DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2023/1547 DER KOMMISSION

vom 26. Juli 2023

zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben („Gower Salt Marsh Lamb“ (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der Antrag des Vereinigten Königreichs auf Eintragung des Namens „Gower Salt Marsh Lamb“ als geschützte Ursprungsbezeichnung wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([2]) veröffentlicht.

(2) Am 8. März 2022 ging bei der Kommission ein Einspruch Frankreichs ein. Am 10. März 2022 übermittelte die Kommission dem Vereinigten Königreich den Einspruch. Am 6. Mai 2022 reichte Frankreich einen mit Gründen versehenen Einspruch bei der Kommission ein.

(3) Nach Prüfung des mit Gründen versehenen Einspruchs und Feststellung seiner Zulässigkeit gemäß Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 forderte die Kommission das Vereinigte Königreich und Frankreich mit Schreiben vom 30. Juni 2022 auf, angemessene Konsultationen aufzunehmen, um zu einer Einigung zu gelangen.

(4) Am 28. September 2022 verlängerte die Kommission auf Antrag des Vereinigten Königreichs die Konsultationsfrist um einen Monat. Die Konsultationen zwischen dem Vereinigten Königreich und Frankreich endeten, ohne dass eine Einigung erzielt wurde.

(5) Die Kommission sollte daher unter Berücksichtigung der Ergebnisse dieser Konsultationen gemäß dem in Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgesehenen Verfahren über die Eintragung entscheiden.

(6) Die wichtigsten Argumente, die von Frankreich in der Einspruchsbegründung und in den Konsultationen mit dem Vereinigten Königreich angeführt wurden, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

(7) Frankreich erklärte, gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 müsse angegeben werden, ob das Einfrieren des Fleisches zulässig ist. Sollte das Einfrieren zulässig sein, so könnte dies dem Einspruchsführer zufolge den Markt für die beiden französischen g. U.-Erzeugnisse „Prés-salés de la baie de Somme“ und „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“, die nur von Juli bis November auf dem Markt erhältlich sind, destabilisieren und zu unlauterem Wettbewerb führen. Die Spezifikationen dieser Erzeugnisse untersagen das Einfrieren und Auftauen des Fleisches.

(8) Darüber hinaus forderte der Einspruchsführer, dass die in der Produktspezifikation enthaltenen Bestimmungen, mit denen die Salzwiesen definiert werden, in das Einzige Dokument aufgenommen werden sollten, da der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis, dessen Eintragung als g. U. beantragt wurde, und dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer ii der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im Einzigen Dokument dargelegt werden müsse.

(9) Das Vereinigte Königreich erklärte, dass das Fleisch vorzugsweise frisch verkauft und verzehrt werden sollte, aber auch eingefroren werden kann. Nach dem Einfrieren muss das Fleisch als gefroren verkauft werden. Die Produktspezifikation und das Einzige Dokument wurden entsprechend geändert.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. C 492 vom 8.12.2021, S. 8.

(10) Außerdem nahm das Vereinigte Königreich in das Einzige Dokumente die Karten und GPS-Koordinaten auf, mit denen die Salzwiesen abgegrenzt werden.

(11) Frankreich hielt diese Änderungen für unzureichend, um seinen Forderungen nachzukommen, und verlangte präzise Angaben zum Zeitraum, in dem das Erzeugnis auf dem Markt gefroren erhältlich ist. In Bezug auf die Definition der Salzwiesen forderte es die Aufnahme bestimmter Teile der Produktspezifikation in das Einzige Dokument, insbesondere die detaillierte Definition von „Salzwiesen“ und die damit verbundenen spezifischen Anforderungen.

(12) Die Kommission hat die in der Einspruchsbegründung Frankreichs vorgebrachten Argumente vor dem Hintergrund der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft, wobei sie die Ergebnisse der geeigneten Konsultationen zwischen dem Antragsteller und dem Einspruchsführer berücksichtigt hat, und kam zu folgendem Ergebnis.

(13) Was die angebliche Nichtkonformität des g. U.-Antrags mit den Bedingungen gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 betrifft, so ist das Einfrieren des Fleisches an sich kein Verfahren zur Gewinnung des Erzeugnisses. Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 schreibt weder die Aufnahme einer besonderen Vorschrift über die Möglichkeit des Einfrierens des Fleisches noch den Zeitraum vor, in dem das Erzeugnis gefroren verkauft werden darf. Die Aufnahme solcher Bestimmungen bleibt dem Antragsteller überlassen. Nach dem Einspruch beschloss der Antragsteller, die Regelung für das gefrorene Erzeugnis darzulegen. Die Vorschriften über das Einfrieren des Erzeugnisses sind für die Beschreibung des Erzeugnisses von Bedeutung.

In Anbetracht der vorstehenden Ausführungen sollte die Bedingung gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als erfüllt betrachtet werden.

(14) Was die angebliche Nichtkonformität mit Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer ii der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 betrifft, so wird der „Zusammenhang des Erzeugnisses mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung“ im Einzigen Dokument korrekt und erschöpfend beschrieben.

Die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses werden in erster Linie von zwei Faktoren beeinflusst, u. a. von der natürlichen Ernährung der Lämmer, die auf den einzigartigen Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel weiden. Des Weiteren wird im Einzigen Dokument dargelegt, dass in den Salzwiesen eine Vielzahl halophytischer Pflanzen vorkommt, insbesondere mittlere und höhere Marschpflanzengemeinschaften, und die folgenden in Anhang 1 der Habitat-Richtlinie aufgeführten Lebensraumtypen vorherrschen: Pioniervegetation mit Salicornia und anderen einjährigen Arten auf Schlamm und Sand (Quellerwatt). Außerdem hat der Antragsteller auf die Forderung Frankreichs hin in das Einzige Dokument eine Karte und GPS-Koordinaten aufgenommen, die das Gebiet zeigen, über das sich die Salzwiesen erstrecken.

Das Einzige Dokument ist eine Zusammenfassung der Produktspezifikation. Die zusätzlichen Elemente, deren Aufnahme vom Einspruchsführer gefordert wurden, sind keine wesentlichen Elemente für das Verständnis des Erzeugungsverfahrens.

In Anbetracht der vorstehenden Ausführungen sollten die Anforderungen gemäß Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer ii der genannten Verordnung als erfüllt angesehen werden.

(15) Im Zuge der Konsultationen zwischen den Parteien wurden sowohl das Einzige Dokument als auch die Produktspezifikation geändert. Da diese Änderungen nicht als grundlegende Änderungen angesehen werden, hat die Kommission im Einklang mit Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 den Antrag nicht erneut geprüft und ist zu dem Ergebnis gelangt, dass die Voraussetzungen für eine Eintragung erfüllt sind.

(16) Aus den vorgenannten Gründen sollte der Name „Gower Salt Marsh Lamb“ in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen werden. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte informationshalber veröffentlicht werden.

(17) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Gower Salt Marsh Lamb“ (g. U.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 genannten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 1.1 „Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ([3]) ausgewiesen.

Artikel 2

Das konsolidierte Einzige Dokument ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 26. Juli 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

([3]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Gower Salt Marsh Lamb“

EU-Nr.: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Als „Gower Salt Marsh Lamb“ wird das Fleisch von Premium-Lämmern bezeichnet, die auf der Gower-Halbinsel in Südwales geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Das Fleisch erhält seine unverwechselbaren Eigenschaften von der einzigartigen Umwelt und Vegetation der Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel, auf denen die Lämmer weiden.

„Gower Salt Marsh Lamb“ ist ein natürliches saisonales Erzeugnis, das von Juni bis Ende Dezember erhältlich ist. Es bestehen keine Einschränkungen dahin gehend, welche Schafrassen (oder Rassenkreuzungen) für die Erzeugung von „Gower Salt Marsh Lamb“ verwendet werden müssen. Am besten sind jedoch robuste, leichtere und agilere Rassen geeignet, die gut mit der Vegetation der Salzwiesen zurechtkommen.

Die Lämmer werden im Alter von vier bis zehn Monaten geschlachtet. Alle Lämmer müssen insgesamt mindestens zwei Monate (und mindestens 50 % ihres Lebens) auf den Salzwiesen weiden, wobei einige Lämmer bis zu acht Monate dort weiden.

Die Lämmer werden extensiv gehalten und sind von Natur aus „fitte“ Tiere, die beim Weiden weite Strecken auf den Salzwiesen zurücklegen. Dies trägt zu den besonderen Merkmalen von „Gower Salt Marsh Lamb“ bei, da die Lämmer langsamer heranwachsen, wodurch eine optimale Ausgewogenheit zwischen Muskelfleisch und Fett mit „gleichmäßiger Verteilung und Struktur der Fettmarmorierung in allen Muskelfasern“ erreicht wird. Die Keule ist wohldefiniert, mit einer guten Fleischigkeit der Muskeln, und das rohe Fleisch hat eine dunkelrote Farbe.

Die Schlachtkörper der Lämmer haben ein Schlachtgewicht zwischen 16 und 23 kg und gehören nach der EUROP-Klassifizierung den Fettklassen 2L bis 3L und den Fleischigkeitsklassen U bis O an, wobei die meisten Lämmer in die Fleischigkeitsklasse R und in die Fettklasse 3L eingestuft werden.

Ein unabhängiges Geschmacksprüfungsgremium beschrieb den Geschmack von gekochtem „Gower Salt Marsh Lamb“ als „gut abgerundeten Lammgeschmack, der mild, süß und zart ist, mit Gras-, Kräuter- und leicht frischen Salznoten, und der einen angenehm würzigen Nachgeschmack im Mund hinterlässt“. Das cremefarbene Fett, das gut verteilt ist und nach dem Kochen sichtbar bleibt, wird beim Kochen ausgekocht und zeichnet sich am Gaumen durch eine saubere, nicht fettige Textur aus. Das Lammfleisch hat ein „subtiles süßes Aroma und ist zart und saftig“. Bei einer Texturanalyse wurde festgestellt, dass die Muskelfasern des „Gower Salt Marsh Lamb“ erhalten bleiben, was sich in einer „Saftigkeit beim ersten Bissen“ äußert.

„Gower Salt Marsh Lamb“ kann entweder als Schlachtkörper oder in Teilstücken verkauft werden. Es sollte vorzugsweise frisch verkauft und verzehrt werden, kann jedoch auch eingefroren werden. Gefrorenes Fleisch muss als solches verkauft werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das gesamte Futter, sowohl das geweidete als auch konserviertes, muss aus dem ausgewiesenen Gebiet stammen – idealerweise zu 100 %. In Ausnahmefällen dürfen im Jahr bis zu 25 % Trockenmasse des Futters zugekauft werden. Dies wird anhand von Aufzeichnungen zum Weiden und zum Erhaltungszustand sowie von Eintragungen über das hinzugekaufte Futter in den Büchern der Erzeuger geprüft.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Lämmer müssen in dem ausgewiesenen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

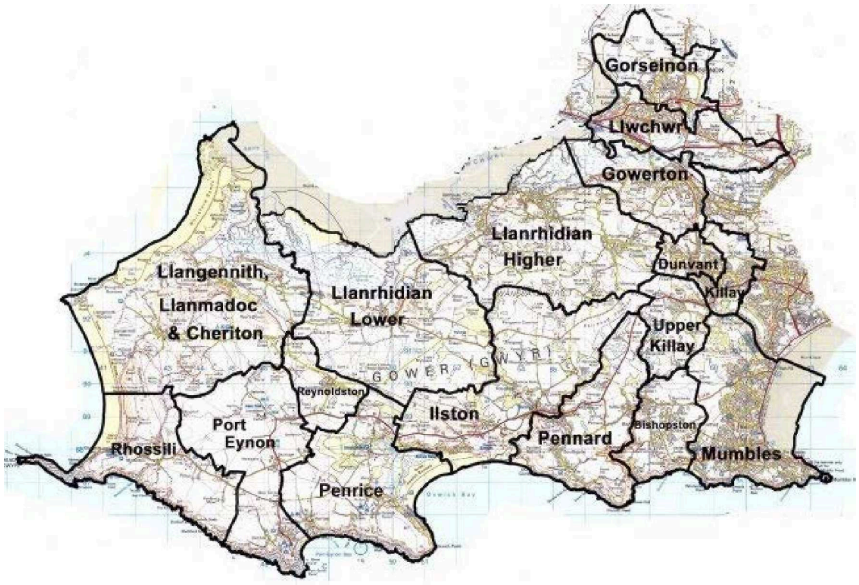
Gower-Halbinsel

Die Gower-Halbinsel in Südwales in den Grenzen des gleichnamigen Wahlkreises, der aus den unten aufgeführten Orten besteht und auf Karte A dargestellt wird.

Wahlkreis der Halbinsel 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

Karte A

Die Halbinsel Gower mit den Grenzen des Wahlkreises



Die Küstensalzwiesen liegen an der Nordküste der Gower-Halbinsel (siehe Karte B).

Karte B

Salzwiesen im Norden der Gower-Halbinsel



Wie aus der Karte ersichtlich, liegen die Salzwiesen in einem Gebiet östlich von Whitford Burrows bis zur Loughor Bridge auf der A484. Das Gebiet umfasst:

1) die Salzwiesen von Llanrhidian und Landimore — östlich von Whitford Burrows bis Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Koordinaten	Koordinaten
OS X (Ostwert) 244680	OS X (Ostwert) 252330
OS Y (Nordwert) 195115	OS Y (Nordwert) 195847
Nächste Postleitzahl SA3 1DL	Nächste Postleitzahl SA4 3SN
Breite (WGS84) N51:38:00 (51,633343)	Breite (WGS84) N51:38:31 (51,641982)
Länge (WGS84) W4:14:44 (-4,245646)	Länge (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)
Breite/Länge 51,633343,-4,245646	Breite/Länge 51,641982,-4,135504
Nation. Netz SS446951 / SS4468095115	Nation. Netz SS523958 / SS5233095847

2) die Salzwiesen von Penclawdd und Crofty – von Salthouse Point bis zur Loughor Bridge

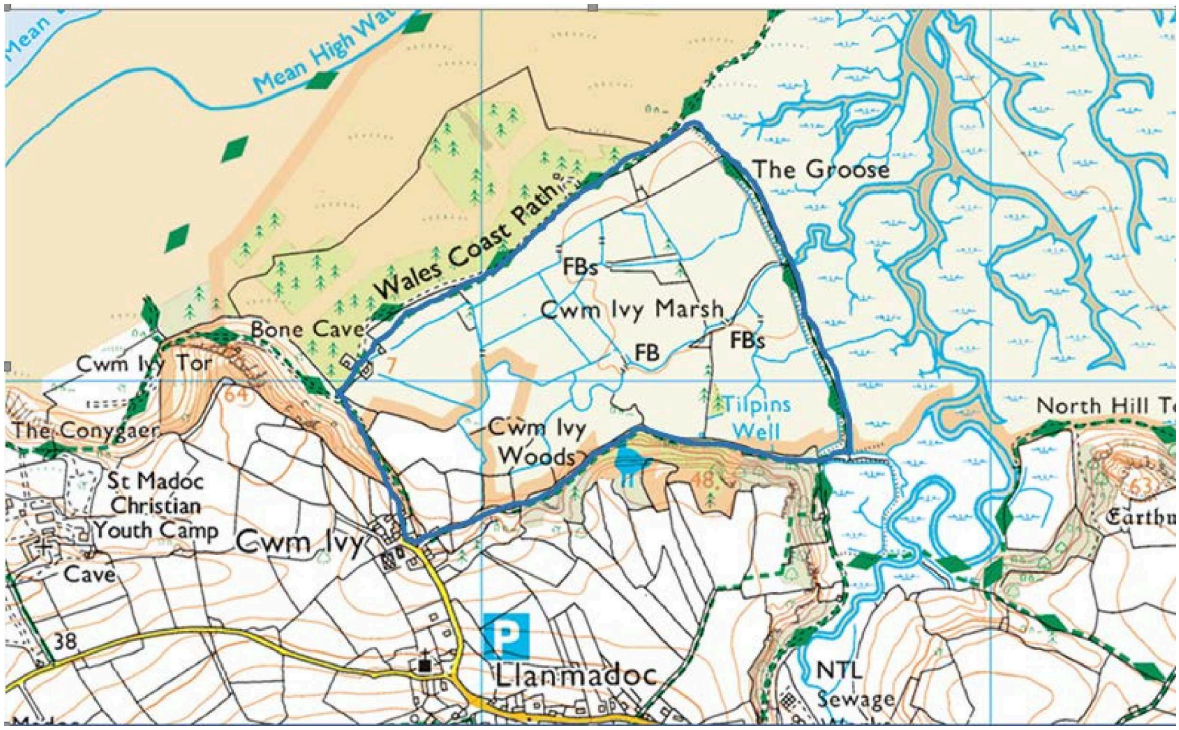
Salthouse Point	Loughor Bridge
Koordinaten	Koordinaten
OS X (Ostwert) 252330	OS X (Ostwert) 256120
OS Y (Nordwert) 195847	OS Y (Nordwert) 198082
Nächste Postleitzahl SA4 3SN	Nächste Postleitzahl SA4 6TP
Breite (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Breite (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Länge (WGS84) W4:08:08 (-4,135504)	Länge (WGS84) W4:04:54 (-4,081691)
Breite/Länge 51,641982,-4,135504	Breite/Länge 51,663047,-4,081691
Nation. Netz SS523958 / SS5233095847	Nation. Netz SS561980 / SS5612098082

3) die Salzwiesen von Cwm Ivy — auf Karte B und Karte C dunkelblau eingezeichnet.

Koordinaten
OS X (Ostwert) 244220
OS Y (Nordwert) 194094
Nächste Postleitzahl SA3 1DL
Breite (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
Länge (WGS84) W4:15:07 (-4,251832)
Breite/Länge 51,624043,-4,251832
Nation. Netz SS442940 / SS4422094094

Karte C

Salzwiesen von Cwm Ivy



5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Gower Salt Marsh Lamb“ gilt als hochwertiges Erzeugnis aus Lämmern, die auf der Gower-Halbinsel in Südwales geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Es ist ein natürliches saisonales Produkt, das von Juni bis Ende Dezember erhältlich ist.

Das Lammfleisch stammt aus einem extensiven traditionellen Landwirtschaftssystem. Die Qualität und die Merkmale des Enderzeugnisses werden in erster Linie von folgenden beiden Faktoren beeinflusst:

— der natürlichen Ernährung der Lämmer, die auf den einzigartigen Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel weiden;

— den Kenntnissen und Fähigkeiten der Erzeuger, die im Laufe vieler Generationen entwickelt wurden und größtenteils unverändert geblieben sind.

Diese Faktoren sorgen für eine enge Verbindung zwischen dem geografischen Gebiet und dem Enderzeugnis und tragen zu dem unverwechselbaren Geschmack und den Merkmalen des Erzeugnisses bei.

Die „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer weiden mindestens zwei Monate lang auf den Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel, einige Lämmer sogar bis zu acht Monate lang. Die Salzwiesen haben eine Fläche von etwa 4 000 Hektar und machen 22 % der walisischen Salzmarschressourcen aus.

Die natürliche Vegetation in diesem Gebiet wird vom Klima und von der Bodenbeschaffenheit bestimmt. Der Salzgehalt und der pH-Wert des Bodens wirken sich auf die Art und die Verteilung der Vegetation aus. Die Salzwiesen sind von Natur aus sauer und ihr pH-Wert liegt typischerweise bei 4. Ein besonderes Merkmal der Salzwiesen im Norden der Gower-Halbinsel besteht in ihrem hohen Sandgehalt und der guten Durchlässigkeit des Bodens. Dadurch wird das Vorkommen von Salzwiesengräsern begünstigt, was die Salzwiesen zu einem wertvollen Weidegebiet für die „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer macht.

In den Salzwiesen kommt eine Vielzahl halophytischer Pflanzen vor, insbesondere mittlere und höhere Marschpflanzengemeinschaften, und die folgenden in Anhang 1 der Habitat-Richtlinie aufgeführten Lebensraumtypen herrschen vor:

— Atlantische Salzwiesen;

— Pioniervegetation mit Salicornia und anderen einjährigen Arten auf Schlamm und Sand (Quellerwatt).

Die Ernährung der Lämmer von dieser Vielfalt halophytischer Pflanzen, die auf den Salzwiesen an der Nordküste der Gower-Halbinsel vorkommen, trägt zu den „Gras-, Kräuter- und Salznoten“ im Geschmack des „Gower Salt Marsh Lamb“ bei.

Der Futterwert der Salzwiesen ist im Vergleich zu landwirtschaftlich bearbeiteten Flächen gering. Die Lämmer weiden auf großen, offenen Flächen, und die Schlachtkörper sind mager, mit einer guten Ausbildung der Muskeln und wohldefinierten Keulen. Das extensive Weidesystem trägt dazu bei, dass „Gower Salt Marsh Lamb“-Lämmer langsamer heranwachsen als intensiver aufgezogene Lämmer, was sich in den Eigenschaften des Schlachtkörpers und der Verzehrqualität niederschlägt. Durch dieses langsame Wachstum bleibt mehr Zeit, den „gut abgerundeten, milden, süßen und zarten Geschmack“ mit „Gras-, Kräuter- und leicht frischen Salznoten“, der sich aus der Ernährung der Lämmer von reichhaltigen halophytischen Pflanzen ergibt, zu entwickeln.

Die Aufzucht der Lämmer, die auf diesen einzigartigen und physisch herausfordernden Flächen grasen, und die Erzeugung des „Gower Salt Marsh Lamb“-Fleisches erfordern besondere Kenntnisse und Fähigkeiten. Diese Fähigkeiten und Traditionen haben sich im Laufe der Zeit entwickelt und wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Folgende Fähigkeiten sind erforderlich:

— genaue Kenntnisse der Salzmarsch und ihres Tidenhubs, um Schafe und Lämmer vor den Gefahren der Flut zu schützen. Die Arbeit der Erzeuger richtet sich nach den Gezeiten und der Tidentabelle, die den Zeitpunkt für alle wichtigen Tätigkeiten vorgibt.

  — Kenntnisse in Bezug auf die Auswahl und Verwendung von Schafrassen (und Kreuzungen), die mit den physischen Einschränkungen und Herausforderungen des Weidens auf den Salzwiesen mit ihren unzähligen tiefen Kanälen, die die Marsch durchziehen, zurechtkommen. Es werden robuste, agile Tiere mit guten Füßen ausgesucht, die sich gut auf dem instabilen, häufig wasserdurchtränkten Boden fortbewegen können.

  — Hirtenfähigkeiten sind besonders wichtig, um die Schafe und Lämmer auf den großen, offenen Salzwiesen zu hüten, die von tiefen Kanälen durchzogen werden, wodurch die Bewegung der Schafe eingeschränkt wird. Da große Teile des Gebiets nur zu Fuß zu erreichen sind, sind die Schäfer auch auf ihre Hunde angewiesen.

  — Weidebewirtschaftung und Kenntnisse der Salzmarsch und ihrer besonderen Vegetation sind von Bedeutung, um die Lämmerzucht so zu optimieren, dass die Verfügbarkeit und der Zyklus der Vegetation bestmöglich genutzt werden.

Bereits seit dem Mittelalter weiden Lämmer auf den Salzwiesen der Gower-Halbinsel. Daran hat sich im Laufe der Zeit wenig geändert. Im Jahr 1976 besaßen 30 Landwirte Weiderechte für die Salzwiesen der Gower-Halbinsel, auf denen Tausende von Schafen weideten. 2018 wurden etwa 3 500 Lämmer pro Jahr von acht Erzeugern auf diesen Salzwiesen aufgezogen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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