IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2023/1547

z dne 26. julija 2023

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb („Gower Salt Marsh Lamb“ (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bil zahtevek Združenega kraljestva za registracijo imena „Gower Salt Marsh Lamb“ kot zaščitene označbe porekla objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([2]).

(2) Komisija je 8. marca 2022 prejela ugovor Francije. Komisija je ugovor 10. marca 2022 posredovala Združenemu kraljestvu. Francija je 6. maja 2022 Komisiji predložila utemeljen ugovor.

(3) Potem ko je Komisija preučila utemeljeni ugovor in ga v skladu s členom 51(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ocenila kot dopustnega, je z dopisom z dne 30. junija 2022 Združeno kraljestvo in Francijo pozvala, naj začneta ustrezna posvetovanja, da bi dosegli dogovor.

(4) Komisija je 28. septembra 2022 na zahtevo Združenega kraljestva rok za posvetovanja podaljšala za en mesec. Posvetovanja med Združenim kraljestvom in Francijo so se končala brez dogovora.

(5) Komisija bi zato morala ob upoštevanju rezultatov teh posvetovanj sprejeti sklep o registraciji v skladu s postopkom iz člena 52(3)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

(6) Glavni argumenti Francije, kot jih je navedla v utemeljenem ugovoru in na posvetovanjih z Združenim kraljestvom, se lahko povzamejo, kot sledi.

(7) Francija je trdila, da bi bilo treba v skladu s členom 7(1)(e) Uredbe (EU) št. 1151/2012 navesti, ali je zamrzovanje mesa odobreno. Vlagateljica ugovora je navedla, da bi odobritev zamrznitve lahko destabilizirala trg dveh francoskih ZOP „Prés-salés de la baie de Somme“ in „Prés-salés du Mont-Saint-Michel“, ki sta na trgu na voljo samo od julija do novembra, in povzročila nelojalno konkurenco. Specifikacije teh proizvodov prepovedujejo zamrzovanje in odtajanje mesa.

(8) Poleg tega je vlagateljica ugovora trdila, da bi bilo treba v enotni dokument dodati določbe, ki opredeljujejo slana močvirja in so navedena v specifikaciji proizvoda, saj je treba povezavo med proizvodom, prijavljenim kot ZOP, in razmejenim geografskim območjem opredeliti v enotnem dokumentu v skladu s členom 8(1)(c)(ii) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

(9) Združeno kraljestvo je navedlo, da je priporočljivo, da se meso prodaja in uživa sveže, vendar se lahko meso zamrzne. Ko se meso zamrzne, ga je treba prodati v zamrznjenem stanju. Specifikacija proizvoda kot tudi enotni dokument sta bila ustrezno spremenjena.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL C 492, 8.12.2021, str. 8.

(10) Združeno kraljestvo je v enotni dokument vključilo tudi zemljevide in koordinate GPS, ki razmejujejo slana močvirja.

(11) Francija je menila, da so navedene spremembe nezadosten odgovor na njene trditve, in zahtevala dodatna pojasnila v zvezi z obdobjem, v katerem je zamznjen izdelek na voljo na trgu. V zvezi z opredelitvijo slanih močvirij je zahtevala vključitev nekaterih delov specifikacije proizvoda v enotni dokument, zlasti podrobne opredelitve „slanega močvirja“ in povezanih posebnih zahtev.

(12) Komisija je argumente, navedene v utemeljenem ugovoru Francije, obravnavala glede na določbe Uredbe (EU) št. 1151/2012, pri čemer je upoštevala rezultate ustreznih posvetovanj med vlagateljico zahtevka in vlagateljico ugovora, in ugotovila naslednje.

(13) Kar zadeva domnevno neskladnost zahtevka za ZOP s pogoji iz člena 7(1)(e) Uredbe (EU) št. 1151/2012, zamrzovanje mesa samo po sebi ni metoda pridobivanja proizvoda. Člen 7(1)(e) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ne zahteva vključitve posebnega pravila o možnosti zamrznitve mesa ali obdobju, v katerem se proizvod lahko prodaja zamrznjen. To je prepuščeno izbiri vlagateljice zahtevka, ali bo vključila taka pravila. Vlagateljica zahtevka se je po ugovoru odločila, da bo pojasnila ureditev zamrznjenega proizvoda. Pravila o zamrzovanju proizvoda so pomembna za opis proizvoda.

Glede na navedeno bi bilo treba pogoj iz člena 7(1)(e) Uredbe (EU) št. 1151/2012 šteti za izpolnjenega.

(14) Kar zadeva trditev v zvezi z domnevno neskladnostjo s členom 8(1)(c)(ii) Uredbe (EU) št. 1151/2012, enotni dokument pravilno in izčrpno opisuje „povezavo med proizvodom in geografskim okoljem ali geografskim poreklom“.

Na značilnosti in lastnosti proizvoda vplivata dva ključna dejavnika, vključno z naravno prehrano jagnjet na paši z edinstvenim rastjem slanih močvirij, značilnim za severno obalo polotoka Gower. Enotni dokument nadalje navaja, da v slanih močvirjih uspeva edinstven nabor halofitov, prevladuje pa srednje in višje močvirsko rastje, zlasti – kot je navedeno v Prilogi 1 k direktivi (ES) o habitatih in vrstah: atlantska slana travišča ter pionirski sestoji vrst rodu *Salicornia* in drugih enoletnic na mulju in pesku. Vlagateljica zahtevka je v odgovor na trditev Francije v enotni dokument vključila tudi zemljevid in koordinate GPS, ki prikazujejo območje teh slanih močvirij.

Enotni dokument je povzetek specifikacije proizvoda. Dodatni elementi, za katere vlagateljica ugovora zahteva vključitev, niso bistveni elementi za razumevanje proizvodne metode.

Glede na zgoraj navedeno je treba zahteve iz člena 8(1)(c)(ii) navedene uredbe šteti za izpolnjene.

(15) V okviru posvetovanj med stranmi sta bila spremenjena enotni dokument in specifikacija proizvoda. Ker se navedene spremembe ne štejejo za bistvene, Komisija v skladu s členom 51(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ni ponovno pregledala zahtevka in je ugotovila, da so pogoji za registracijo izpolnjeni.

(16) Glede na navedeno bi bilo treba ime „Gower Salt Marsh Lamb“ vpisati v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb. Prečiščeno besedilo enotnega dokumenta bi bilo treba objaviti zgolj v informativne namene.

(17) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Gower Salt Marsh Lamb“ (ZOP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod skupine 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki) iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ([3]).

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument je vključen v Prilogo k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 26. julija 2023

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

([3]) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„Gower Salt Marsh Lamb“

EU št.: PDO-GB-02452 – 1.4.2019

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Gower Salt Marsh Lamb“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Gower Salt Marsh Lamb“ je vrhunsko meso jagnjet, ki se skotijo, vzredijo in zakoljejo na polotoku Gower na jugu Walesa. Ker se jagnjeta pasejo na slanih močvirjih z edinstvenim rastjem in okoljem na severni obali polotoka Gower, ima meso posebne značilnosti.

„Gower Salt Marsh Lamb“ je naravni sezonski proizvod, ki je na voljo od junija do konca decembra. Glede pasem (ali križanja) ovc, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Gower Salt Marsh Lamb“, ni omejitev, najustreznejše pa so trdožive, lažje in okretnejše pasme, ki jim ustreza prehranjevanje z rastjem slanih močvirij.

Jagnjeta za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ so ob zakolu stara od 4 do 10 mesecev. Vsa jagnjeta se morajo na slanem močvirju pasti skupno najmanj dva meseca (in najmanj 50 % svojega življenja), nekatera jagnjeta pa se na njem pasejo do osem mesecev.

Jagnjeta so ekstenzivno rejene in naravno trpežne živali, ki se pasejo na velikih površinah na slanih močvirjih. Ker je razvoj jagnjet za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ zaradi tega počasnejši, je za proizvod značilno optimalno razmerje med pustim mesom in maščobo z „enakomerno porazdelitvijo in vzorcem maščobe v marmorirani mišičnini“. Nožni sklepi so dobro izoblikovani in imajo dobro razvite mišice. Surovo meso je temno rdeče barve.

Trupi jagnjet za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ ob zakolu tehtajo med 16 in 23 kilogramov. Trupi jagnjet za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ po sistemu EUROP sodijo v razred zamaščenosti med 2L in 3L in razred mesnatosti med U in O, večina jagnjet pa se uvršča v razred mesnatosti R in razred zamaščenosti 3L.

Kuhana jagnjetina „Gower Salt Marsh Lamb“ ima (po navedbah ocenjevalcev v neodvisni organoleptični analizi) „lepo zaokrožen okus po jagnjetini; okus je blag, sladek in prefinjen, s travnatimi, zeliščnimi in rahlo slanimi svežimi notami, v ustih pa pusti prijeten slankast jagnječji pookus“. Maščoba (ki je dobro razporejena in vidna, tudi ko je kuhana) je smetanasto bele barve in se med kuhanjem razpusti, zato se v ustih čuti gladka nemastna tekstura. Jagnjetina ima „sladko, nežno aromo in je mehka in sočna“. Po mnenju ocenjevalca teksture jagnjetina „Gower Salt Marsh Lamb“ ohrani celovitost mišičnih vlaken, kar pripomore k „sočnosti že ob prvem ugrizu“.

Jagnjetina „Gower Salt Marsh Lamb“ se lahko prodaja kot klavni trupi ali razkosano meso. Priporočljivo je, da se prodaja in uživa sveža, vendar se lahko meso tudi zamrzne. Vso zamrznjeno meso se mora prodajati kot zamrznjeno.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Vsa krma, tako na paši kot spravljena krma, mora biti pridobljena z opredeljenega območja. Cilj je, da vsa krma v celoti izvira s tega območja, v izjemnih okoliščinah pa je dovoljena tudi nabavljena krma, ki sme predstavljati največ 25 % letno zaužite suhe snovi. To se preverja na podlagi zapisov o paši in spravilu krme ter podatkov o prodaji krme na kmetijo v evidenčnih knjigah proizvajalcev.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsa jagnjeta za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ se morajo skotiti, vzrediti in zaklati na opredeljenem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

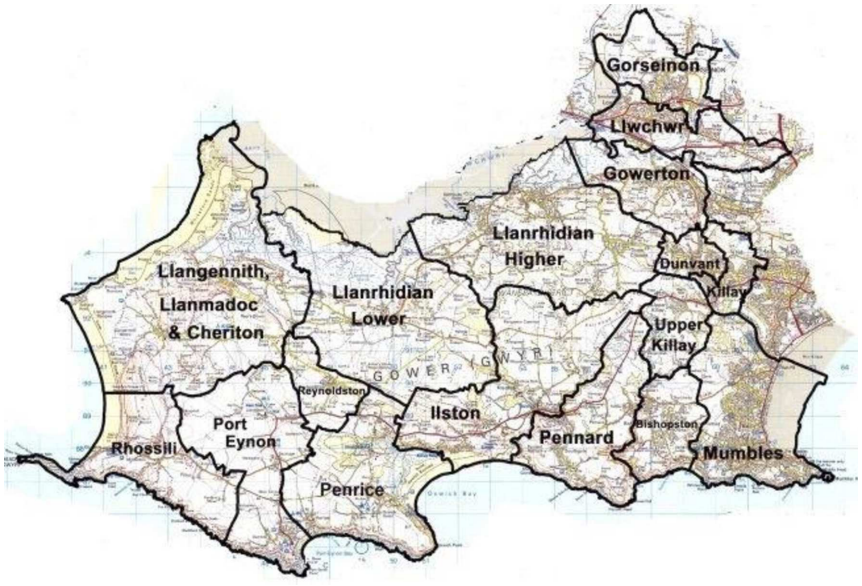
Polotok Gower

Polotok Gower na jugu Walesa, zamejen z mejami volilnih enot (navedene v nadaljevanju), kot je prikazano na zemljevidu A:

Meje volilnih enot na polotoku 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

Zemljevid A

Polotok Gower z mejami volilnih enot



Polotok Gower vključuje obalna slana močvirja na severni obali polotoka, kot je prikazano na zemljevidu B spodaj:

Zemljevid B

Slana močvirja severnega Gowerja

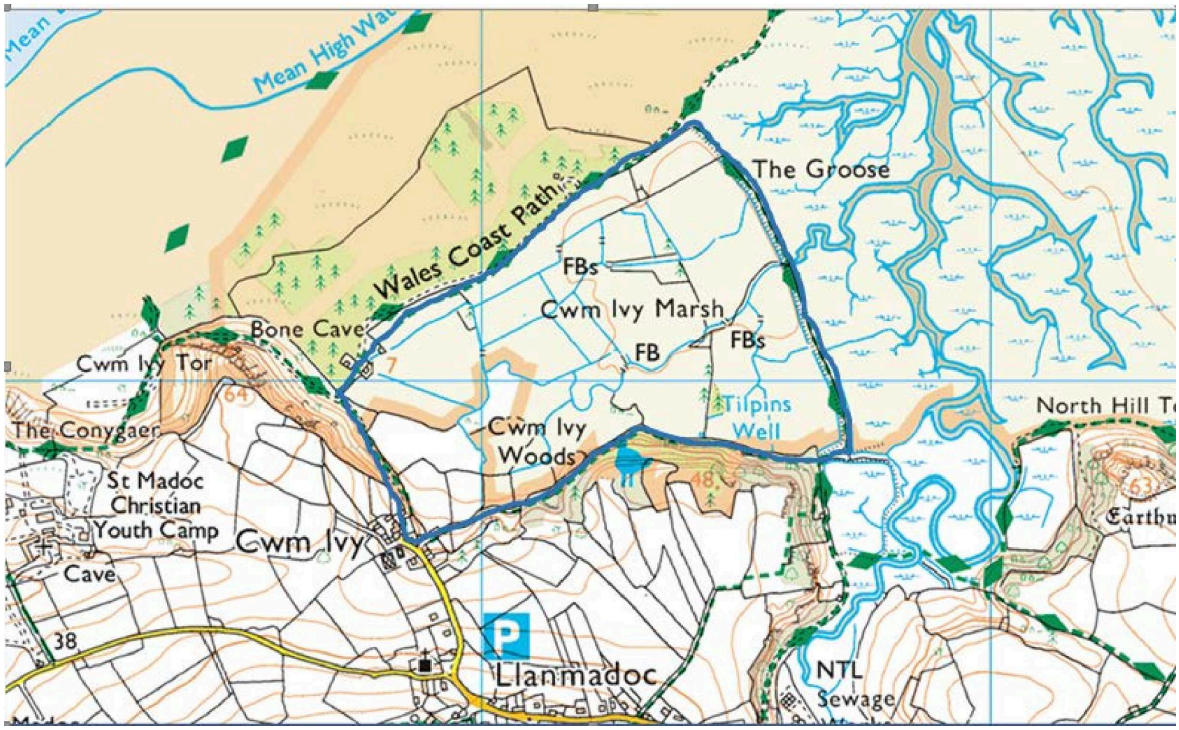

Llanrhidian Sands
Whitford Burrows
Berges Island
Whitford Point
Whitford Sands
Llanmadoc
Cheriton
Llanmadoc Hill
Llanrhidian Marsh
Salthouse Point
Penclawdd
Crofty
Blue Anchor
Loughor
Gowerton
Three Crosses
Swansea
Pengwern Common
Forest Common
Cillibion Plantn
Welsh Moor
Ryer's Down
Samson's Jack Standing Stone
Manselfold
Oldwalls
Llanrhidian
Weroffrwd
Llanmorlais
Penclawdd
Bryn
Turcoch
Fairwood
Gelli-hir Wood
Whitewalls
Mynydd Bach
Penrhyn Gwyn
Carreg-foch
Carreg-ddu
Brookwater
Ynspitty
Marlo
Marlo-Bacas
Vernel
Berthwyd
Pound-fold
Rhean-llwyr
Cefnbychan
Llanmorlais Higher
Fenrheol
Wern-olau
Penclawdd Moor
Wind Mill Wood Fm
Fairwood Common
Fairwood Cottages
Gelli-hir Wood
Nature Reserve
Hospital
Tir Marlo Fm
Penclawdd Fm
Brynrhos
Cwm-nant
Cwm-gwyn
Cwm-ivor
Cwm-gelli
Cwm-ffrwd
Cwm-ddu
Cwm-gwili
Cwm-ian
Cwm-gwiliau
Cwm-gwiliau Fm
Cwm-gwiliau Cottages
Cwm-gwiliau Common

3) slano močvirje Cwm Ivy Ivy – kot je prikazano v temno modri barvi na zemljevidu B in zemljevidu C spodaj.

Koordinate
OS X (proti vzhodu) 244220
OS Y (proti severu) 194094
Najbližja poštna številka SA3 1DL
Zemlj. šir. (WGS84) N51:37:27 (51,624043)
Zemlj. dolž. (WGS84) W4:15:07 (–4,251832)
Zemlj. šir., dolž. 51,624043, –4,251832
Nac. mreža SS442940 / SS4422094094

Zemljevid C

Slano možvirje Cwm Ivy



5. **Povezava z geografskim območjem**

Jagnjetina „Gower Salt Marsh Lamb“ je znana kot visokokakovosten proizvod iz mesa jagnjet, ki so skotena, vzrejena in zaklana na polotoku Gower na jugu Walesa. Gre za naravni sezonski proizvod, ki je na voljo od junija do konca decembra.

Jagnjetina je proizvod tradicionalne ekstenzivne živinoreje, pri čemer na značilnosti in lastnosti končnega proizvoda vplivata naslednja ključna dejavnika:

— naravna prehrana jagnjet na paši z edinstvenim rastjem slanih močvirij, značilnim za severno obalo polotoka Gower,

— nabor znanj in spretnosti proizvajalcev, ki se je razvijal in se razmeroma nespremenjen prenašal iz roda v rod.

Ta dejavnika vzpostavljata močno povezavo med geografskim območjem in končnim proizvodom ter prispevata k edinstvenemu okusu in značilnostim proizvoda.

Jagnjeta za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ se na slanih močvirjih na severni obali polotoka Gower pasejo najmanj dva meseca, nekatera jagnjeta pa tudi do osem mesecev. Ta slana močvirja obsegajo približno 4 000 hektarjev in predstavljajo 22 % slanih močvirij Walesa.

Naravno rastje slanih močvirij uspeva zaradi kombinacije podnebja in tal. Slanost in pH tal vplivata na rast in razporeditev edinstvenega rastja. Tla slanih močvirij so naravno kisla; njihov pH je navadno 4. Posebna značilnost slanih močvirij na severu polotoka Gower je, da imajo visoko vsebnost peska in dobro odvajajo vodo. Zaradi tega prevladujejo trave, značilne za slana močvirja, zato so močvirja dragoceno območje za pašo, ki ustreza jagnjetom za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“.

V slanih močvirjih uspeva edinstven nabor halofitov, prevladuje pa srednje in višje močvirsko rastje, zlasti – kot je navedeno v Prilogi 1 k direktivi (ES) o habitatih in vrstah:

— atlantska slana travišča,

— pionirski sestoji vrst rodu *Salicornia* in drugih enoletnic na mulju in pesku.

Prav zato, ker prehrana jagnjet vključuje raznovrstne halofite, značilne za slana močvirja na severu polotoka Gower, ima jagnjetina „Gower Salt Marsh Lamb“ travnat in zeliščen okus s slankastimi notami.

Krmna vrednost močvirskega rastja je v primerjavi s krmno vrednostjo trave, ki raste na obdelanih površinah, majhna. Jagnjeta se pasejo na odprtih prostranstvih, zato imajo vitek trup, dobro razvito mišičje in izoblikovane nožne sklepe. Zaradi ekstenzivne paše je razvoj jagnjet za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ počasnejši od jagnjet, ki so del intenzivne živinoreje, njihovo meso pa ima posebne značilnosti in lastnosti pri uživanju. Jagnjeta za jagnjetino „Gower Salt Marsh Lamb“ imajo zaradi prehranjevanja z raznovrstnimi halofiti in počasne rasti več časa, da v celoti razvijejo svoj zaokrožen, blag, prefinjen in sladek okus s travnatimi, zeliščnimi in rahlo slanimi svežimi notami. .

Za vzrejo jagnjet, ki se pasejo na edinstvenem in zahtevnem terenu, in proizvodnjo jagnjetine „Gower Salt Marsh Lamb“ je potreben poseben nabor znanj in spretnosti. Te spretnosti in tradicija so se razvijale skozi čas in prenašale iz roda v rod. Posebne spretnosti so naslednje:

— razumevanje slanih močvirij in plimovanja na njih za zaščito ovc in jagnjet pred plimo. Delo proizvajalca se prilagaja plimovanju in višini plime, saj je od tega odvisno časovno načrtovanje vseh večjih opravil,

— znanje o izbiri in uporabi pasem ovc (tudi križanja pasem), ki lahko vzdržijo fizične omejitve in izzive pri paši na slanem močvirju, prepredenim z neštetimi globokimi jarki. Izbirajo trdožive in okretne živali, ki imajo dobro razvite noge in se lahko gibljejo po nestabilnem in pogosto razmočenem terenu,

— večja potreba po pastirskih spretnostih za pašo ovc in jagnjet na prostranih odprtih območjih slanega močvirja, prepredenega z globokimi jarki, ki ovirajo gibanje ovc. Ker je veliko površin na tem območju dostopnih le peš, se morajo pastirji zanašati na spretnosti pri delu s svojimi psi,

— načrtovanje paše ter poznavanje slanega močvirja in njegovega edinstvenega rastja za optimizacijo proizvodnje jagnjetine, ki se prilagaja razpoložljivosti rastja in rastni dobi.

Jagnjeta se na slanih močvirjih polotoka Gower pasejo že od srednjega veka, paša na slanih močvirjih pa se je z leti le malo spremenila. Leta 1976 je imelo pravico do paše na slanih močvirjih polotoka Gower 30 kmetov, slana močvirja pa so takrat nakrmila na tisoče ovc. Od leta 2018 se na slanih močvirjih na leto pase približno 3 500 jagnjet osmih proizvajalcev.

Sklic na objavo specifikacije

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