REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2023/1547 AL COMISIEI

din 26 iulie 2023

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [„Gower Salt Marsh Lamb" (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

(1) În temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Regatului Unit de înregistrare a denumirii „Gower Salt Marsh Lamb" ca denumire de origine protejată a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([2]).

(2) La 8 martie 2022, Comisia a primit din partea Franței un act de opoziție. La 10 martie 2022, Comisia a transmis Regatului Unit actul de opoziție. La 6 mai 2022, Franța a prezentat Comisiei o declarație de opoziție motivată.

(3) După ce a examinat declarația de opoziție motivată și a constatat că este admisibilă, în conformitate cu articolul 51 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a invitat Regatul Unit și Franța, printr-o scrisoare datată 30 iunie 2022, să desfășoare consultări adecvate pentru a ajunge la un acord.

(4) La 28 septembrie 2022, la cererea Regatului Unit, Comisia a prelungit cu o lună termenul-limită pentru consultări. Consultările dintre Regatul Unit și Franța s-au încheiat fără să se fi ajuns la vreun acord.

(5) Prin urmare, Comisia trebuie să adopte o decizie cu privire la înregistrare, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 52 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, ținând seama de rezultatele acestor consultări.

(6) Principalele argumente ale Franței, prezentate în declarația de opoziție motivată și în consultările desfășurate cu Regatul Unit, sunt rezumate în cele ce urmează.

(7) Franța a susținut că, în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, ar trebui să se precizeze dacă este autorizată congelarea cărnii, afirmând că, în cazul în care este permisă congelarea, acest lucru ar putea destabiliza piața a două produse franceze cu DOP, „Prés-salés de la baie de Somme" și „Prés-salés du Mont-Saint-Michel", care sunt disponibile pe piață doar din iulie până în noiembrie, și ar crea o concurență neloială. Caietele de sarcini ale acestor produse interzic congelarea și decongelarea cărnii.

(8) În plus, Franța a susținut că dispozițiile care definesc mlaștinile sărăturate, prevăzute în caietul de sarcini al produsului, ar trebui adăugate în documentul unic, având în vedere că legătura dintre produsul pentru care se solicită înregistrarea ca DOP și aria geografică delimitată trebuie să fie definită în documentul unic în conformitate cu articolul 8 alineatul (1) litera (c) punctul (ii) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(9) Regatul Unit a precizat că, de preferință, carnea ar trebui să fie vândută și consumată în stare proaspătă, deși poate fi congelată. După congelare, carnea trebuie vândută în stare congelată. Caietul de sarcini și documentul unic au fost modificate în consecință.

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 492, 8.12.2021, p. 8.

(10) Regatul Unit a inclus, de asemenea, în documentul unic hărțile și coordonatele GPS care delimitează mlaștinile sărăturate.

(11) Franța a considerat că aceste modificări sunt insuficiente pentru a răspunde afirmațiilor sale și a solicitat clarificări suplimentare cu privire la perioada în care produsul este disponibil pe piață în stare congelată. În ceea ce privește definiția mlaștinilor sărăturate, Franța a solicitat includerea anumitor părți din caietul de sarcini al produsului în documentul unic, în special definiția detaliată a „mlaștinii sărăturate” și cerințele specifice aferente.

(12) Comisia a analizat argumentele expuse în declarația de opoziție motivată primită din partea Franței în raport cu dispozițiile Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, ținând seama de rezultatele consultărilor adecvate desfășurate între solicitant și oponent, și a ajuns la următoarele concluzii:

(13) În ceea ce privește presupusa neconformitate a cererii de înregistrare a DOP cu condițiile prevăzute la articolul 7 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, congelarea cărnii nu este în sine o metodă de obținere a produsului. Articolul 7 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 nu impune includerea unei norme specifice privind posibilitatea congelării cărnii și nici a perioadei în care produsul poate fi vândut congelat. Acest lucru este lăsat la latitudinea solicitantului, care poate introduce sau nu norme de acest tip. În urma opoziției, solicitantul a ales să precizeze regimul produsului congelat. Normele privind congelarea produsului sunt relevante pentru descrierea produsului.

Având în vedere cele de mai sus, condiția menționată la articolul 7 alineatul (1) litera (e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 ar trebui considerată ca fiind îndeplinită.

(14) În ceea ce privește afirmația privind presupusa neconformitate cu articolul 8 alineatul (1) litera (c) punctul (ii) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, documentul unic descrie în mod corect și exhaustiv „legătura dintre produs și mediul geografic sau originea geografică”.

Caracteristicile și calitatea produsului sunt influențate de doi factori-cheie, unul dintre aceștia fiind alimentația naturală a mieilor, care constă în pășunatul vegetației unice a mlaștinilor sărăturate de pe coasta nordică a peninsulei Gower. Documentul unic mai precizează că mlaștinile sărăturate prezintă o gamă unică de plante halofite, dominată de comunități de plante care cresc în zonele mediane și superioare ale mlaștinii, cu o reprezentare puternică a celor două specii menționate în anexa 1 la directiva privind habitatele și speciile: pășuni atlantice udate de apa mării și Salicornia și alte specii anuale care populează zonele mlăștinoase sau nisipoase. Ca răspuns la cererea formulată de Franța, solicitantul a inclus, de asemenea, în documentul unic o hartă și coordonate GPS care indică suprafața acoperită de aceste mlaștini sărăturate.

Documentul unic este un rezumat al caietului de sarcini al produsului. Elementele suplimentare pe care oponentul solicită să le introducă nu sunt esențiale pentru înțelegerea metodei de producție.

Având în vedere cele de mai sus, cerințele articolului 8 alineatul (1) litera (c) punctul (ii) din regulamentul menționat ar trebui considerate ca fiind îndeplinite.

(15) În contextul consultărilor dintre părți, au fost modificate atât documentul unic, cât și caietul de sarcini. Dat fiind că respectivele modificări nu sunt considerate substanțiale, în conformitate cu articolul 51 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia nu procedat la reexaminarea cererii și a ajuns la concluzia că s-au îndeplinit condițiile pentru înregistrare.

(16) Având în vedere cele de mai sus, denumirea „Gower Salt Marsh Lamb” trebuie înregistrată în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate, Versiunea consolidată a documentului unic ar trebui publicată doar cu titlu informativ.

(17) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru politica în domeniul calității produselor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Gower Salt Marsh Lamb” (DOP).

Denumirea de la primul paragraf identifică un produs din clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete din anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ([3]).

Articolul 2

Anexa la prezentul regulament conține documentul unic consolidat.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 26 iulie 2023.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

([3]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

„Gower Salt Marsh Lamb”

Nr. UE: PDO-GB-02452 – 1.4.2019

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Gower Salt Marsh Lamb”

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs (a se vedea anexa XI)*

Clasa 1.1 Carne (și organe comestibile) proaspete

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Gower Salt Marsh Lamb” desemnează mielul de calitate superioară născut, crescut și sacrificat în peninsula Gower din sudul Țării Galilor. Elementul care conferă cărnii caracteristicile sale distinctive este unicitatea vegetației și a mediului mlaștinilor sărăturate de pe coasta nordică a peninsulei Gower, unde pasc mieii.

„Gower Salt Marsh Lamb” este un produs sezonier natural, disponibil din iunie până la sfârșitul lunii decembrie. Nu există nicio restricție privind rasele (sau încrucișarea raselor) de ovine care pot fi utilizate pentru a produce „Gower Salt Marsh Lamb”. Cu toate acestea, rasele cele mai potrivite sunt rasele rustice, mai ușoare și mai agile, care se dezvoltă optim pe vegetația mlaștinilor sărăturate.

„Gower Salt Marsh Lamb” are vârsta cuprinsă între 4 și 10 luni la momentul sacrificării. Toți mieii trebuie să petreacă cel puțin 2 luni în total (și cel puțin 50 % din viață) la pășunat pe mlaștina sărăturată, deși unii miei pasc în acest mediu pentru o perioadă de până la 8 luni.

Mieii sunt crescuți în regim extensiv și sunt animale cu o bună formă fizică naturală, care pasc pe distanțe lungi de-a lungul mlaștinilor sărăturate. Acest lucru contribuie la caracteristicile specifice ale produsului „Gower Salt Marsh Lamb”, obținându-se o carne de miel cu maturare mai lentă și asigurându-se echilibrul optim între carnea macră și grăsime, cu „o distribuție și o configurație omogene a grăsimii intramusculare (aspect marmorat)”. Articulațiile picioarelor sunt bine definite, cu o bună conformație musculară, iar carnea crudă este de culoare roșu-închis.

„Gower Salt Marsh Lamb” are o greutate a carcasei la sacrificare cuprinsă între 16 și 23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb” este o carcasă EUROP care se încadrează între 2L și 3L în cadrul clasei de grăsime și are o conformație cuprinsă între U și O; majoritatea mieilor aparțin clasei R în privința conformației și sunt încadrați în clasa de grăsime 3L.

Atunci când este gătit (conform descrierii realizate de un comitet independent de analiză senzorială), „Gower Salt Marsh Lamb” are un „gust de miel bine definit, discret, dulce și delicat, cu note proaspete de ierburi ușor sărate, care lasă în gură un gust rezidual plăcut și savuros de miel”. Grăsimea (bine distribuită, care rămâne vizibilă atunci când carnea este gătită) are un aspect cremos și duce în timpul preparării la obținerea unei texturi care lasă la nivelul palatului senzația unei consistențe curate și non-grase. Mielul are o „aromă dulce și delicată, iar carnea este fragedă și suculentă”. În urma analizei realizate de un evaluator al texturii, „Gower Salt Marsh Lamb” a păstrat integritatea fibrelor musculare, acest element fiind corelat cu „caracterul suculent al primei mușcături”.

„Gower Salt Marsh Lamb” poate fi comercializat fie sub formă de carcase, fie sub forma unor bucăți tăiate de carne. Este preferabil ca produsul să fie vândut și consumat în stare proaspătă, deși carnea poate fi congelată. Carnea congelată trebuie vândută în stare congelată.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Toate furajele, atât pășunate, cât și conservate, trebuie să provină din aria delimitată, iar intenția este de a se obține aici 100 % din hrana totală. Cu toate acestea, în circumstanțe excepționale, este permisă achiziționarea de hrană pentru animale în proporție anuală de maximum 25 % substanță uscată. Se realizează un audit pe baza registrelor privind pășunatul și conservarea și a înregistrărilor efectuate de producători cu privire la hrana importată în exploatație.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toți mieii care fac obiectul denumirii „Gower Salt Marsh Lamb” trebuie să se nască, să fie crescuți și sacrificați în aria delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

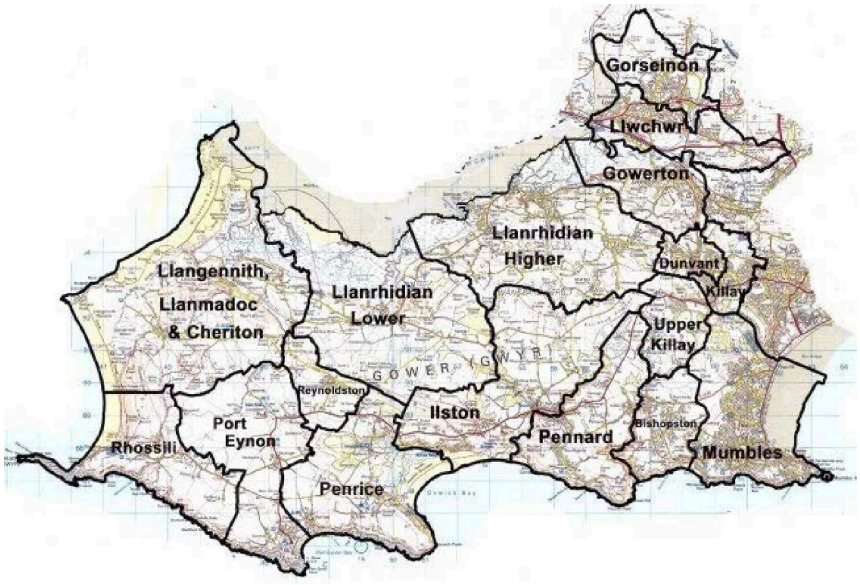
Peninsula Gower

Peninsula Gower din sudul Țării Galilor, cu demarcațiile circumscripțiilor electorale enumerate mai jos și ilustrate în harta A:

Demarcațiile circumscripțiilor electorale ale peninsulei 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

Harta A

Peninsula Gower cu demarcațiile circumscripțiilor electorale



Peninsula Gower include mlaștinile sărăturate de pe coasta nordică a peninsulei, după cum se poate vedea în harta B de mai jos:

Harta B

Mlaștinile sărăturate din nordul peninsulei Gower



După cum se poate observa pe harta de mai sus, aceste mlaștini sărăturate acoperă, în totalitate, zona care se întinde de la est de Whitford Burrow până la Loughor Bridge, pe A484. Această zonă cuprinde:

1. Mlaștina sărăturată de la Llanrhidian și Landimore – la est de Whitford Burrow până la Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Coordonate	Coordonate
OS X (spre est) 244680	OS X (spre est) 252330
OS Y (spre nord) 195115	OS Y (spre nord) 195847
Cel mai apropiat cod poștal SA3 1DL	Cel mai apropiat cod poștal 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. Mlaștina sărăturată de la Penclawdd și Crofty – de la Salthouse Point până la Loughor Bridge

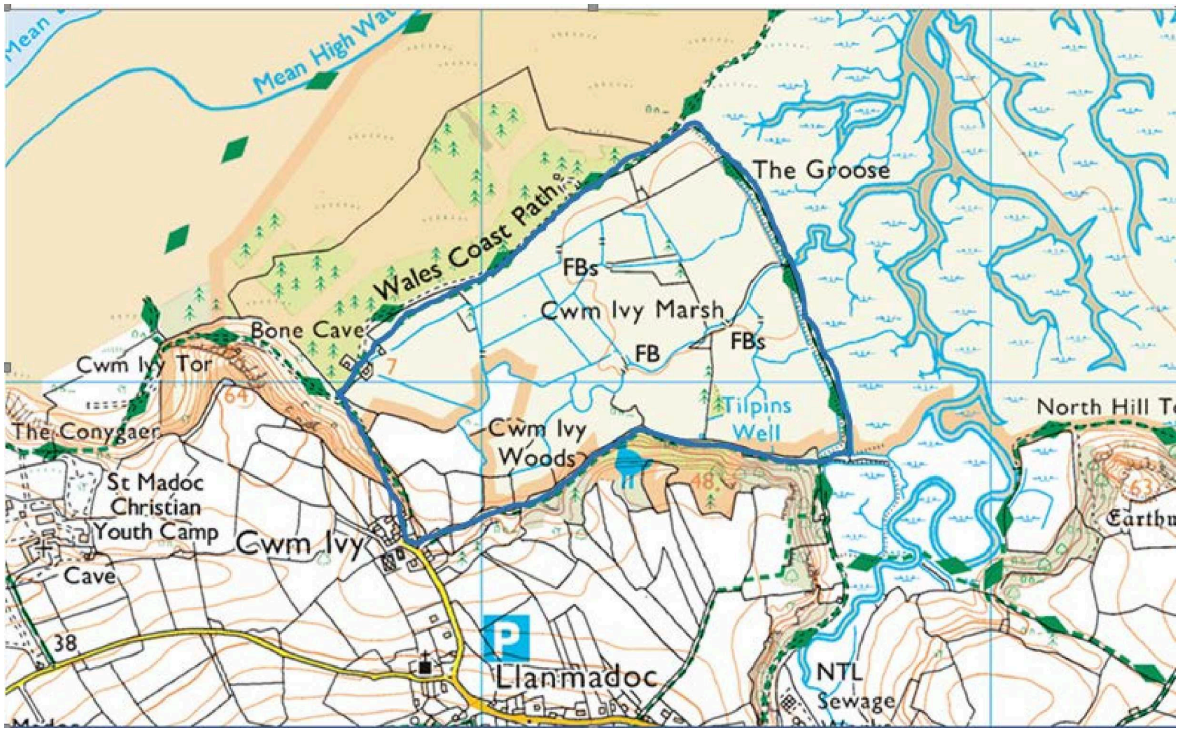
Salthouse Point	Loughor Bridge
Coordonate	Coordonate
OS X (spre est) 252330	OS X (spre est) 256120
OS Y (spre nord) 195847	OS Y (spre nord) 198082
Cel mai apropiat cod poștal SA4 3SN	Cel mai apropiat cod poștal SA4 6TP
Lat (WGS84) N51:38:31 (51,641982)	Lat (WGS84) N51:39:47 (51,663047)
Long (WGS84) W4:08:08 (– 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. Mlaștina sărăturată de la Cwm Ivy – marcată cu albastru închis pe harta B și pe harta C de mai jos.

Coordonate
OS X (spre est) 244220
OS Y (spre nord) 194094
Cel mai apropiat cod poștal 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

Harta C

Mlaștina sărăturată de la Cwm Ivy



5. **Legătura cu aria geografică**

„Gower Salt Marsh Lamb” are reputația unui miel de calitate, născut, crescut și sacrificat în peninsula Gower din sudul Țării Galilor. Este un produs sezonier natural, disponibil din iunie până la sfârșitul lunii decembrie.

Mieii provin dintr-un sistem de creștere tradițional extensiv, iar caracteristicile și calitățile produsului final sunt influențate de următorii doi factori principali:

— alimentația naturală a mielului, care constă în pășunatul vegetației unice specifice mlaștinilor sărăturate întâlnite pe coasta de nord a peninsulei Gower;

— cunoștințele și competențele producătorilor care s-a dezvoltat și au rămas relativ neschimbate timp de generații.

Acești factori asigură o legătură puternică între aria geografică și produsul final și contribuie la gustul și caracteristicile unice ale produsului.

Mieii „Gower Salt Marsh Lamb” pasc în zona mlaștinilor sărăturate de pe coasta de nord a peninsulei Gower timp de cel puțin două luni, iar unii chiar până la opt luni. Aceste mlaștini sărăturate acoperă aproximativ 4 000 de acri și reprezintă 22 % din resursele de mlaștini sărăturate din Țara Galilor.

Vegetația naturală a mlaștinilor sărăturate provine dintr-o combinație de factori pedoclimatici. Salinitatea și pH-ul solului influențează tipul și distribuția unice a vegetației. Mlaștinile sărăturate sunt în mod natural acide, cu un pH tipic de 4. O caracteristică deosebită a mlaștinilor sărăturate din zona de nord a peninsulei Gower este faptul că au un conținut ridicat de nisip și sunt bine drenate. Aceasta încurajează predominanța ierburilor în mlaștinile sărăturate, permițând ca acest mediu să fie o resursă valoroasă pentru pășunat și asigurând dezvoltarea optimă a mieilor „Gower Salt Marsh Lamb”.

Mlaștinile sărăturate prezintă o gamă unică de plante halofite, dominată de comunități de plante care cresc în zonele mediane și superioare ale mlaștinii, cu o reprezentare puternică a celor două specii menționate în anexa 1 la directiva privind habitatele și speciile;

— pășuni atlantice udate de apa mării;

— Salicornia și alte specii anuale care populează zonele mlăștinoase sau nisipoase.

Elementul care contribuie la gustul „de ierburi cu accente sărate” al produsului „Gower Salt Marsh Lamb” este alimentația mieilor bazată pe varietatea și gama largă de plante halofite prezente în mlaștinile sărăturate din nordul peninsulei Gower.

Valoarea nutritivă a plantelor din zona mlaștinilor este scăzută în comparație cu pășunile ameliorate din punct de vedere agricol. Mieii se hrănesc pe suprafețe mari și deschise de teren, fapt care permite obținerea unei carcase macre, cu o bună dezvoltare musculară și cu articulații bine definite ale picioarelor. Acest sistem extensiv de pășunat face ca „Gower Salt Marsh Lamb” să se maturizeze mai lent decât mieii crescuți în regim mai intensiv și contribuie la caracteristicile carcasei de miel și la calitățile sale alimentare. Această creștere lentă oferă mai mult timp pentru ca „Gower Salt Marsh Lamb” să își dezvolte pe deplin „gustul bine definit, discret, dulce și delicat” cu „note proaspete de ierburi și ușoare accente sărate” datorită alimentației mieilor, bazată pe o mare varietate de plante halofite.

Pentru a crește și a produce miei „Gower Salt Marsh Lamb”, care pasc pe un teren problematic din punct de vedere fizic și cu caracteristici unice, este nevoie de cunoștințe și de competențe specifice. Aceste competențe, precum și o serie de tradiții, s-au dezvoltat de-a lungul timpului și au fost transmise de la o generație la alta. Competențele specifice sunt enumerate mai jos:

— cunoștințe legate de mlaștinile sărăturate și de amplitudinea mareelor, pentru a proteja oile și mieii împotriva pericolului reprezentat de creșterea mareelor. Munca producătorului depinde de maree și de calendarul acestora, care dictează momentul desfășurării tuturor activităților importante;

  — cunoștințe legate de alegerea și utilizarea raselor de ovine (și a încrucișărilor de rase) capabile să facă față constrângerilor fizice și dificultăților legate de pășunatul în mlaștinile sărăturate brăzdate de o multitudine de canale adânci. Se selectează animale rustice și agile, care au picioare rezistente și sunt adaptate pentru a se deplasa pe terenuri instabile, adesea acoperite cu apă:

  — utilizarea într-o mai mare măsură a competențelor în materie de păstorit pentru gestionarea oilor și a mieilor în mlaștinile sărăturate, cu vastele lor spații deschise brăzdate de canale adânci care limitează mișcarea animalelor. Deoarece multe dintre zone pot fi accesibile numai pe jos, păstorii trebuie să se bazeze pe ajutorul câinilor;

  — gestionarea pășunatului și cunoștințe legate de mlaștinile sărăturate și vegetația lor unică, pentru optimizarea producției de miei astfel încât aceasta să corespundă disponibilității și ciclului vegetației.

Mieii pasc în mlaștinile sărăturate din peninsula Gower încă din epoca medievală, iar pășunatul în această zonă s-a schimbat puțin de-a lungul anilor. În 1976, 30 de fermieri aveau drepturi de pășunat în mlaștinile sărăturate din peninsula Gower, iar aceste mlaștini puteau primi mii de oi. În 2018, în aceste mlaștini erau crescuți aproximativ 3 500 de miei pe an provenind de la opt producători.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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