KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2023/1547

af 26. juli 2023

om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser »Gower Salt Marsh Lamb« (BOB)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 3, litra b), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Det Forenede Kongeriges ansøgning om registrering af betegnelsen »Gower Salt Marsh Lamb« som beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) er blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ([2]), jf. artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012.

(2) Den 8. marts 2022 modtog Kommissionen en indsigelsesskrivelse fra Frankrig. Kommissionen videresendte meddelelsen om indsigelse til Det Forenede Kongerige den 10. marts 2022. Den 6. maj 2022 indgav Frankrig en begrundet indsigelse til Kommissionen.

(3) Efter at have undersøgt den begrundede indsigelse og fastslået, at den kunne antages, opfordrede Kommissionen i overensstemmelse med artikel 51, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012 ved brev af 30. juni 2022 Det Forenede Kongerige og Frankrig til at indlede passende konsultationer med henblik på at nå til enighed.

(4) Den 28. september 2022 forlængede Kommissionen efter anmodning fra Det Forenede Kongerige fristen for konsultationer med en måned. Konsultationerne mellem Det Forenede Kongerige og Frankrig blev afsluttet, uden at der blev opnået enighed.

(5) Kommissionen bør derfor træffe afgørelse om registreringen efter proceduren i artikel 52, stk. 3, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012 under hensyntagen til resultaterne af disse konsultationer.

(6) De væsentligste argumenter, som Frankrig har fremført i sin begrundede indsigelse og i konsultationerne med Det Forenede Kongerige, kan sammenfattes som følger.

(7) Frankrig hævdede, at det i henhold til artikel 7, stk. 1, litra e), i forordning (EU) nr. 1151/2012, bør specificeres, om det er tilladt at fryse kødet. Den indsigende part erklærede, at det, hvis frysning er tilladt, kunne destabilisere markedet for to franske BOB'er »Prés-salés de la baie de Somme« og »Prés-salés du Mont-Saint-Michel«, der kun er tilgængelige på markedet fra juli til november, og føre til urimelig konkurrence. Varespecifikationerne for disse produkter forbyder frysning og optøning af kødet.

(8) Desuden hævdede den indsigende part, at de bestemmelser, der definerer saltmarsken, som er fastsat i varespecifikationen, bør tilføjes til enhedsdokumentet i betragtning af, at tilknytningen mellem det produkt, der påstås at være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og det afgrænsede geografiske område skal defineres i enhedsdokumentet i overensstemmelse med artikel 8, stk. 1, litra c), nr. ii), i forordning (EU) nr. 1151/2012.

(9) Det Forenede Kongerige præciserede, at kødet helst skal sælges og spises frisk, selv om kødet kan være frossent. Når kødet er frosset, skal det sælges frossent. Varespecifikationen og enhedsdokumentet er blevet ændret i overensstemmelse hermed.

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

(10) Det Forenede Kongerige har også fremsendt kort og GPS-koordinater, der afgrænser saltmarsken, til enhedsdokumentet.

(11) Frankrig finder, at disse ændringer er utilstrækkelige for at efterkomme dens indsigelse og anmodede yderligere om præciseringer om den periode, hvori produktet er tilgængelig i frossen tilstand på markedet. For så vidt angår definitionen af saltmarsken, anmodede landet om medtagelse af visse dele af varespecifikationen i enhedsdokumentet, især den detaljerede definition af »saltmarsk« og de tilknyttede særlige krav.

(12) Kommissionen har i lyset af bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012 og under hensyn til resultaterne af drøftelserne mellem den ansøgende og den indsigende part vurderet argumenterne i den begrundede indsigelse fra Frankrig og nået til følgende konklusion.

(13) Hvad angår den påståede manglende overensstemmelse mellem BOB-ansøgningen og de betingelser, der er fastsat i artikel 7, stk. 1, litra e), i forordning (EU) nr. 1151/2012, er frysning af kød i sig selv ikke en måde at opnå produktet på. I henhold til artikel 7, stk. 1, litra e), i forordning (EU) nr. 1151/2012 kræves der hverken nogen medtagelse af en særlig regel om muligheden for at fryse kød eller en periode, hvori produktet kan sælges frossent. Det er op til den ansøgende part, om der skal indsættes regler af den slags. Efter indsigelsen kan den ansøgende part vælge at specificere ordningen for det frosne produkt. Regler om frysning af produktet er relevant for beskrivelsen af produktet.

I lyset af ovenstående bør den betingelse, der er omhandlet i artikel 7, stk. 1, litra e), i forordning (EU) nr. 1151/2012, betragtes som opfyldt.

(14) For så vidt angår indsigelsen mod den påståede manglende overholdelse af artikel 8, stk. 1, litra c), nr. ii), i forordning (EU) nr. 1151/2012 beskriver enhedsdokumentet på korrekt og udtømmende vis »produktets tilknytning til det geografiske miljø eller den geografiske oprindelse«.

Produktets egenskaber og kvalitet påvirkes af to vigtige faktorer, herunder lammets naturlige kost, som består af afgræsning af den enestående saltmarskvegetation, der findes på den nordlige Gower-halvøs kystlinje. I enhedsdokumentet specificeres det, at saltmarsken har en enestående vifte af saltplanter, der er domineret af mellem og øvre marskplantesamfund med en stærk repræsentation af følgende to, der er omhandlet i bilag 1 til EF-direktivet om bevaring af naturtyper samt vilde dyr og planter: Atlanterhavs-strandenge og kveller (*Salicornia*) og andre enårige plantearter, der koloniserer mudder og sand. Der er også blevet fremlagt et kort og GPS-koordinater, der viser det område, som er dækket af saltmarsken, til enhedsdokumentet af ansøgeren som svar på Frankrigs indsigelse.

Enhedsdokumentet er en sammenfatning af varespecifikationen. De supplerende elementer, som den indsigende part anmoder om at få indsat, er ikke væsentlige elementer for forståelsen af fremstillingsmetoden.

I lyset af ovenstående bør kravene i artikel 8, stk. 1, litra c), nr. ii), i forordningen betragtes som opfyldt.

(15) I forbindelse med konsultationerne mellem parterne blev både enhedsdokumentet og varespecifikationen ændret. Da ændringerne ikke anses for væsentlige i overensstemmelse med artikel 51, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012 foretog Kommissionen ikke en ny kontrol af ansøgningen og konkluderede, at betingelserne for registrering var opfyldt.

(16) På baggrund af ovenstående bør betegnelsen »Gower Salt Marsh Lamb« opføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser. Den konsoliderede udgave af enhedsdokumentet skal kun offentliggøres af oplysningshensyn.

(17) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for Kvalitetspolitikken for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Gower Salt Marsh Lamb« (BOB) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter) i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ([3]).

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument er anført i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. juli 2023.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

([3]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»Gower Salt Marsh Lamb«

EU-nr.: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Gower Salt Marsh Lamb«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Gower Salt Marsh Lamb« er førsteklasses lam, der er født, opdrættet og slagtet på Gower-halvøen i Sydwales. Det er den enestående vegetation og det enestående miljø i saltmarsken på den nordlige Gower-halvøs kystlinje, hvor lammene græsser, der giver kødet dets særlige karakteristika.

»Gower Salt Marsh Lamb« er et naturligt sæsonbestemt produkt, der er tilgængeligt fra juni til udgangen af december. Der er ingen begrænsninger for, hvilke fåreracer (eller krydsracer) der kan anvendes til produktion af »Gower Salt Marsh Lamb«. De racer, der er bedst egnede, er hårdføre, lettere og mere adrætte racer, der trives godt på saltmarskvegetationen.

»Gower Salt Marsh Lamb« er mellem fire og ti måneder gamle på slagtetidspunktet. Alle lam skal græsse mindst to måneder i alt (og mindst 50 % af deres levetid) på saltmarsken, selv om nogle lam græsser på saltmarsken i op til otte måneder.

Lammene opdrættes ekstensivt og er fra naturens side sunde og raske dyr, der græsser over lange afstande på saltmarsken. Dette bidrager til de særlige karakteristika ved »Gower Salt Marsh Lamb«, der giver et lam, som udvikler sig langsommere, hvorved der opnås den optimale balance mellem magert kød og fedt med »en ensartet fordeling og sammensætning af fedtmarmoreringen i alle muskelfibrene«. Knæ- og bagbensleddene er velafgrænsede med god muskelformning, og det rå kød er mørkerødt.

»Gower Salt Marsh Lamb« har en slagtet vægt på mellem 16 og 23 kg. »Gower Salt Marsh Lamb« henhører under EUROP-slagtekropsklassifikationen under fedtklasse 2L-3L og kropsbygning U-O, idet de fleste lam er klassificeret som henhørende under kropsbygning R og fedtklasse 3L.

Ved tilberedning (som beskrevet af et uafhængigt sensorisk analysepanel) får »Gower Salt Marsh Lamb« en »velafrundet lammesmag, der er mild, sød og delikat med græs- og urteagtige, let saltede friske nuancer og en behagelig og tiltalende eftersmag af lam«. Fedtet (som er velfordelt og stadig synligt efter tilberedningen) har en cremet farve og smelter under tilberedningen, så det efterlader en ren, ikke-fedtet tekstur i munden. Lammekødet har en »sød, fin aroma og er mørt og saftigt«. En teksturanalytiker vurderede, at »Gower Salt Marsh Lamb« havde bevaret muskelfibrenes integritet, hvilket stemmer overens med, at kødet er »saftigt ved første bid«.

»Gower Salt Marsh Lamb"« kan sælges enten som hele slagtekroppe eller udskæringer. Det er bedst at sælge og spise det fersk, selv om kødet kan fryses. Frossent kød skal sælges frossent.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Alle foderplanter, uanset om de afgræsses eller opbevares, skal komme fra det afgrænsede område, og det er hensigten, at 100 % af alt foder skal leveres herfra. Under ekstraordinære omstændigheder er det dog tilladt at købe foder med op til højst 25 % tørstof på årsbasis. Dette kontrolleres ved hjælp af afgræsnings- og opbevaringsregistre og ved den registrering af dokumentation for tilførsel af foder til bedriften, der foretages i producenternes dagbøger.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle lam med betegnelsen »Gower Salt Marsh Lamb« skal være født, opdrættet og slagtet i det afgrænsede område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

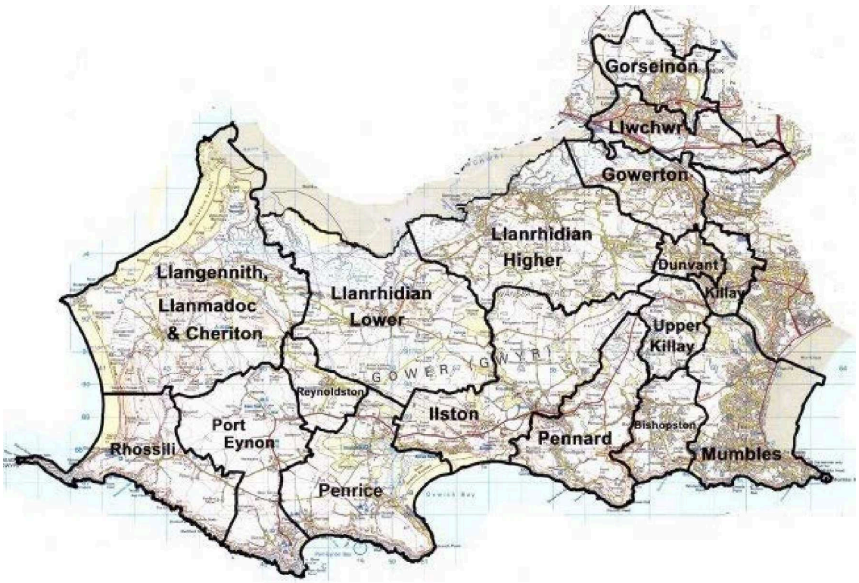
Gower-halvøen

Gower-halvøen i Sydwales, der er afgrænset af de valgkredse, som er anført nedenfor og vist på kort A.

Valgkredsene på Gower-halvøen:
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 og Cheriton

Kort A

over Gower-halvøen, der viser valgkredsene



Gower-halvøen omfatter saltmarsken ved den nordlige kystlinje på halvøen som vist på kort B nedenfor:

Kort B

over den nordlige saltmarsk på Gover-halvøen



Som det ses af ovenstående kort, omfatter saltmarsken et område øst for Whitford Burrows til Loughor Bridge på A484. Dette område omfatter:

1) Saltmarsken Llanrhidian og Landimore — øst for Whitford Burrows til Salt house Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Koordinater	Koordinater
OS X (øst) 244680	OS X (øst) 252330
OS Y (nord) 195115	OS Y (nord) 195847
Nærmeste postnummer SA3 1DL	Nærmeste postnummer SA4 3SN
Breddegrad (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Breddegrad (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Længdegrad (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Længdegrad (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Breddegrad, længdegrad 51,633343,-4,245646	Breddegrad, længdegrad 51,641982,-4.135504
Nat Grid SS446951 / SS4468095115	Nat Grid SS523958 / SS5233095847

2) Saltmarsken Penclawdd og Crofty — fra Salthouse Point til Loughor Bridge

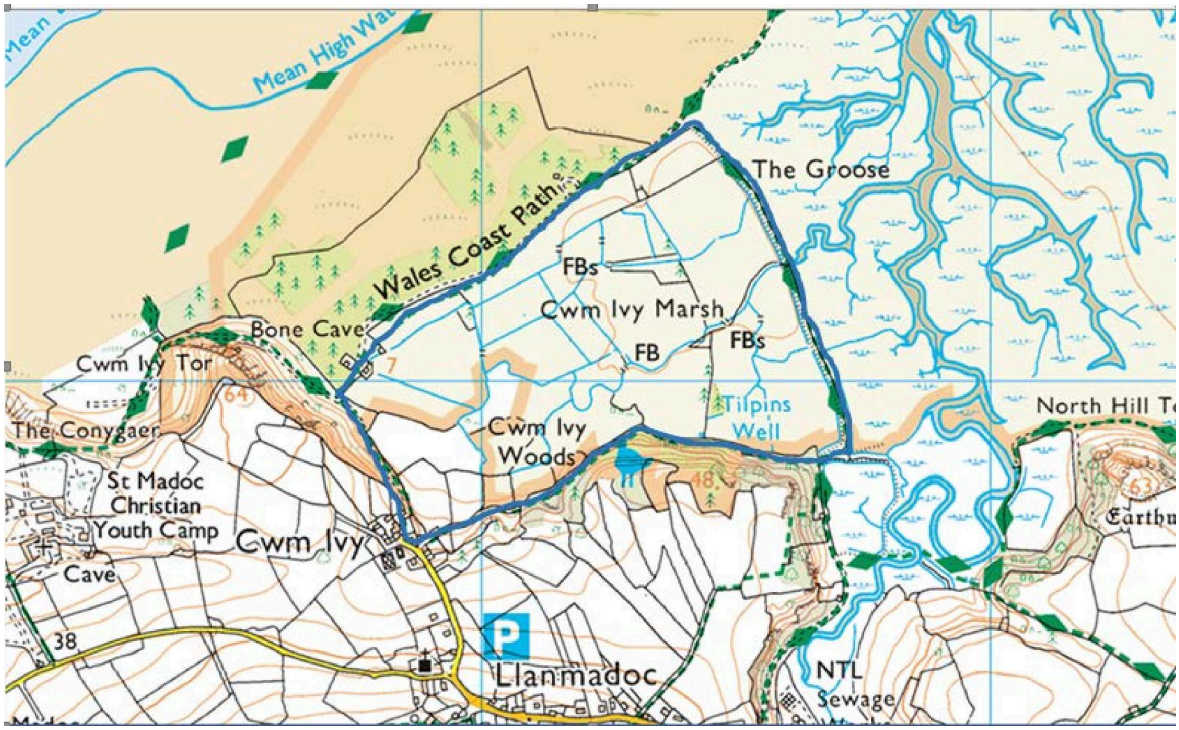
Salthouse Point	Loughor Bridge
Koordinater	Koordinater
OS X (øst) 252330	OS X (øst) 256120
OS Y (nord) 195847	OS Y (nord) 198082
Nærmeste postnummer SA4 3SN	Nærmeste postnummer SA4 6TP
Breddegrad (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Breddegrad (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Længdegrad (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Længdegrad (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Breddegrad, længdegrad 51,641982,-4,135504	Breddegrad, længdegrad 51,663047,-4,081691
Nat Grid SS523958 / SS5233095847	Nat Grid SS561980 / SS5612098082

3) Saltmarsken Cwm Ivy — som vist skitseret mørkeblå på kort B og kort C nedenfor.

Koordinater
OS X (øst) 244220
OS Y (nord) 194094
Nærmeste postnummer SA3 1DL
Breddegrad (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
Længdegrad (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)
Breddegrad, længdegrad 51.,624043,-4,251832
Nat Grid SS442940 / SS4422094094

Kort C

saltmarsken Cwm Ivy



5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Gower Salt Marsh Lamb« har ry for at være et kvalitetsprodukt, der er født, opdrættet og slagtet på Gower-halvøen i Sydwales. Det er et naturligt sæsonbestemt produkt, der er tilgængeligt fra juni til udgangen af december.

Lammet produceres ved hjælp af et ekstensivt traditionelt driftssystem, hvor det færdige produkts egenskaber og kvaliteter påvirkes af følgende to vigtige faktorer:

— Lammets naturlige kost består af afgræsning af den enestående saltmarskvegetation, der findes på den nordlige Gower-halvøs kystlinje.

— Producenternes viden og færdigheder, som har udviklet sig og er forblevet forholdsvis uændret gennem generationer.

Disse faktorer skaber en stærk forbindelse mellem det geografiske område og det endelige produkt og bidrager til produktets unikke smag og karakteristika.

»Gower Salt Marsh Lamb« græsser på saltmarsken på den nordlige Gower-halvøs kystlinje i mindst to måneder, men nogle lam græsser på saltmarsken i op til otte måneder. Denne saltmarsk dækker ca. 4 000 hektar og udgør 22 % af de walisiske saltmarskressourcer.

Den naturlige saltmarskvegetation skyldes en kombination af klimaet og jordbundsforholdene. Jordens saltindhold og pH-værdi påvirker vegetationens unikke karakter og fordeling. Saltmarsken har en naturlig surhedsgrad med en typisk pH-værdi på 4. Et særligt kendetegn ved saltmarsken på den nordlige Gower-halvø er, at den har et højt sandindhold og er veldrænet. Dette er gunstigt for de fremherskende saltmarskgræsser, der gør marsken til en værdifuld ressource for afgræsning, som »Gower Salt Marsh Lamb« trives på.

Saltmarsken har en enestående række af saltplanter, der er domineret af mellem og øvre marskplantesamfund med en stærk repræsentation af følgende to, der er omhandlet i bilag 1 til EF-direktivet om bevaring af naturtyper samt vilde dyr og planter:

— Atlanterhavs-strandenge

— Kveller (*Salicornia*) og andre enårige plantearter, der koloniserer mudder og sand.

Lammet ernærer sig på levestederne for disse forskellige saltplanter, der findes på den nordlige Gower-halvøs saltmarsk, og som bidrager til den »græs- og urteagtige smag med saltede nuancer« af »Gower Salt Marsh Lamb«.

Marskens foderværdi er lav sammenlignet med græsarealer, der er forbedret til landbrugsformål. Lam græsser på store åbne arealer, hvor der produceres magre slagtekroppe med god muskeludvikling og velafgrænsede knæ- og bagbensled. Dette omfattende græsningssystem resulterer i, at »Gower Salt Marsh Lamb« modnes langsommere end mere intensivt opdrættet lam og bidrager til lammeslagtekroppens karakteristika og spisekvalitet. Denne langsomme vækst gør, at »Gower Salt Marsh Lamb« har længere tid til at udvikle sin »velafrundede, milde, søde delikate smag« med »græs- og urteagtige, lidt saltede friske nuancer« hidrørende fra lammets kost, der består af artsrige saltplanter.

Det kræver særlig viden og specifikke færdigheder at opdrætte og producere »Gower Salt Marsh Lamb«, som græsser på et unikt og fysisk udfordrende terræn. Disse færdigheder og traditioner har udviklet sig over tid og er gået i arv gennem generationerne. De særlige færdigheder er anført nedenfor:

— Forståelse af saltmarsken og dens tidevandsområder for at beskytte får og lam mod risikoen for stigende tidevand. Producentens arbejde er centreret om tidevand og tidevandstabeller, der dikterer tidsplanen for alle større opgaver.

  — Viden om udvælgelse og anvendelse af fåreracer (og krydsninger), der kan klare de fysiske begrænsninger og udfordringer, som er forbundet med afgræsningen af saltmarsken med sine myriader af dybe kanaler, der gennemskærer marsken. Der udvælges hårdføre, adrætte dyr, som har gode fødder og er egnede til at bevæge sig på ustabile, ofte vandmættede arealer.

  — Større afhængighed af færdigheder som fårehyrde for at styre får og lam på saltmarsken med dens store åbne arealer, der er gennemskåret af dybe kanaler, som begrænser fårenes bevægelser. Da store områder af terrænet kun er tilgængelige til fods, er fårehyrderne afhængige af deres hundes færdigheder.

  — Styring af græsning og viden om saltmarsken og dens enestående vegetation for at optimere lammeproduktionen, så den stemmer overens med vegetationens tilgængelighed og cyklus.

Lam har græsset på Gower-saltmarsken siden middelalderen, og afgræsningen af saltmarsken har kun ændret sig lidt i årenes løb. I 1976 havde 30 landbrugere græsningsrettigheder på Gower-saltmarsken, som skaffede foder til tusindvis af får. I 2018 blev der opdrættet ca. 3 500 lam om året fra otte producenter på disse saltmarskområder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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