

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2023/1547**av den 26 juli 2023****om införande av ett namn i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar ("Gower Salt Marsh Lamb" [SUB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 50.2 a i förordning (EU) nr 1151/2012 har Förenade kungarikets ansökan om registrering av namnet "Gower Salt Marsh Lamb" som skyddad ursprungsbeteckning offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽²⁾.
- (2) Den 8 mars 2022 mottog kommissionen ett meddelande om invändning från Frankrike. Kommissionen vidarebefordrade meddelandet om invändning till Förenade kungariket den 10 mars 2022. Den 6 maj 2022 lämnade Frankrike en motiverad invändning till kommissionen.
- (3) Efter att ha granskat den motiverade invändningen och fastställt att den är giltig, i enlighet med artikel 51.3 i förordning (EU) nr 1151/2012, uppmanade kommissionen Förenade kungariket och Frankrike genom en skrivelse av den 30 juni 2022 att inleda lämpliga samråd för att nå en överenskommelse.
- (4) Den 28 september 2022 förlängde kommissionen på Förenade kungarikets begäran tidsfristen för samråd med en månad. Samråden mellan Förenade kungariket och Frankrike avslutades utan att någon överenskommelse nåddes.
- (5) Kommissionen bör därför fatta ett beslut om registreringen i enlighet med det förfarande som avses i artikel 52.3 b i förordning (EU) nr 1151/2012, med beaktande av resultaten av samråden.
- (6) De viktigaste argumenten som Frankrike anger i sin motiverade invändning och de samråd som genomförts med Förenade kungariket kan sammanfattas på följande sätt:
- (7) Frankrike hävdade att det i enlighet med artikel 7.1 e i förordning (EU) nr 1151/2012 bör anges om frysning av köttet är tillåtet. Invändaren uppgav att om frysning tillåts skulle detta kunna destabilisera marknaden för de två franska skyddade ursprungsbeteckningarna "Prés-salés de la baie de Somme" och "Prés-salés du Mont-Saint-Michel", som endast finns på marknaden från juli till november, och leda till illojal konkurrens. Enligt dessa produktspecifikationer är frysning och upptining av köttet förbjudet.
- (8) Dessutom hävdade invändaren att de bestämmelser som definierar saltängarna i produktspecifikationen bör läggas till i det sammanfattande dokumentet med tanke på att sambandet mellan den produkt som ansökan om skyddad ursprungsbeteckning gäller och det avgränsade geografiska området måste definieras i det sammanfattande dokumentet i enlighet med artikel 8.1 c ii i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (9) Förenade kungariket angav att köttet helst ska säljas och ätas färskt, även om köttet också kan frysas ned. Om köttet har frysts måste det säljas fryst. Produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet har ändrats i enlighet med detta.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 492, 8.12.2021, s. 8.

- (10) Förenade kungariket har också inkluderat kartor och GPS-koordinater som avgränsar saltängarna i det sammanfattande dokumentet.
- (11) Frankrike ansåg att dessa ändringar inte var tillräckliga för att tillmötesgå dess krav och begärde ytterligare förtydliganden om perioden då produkten finns tillgänglig på marknaden fryst. Vad gäller definitionen av saltängar begärde de att vissa delar av produktspecifikationen skulle införas i det sammanfattande dokumentet, särskilt den detaljerade definitionen av "saltäng" och de tillhörande särskilda kraven.
- (12) Kommissionen har bedömt de argument som framförts i den motiverade invändningen från Frankrike mot bakgrund av bestämmelserna i förordning (EU) nr 1151/2012 och med beaktande av resultaten av de lämpliga samråd som genomförts mellan sökanden och landet som lämnat invändningen och har därefter dragit följande slutsatser.
- (13) Vad gäller påståendet att ansökan om skyddad ursprungsbeteckning inte uppfyller villkoren i artikel 7.1 e i förordning (EU) nr 1151/2012 är frysning av köttet inte i sig en metod för framställning av produkten. Enligt artikel 7.1 e i förordning (EU) nr 1151/2012 krävs ingen särskild regel om möjligheten att frysa köttet eller om perioden under vilken produkten får säljas fryst. Det är sökandens val att införa sådana regler eller inte. Efter invändningen valde sökanden att precisera reglerna för den frysta produkten. Reglerna om frysning av produkten är relevanta för beskrivningen av produkten.

Mot bakgrund av ovanstående bör villkoret i artikel 7.1 e i förordning (EU) nr 1151/2012 anses vara uppfyllt.

- (14) Vad gäller den påstådda bristande efterlevnaden av artikel 8.1 c ii i förordning (EU) nr 1151/2012 innehåller det sammanfattande dokumentet en korrekt och uttömmande beskrivning av sambandet mellan produkten och den geografiska omgivningen eller det geografiska ursprunget.

Produktens egenskaper och kvalitet påverkas av två viktiga faktorer, bl.a. lammens naturliga föda som består av bete från de unika saltängarna längs Gowerhalvöns norra kust. I det sammanfattande dokumentet anges vidare att saltängarna har unika saltväxter som domineras av växter som trivs på medelhögt och högre belägna våtmarker. Särskilt två typer av livsmiljöer enligt bilaga I till EU:s direktiv om bevarande av livsmiljöer samt vilda djur och växter framträder: atlantiska havsstrandängar samt ler- och sandsediment med *Salicornia* och andra annueller. En karta och en GPS-koordinat som visar det område som omfattas av dessa saltängar har också inkluderats i det sammanfattande dokumentet av sökanden som svar på Frankrikes krav.

Det sammanfattande dokumentet är en sammanfattning av produktspecifikationen. De ytterligare inslag som invändaren begär att få införda är inte väsentliga för förståelsen av produktionsmetoden.

Mot bakgrund av ovanstående bör kraven i artikel 8.1 c ii i ovannämnda förordning anses vara uppfyllda.

- (15) I samband med samråden mellan parterna ändrades både det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen. Eftersom dessa ändringar inte anses vara väsentliga i den mening som avses i artikel 51.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 gjorde kommissionen ingen ny granskning av ansökan och drog slutsatsen att villkoren för registrering var uppfyllda.
- (16) Mot denna bakgrund bör namnet "Gower Salt Marsh Lamb" föras in i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar. Den konsoliderade versionen av det sammanfattande dokumentet bör offentliggöras endast för kännedom.
- (17) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet "Gower Salt Marsh Lamb" (SUB) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter) enligt bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

Artikel 2

Det konsoliderade sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 juli 2023.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

⁽¹⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Gower Salt Marsh Lamb"

EU-nr: PDO-GB-02452 – 1 april 2019

SUB (X) SGB ()

1. Namn [på SUB eller SGB]

"Gower Salt Marsh Lamb"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp [se bilaga XI]

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Gower Salt Marsh Lamb" är primörlamm som fötts, fötts upp och slaktats på Gowerhalvön i södra delen av Wales. Det är den unika växtligheten och miljön på saltängarna längs kusten av norra Gowerhalvön där lammen betar som ger köttet dess utmärkande egenskaper.

"Gower Salt Marsh Lamb" är en naturlig säsongsbunden produkt som finns tillgänglig från juni till slutet av december. Det finns inga begränsningar för vilka raser (eller korsningsraser) av får som är tillåtna att användas för att producera "Gower Salt Marsh Lamb". De raser som emellertid är de mest lämpliga är robusta, lättare och vigare raser som trivs bland växtligheten på saltängarna.

Lammen är 4–10 månader gamla vid slakt. Alla lamm måste beta i minst 2 månader (eller under minst 50 % av sin livstid) på saltängarna, även om vissa lamm betar i upp till 8 månader.

Lammen föds upp extensivt och är i god form eftersom de betar över stora områden på saltängarna. Detta bidrar till de särskilda egenskaperna hos "Gower Salt Marsh Lamb", vilket leder till att lammen växer långsammare. Det uppstår en perfekt balans mellan magert kött och fett, med en jämn fördelning och struktur av fettinslag (marmorering) i musklerna. Benlederna är välformade med god muskelstruktur och det råa köttet är mörkrött till färgen.

"Gower Salt Marsh Lamb" har en slaktkropp på 16–23 kg dödvikt. "Gower Salt Marsh Lamb" placeras enligt slaktkroppsklassificeringen Europ i fettansättningsklasserna 2L–3L och i konformationsklasserna U och O. Majoriteten av lammen placeras i fettansättningsklass 3L och i konformationsklass R.

När kött av "Gower Salt Marsh Lamb" tillreds har det, enligt en oberoende panel för sensorisk analys, en "rund smak av lamm som är mild, söt och delikat, med friska och något saltiga toner av gräs och örter, som lämnar en angenäm och kraftig eftersmak av lamm i munnen". Fettet, som är jämnt fördelat och förblir synligt när det tillreds, har en gräddig färg, och lämnar efter tillredningen en ren smak i munnen, utan flottighet. Lammköttet har en "lätt, söt doft och är mörkt och saftigt". När "Gower Salt Marsh Lamb" bedömdes av en konsistensanalytiker ansågs det ha muskelfibrer som var "saftiga från första tuggan".

"Gower Salt Marsh Lamb" kan säljas som en hel slaktkropp eller i bitar. Köttet ska helst säljas och ätas färskt, även om köttet också kan frysas ned. Kött som har frysts måste säljas fryst.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Både betesgräs och konserverat vallfoder måste komma från det avgränsade området, och målet är att allt foder ska komma från området. I undantagsfall får dock högst 25 % av den årliga torrsubstansen bestå av foder som köpts in utanför området. Inköpen övervakas genom dokumentation över bete och foderkonservering och genom producenternas register över foderråvaror som importeras till gården.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla lamm måste vara födda, uppfödda och slaktade inom det avgränsade området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

–

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

–

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Gowerhalvön

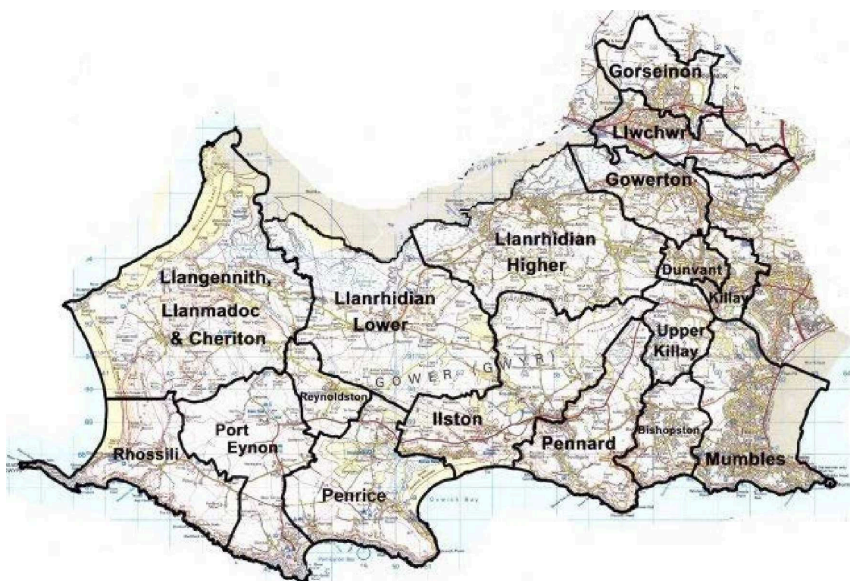
Gowerhalvön i södra delen av Wales avgränsas av gränserna för de valkretsar som förtecknas nedan och som framgår av karta A:

Gränserna för valkretsarna på Gowerhalvön

Gorseinon, Llchwyr, 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 och Cheriton

Karta A

Gränserna för valkretsarna på Gowerhalvön



Gowerhalvön innefattar saltängarna längs halvöns norra kustlinje som framgår av karta B:

Karta B

Saltängarna i norra Gower



Som kartan ovan visar täcker dessa saltängar ett område som sträcker sig från öster om Whitford Burrows till Loughor Bridge på A484. Detta område utgörs av följande:

- 1) Saltängarna vid Llanrhidian och Landimore – öster om Whitford Burrows till Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Koordinater	Koordinater
OS X (ostlig riktning) 244680	OS X (ostlig riktning) 252330
OS Y (nordlig riktning) 195115	OS Y (nordlig riktning) 195847
Närmaste postnummer SA3 1DL	Närmaste postnummer SA4 3SN
Lat (WGS84) N51:38:00 (51.633343)	Lat (WGS84) N51:38:31 (51.641982)
Long (WGS84) W4:14:44 (-4.245646)	Long (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)
Lat,Long 51.633343,-4.245646	Lat,Long 51.641982,-4.135504
Nat Grid SS446951 / SS4468095115	Nat Grid SS523958 / SS5233095847

- 2) Saltängarna vid Penclawdd och Crofty – från Salthouse Point till Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Koordinater	Koordinater
OS X (ostlig riktning) 252330	OS X (ostlig riktning) 256120
OS Y (nordlig riktning) 195847	OS Y (nordlig riktning) 198082
Närmaste postnummer SA4 3SN	Närmaste postnummer SA4 6TP
Lat (WGS84) N51:38:31 (51.641982)	Lat (WGS84) N51:39:47 (51.663047)
Long (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)	Long (WGS84) W4:04:54 (-4.081691)
Lat,Long 51.641982,-4.135504	Lat,Long 51.663047,-4.081691
Nat Grid SS523958 / SS5233095847	Nat Grid SS561980 / SS5612098082

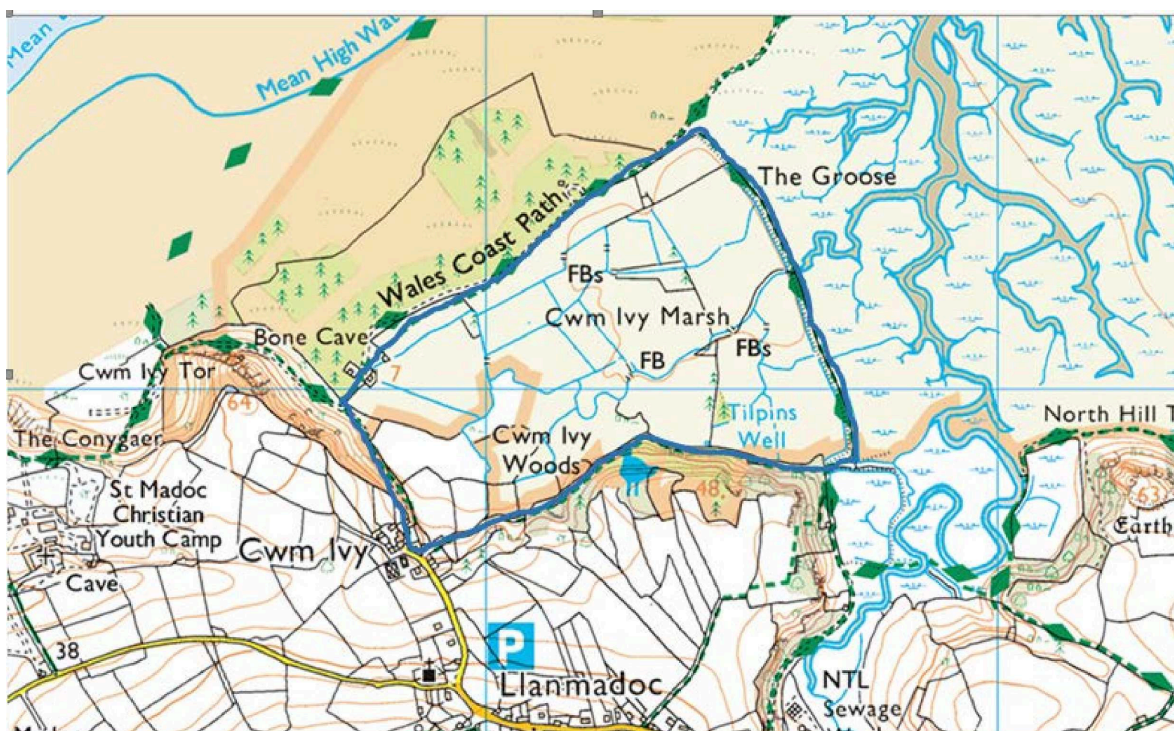
- 3) Saltängen vid Cwm Ivy – markeras med en mörkblå linje på karta B och på karta C nedan.

Koordinater

OS X (ostlig riktning) 244220
OS Y (nordlig riktning) 194094
Närmaste postnummer SA3 1DL
Lat (WGS84) N51:37:27 (51.624043)
Long (WGS84) W4:15:07 (-4.251832)
Lat,Long 51.624043,-4.251832
Nat Grid SS442940 / SS4422094094

Karta C

Saltängen vid Cwm Ivy



5. Samband med det geografiska området

"Gower Salt Marsh Lamb" är lamm av hög kvalitet som fötts, fötts upp och slaktats på Gowerhalvön i södra delen av Wales. Det är en naturlig säsongsbunden produkt som finns tillgänglig från juni till slutet av december.

Lammen föds upp på ett extensivt och traditionellt sätt och kvaliteten på slutprodukten och dess egenskaper påverkas av följande två bidragande faktorer:

- Lammens naturliga föda som består av bete från de unika saltängarna längs Gowerhalvöns norra kust.
- Producenternas kunskap och färdigheter som utvecklats och förblivit relativt oförändrade i generationer.

Dessa faktorer skapar ett starkt samband mellan det geografiska området och slutprodukten och bidrar till produktens unika smak och unika egenskaper.

Lammen betar på saltängarna längs Gowerhalvöns norra kust i minst 2 månader men vissa lamm betar i upp till 8 månader. Saltängarna täcker cirka 4 000 acres (ca 16 188 000 m²) och utgör 22 % av saltängarna i Wales.

Den naturliga växtligheten på saltängarna är ett resultat av både klimat och jordmån. Salthalten och pH-värdet i jordmånen påverkar denna unika typ av växtlighet samt hur den sprids. Saltängarna är sura av naturen, med ett pH-värde på 4. Saltängarna på den norra delen av Gowerhalvön kännetecknas av att de är mycket sandhaltiga och väl-dränerade. Gräsväxter som trivs på saltängar frodas och utgör ett viktigt bete för "Gower Salt Marsh Lamb".

På saltängarna växer unika saltväxter som domineras av växter som trivs på medelhögt och högre belägna våtmarker. Särskilt två typer av livsmiljöer enligt bilaga I till EU:s direktiv om bevarande av livsmiljöer samt vilda djur och växter framträder:

- Atlantiska havsstrandängar.
- Ler- och sandsediment med *Salicornia* och andra ånnueller.

Det är denna föda av olika saltväxter från Gowerhalvöns norra saltängar som bidrar till "de saltiga tonerna av gräs och örter" hos "Gower Salt Marsh Lamb".

Våtmarkernas fodervärde är lågt jämfört med gräsmark som förbättrats genom bearbetning. Lammen betar över stora öppna områden vilket ger en mager slaktkropp med kraftiga muskler och välformade benleder. Eftersom lammen föds upp genom extensivt bete växer de långsammare än lamm som föds upp intensivt, vilket bidrar till slaktkroppens särskilda egenskaper och kvaliteten på köttet. Den långsamma utvecklingen hos "Gower Salt Marsh Lamb" gör att köttet får mer tid att utveckla en "rund, mild, söt och delikat smak" med "något saltiga toner av gräs och örter" till följd av den saltväxtrika födan.

Det krävs särskilda kunskaper och färdigheter för att föda upp och producera "Gower Salt Marsh Lamb" som betar i en unik och fysiskt utmanande terräng. Dessa färdigheter och traditioner har utvecklats under tidernas lopp och har förts vidare från generation till generation. De särskilda färdigheterna är följande:

- Kunskap om saltängarna och tidvattenhöjden för att skydda fåren och lammen mot riskerna med stigande tidvatten. Producentens arbete kretsar kring tidvattnet och rytmen för tidvattnet som dikterar tidsplanen för alla viktiga arbeten.
 - Kunskap om val och användning av fårraser (och korsningar av fårraser) som klarar av de fysiska begränsningarna och utmaningarna med att beta på saltängar med myriader av djupa diken som genomkorsar våtmarken. Man väljer ut robusta och viga djur med bra klövar som kan röra sig på instabil och ofta vattendränkt mark.
 - Tilltro till fåraherdarnas kunskap om att valla får och lamm på saltängar med stora öppna områden som genomkorsas av djupa diken som begränsar fårens rörlighet. Eftersom många områden endast kan nås till fots måste fåraherdarna lita på sina hundars förmåga att valla fåren.
 - Betesdrift och kunskap om saltängar och deras unika växtlighet så att en effektiv lammproduktion är förenlig med livscyklerna för och tillgången till denna växtlighet.

Lamm har betat på saltängarna på Gowerhalvön sedan medeltiden och betandet har knappt ändrats under årens lopp. År 1976 hade trettio jordbrukare rätt till betesmark på saltängarna på Gowerhalvön och tusentals får betade där då. År 2018 födde åtta producenter upp cirka 3 500 lamm per år på dessa saltängar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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