

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2023/1547 VAN DE COMMISSIE

van 26 juli 2023

tot inschrijving van een naam in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (“Gower Salt Marsh Lamb” (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, punt b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van het Verenigd Koninkrijk tot registratie van de naam “Gower Salt Marsh Lamb” als beschermde oorsprongsbenaming bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.
- (2) Op 8 maart 2022 ontving de Commissie van Frankrijk een aankondiging van bezwaar. De Commissie zond de aankondiging van bezwaar op 10 maart 2022 door naar het Verenigd Koninkrijk. Op 6 mei 2022 diende Frankrijk bij de Commissie een met redenen omkleed bezwaarschrift in.
- (3) De Commissie onderzocht het met redenen omklede bezwaarschrift en verklaarde het ontvankelijk, waarna zij overeenkomstig artikel 51, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 het Verenigd Koninkrijk en Frankrijk bij brief van 30 juni 2022 verzocht op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.
- (4) Op 28 september 2022 verlengde de Commissie de overlegtermijn op verzoek van het Verenigd Koninkrijk met een maand. Het overleg tussen het Verenigd Koninkrijk en Frankrijk werd beëindigd zonder dat een akkoord werd bereikt.
- (5) Daarom moet de Commissie overeenkomstig de procedure van artikel 52, lid 3, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een besluit nemen over de registratie, waarbij zij rekening moet houden met de resultaten van dat overleg.
- (6) De voornaamste argumenten van Frankrijk, zoals uiteengezet in zijn met redenen omkleed bezwaarschrift en in het overleg met het Verenigd Koninkrijk, kunnen als volgt worden samengevat.
- (7) Volgens Frankrijk moet op grond van artikel 7, lid 1, punt e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 worden gespecificeerd of het vlees mag worden ingevroren. De opposant stelde dat, indien bevrozing wordt toegestaan, dit kan leiden tot destabilisering van de markt voor de twee Franse beschermde oorsprongsbenamingen (BOB's) “Prés-salés de la baie de Somme” en “Prés-salés du Mont-Saint-Michel”, die slechts van juli tot november op de markt verkrijgbaar zijn, en tot oneerlijke concurrentie. Volgens de productdossiers van deze producten is het niet toegestaan het vlees in te vriezen en te ontdoien.
- (8) Voorts moeten volgens de opposant de bepalingen ter omschrijving van de zoutmoerassen in het productdossier ook worden opgenomen in het enig document, aangezien het verband tussen een product waarvoor een BOB wordt aangevraagd en het afgebakende geografische gebied overeenkomstig artikel 8, lid 1, punt c), ii), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 in het enig document moet worden omschreven.
- (9) Het Verenigd Koninkrijk specificeerde dat het vlees bij voorkeur vers moet worden verkocht en gegeten, hoewel het mag worden ingevroren. Zodra het vlees is ingevroren, moet het bevroren worden verkocht. Zowel het productdossier als het enig document zijn dienovereenkomstig aangepast.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.⁽²⁾ PB C 492 van 8.12.2021, blz. 8.

- (10) Het Verenigd Koninkrijk heeft de kaarten en de gps-coördinaten ter afbakening van de zoutmoerassen ook opgenomen in het enig document.
- (11) Frankrijk achtte die wijzigingen ontoereikend om aan zijn eisen te voldoen en vroeg ook verduidelijking van de periode waarin het product bevroren op de markt verkrijgbaar is. Wat de omschrijving van de zoutmoerassen betreft, verzocht Frankrijk om bepaalde delen van het productdossier in het enig document op te nemen, met name de gedetailleerde definitie van "zoutmoeras" en de bijbehorende specifieke eisen.
- (12) De Commissie heeft de argumenten in het met redenen omklede bezwaarschrift van Frankrijk getoetst aan Verordening (EU) nr. 1151/2012, waarbij zij rekening heeft gehouden met de resultaten van het overleg tussen de aanvrager en de opposant, en zij is tot de volgende conclusie gekomen.
- (13) Wat betreft de bewering dat de BOB-aanvraag niet in overeenstemming is met de voorwaarden van artikel 7, lid 1, punt e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, is het invriezen van het vlees op zich geen werkwijze voor het verkrijgen van het product. Artikel 7, lid 1, punt e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vereist niet dat een specifiek voorschrift wordt opgenomen over de mogelijkheid om het vlees in te vriezen, noch over de periode waarin het product bevroren kan worden verkocht. Het staat de aanvrager vrij om dergelijke voorschriften al dan niet op te nemen. Naar aanleiding van het bezwaar heeft de aanvrager ervoor gekozen de regeling voor het bevroren product te specificeren. Voorschriften met betrekking tot het invriezen van het product zijn relevant voor de beschrijving van het product.

Gezien het voorgaande moet de voorwaarde van artikel 7, lid 1, punt e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als vervuld worden beschouwd.

- (14) Wat de beweerdte niet-naleving van artikel 8, lid 1, punt c), ii), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 betreft, wordt in het enig document "het verband tussen het product en de geografische omgeving of de geografische oorsprong" correct en uitputtend beschreven.

Twee belangrijke factoren dragen bij tot de kenmerken en de kwaliteit van het product, waaronder het natuurlijke dieet van de lammeren, dat bestaat uit de unieke vegetatie van de zoutmoerassen aan de noordkust van Gower. In het enig document wordt verder gespecificeerd dat de zoutmoerassen een unieke verscheidenheid aan halofyten vertonen, met vooral plantengemeenschappen in de middelhoge en hoge delen van de moerassen, waarin twee typen uit bijlage 1 bij de habitatrichtlijn van de EU sterk vertegenwoordigd zijn: Atlantische kwelders en schorren en *Salicornia* en andere eenjarige pioniersoorten van slik- en zandgebieden. Als antwoord op de eisen van Frankrijk heeft de aanvrager in het enig document ook een kaart en gps-coördinaten opgenomen van het gebied waarin deze zoutmoerassen gelegen zijn.

Het enig document is een samenvatting van het productdossier. De aanvullende elementen die volgens de opposant moeten worden opgenomen, zijn niet essentieel voor een goed begrip van de productiemethode.

In het licht van het voorgaande moet worden aangenomen dat aan de vereisten van artikel 8, lid 1, punt c), ii), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is voldaan.

- (15) In het kader van het overleg tussen de partijen zijn zowel het enig document als het productdossier gewijzigd. Aangezien die wijzigingen niet als ingrijpend worden beschouwd, heeft de Commissie het onderzoek van de aanvraag overeenkomstig artikel 51, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet herhaald en heeft zij geconcludeerd dat aan de voorwaarden voor registratie is voldaan.
- (16) In het licht van het voorgaande moet de naam "Gower Salt Marsh Lamb" worden opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen. De geconsolideerde versie van het enig document moet uitsluitend ter informatie worden bekendgemaakt.
- (17) De maatregelen van deze verordening zijn in overeenstemming met het advies van het Comité kwaliteitsbeleid inzake landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam “Gower Salt Marsh Lamb” (BOB) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 1.1 (Vers vlees (en verse slachtafval)) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ⁽³⁾.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 26 juli 2023.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

“Gower Salt Marsh Lamb”

EU-nr.: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

“Gower Salt Marsh Lamb”

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie (zie bijlage XI)

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Gower Salt Marsh Lamb” is eerste kwaliteit vlees van lammeren die worden geboren, grootgebracht en geslacht op het schiereiland Gower in Zuid-Wales. Het vlees krijgt zijn kenmerkende eigenschappen door de unieke plantengroei en omgeving van de zoutmoerassen aan de noordkust van Gower, waar de lammeren grazen.

“Gower Salt Marsh Lamb” is een natuurlijk seizoensproduct dat beschikbaar is van juni tot eind december. Er geldt geen beperking voor de schapenrassen (of kruisingen) die voor de productie van “Gower Salt Marsh Lamb” mogen worden gebruikt. Sterke, lichtere en beweeglijkere rassen die goed gedijen op de vegetatie van de zoutmoerassen zijn echter het geschiktst.

De slachtleeftijd van lammeren voor “Gower Salt Marsh Lamb” is 4 tot 10 maanden. Alle lammeren moeten in totaal minimaal twee maanden (en ten minste 50 % van hun leven) in de zoutmoerassen grazen, hoewel dat voor sommige lammeren oploopt tot acht maanden.

De lammeren worden extensief gehouden en zijn van nature “fitte” dieren die lange afstanden in de zoutmoerassen afleggen. Dat draagt bij tot de kenmerkende eigenschappen van “Gower Salt Marsh Lamb”, waarbij langzamer rijpend lamsvlees wordt geproduceerd met een optimaal evenwicht tussen mager vlees en vet en met “een consistente verdeling en configuratie van de vetmarmering in de spieren”. De pootgewrichten zijn goed ontwikkeld, met een goede spieropbouw; het rauwe vlees is donkerrood van kleur.

Het geslacht gewicht van lammeren voor “Gower Salt Marsh Lamb” bedraagt 16 tot 23 kg. Karkassen voor “Gower Salt Marsh Lamb” worden volgens de Europ-classificatie ingedeeld in vetheidsklasse 2L tot en met 3L en beveleedsheidsklasse U tot en met O; de meeste lammeren vallen in beveleedsheidsklasse R en vetheidsklasse 3L.

De smaak van bereid “Gower Salt Marsh Lamb” wordt door een onafhankelijke jury voor sensorische analyse beschreven als een “ronde, zachte, zoete en delicate smaak van lamsvlees met grasachtige, kruidige, enigszins zoutige frisse toetsen en een aangenaam hartige nasmaak”. Het vet is goed verdeeld en blijft zichtbaar bij verhitting. Het is crèmekleurig en smelt tijdens de bereiding, en de textuur is zuiver en niet-vettig in de mond. Het lamsvlees heeft een “zoet, subtiel aroma en is mals en sappig”. Uit beoordeling met een textuuranalysator blijkt dat “Gower Salt Marsh Lamb” een spierweefselintegriteit behoudt die samengaat met “sappigheid vanaf de eerste hap”.

“Gower Salt Marsh Lamb” kan in hele karkassen of in stukken worden verkocht. Het moet bij voorkeur vers worden verkocht en geconsumeerd, hoewel het vlees mag worden ingevroren. Ingevroren vlees moet in bevroren vorm worden verkocht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Alle veevoeder, zowel begraasd als geconserveerd, moet afkomstig zijn uit het afgebakende gebied, met de bedoeling om 100 % van alle diervoeder zelf te produceren. In uitzonderlijke omstandigheden is echter aangekocht diervoeder tot maximaal 25 % van de jaarlijkse droge stof toegestaan. Dat wordt gecontroleerd aan de hand van begrazings- en conserveringsregisters en de registratie in producentenagenda's van toegediend diervoeder dat op het landbouwbedrijf is ingevoerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Voor "Gower Salt Marsh Lamb" moeten alle lammeren in het afgebakende gebied worden geboren, grootgebracht en geslacht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het schiereiland Gower

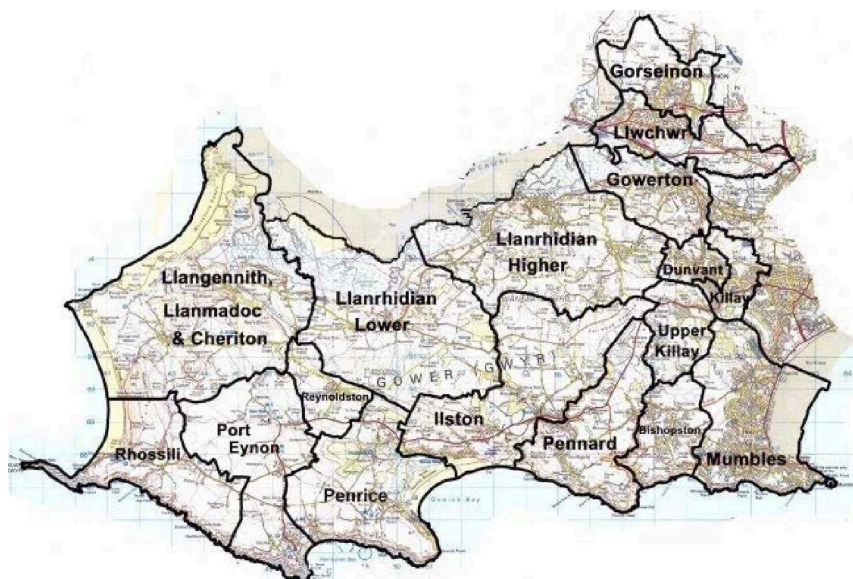
Het schiereiland Gower in Zuid-Wales, zoals afgebakend door de hieronder vermelde grenzen van het kiesdistrict en afgebeeld op kaart A:

Grenzen van de kiesdistricten van het schiereiland Gower

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

Kaart A

Het schiereiland Gower, met de grenzen van de kiesdistricten



Het schiereiland Gower omvat de zoutmoerassen aan de noordkust van het schiereiland, zoals afgebeeld op kaart B hieronder:

Kaart B

Zoutmoerassen in het noorden van Gower



Zoals op de bovenstaande kaart te zien is, liggen deze zoutmoerassen in hun geheel in een gebied ten oosten van Whitford Burrows tot Loughor Bridge op de A484. Dit gebied omvat:

- 1) Zoutmoerassen van Llanrhidian en Landimore — ten oosten van Whitford Burrows tot Salt house Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Coördinaten	Coördinaten
OS X (oostwaarts) 244680	OS X (oostwaarts) 252330
OS Y (noordwaarts) 195115	OS Y (noordwaarts) 195847
Dichtstbijzijnde postcode SA3 1DL	Dichtstbijzijnde postcode SA4 3SN
BG (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	BG (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
LG (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	LG (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
BG, LG 51,633343, -4.245646	BG, LG 51,641982, -4.135504
Nat. net SS446951/SS4468095115	Nat. net SS523958/SS5233095847

- 2) Zoutmoerassen van Penclawdd en Crofty — van Salthouse Point tot Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Coördinaten	Coördinaten
OS X (oostwaarts) 252330	OS X (oostwaarts) 256120
OS Y (noordwaarts) 195847	OS Y (noordwaarts) 198082
Dichtstbijzijnde postcode SA4 3SN	Dichtstbijzijnde postcode SA4 6TP
BG (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	BG (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
LG (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	LG (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
BG, LG 51,641982, -4,135504	BG, LG 51,663047, -4,081691
Nat. net SS523958/SS5233095847	Nat. net SS561980/SS5612098082

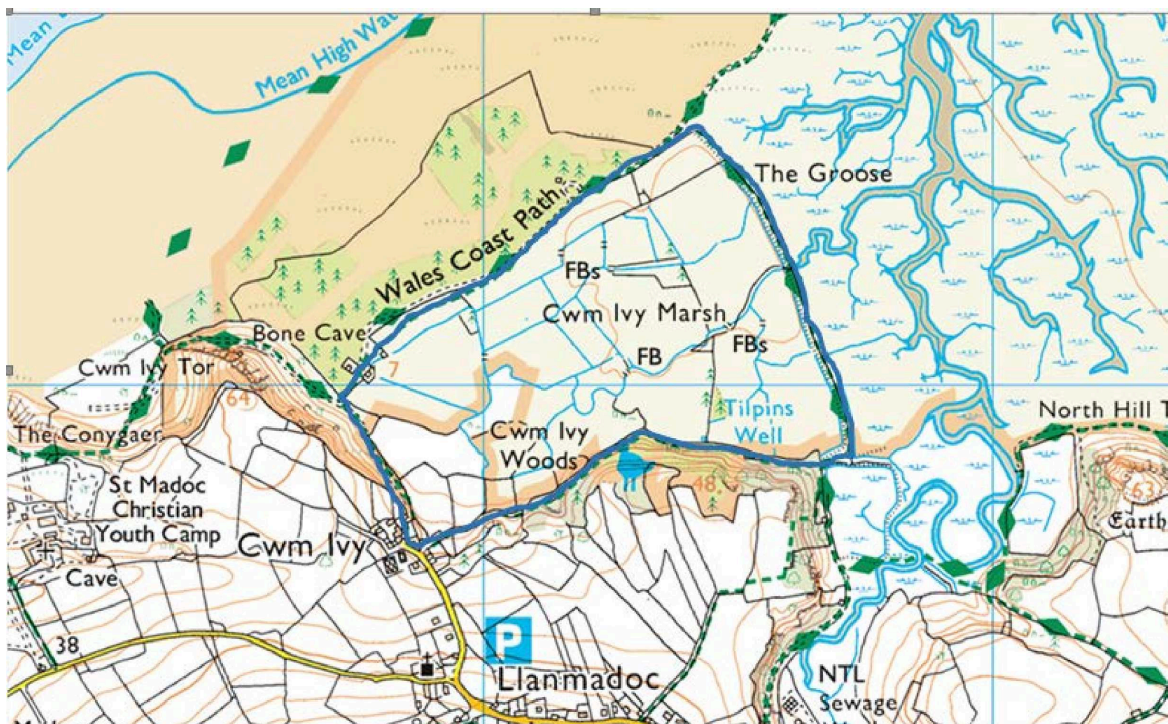
3) Zoutmoeras van Cwm Ivy — zoals weergegeven in donkerblauw op kaarten B en C hieronder

Coördinaten

OS X (oostwaarts) 244220
 OS Y (noordwaarts) 194094
 Dichtstbijzijnde postcode SA3 1DL
 BG (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
 LG (WGS84) W4:15:07 (−4,251832)
 BG, LG 51,624043, −4,251832
 Nat. net SS442940/SS4422094094

Kaart C

Zoutmoeras van Cwm Ivy



5. Verband met het geografische gebied

“Gower Salt Marsh Lamb” staat bekend als een kwaliteitsproduct van lammeren die worden geboren, grootgebracht en geslacht op het schiereiland Gower in Zuid-Wales. Het is een natuurlijk seizoensproduct dat beschikbaar is van juni tot eind december.

Het lamsvlees wordt geproduceerd met een extensief traditioneel landbouwsysteem, waarbij de volgende twee belangrijke factoren bijdragen tot de kenmerken en kwaliteiten van het eindproduct:

- het natuurlijke dieet van de lammeren, dat bestaat uit de unieke vegetatie van de zoutmoerassen aan de noordkust van Gower;
- de kennis en vaardigheden van de producenten, die zich gedurende generaties hebben ontwikkeld en relatief ongewijzigd zijn gebleven.

Die factoren vormen een sterk verband tussen het geografische gebied en het eindproduct en dragen bij tot de unieke smaak en kenmerken van het product.

De lammeren die onder de benaming “Gower Salt Marsh Lamb” vallen, grazen gedurende ten minste twee maanden in de zoutmoerassen aan de noordkust van het schiereiland Gower, maar voor sommige lammeren loopt dat op tot acht maanden. De zoutmoerassen beslaan ongeveer 4 000 hectare en zijn goed voor 22 % van de zoutmoerassen in Wales.

De zoutmoerassen verkrijgen hun natuurlijke vegetatie door een combinatie van het klimaat en de bodem. Het zoutgehalte en de zuurtegraad van de bodem zijn van invloed op het unieke karakter en de verspreiding van de vegetatie. De zoutmoerassen zijn van nature zuur, met een typische pH van 4. De zoutmoerassen in het noorden van Gower hebben als bijzonder kenmerk dat zij veel zand bevatten en goed gedraineerd zijn. Daardoor groeien er overwegend grassen en zijn de zoutmoerassen een waardevolle bron van begrazing, waarop de lammeren voor “Gower Salt Marsh Lamb” goed gedijen.

De zoutmoerassen vertonen een unieke verscheidenheid aan halofyten. Het gaat vooral om plantengemeenschappen in de middelhoge en hoge delen van de moerassen, waarin twee typen uit bijlage 1 bij de habitatrichtlijn van de EU sterk vertegenwoordigd zijn:

- Atlantische schorren;
- *Salicornia* en andere eenjarige pioniersoorten van slik- en zandgebieden.

De variëteit en het verspreidingsgebied van de halofyten in de zoutmoerassen van Noord-Gower die op het menu van de lammeren staan, dragen bij tot de “grasachtige, kruidige smaak met zoutige toetsen” van “Gower Salt Marsh Lamb”.

De voedingswaarde van de moerassen is laag in vergelijking met door landbouw verbeterd grasland. De lammeren grazen op uitgestrekte vlakten, wat resulteert in magere karkassen met goed ontwikkelde spieren en pootgewrichten. Door dit extensieve beweidingssysteem rijpt “Gower Salt Marsh Lamb” trager dan vlees dat afkomstig is van intensievere veehouderij, wat bijdraagt tot de kenmerken en smaak eigenschappen van de geslachte lammeren. Door die trage groei heeft “Gower Salt Marsh Lamb” meer tijd om zijn “ronde, zachte, zoete en delicate smaak” met “grasachtige, kruidige, enigszins zoutige frisse toetsen” volledig te ontwikkelen op basis van een dieet van heel wat soorten halofyten.

Voor het kweken en produceren van “Gower Salt Marsh Lamb” op een uniek en fysiek uitdagend terrein zijn bijzondere kennis en specifieke vaardigheden nodig. Die vaardigheden en tradities hebben zich in de loop der tijd ontwikkeld en zijn van generatie op generatie doorgegeven. Het gaat om de volgende specifieke vaardigheden:

- begrip van de zoutmoerassen en de plaatselijke getijdenwerking om schapen en lammeren tegen het gevaar van de opkomende vloed te beschermen. Het werk van de producent draait om getijden, en de getijdentabel bepaalt het tijdstip van alle belangrijke werkzaamheden:
 - kennis van de keuze en het gebruik van schapenrassen (en kruisingen) die opgewassen zijn tegen de fysieke beperkingen en uitdagingen van beweiding op de zoutmoerassen, die door vele diepe kanalen worden doorsneden. Er worden sterke, beweeglijke dieren met stevige poten geselecteerd die geschikt zijn om rond te lopen op onstabiele, vaak met water doortrokken grond;
 - grotere afhankelijkheid van herdersvaardigheden om schapen en lammeren te houden op de uitgestrekte vlakten van door diepe kanalen doorsneden zoutmoerassen, die de bewegingen van de schapen beperken. Aangezien grote delen van het gebied alleen te voet toegankelijk zijn, moeten de herders vertrouwen op hun vaardigheid om met honden te werken;
 - beweidingsbeheer en kennis van de zoutmoerassen en hun unieke vegetatie om de productie van lamsvlees optimaal af te stemmen op de beschikbaarheid en de cyclus van de vegetatie.

De zoutmoerassen van Gower worden sinds de middeleeuwen door lammeren begraasd en de situatie is in de loop der jaren nauwelijks veranderd. In 1976 hadden dertig landbouwers begrazingsrechten in de zoutmoerassen van Gower, en de moerassen voorzagen in de levensbehoeften van duizenden schapen. In 2018 werden in de zoutmoerassen ongeveer 3 500 lammeren opgefokt door acht producenten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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