PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/1547

ze dne 26. července 2023

o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Gower Salt Marsh Lamb“ (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 byla žádost Spojeného království o zápis názvu „Gower Salt Marsh Lamb“ jako chráněného označení původu (CHOP) zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ([2]).

(2) Dne 8. března 2022 obdržela Komise od Francie oznámení o námitce. Tuto námitku postoupila Komise dne 10. března 2022 Spojenému království. Dne 6. května 2022 předložila Francie Komisi odůvodněné prohlášení o námitce.

(3) Poté, co Komise ověřila přípustnost odůvodněného prohlášení o námitce, vyzvala v souladu s čl. 51 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 dopisem ze dne 30. června 2022 Spojené království a Francii, aby vedly náležité konzultace s cílem dosáhnout dohody.

(4) Dne 28. září 2022 Komise na žádost Spojeného království prodloužila lhůtu pro konzultace o jeden měsíc. Spojené království a Francie konzultace ukončily, aniž by dohody dosáhly.

(5) Komise by proto měla s přihlédnutím k výsledkům těchto konzultací rozhodnout o zápisu v souladu s postupem stanoveným v čl. 52 odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012.

(6) Hlavní argumenty Francie uvedené v odůvodněném prohlášení o námitce a v jednáních vedených se Spojeným královstvím lze shrnout následovně.

(7) Francie požadovala, aby bylo v souladu s čl. 7 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 1151/2012 upřesněno, zda je povoleno zmrazení masa. Strana podávající námitky uvedla, že pokud by bylo zmrazení povoleno, mohlo by to destabilizovat trh dvou francouzských produktů s CHOP, „Prés-salés de la baie de Somme“ a „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“, které jsou na trhu dostupné pouze od července do listopadu, a vedlo by to k nekalé hospodářské soutěži. Specifikace těchto produktů zakazují zmrazování a rozmrazování masa.

(8) Kromě toho strana podávající námitku tvrdila, že do jednotného dokumentu by měla být doplněna ustanovení definující slaniska, která jsou uvedena ve specifikaci produktu, protože souvislost mezi produktem uváděným jako CHOP a vymezenou zeměpisnou oblastí musí být v jednotném dokumentu definována v souladu s čl. 8 odst. 1 písm. c) bodem ii) nařízení (EU) č. 1151/2012.

(9) Spojené království upřesnilo, že maso by mělo být pokud možno prodáváno a konzumováno v čerstvém stavu, ačkoli může být i zmrazeno. Jakmile je maso zmrazeno, musí být prodáno jako zmrazené. Specifikace produktu a jednotný dokument byly odpovídajícím způsobem změněny.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. C 492, 8.12.2021, s. 8.

(10) Spojené království rovněž zahrnulo mapy a souřadnice GPS vymezující slaniska do jednotného dokumentu.

(11) Francie považovala tyto změny za nedostačující k uspokojení svých požadavků, a dále požádala o vysvětlení ohledně období, během něhož je zmrazený produkt dostupný na trhu. Pokud jde o definici slanisek, požadovala, aby byly do jednotného dokumentu zahrnuty některé části specifikace produktu, zejména podrobná definice „slaniska“ a související zvláštní požadavky.

(12) Komise posoudila argumenty uvedené v odůvodněném prohlášení o námitce podaném Francií na základě ustanovení nařízení (EU) č. 1151/2012 a s přihlédnutím k výsledkům náležitých konzultací vedených mezi žadatelem a stranou, která vznesla námitky, a dospěla k těmto závěrům.

(13) Pokud jde o údajný nesoulad žádosti o CHOP s podmínkami stanovenými v čl. 7 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 1151/2012, zmrazení masa není samo o sobě metodou získání produktu. Ustanovení čl. 7 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 1151/2012 nevyžaduje zahrnutí zvláštního pravidla o možnosti zmrazit maso ani dobu, během které může být produkt prodáván zmrazený. Žadatel se může rozhodnout, zda taková pravidla uvede. V návaznosti na námitky se žadatel rozhodl režim zmrazeného produktu specifikovat. Pravidla pro zmrazení produktu jsou pro popis produktu relevantní.

Vzhledem k výše uvedenému by podmínka uvedená v čl. 7 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 1151/2012 měla být považována za splněnou.

(14) Pokud jde o tvrzení týkající se údajného nesouladu s čl. 8 odst. 1 písm. c) bodem ii) nařízení (EU) č. 1151/2012, jednotný dokument správně a vyčerpávajícím způsobem popisuje „souvislost mezi produktem a zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem“.

Vlastnosti a kvalita produktu jsou ovlivněny dvěma klíčovými faktory, včetně přirozené stravy jehňat, která spásají jedinečnou slanomilnou vegetaci na severním pobřeží poloostrova Gower. V jednotném dokumentu se dále uvádí, že na slaniskách roste jedinečná škála halofilních rostlin, mezi nimiž převládají společenstva slanomilných rostlin ve střední a vyšší části slanisek s výrazným zastoupením dvou typů stanovišť uvedených v příloze 1 směrnice EU o ochraně přírodních stanovišť: atlantské slané louky a porosty slanorožce (*Salicornia spp*.) a dalších jednoletých rostlin kolonizujících bahno a písek. V reakci na tvrzení Francie žadatel rovněž vložil do jednotného dokumentu mapu a souřadnice GPS, které znázorňují oblast pokrytou těmito slanisky.

Jednotný dokument je souhrnem specifikace produktu. Další prvky, které strana podávající námitku požaduje, nejsou pro pochopení metody produkce zásadní.

Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem by měly být požadavky čl. 8 odst. 1 písm. c) bodu ii) uvedeného nařízení považovány za splněné.

(15) V rámci konzultací mezi stranami byly změněny jak jednotný dokument, tak specifikace produktu. Jelikož výše uvedené změny nejsou považovány za podstatné, Komise žádost v souladu s čl. 51 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 znovu nepřezkoumala a dospěla k závěru, že všechny podmínky pro zápis byly splněny.

(16) S ohledem na výše uvedené by název „Gower Salt Marsh Lamb“ měl být zapsán do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Konsolidovaná verze jednotného dokumentu by měla být zveřejněna pouze pro informaci.

(17) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Gower Salt Marsh Lamb“ (CHOP) je zapsán do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.1 Čerstvé maso (a droby) podle přílohy XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ([3]).

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument je uveden v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 26. července 2023.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

([3]) Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gower Salt Marsh Lamb“

EU č.: PDO-GB-02452 – 1.4.2019

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Spojené království

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochází z jehňat, která se narodila, byla chována a poražena na poloostrově Gower v jižním Walesu. Jedinečná vegetace a prostředí slanisek na severním pobřeží poloostrova Gower, kde se jehňata pasou, dodává masu jeho charakteristické vlastnosti.

„Gower Salt Marsh Lamb“ je přírodní sezónní produkt dostupný od června do konce prosince. Neexistuje žádné omezení určující, která plemena (nebo křížená plemena) lze k výrobě produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ použít. Nejvhodnější jsou v každém případě odolná, lehčí a hbitější plemena, kterým vegetace slanisek prospívá.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ pochází z jehňat, jejichž jateční věk se pohybuje od čtyř do deseti měsíců. Všechna jehňata se musí na slaniskách pást celkově nejméně dva měsíce (a alespoň polovinu svého života). Některá jehňata se na nich pak pasou až osm měsíců.

Jehňata jsou chovaná extenzivně a jsou přirozeně fyzicky zdatná, protože při pastvě na slaniskách zvládají velké vzdálenosti. Tato skutečnost přispívá ke specifickým vlastnostem produktu „Gower Salt Marsh Lamb“. Jehněčí maso zraje pomalu a dosahuje optimální rovnováhy mezi libovým masem a tukem, která se projevuje „konzistentním rozložením a konfigurací tukového mramorování ve svalových vláknech“. Nohy (kýty) mají zřetelnou svalovinu s dobrou stavbou svalů a syrové maso má tmavě červenou barvu.

Jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ mají při porážce hmotnost jatečně upraveného těla v rozmezí 16–23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb“ je jatečně upravené tělo EUROP zařazené do třídy protučnělosti 2L až 3L a třídy zmasilosti U až O, přičemž většina jehňat spadá do třídy zmasilosti R a protučnělostí 3L.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ má při vaření (jak bylo popsáno nezávislým panelem pro senzorickou analýzu) „jemnou, sladkou, lahodnou a vyváženou chuť jehněčího s čerstvými lehce slanými tóny trávy a bylin a zanechává v ústech příjemnou pikantní chuť po jehněčím mase“. Tuk, který je dobře rozložen a zůstává viditelný i po uvaření, má krémovou barvu. Během vaření se vytaví a při jídle zanechá na patře čistou, nemastnou strukturu chuti. Jehněčí má „sladké jemné aroma a je křehké a šťavnaté“. Při posuzování analyzátorem textury si produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ zachoval integritu svalového vlákna, která koreluje se „šťavnatostí při prvním skusu“.

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ může být prodáván buď jako jatečně upravené tělo, nebo rozporcovaný na kusy. Ideálně by měl být prodáván a konzumován v čerstvém stavu, nicméně maso lze i zmrazit. Zmrazené maso musí být prodáváno jako zmrazené.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Veškeré krmivo, jak spásané, tak konzervované, musí pocházet z vymezené oblasti, a to ideálně ze 100 %. Ve výjimečných případech je však povolen nákup krmiva do maximální výše 25 % roční sušiny. To je kontrolováno na základě záznamů o pastvě a konzervaci a záznamů o vstupech krmiv dovážených do zemědělského podniku v denících producentů.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechna jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ musí být narozena, chována a poražena ve vymezené oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

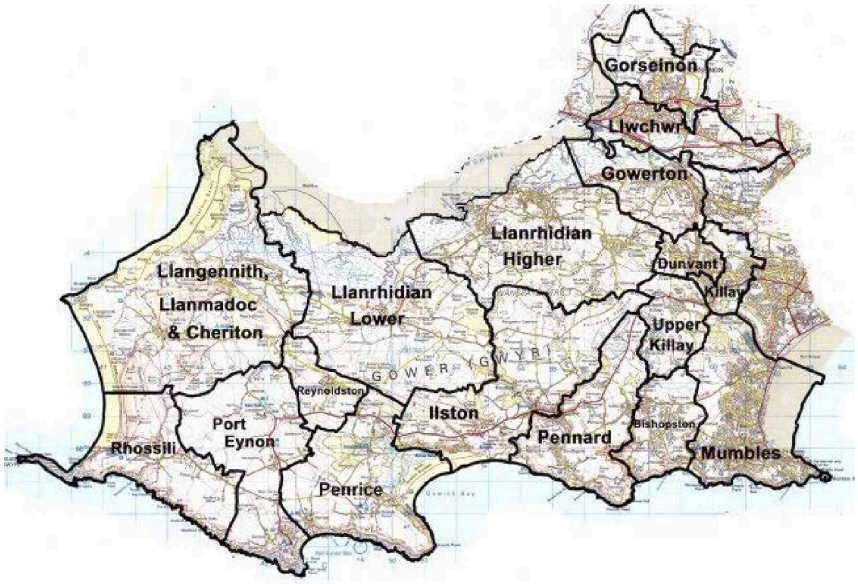
Poloostrov Gower

Poloostrov Gower v jižním Walesu vymezený hranicemi volebního obvodu, které jsou uvedeny níže a znázorněny na mapě A:

Volební obvod poloostrova Gower
Gorseinon, Llwchrwr, 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, Cheriton

Mapa A

Poloostrov Gower s hranicemi volebního obvodu



Ostrov Gower zahrnuje pobřežní slaniska na severním pobřeží poloostrova, jak je znázorněno na mapě B níže:

Mapa B

Slaniska na severním pobřeží poloostrova Gower



Jak je patrné z výše uvedené mapy, tato slaniska pokrývají celkově oblast východně od Whitford Burrows k mostu Loughor Bridge na A484. Tato oblast zahrnuje:

1) slaniska Llanrhidian a Landimore – východně od Whitford Burrows k Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Souřadnice	Souřadnice
OS X (na východ) 244680	OS X (na východ) 252330
OS Y (na sever) 195115	OS Y (na sever) 195847
Nejbližší poštovní směrovací číslo SA3 1DL	Nejbližší poštovní směrovací číslo SA4 3SN
Šířka (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Šířka (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Délka (WGS84) W4:14:44 (–4,245646)	Délka (WGS84) W4:08:08 (–4,135504)
Šířka, délka 51,633343, –4,245646	Šířka, délka 51,641982, –4,135504
Nár. síť SS446951 / SS4468095115	Nár. síť SS523958 / SS5233095847

2) slaniska Penclawd a Crofty – od Salthouse Point k mostu Loughor Bridge

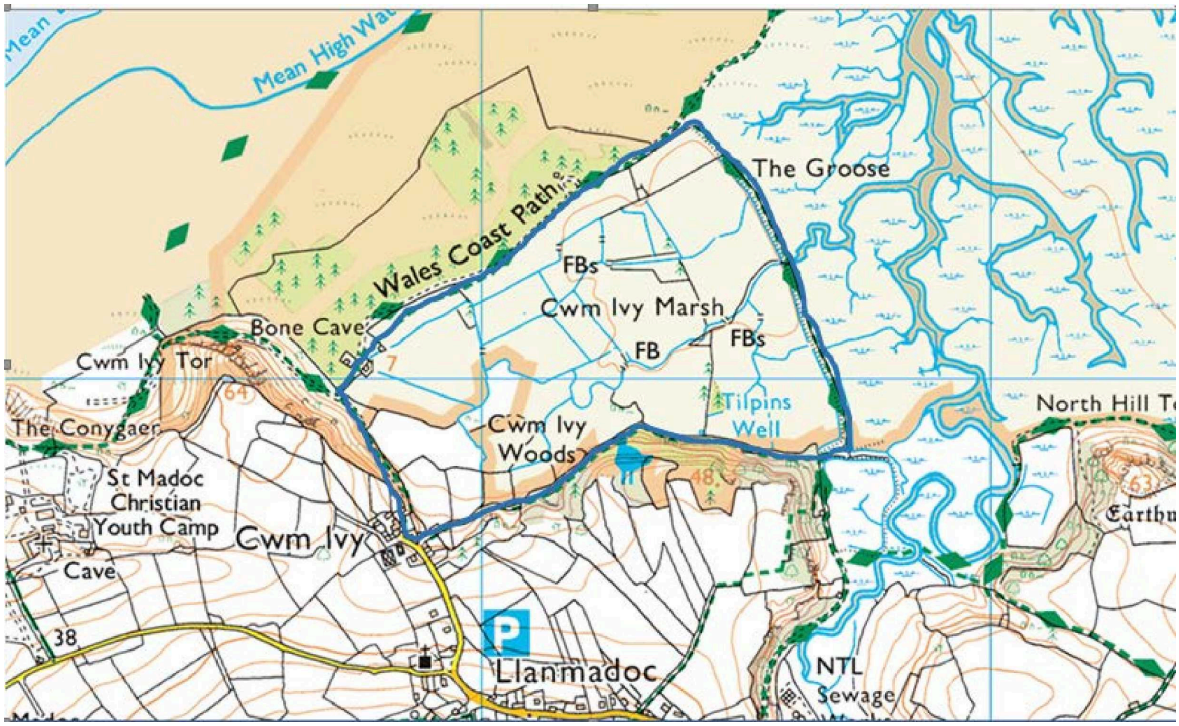
Salthouse Point	Loughor Bridge
Souřadnice	Souřadnice
OS X (na východ) 252330	OS X (na východ) 256120
OS Y (na sever) 195847	OS Y (na sever) 198082
Nejbližší poštovní směrovací číslo SA4 3SN	Nejbližší poštovní směrovací číslo SA4 6TP
Šířka (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Šířka (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Délka (WGS84) W4:08:08 (–4,135504)	Délka (WGS84) W4:04:54 (–4,081691)
Šířka, délka 51,641982, –4,135504	Šířka, délka 51,663047, –4,081691
Nár. síť SS523958 / SS5233095847	Nár. síť SS561980 / SS5612098082

3) slanisko Cwm Ivy – je znázorněno tmavě modré na mapě B a mapě C níže.

Souřadnice
OS X (na východ) 244220
OS Y (na sever) 194094
Nejbližší poštovní směrovací číslo SA3 1DL
Šířka (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
Délka (WGS84) W4:15:07 (–4,251832)
Šířka, délka 51,624043, –4,251832
Nár. síť SS442940 / SS4422094094

Mapa C

Slanisko Cwm Ivy



5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ má pověst kvalitního masa pocházejícího z jehňat, která se narodila, byla chována a poražena na poloostrově Gower v jižním Walesu. Jedná se o přírodní sezónní produkt dostupný od června do konce prosince.

Jehněčí maso pochází z extenzivního tradičního systému chovu, v němž vlastnosti a kvality konečného produktu ovlivňují následující dva klíčové faktory:

— přirozená strava jehňat spočívá ve spásání jedinečné vegetace slanisek, která se nachází na severním pobřeží poloostrova Gower,

— znalosti a dovednosti producentů se vyvíjely po celé generace a zůstaly z velké části nezměněny.

Tyto faktory vytvářejí silnou vazbu mezi zeměpisnou oblastí a konečným produktem a přispívají k jedinečné chuti a vlastnostem produktu.

Jehňata druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ se pasou na slaniskách severního pobřeží poloostrova Gower po dobu nejméně dvou měsíců, mohou však i déle, a to až osm měsíců. Tato slaniska pokrývají plochu o velikosti přibližně 4 000 akrů a tvoří 22 % slanisek ve Walesu.

Přirozená vegetace slanisek vychází z kombinace podnebí a půdy. Slanost a pH půdy ovlivňují jedinečný typ a rozložení vegetace. Slaniska jsou přirozeně kyselá a mají typicky pH 4. Charakteristickým rysem slanisek na severu poloostrova Gower je vysoký obsah písku a dobrá propustnost půdy. Díky tomu na slaniskách převažují traviny, a slaniska se tak stávají cennými pastvinami, na nichž se jehňatům druhu „Gower Salt Marsh Lamb“ výborně daří.

Na slaniskách roste jedinečná škála halofilních rostlin, mezi nimiž převládají společenstva slanomilných rostlin ve střední a vyšší části slanisek s výrazným zastoupením dvou typů stanovišť uvedených v příloze 1 směrnice EU o ochraně přírodních stanovišť:

— atlantské slané louky,

— porosty slanorožce (Salicornia spp.) a dalších jednoletých rostlin kolonizujících bahno a písek.

Je to právě potrava jehňat složená z řady rozmanitých halofytů nacházejících se na severních slaniskách Goweru, která produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ propůjčuje jeho typickou chuť „se slanými tóny trávy a bylin“.

Krmná hodnota travních porostů slanisek je v porovnání se zemědělsky kultivovanými travními porosty nízká. Jehňata se pasou na velkých otevřených prostranstvích, díky čemuž je maso jatečně upravených těl libové a těla mají dobrou svalovou konstituci a dobře vyvinutou svalovinu nohou. Tento extenzivní systém pastvy vede k tomu, že produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ zraje pomaleji než intenzivněji chovaná jehňata, a přispívá k charakteristickým vlastnostem jatečně upraveného těla jehňat a jejich chuťovým vlastnostem. Pomalý růst poskytuje více času k tomu, aby produkt „Gower Salt Marsh Lamb“ plně rozvinul svou „jemnou, sladkou, lahodnou a vyváženou chuť s čerstvými lehce slanými tóny trávy a bylin“, za kterou vděčí stravě jehňat bohaté na halofilní rostliny.

Chov jehňat, která se pasou na jedinečném a fyzicky náročném terénu, a výroba produktu „Gower Salt Marsh Lamb“ vyžaduje zvláštní znalosti a specifické dovednosti. Tyto dovednosti a tradice se rozvíjely postupně a předávají se z generace na generaci. Specifické dovednosti jsou uvedeny níže:

— Přesné znalosti o slaniskách a rozsahu dmutí moře za účelem ochrany ovcí a jehňat před nebezpečím stoupajícího přílivu. Práce producenta se odvíjí od přílivu a odlivu a jejich harmonogramu, který určuje načasování všech hlavních činností.

  — Umění vybrat a chovat taková plemena ovcí (a kříženec), která se umí při pastvě dobře pohybovat a čelit náročnému terénu slanisek protkaných nesčetným množstvím hlubokých kanálů. Vybírají se odolná a fyzicky zdatná zvířata, která mají dobré končetiny a dobře zvládnou pohyb na nestabilní promáčené půdě.

  — Vyšší míra spoléhání se na dovednosti pastevců, kteří musejí dávat pozor na ovce a jehňata pasoucí se na rozsáhlých otevřených plochách slanisek protkaných hlubokými kanály, které pohyb ovcí omezují. Vzhledem k tomu, že velké plochy terénu jsou přístupné pouze pěšky, musí se pastevci spoléhat na pastýřské dovednosti svých psů.

  — Správné obhospodařování pastvin a znalost slanisek a jejich jedinečné vegetace s cílem optimalizovat produkci jehňat tak, aby odpovídala dostupnosti a období vegetace.

Jehňata se na gowerských slaniskách pasou již od středověku a tento zvyk se v průběhu let téměř nezměnil. V roce 1976 mělo práva pastvy na gowerských slaniskách 30 farmářů a na těchto slaniskách se pásly tisíce ovcí. V roce 2018 na nich bylo chováno přibližně 3 500 jehňat ročně od osmi producentů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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