembra beigām. Nekādi ierobežojumi attiecībā uz to, kuru šķirņu (vai to krustojumu) aitas var izmantot “Gower Salt Marsh Lamb” ražošanai, nav noteikti. Tomēr vispiemērotākās ir izturīgas, vieglākas un veiklākas šķirnes, kas spēj labi apgūt sāļo purvu veģetāciju.

“Gower Salt Marsh Lamb” jēru vecums kaušanas laikā ir no 4 līdz 10 mēnešiem. Visiem jēriem sāļo purvu ganībās jāpavada kopumā vismaz 2 mēneši (un vismaz 50 % mūža), lai gan ir arī jēri, kas sāļajā purvā ganās pat 8 mēnešu garumā.

Jēri ir ekstsensīvi audzēti un dabiski aktīvi dzīvnieki, kas, sāļajos purvos ganīdamies, noiet lielus attālumus. Tas palīdz veidot “Gower Salt Marsh Lamb” specifiskās īpašības, jo, jēriem briedumu sasniedzot vēlāk, tiek panākts optimāls liesās gaļas un tauku līdzsvars ar “vienmērīgu tauku marmorējuma sadalījumu un konfigurāciju visās muskuļu šķiedrās”. Jēriem ir izteiktas kāju locītavas, laba muskuļu uzbūve, un jēla gaļa ir tumši sarkanā krāsā.

“Gower Salt Marsh Lamb” liemeņa svars kaušanas brīdī ir 16–23 kg. “Gower Salt Marsh Lamb” ir EUROP liemenis, kas ieskaitāms 2L līdz 3L tauku klasē un U līdz O liemeņa uzbūves klasē, bet lielākā daļa jēru ierindoja R liemeņa uzbūves klasē un 3L tauku klasē.

Pēc pagatavošanas (aprakstījusi neatkarīga sensoriskās analīzes grupa) “Gower Salt Marsh Lamb” iegūst “labi noapaļotu jēra gaļas garšu, kas ir maiga, salda un smalka, ar zālainām, iesālām, svaigām garšaugu niansēm un mutē atstāj patīkamu, pikantu pēcgaršu”. Taukaudi (produktu caurauž vienmērīgi un pēc pagatavošanas paliek redzami) ir krēmkrāsā, gatavošanas laikā tauki izkūst, un tāpēc produkta garša ir tīra un nav taukaina. Jēra gaļai ir “salds, izsmalcināts aromāts, tā ir maiga un sulīga”. Ievietots pārtikas produktu struktūras analizatorā, “Gower Salt Marsh Lamb” saglabā muskuļu šķiedru integritāti, un tas atbilst raksturojumam “sulīgums ar pirmo kumosu”.

“Gower Salt Marsh Lamb” var pārdot gan liemeņu, gan gaļas izcirtņu veidā. Gaļu ieteicams pārdot un ēdiena pagatavošanai izmantot svaigā veidā, lai gan to drīkst arī sasaldēt. Ja gaļu sasaldē, tā jāpārdod saldētā veidā.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Tiklab ganoties uzņemtajai, kā konservētajai lopbarībai jānāk no noteiktā apgabala, un iecerēts, ka tādi ir 100 % visas barības. Tomēr izņēmuma gadījumos barību drīkst iepirkt apmērā, kas gadā nepārsniedz 25 % sausnas. To kontrolē, veicot noganīšanas un konservēšanas uzskaiti un ražotāja pierakstos reģistrējot saimniecības iepirkto barību, kas nav nākusi no noteiktā apgabala.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Gower Salt Marsh Lamb" jēriem ir jābūt dzimušiem, audzētiem un nokautiem noteiktajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Gaueras [Gower] pussala

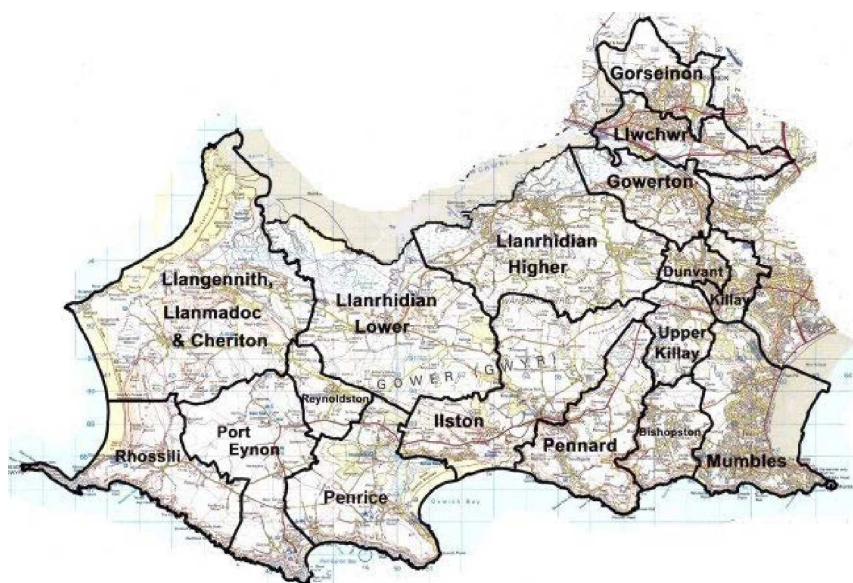
Gaueras pussalas (Dienvidvelsa) vēlēšanu apgabalu saraksts un šo apgabalu administratīvās robežas (A karte)

Gaueras pussalas vēlēšanu apgabali

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

A karte

Gaueras pussalas vēlēšanu apgabalu administratīvās robežas



Sāļie piekrastes purvi Gaueras pussalā atrodas piekrastes ziemeļu daļā (B karte)

B karte

Ziemeļgaueras sāļie purvi



Kā redzams kartē, kopumā šie sāļie purvi austrumu virzienā no Whitford Burrows plešas līdz Loughor Bridge tiltam, kas ir daļa no autoceļa A484. Sāļo purvu apgalbā ietilpst:

- 1) Llanrhidian un Landimore sāļais purvs, sākas austrumu virzienā no Whitford Burrows, turpinās līdz Salthouse Point zemesragam

Whitford Burrows	Salthouse Point
Koordinātas	Koordinātas
X ass (plaknes koord. sist.) 244680	X ass (plaknes koord. sist.) 252330
Y ass (plaknes koord. sist.) 195115	Y ass (plaknes koord. sist.) 195847
Aptuvens pasta indekss SA3 1DL	Aptuvens pasta indekss SA4 3SN
Ģeogr. plat. (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Ģeogr. plat. (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Ģeogr. gar. (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Ģeogr. gar. (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Plat., gar. 51,633343;-4,245646	Plat., gar. 51,641982;-4,135504
Nac. tīklā SS446951 / SS4468095115	Nac. tīklā SS523958 / SS523095847

- 2) Penclawdd un Crofty sāļais purvs, sākas no Salthouse Point zemesraga, turpinās līdz Loughor Bridge tiltam

Salthouse Point	Loughor Bridge
Koordinātas	Koordinātas
X ass (plaknes koord. sist.) 252330	X ass (plaknes koord. sist.) 256120
Y ass (plaknes koord. sist.) 195847	Y ass (plaknes koord. sist.) 198082
Aptuvens pasta indekss SA4 3SN	Aptuvens pasta indekss SA4 6TP
Ģeogr. plat. (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Ģeogr. plat. (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Ģeogr. gar. (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Ģeogr. gar. (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Plat., gar. 51,641982;-4,135504	Plat., gar. 51,663047;-4,081691
Nac. tīklā SS523958 / SS523095847	Nac. tīklā SS561980 / SS5612098082

3) Cwm Ivy sāļais purvs, B un C kartē iezīmēts ar tumši zilu

Koordinātas

X ass (plaknes koord. sist.) 244220

Y ass (plaknes koord. sist.) 194094

Aptuvenis pasta indekss SA3 1DL

Ģeogr. plat. (WGS84) N51:37:27 (51,624043)

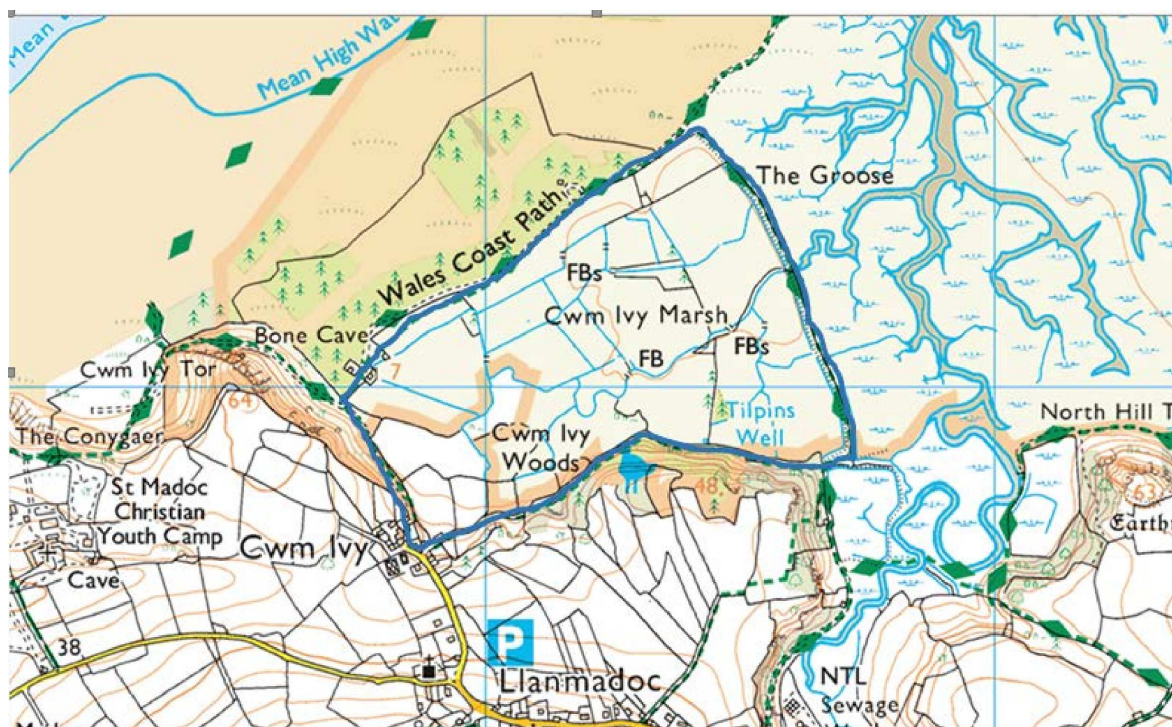
Ģeogr. gar. (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)

Plat., gar. 51,624043;-4,251832

Nac. tīklā SS442940 / SS4422094094

C karte

Cwm Ivy sāļais purvs



5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Gower Salt Marsh Lamb” ir pazīstams kā kvalitatīvs produkts, un jēri atskrien, tiek audzēti un nokauti Gaueras pussalā Dienvidvēlsā. Tas ir dabīgs sezonas produkts, kas pieejams no jūnija līdz decembra beigām.

Jēra gaļu ražo, izmantojot ekstensīvu tradicionālo audzēšanas sistēmu, kurā galaprodukta īpašības un kvalitāti ietekmē divi galvenie tālāk nosauktie veicinošie faktori.

- Jēru dabiskā barība, ko nodrošina Gaueras pussalas ziemeļu piekrastes ganības ar savu unikālo sāļā purva veģetāciju.
- Ražotāju zināšanas un prasmes, kas izkoptas un relatīvi nemainīgā veidā nodotas no paaudzes paaudzē.

Šie faktori nodrošina ciešu saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un galaproduktu un veicina produkta unikālās garšas un īpašību izveidošanos.

“Gower Salt Marsh Lamb” jēri Gaueras pussalas ziemeļu piekrastes sāļajos purvos ganās vismaz 2 mēnešus, lai gan ir arī jēri, kas tur ganās pat 8 mēnešu garumā. Šie sāļie purvi aizņem aptuveni 4 000 akru lielu platību un veido 22 % no visiem Velsas sāļajiem purviem.

Dabiskā sāļā purva veģetāciju nosaka klimata apstākļu un augsnes īpašību kombinācija. Veģetācijas unikalitāti un izplatību ietekmē augsnes sāļums un pH. Sāļie purvi ir dabiski skābi, un tiem raksturīgā pH vērtība ir 4. Ziemeļgaueras sāļo purvu īpašā iezīme ir augstais smilšu saturs un laba dabiskā notece. Tas veicina sāļā purva zālaugu pārsvaru un ļauj purviem kļūt par vērtīgām ganībām, kurās labi attīstās “Gower Salt Marsh Lamb”.

Sāļajos purvos ir unikāls halofītisko augu kopums, kurā dominē purva vidēji augstās un augstākās daļas augu sabiedrības un ir plaši pārstāvēti divi biotopi/sugas no EK Dzīvotņu direktīvas 1. pielikuma, proti,

- Atlantiskās iesāļu augšņu pļavas un
- *Salicornia* un citu viengadīgu augu kolonijas dubļu un smilšu sanesās.

“Gower Marsh Lamb” gaļas “zālaino, garšaugu notīm piesātināto garšu ar sāļām niansēm” dod jēru dabiskā barība, kuru tie uzņem ar daudzajiem un dažādajiem halofītiskajiem augiem, kas sastopami Gaueras sāļajos purvos.

Purva zāles uzturvērtība salīdzinājumā ar lauksaimniecībā izmantojamām pļavām ir maza. Jēri barojas, uz atklāta lauka nostāigājot lielus gabalus, un tādējādi tiem izveidojas slaidis ķermenis ar labi attīstītu muskulatūru un izteiktām kāju locītavām. Šīs ekstensīvās ganišanas sistēmas iznākumā “Gower Salt Marsh Lamb” jēri briedumu sasniedz vēlāk nekā intensīvāk audzēti jēri un produktā labāk izpaužas tipiskās liemeņa iezīmes un garšas īpašības. Lēnā augšana dod vairāk laika, lai “Gower Salt Marsh Lamb” pilnībā atraisītos “labi noapaļota, maiga, salda, delikāta garša” ar “svaigām, iesāļām, zālainām garšaugu niansēm”, kuru nodrošina ar daudzveidīgiem halofītiskiem augiem bagātā jēru dabiskā barība.

Lai audzētu un pārstrādātu “Gower Salt Marsh Lamb” jērus, kas ganās unikālā un fiziski sarežģītā apvidū, nepieciešamas īpašas zināšanas un prasmes. Šīs prasmes un tradīcijas ir laika gaitā izkoptas un nodotas no paaudzes paaudzē. Konkrētās prasmes ir šādas:

- Izpratne par sāļajiem purviem un plūdmaiņu amplitūdu un spēja pasargāt aitas un jērus no paisuma radītā apdraudējuma. Ražotāja darbs ir saistīts ar plūdmaiņām un to laikiem, jo no tiem ir atkarīgs visu svarīgāko darbu grafiks.
- Zināšanas par tādu aitu šķirņu (un krustojumu) izvēli un izmantošanu, kas spēj tikt galā ar fiziskajiem ierobežojumiem un apgrūtinājumiem, kuri rodas, ganoties sāļajā purvā, kuru šķērso liels daudzums dziļu kanālu. Tiek atlasīti izturīgi un veikli dzīvnieki, kuriem ir labi veidotas kājas, kas piemērotas, lai pārvietotos pa nestabilu, bieži vien pārmitru zemi.
- Prasmīga ganišana, kas aitas un jērus vada sāļajā purvā – plašā, atklātā teritorijā, kuru krustu šķērsu šķeļ dziļi kanāli, kas ierobežo aitu pārvietošanos. Tā kā liela teritorijas daļa ir pieejama tikai kājāmģājējiem, nozīmīgu daļu darba paveic ganu suņi.
- Ganību apsaimniekošanas prasmes un zināšanas par sāļajiem purviem un unikālo sāļā purva veģetāciju. Tas ļauj jēru audzēšanu optimizēt atbilstoši veģetācijas pieejamībai un augšanas stadijai.

Jēri Gaueras sāļajos purvos ganījušies jau kopš viduslaikiem, un gadu gaitā te maz kas ir mainījies. 1976. gadā tiesības uz aitu ganišanu Gaueras sāļajos purvos bija 30 lauksaimniekiem un tur tika turēti tūkstošiem aitu. 2018. gadā šajos sāļajos purvos 8 ražotāji izaudzēja aptuveni 3 500 jēru gadā.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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