

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2023/1547

z 26. júla 2023,

**ktorým sa do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov „Gower Salt Marsh Lamb“ (CHOP)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* <sup>(2)</sup> uverejnená žiadosť Spojeného kráľovstva o zápis názvu „Gower Salt Marsh Lamb“ do registra ako chráneného označenia pôvodu.
- (2) Komisii bolo 8. marca 2022 doručené oznámenie o námietke Francúzska. Komisia 10. marca 2022 zaslala oznámenie o tejto námietke Spojenému kráľovstvu. Francúzsko 6. mája 2022 predložilo Komisii odôvodnenú námietku.
- (3) Po preskúmaní odôvodnenej námietky a skonštatovaní jej prípustnosti v súlade s článkom 51 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia listom z 30. júna 2022 vyzvala Spojené kráľovstvo a Francúzsko, aby začali primerané konzultácie s cieľom dosiahnuť dohodu.
- (4) Komisia 28. septembra 2022 na žiadosť Spojeného kráľovstva predĺžila lehotu na konzultácie o mesiac. Konzultácie medzi Spojeným kráľovstvom a Francúzskom sa skončili bez dosiahnutia dohody.
- (5) Komisia by preto mala s prihliadnutím na výsledky týchto konzultácií prijať rozhodnutie vo veci zápisu do registra v súlade s postupom uvedeným v článku 52 ods. 3 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (6) Hlavné tvrdenia Francúzska, ako sa uvádzajú v odôvodnenej námietke a v konzultáciách vedených so Spojeným kráľovstvom, možno zhrnúť takto.
- (7) Francúzsko tvrdilo, že by sa v súlade s článkom 7 ods. 1 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 malo špecifikovať, či je povolené zmrazenie mäsa. Namietateľ uviedol, že ak by sa povolilo mrazenie, mohlo by to destabilizovať trh s dvoma francúzskymi výrobkami s CHOP „Prés-salés de la baie de Somme“ a „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“, ktoré sú na trhu dostupné iba od júla do novembra, a viedlo by to k nekalej hospodárskej súťaži. V špecifikáciách uvedených výrobkov sa zakazuje mrazenie a rozmrazovanie mäsa.
- (8) Namietateľ okrem toho tvrdil, že ustanovenia s vymedzením slanísk v špecifikácii výrobku by sa mali doplniť do jednotného dokumentu, keďže súvislosť medzi výrobkom s CHOP a vymedzenou zemepisnou oblasťou sa musí vymedziť v jednotnom dokumente v súlade s článkom 8 ods. 1 písm. c) bodom ii) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (9) Spojené kráľovstvo uviedlo, že mäso by sa malo prednostne predávať a konzumovať v čerstvom stave, hoci sa môže zmraziť. Zmrazené mäso sa musí aj predávať v mrazenom stave. Špecifikácia výrobku a jednotný dokument boli náležite zmenené.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 492, 8.12.2021, s. 8.

- (10) Spojené kráľovstvo takisto k jednotnému dokumentu pripojilo mapy a súradnice GPS označujúce slaniská.
- (11) Francúzsko tieto zmeny považovalo za nedostatočné, čo sa týka splnenia jeho požiadaviek, a ďalej požadovalo objasnenie obdobia, počas ktorého je výrobok dostupný na trhu v mrazenom stave. Pokiaľ ide o definíciu slanísk, požadovalo doplnenie určitých častí špecifikácie výrobku do jednotného dokumentu, najmä podrobné vymedzenie pojmu „slanisko“ a súvisiace osobitné požiadavky.
- (12) Komisia posúdila tvrdenia uvedené v odôvodnenej námietke Francúzska s ohľadom na ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a výsledky príslušných konzultácií medzi žiadateľom a odporcom a dospela k ďalej uvedeným záverom.
- (13) Pokiaľ ide o údajný nesúlad žiadosti o CHOP s podmienkami stanovenými v článku 7 ods. 1 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, mrazenie mäsa samo osebe nie je metódou na získanie výrobku. V článku 7 ods. 1 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa nevyžaduje zahrnutie osobitného pravidla o možnosti zmraziť mäso ani o období, počas ktorého možno výrobok predávať v mrazenom stave. Žiadateľ sa môže rozhodnúť, či doplní takéto pravidlá. Vzhľadom na námietku sa žiadateľ rozhodol spresniť pravidlá týkajúce sa mrazeného výrobku. Pravidlá týkajúce sa mrazenia výrobku sú relevantné pre jeho opis.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa podmienka v zmysle článku 7 ods. 1 písm. e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 mala považovať za splnenú.

- (14) Pokiaľ ide o tvrdenie týkajúce sa údajného nesúladu s článkom 8 ods. 1 písm. c) bodom ii) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, v jednotnom dokumente sa správne a podrobne opisuje „súvislosť medzi výrobkom a zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom“

Vlastnosti a kvalitu výrobku ovplyvňujú dva kľúčové faktory vrátane prirodzenej stravy jahniat, ktoré spásajú jedinečnú vegetáciu slanísk na severnom pobreží polostrova Gower. V jednotnom dokumente sa ďalej uvádza, že slaniská majú jedinečnú škálu halofytných rastlín, ktorým dominujú spoločenstvá strednej a hornej časti močarísk so silným zastúpením obzvlášť dvoch z nich, ktoré sú uvedené aj v prílohe 1 k smernici EHS o biotopoch: Atlantické slané lúky a *Salicornia* a iné jednoročné rastliny na bažinách a piesku. Žiadateľ v reakcii na tvrdenie Francúzska priložil k jednotnému dokumentu aj mapu a súradnice GPS označujúce oblasť, ktorú pokrývajú uvedené slaniská.

Jednotný dokument je zhrnutím špecifikácie výrobku. Dodatočné prvky, ktorých vloženie požaduje namietateľ, nie sú nevyhnutné na pochopenie spôsobu výroby.

Preto by sa požiadavky článku 8 ods. 1 písm. c) bodu ii) uvedeného nariadenia mali považovať za splnené.

- (15) Jednotný dokument aj špecifikácia výrobku boli zmenené v rámci konzultácií medzi oboma stranami. Keďže uvedené zmeny sa nepovažujú za podstatné, Komisia v súlade s článkom 51 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 žiadosť opätovne nepreskúmala a dospela k záveru, že boli splnené všetky podmienky zápisu.
- (16) Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa mal názov „Gower Salt Marsh Lamb“ zapísať do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení. Na informačné účely by sa malo uverejniť iba konsolidované znenie jednotného dokumentu.
- (17) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Názov „Gower Salt Marsh Lamb“ (CHOP) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.1. Čerstvé mäso (a droby), ktorá je uvedená v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 <sup>(3)</sup>.

*Článok 2*

Konsolidovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

*Článok 3*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. júla 2023

*Za Komisiu*  
*predsedníčka*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(3)</sup> Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

## PRÍLOHA

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „Gower Salt Marsh Lamb“

EÚ č.: PDO-GB-02452 – 1. 4. 2019

## CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Mäsový produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochádza z jahniat, ktoré sa narodili, boli chované a zabitú na polostrove Gower v južnom Walese. Ich mäso vďaka svojej charakteristickej chuti jedinečnej vegetácii a prostrediu slanísk na severnom pobreží polostrova Gower, kde sa jahňatá pasú.

„Gower Salt Marsh Lamb“ je prírodný sezónny produkt dostupný od júna do konca decembra. Neexistujú žiadne obmedzenia určujúce, ktoré plemená (alebo krížence plemien) oviec možno použiť na výrobu produktu „Gower Salt Marsh Lamb“. Najvhodnejšie sú však odolné, ľahké a agilné plemená, ktorým sa dobre darí na slaniskách.

Mäsový produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochádza z jahniat zabitých vo veku od 4 do 10 mesiacov. Všetky jahňatá sa musia minimálne dva mesiace (a aspoň polovicu svojho života) pásť na slaniskách, no niektoré jahňatá sa tam pasú až osem mesiacov.

Tieto jahňatá sa chovajú extenzívne a sú od prírody „fit“, keďže pri pasení na slaniskách prejdú dlhé vzdialenosti. To prispieva k špecifickému charakteru výrobku „Gower Salt Marsh Lamb“, keďže jahňatá rastú pomalšie, čím sa dosahuje optimálna rovnováha medzi chudým mäsom a tukom s „rovnomerným rozmiestnením a štruktúrou mramorovania vo všetkých svalových vláknach“. Stehná sú dobre tvarované a vyznačujú sa dobrou mäsitosťou. Surové mäso má tmavočervenú farbu.

Hmotnosť jatočného tela jahniat „Gower Salt Marsh Lamb“ pri zabití sa pohybuje medzi 16 a 23 kg. Jatočné telá jahniat „Gower Salt Marsh Lamb“ patria podľa klasifikácie jatočných tiel EUROP do tried pretučnenosti 2L až 3L a tried mäsitosti U až O, pričom väčšina jahniat patrí do triedy mäsitosti R a triedy pretučnenosti 3L.

Nezávislá hodnotiacia komisia pre senzoryckú analýzu opísala chuť uvareného mäsa „Gower Salt Marsh Lamb“ ako „jemnú, sladkú, lahodnú a vyváženú, s trávovými, bylinkovými a mierne slanými čerstvými tónmi; pričom v ústach zanecháva príjemne slanú dochuť po jahňacine“. Tuk (ktorý je dobre rozložený a po uvarení ostáva viditeľný) má krémovú farbu a počas varenia sa zoškvára, takže na podnebí si zachová čistú nemastnú štruktúru. Jahňacie mäso má „ľahkú sladkú vôňu a je jemné a šťavnaté“. Pri hodnotení mäsa „Gower Salt Marsh Lamb“ pomocou analyzátoru textúry ostali svalové vlákna neporušené, čo sa prejavuje ako „šťavnatosť pri prvom zahryznutí“.

Mäso „Gower Salt Marsh Lamb“ sa môže predávať buď ako jatočné telo, alebo ako výsekové mäso. Ideálne by sa malo predávať a konzumovať čerstvé, ale možno ho aj zmraziť. Každé zmrazené mäso sa musí predávať v mrazenom stave.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Všetko krmivo, či už spásané, alebo konzervované, musí pochádzať z vymedzenej oblasti; cieľom je zabezpečiť, aby 100 % krmiva pochádzalo z danej oblasti. Vo výnimočných prípadoch môže najviac 25 % ročného podielu sušiny pozostávať z krmiva kúpeného mimo tejto oblasti. Dodržiavanie týchto pravidiel sa kontroluje na základe záznamov výrobcov o pastve a konzervácii krmív a ich záznamov o krmivách dovážaných do poľnohospodárskeho podniku.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Všetky jahňatá „Gower Salt Marsh Lamb“ sa musia narodiť, chovať a zabíjať vo vymedzenej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Polostrov Gower

Polostrov Gower v južnom Walese vymedzený hranicami rovnomenného volebného obvodu, ktorý pozostáva z nižšie uvedených obcí a je znázornený na mape A.

---

Polostrov Gower s hranicami volebného obvodu

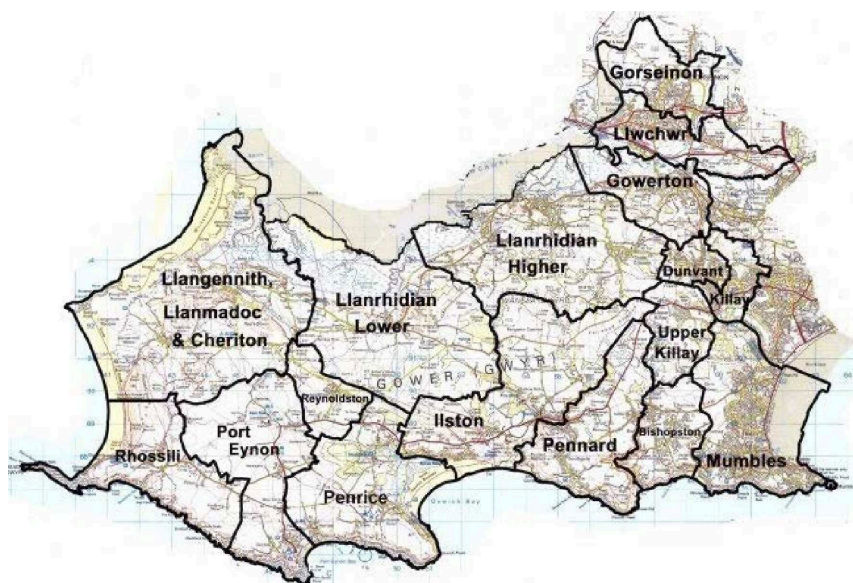
---

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

---

Mapa A

**Polostrov Gower s hranicami volebného obvodu**



Na severnom pobreží polostrova Gower sa rozprestierajú slaniská, ako je znázornené na mape B:

## Mapa B

## Znázornenie slanísk na severe polostrova Gower



Na mape vidno, že tieto slaniská pokrývajú celkovo oblasť východne od Whitford Burrows k mostu cez rieku Loughor na ceste A484. Táto oblasť zahŕňa:

## 1. Slaniská Llanrhidian a Landimore – východne od Whitford Burrows až k Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Súradnice	Súradnice
OS X (na východ) 244680	OS X (na východ) 252330
OS Y (na sever) 195115	OS Y (na sever) 195847
Najbližšie PSČ SA3 1DL	Najbližšie PSČ SA4 3SN
Šírka (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Šírka (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Dĺžka (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Dĺžka (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Šírka/dĺžka 51,633343, -4,245646	Šírka/dĺžka 51,641982, -4,135504
Nár. sieť SS446951/SS4468095115	Nár. sieť SS523958/SS5233095847

## 2. Slaniská Penclawdd a Crofty – od Salthouse Point po Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Súradnice	Súradnice
OS X (na východ) 252330	OS X (na východ) 256120
OS Y (na sever) 195847	OS Y (na sever) 198082
Najbližšie PSČ SA4 3SN	Najbližšie PSČ SA4 6TP
Šírka (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Šírka (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Dĺžka (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Dĺžka (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Šírka/dĺžka 51,641982, -4,135504	Šírka/dĺžka 51,663047, -4,081691
Nár. sieť SS523958/SS5233095847	Nár. sieť SS561980/SS5612098082



3. Slanisko Cwm Ivy – ako je znázornené na mape B a mape C tmavomodrou farbou.

---

Súradnice

---

OS X (na východ) 244220

OS Y (na sever) 194094

Najbližšie PSČ SA3 1DL

Šírka (WGS84) N51:37:27 (51,624043)

Dĺžka (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)

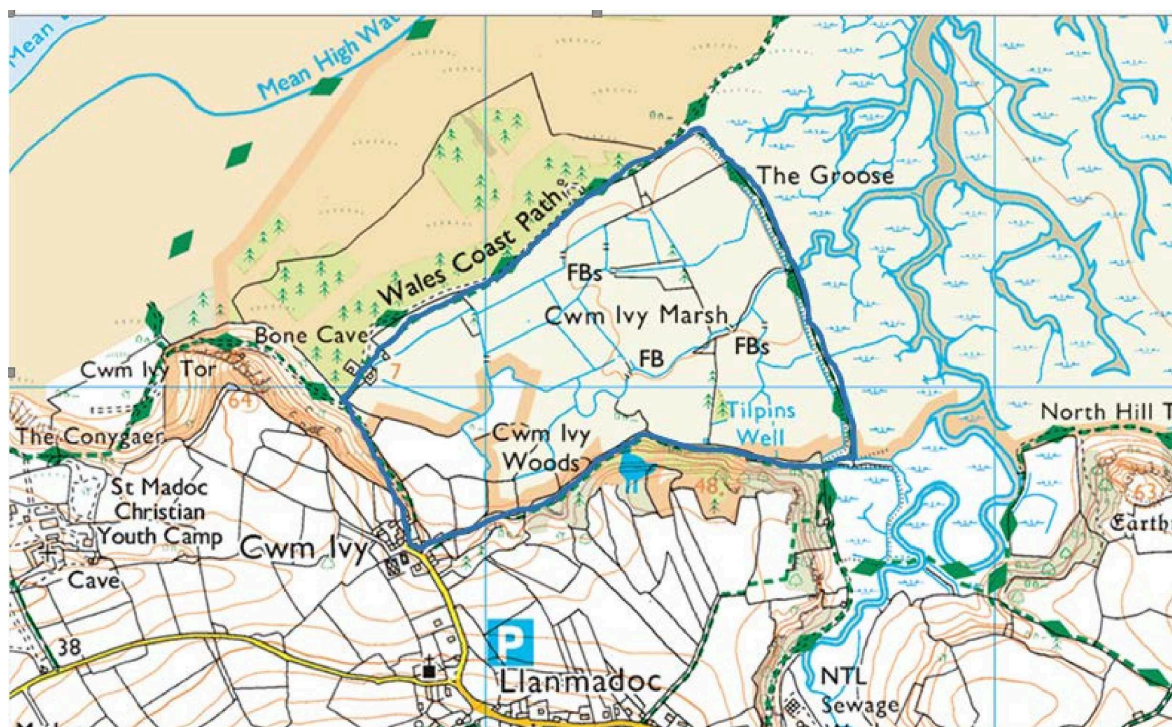
Šírka/dĺžka 51,624043, -4,251832

Nár. sieť SS442940/SS4422094094

---

Mapa C

Slanisko Cwm Ivy



5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

„Gower Salt Marsh Lamb“ má povesť kvalitného mäsa pochádzajúceho z jahniat, ktoré sa narodili, boli chované a zabitú na polostrove Gower v južnom Wales. Je to prírodný sezónny produkt dostupný od júna do konca decembra.

Jahňacie mäso pochádza z extenzívneho tradičného systému chovu. Na vlastnosti a kvalitu konečného výrobku vplyvajú tieto dva kľúčové faktory:

- prírodná potrava jahniat, ktoré spásajú jedinečnú vegetáciu slanísk na severnom pobreží polostrova Gower,
- vedomosti a zručnosti farmárov, ktoré sa vyvíjali celé generácie a takmer vôbec sa nezmenili.

Tieto faktory vytvárajú silnú súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a konečným výrobkom a prispievajú k jedinečnej chuti a vlastnostiam výrobku.

Jahňatá „Gower Salt Marsh Lamb“ sa minimálne dva mesiace pasú na slaniskách severného pobrežia polostrova Gower, no niektoré sa tam pasú až osem mesiacov. Tieto slaniská majú rozlohu približne 4 000 akrov a tvoria tak 22 % slanísk vo Walese.

Prirodzená vegetácia slanísk je daná podnebím a vlastnosťami pôdy. Salinita pôdy a pH ovplyvňujú výskyt jedinečného typu vegetácie a jej distribúciu. Slaniská sú prirodzene kyslé s obvyklou hodnotou pH 4. Osobitnou črtou slanísk oblasti North Gower je vysoký obsah piesku a dobré odvodnenie. Preto na slaniskách prevažuje tráva, vďaka ktorej sú cennými pasienkami, na ktorých sa jahňatám „Gower Salt Marsh Lamb“ výborne darí.

Slaniská majú jedinečnú škálu halofytných rastlín, ktorým dominujú spoločenstvá strednej a hornej časti močarísk so silným zastúpením obzvlášť dvoch z nich, ktoré sú uvedené aj v prílohe 1 k smernici EHS o biotopoch:

- Atlantické slané lúky
- Salicornia a iné jednoročné rastliny na bažinách a piesku,

K „trávovej bylinkovej chuti so slanými tónmi“ jahňaciny „Gower Salt Marsh Lamb“ prispieva potrava jahniat zložená zo širokej škály týchto halofytných rastlín na slaniskách na severe polostrova Gower.

Kýmna hodnota slanísk je v porovnaní s kultivovanými trávovými porastmi nízka. Jahňatá sa pasú na veľkých otvorených priestranstvách, vďaka čomu sú jatočné telá chudé a vyznačujú sa dobre vyvinutým svalstvom a dobre tvarovanými stehňami. Tento extenzívny systém pastvy vedie k tomu, že jahňatá „Gower Salt Marsh Lamb“ rastú pomalšie ako intenzívnejšie chované jahňatá a prispieva k charakteristickým vlastnostiam jatočných tiel a kvalite mäsa. Pomalší rast poskytuje viac času na to, aby si jahňacina „Gower Salt Marsh Lamb“ plne rozvinula svoju „jemnú, sladkú a lahodnú chuť s trávovými, bylinkovými a mierne slanými čerstvými tónmi“, za ktorú vďaka potrave jahniat bohatej na halofytné rastliny.

Chov jahniat, z ktorých sa vyrába „Gower Salt Marsh Lamb“, si vyžaduje osobitné znalosti a zručnosti, pretože sa pasú na jedinečnom a fyzicky náročnom teréne. Tieto zručnosti a tradície sa postupne rozvíjali a odovzdávali sa z generácie na generáciu. Chovatelia musia mať tieto osobitné zručnosti:

- Musia rozumieť zákonitostiam slanísk a rozdielom medzi výškou prílivu a odlivu, aby dokázali ochrániť ovce a jahňatá pred stúpajúcim prílivom. Ich práca sa odvíja od rytmu prílivu a odlivu, ktorý určuje načasovanie všetkých dôležitých prác.
  - Musia mať vedomosti o výbere a chove plemien oviec (a ich krížencov), ktoré dokážu zvládnuť fyzické obmedzenia a problémy spojené so spásaním slanísk popretkávaných nespočetným množstvom hlbokých kanálov. Vyberajú sa odolné a agilné zvieratá, ktoré majú silné končatiny a nemajú problém s pohybom na nestabilnej, často zaplavenej pôde.
  - Obzvlášť dôležité sú zručnosti pastierov, ktorí musia dávať pozor na ovce a jahňatá na rozsiahlych otvorených plochách slanísk popretkávaných hlbokými kanálmi obmedzujúcimi pohyb oviec. Keďže veľká časť terénu je prístupná len pešo, pastieri sa musia spoliehať na svojich psov.
  - Chovatelia musia obhospodarovať pastviny, dobre poznať slaniská a ich jedinečnú vegetáciu s cieľom optimalizovať chov jahniat tak, aby zodpovedal dostupnosti rastlín a ich vegetačnému cyklu.

Jahňatá sa na gowerských slaniskách pasú už od stredoveku a systém pastvy sa odvtedy zmenil len minimálne. V roku 1976 vlastnilo práva na pastvu na gowerských slaniskách 30 farmárov, a pásavalo sa tam tisíce oviec. V roku 2018 tu osem farmárov chovalo približne 3 500 jahniat ročne.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

---