

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2021/C 492/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

## 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**

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 lammerna 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 lammerna 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.

(1) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

"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 mört 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.

### 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:

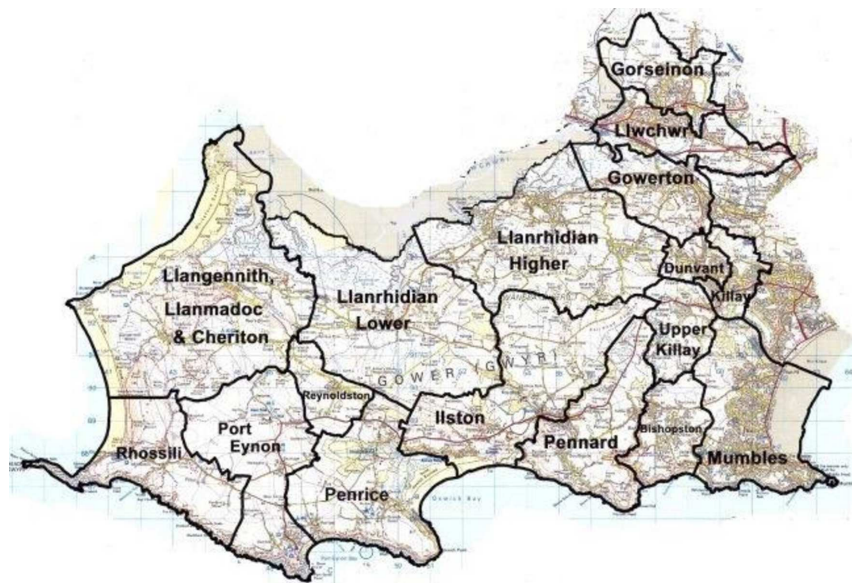
---

Gränserna för valkretsarna på Gowerhalvön

---

Gorseinon, Llwrwr, 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**

#### 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 16188000 m<sup>2</sup>) 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 annueller.

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 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**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

---