

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/1547 DELLA COMMISSIONE****del 26 luglio 2023****recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Gower Salt Marsh Lamb» (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Gower Salt Marsh Lamb» come denominazione di origine protetta presentata dal Regno Unito è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) L'8 marzo 2022 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione da parte della Francia. Tale notifica di opposizione è stata trasmessa dalla Commissione al Regno Unito in data 10 marzo 2022. Il 6 maggio 2022 la Francia ha presentato alla Commissione una dichiarazione di opposizione motivata.
- (3) Dopo aver esaminato la dichiarazione di opposizione motivata e averla ritenuta ricevibile, a norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione, con lettera del 30 giugno 2022, ha invitato il Regno Unito e la Francia ad avviare idonee consultazioni al fine di pervenire ad un accordo.
- (4) Su richiesta del Regno Unito, il 28 settembre 2022 la Commissione ha prorogato di un mese il termine per le consultazioni. Le consultazioni tra il Regno Unito e la Francia si sono concluse senza che le parti avessero raggiunto alcun accordo.
- (5) La Commissione è pertanto chiamata a decidere in merito alla registrazione secondo la procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dei risultati di dette consultazioni.
- (6) Le principali argomentazioni che la Francia ha esposto nella sua dichiarazione di opposizione motivata e durante le consultazioni con il Regno Unito possono essere sintetizzate come segue.
- (7) La Francia sosteneva la necessità di specificare, come richiesto dall'articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012, se il congelamento delle carni fosse o meno autorizzato. Secondo l'opponente, il congelamento, se autorizzato, avrebbe potuto destabilizzare il mercato delle due DOP francesi «Prés-salés de la baie de Somme» e «Prés-salés du Mont-Saint-Michel», disponibili sul mercato solo nel periodo da luglio a novembre, dando così luogo a una situazione di concorrenza sleale. I disciplinari di detti prodotti, infatti, vietano il congelamento e lo scongelamento delle carni.
- (8) L'opponente sosteneva inoltre la necessità di aggiungere le disposizioni che definivano le paludi salmastre contenute nel disciplinare di produzione anche al documento unico, giacché l'articolo 8, paragrafo 1, lettera c), punto ii), del regolamento (UE) n. 1151/2012 dispone l'obbligo di definire, nel documento unico, il legame tra il prodotto oggetto della domanda di registrazione DOP e la zona geografica delimitata.
- (9) Il Regno Unito ha precisato che, di preferenza, le carni avrebbero dovuto essere vendute e consumate fresche, ma che il congelamento era comunque autorizzato. Una volta congelate, le carni dovevano essere vendute congelate. Il disciplinare era stato modificato di conseguenza, e altrettanto è avvenuto per il documento unico.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUC 492 dell'8.12.2021, pag. 8.

- (10) Il Regno Unito ha inoltre incluso nel documento unico le mappe e le coordinate GPS che delimitano le paludi salmastre.
- (11) La Francia ha ritenuto tali modifiche insufficienti a soddisfare le sue richieste e ha sollecitato ulteriori chiarimenti sul periodo di disponibilità sul mercato del prodotto congelato. Quanto alla definizione delle paludi salmastre, le autorità francesi hanno chiesto che nel documento unico fossero incluse alcune parti del disciplinare di produzione, in particolare la definizione dettagliata di «palude salmastra» e i relativi requisiti specifici.
- (12) La Commissione ha valutato le argomentazioni esposte nella dichiarazione di opposizione motivata della Francia alla luce delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 tenendo conto dell'esito delle consultazioni svolte tra il richiedente e l'opponente ed è giunta alle conclusioni seguenti.
- (13) Per quanto riguarda la presunta non conformità della domanda di registrazione DOP alle condizioni di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012, il congelamento delle carni non costituisce di per sé un metodo di ottenimento del prodotto. L'articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012 non prevede l'obbligo di includere una norma specifica sulla possibilità di congelare le carni, né sul periodo durante il quale il prodotto può essere venduto congelato. Spetta al richiedente scegliere se inserire o meno norme di questo tipo. A seguito dell'opposizione, il richiedente ha scelto di specificare il regime previsto per il prodotto congelato. Le norme sul congelamento del prodotto rientrano nella descrizione del prodotto.

Alla luce di quanto precede è opportuno ritenere soddisfatta la condizione di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

- (14) Per quanto riguarda la presunta non conformità all'articolo 8, paragrafo 1, lettera c), punto ii), del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico descrive in modo corretto ed esauriente «il legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica».

Le caratteristiche e la qualità del prodotto sono influenzate da due elementi chiave, tra cui un'alimentazione naturale dell'agnello consistente nel brucare la particolare vegetazione salmastra della costa settentrionale della penisola di Gower. Il documento unico, inoltre, specifica che nelle paludi salmastre è presente una gamma di piante alofite unica nel suo genere, caratterizzata da comunità vegetali che crescono negli strati medi e superiori dei terreni paludosi, con una forte predominanza delle due specie elencate nell'allegato 1 della direttiva habitat, in particolare: pascoli inondati atlantici e vegetazione annua pioniera di Salicornia e altre specie delle zone fangose e sabbiose. In risposta a quanto chiesto dalla Francia, il richiedente ha infine inserito nel documento unico una mappa e le coordinate GPS della zona coperta da dette paludi salmastre.

Il documento unico è una sintesi del disciplinare di produzione. Gli elementi aggiuntivi che l'opponente ha chiesto di inserire non sono elementi essenziali ai fini della comprensione del metodo di produzione.

Alla luce di quanto precede è pertanto opportuno ritenere soddisfatto il disposto di cui all'articolo 8, paragrafo 1, lettera c), punto ii), del regolamento summenzionato.

- (15) All'atto delle consultazioni tra le parti sono stati modificati sia il documento unico che il disciplinare di produzione. Poiché tali modifiche non sono state ritenute sostanziali, ai sensi dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione non ha proceduto nuovamente all'esame della domanda e ha concluso che le condizioni previste per la registrazione erano soddisfatte.
- (16) Alla luce di quanto precede è pertanto opportuno iscrivere il nome «Gower Salt Marsh Lamb» nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette. La versione consolidata del documento unico dovrebbe essere pubblicata a titolo puramente informativo.
- (17) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il nome «Gower Salt Marsh Lamb» (DOP) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) dell'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(3)</sup>.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 26 luglio 2023

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

## «Gower Salt Marsh Lamb»

N. UE: PDO-GB-02452 — 1.4.2019

## PDO (X) PGI ( )

## 1. Nome

«Gower Salt Marsh Lamb»

## 2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)

Classe 1.1 Carni fresche (e frattaglie)

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Gower Salt Marsh Lamb» è un agnello di prima scelta, nato, allevato e macellato nella penisola di Gower, nel Galles meridionale. La vegetazione e l'ambiente unici delle paludi salmastre lungo la costa settentrionale della penisola, dove pascolano gli agnelli, conferiscono alla carne le sue caratteristiche peculiari.

Il «Gower Salt Marsh Lamb» è un prodotto stagionale naturale disponibile da giugno a fine dicembre. Per la produzione del «Gower Salt Marsh Lamb» non esiste alcuna restrizione in merito alle razze (o agli incroci di razze) di ovini che possono essere utilizzate. Tuttavia, le razze più adatte sono quelle rustiche, più leggere e più agili, che ben si adattano a vivere tra la vegetazione delle paludi salmastre.

Alla macellazione, il «Gower Salt Marsh Lamb» ha un'età compresa tra i 4 e i 10 mesi. Tutti gli agnelli devono trascorrere un periodo complessivo di almeno 2 mesi (e almeno il 50 % della loro vita) pascolando nella palude salmastra, anche se alcuni possono farlo per un periodo massimo di 8 mesi.

Gli agnelli sono allevati in modo estensivo e sono animali naturalmente «idonei», in grado di pascolare nelle paludi salmastre su lunghe distanze. Ciò contribuisce alle caratteristiche specifiche del «Gower Salt Marsh Lamb», dando origine a un agnello a sviluppo più lento, in cui la carne magra e il grasso raggiungono un equilibrio ottimale con «omogenea distribuzione e mazzatura del grasso tra le fibre muscolari». Le articolazioni delle zampe sono ben definite, con una buona conformazione muscolare, e la carne cruda è di colore rosso scuro.

Alla macellazione, la carcassa del «Gower Salt Marsh Lamb» ha un peso morto compreso tra 16 e 23 kg. Il «Gower Salt Marsh Lamb» è una carcassa EUROP corrispondente a una classe di ingrassamento da 2L a 3L e con conformazione da U a O; la maggior parte degli agnelli rientra nella classe di conformazione R e nella classe di ingrassamento 3L.

Alla cottura (come descritto da un gruppo di valutatori sensoriali indipendenti), il «Gower Salt Marsh Lamb» ha un «sapore di agnello rotondo, tenero, dolce e delicato, con note fresche e aromatiche di erba leggermente salata, che lascia un piacevole retrogusto di agnello in bocca». Il grasso (ben distribuito e ancora visibile una volta cotto) è color crema e si scioglie durante la cottura lasciando una sensazione di pulito e non grasso al palato. L'agnello ha un «aroma delicato e dolce ed è morbido e succulento». Se valutato da un analizzatore di struttura, il «Gower Salt Marsh Lamb» mantiene l'integrità muscolare della fibra che è correlata alla «succulenza al primo morso».

Il «Gower Salt Marsh Lamb» può essere venduto sia in carcasse che in tagli di carne. È preferibile venderlo e consumarlo fresco, anche se la carne può essere congelata. Le carni congelate devono essere vendute congelate.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Tutti i foraggi da pascolo e conservati devono provenire dalla zona delimitata, da cui si intende ricavare il 100 % di tutti i mangimi. Tuttavia, in circostanze eccezionali, è consentito acquistare mangimi fino a un massimo annuo del 25 % in sostanza secca. Il controllo è effettuato mediante i registri relativi al pascolo e alla conservazione e la documentazione dei mangimi importati nell'azienda risultante dai registri dei produttori.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutto il «Gower Salt Marsh Lamb» deve essere nato, allevato e macellato nella zona delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La penisola di Gower

La penisola di Gower nel Galles meridionale è suddivisa in circoscrizioni elettorali i cui confini sono elencati di seguito e indicati nella mappa A:

---

Confini delle circoscrizioni elettorali della penisola di Gower

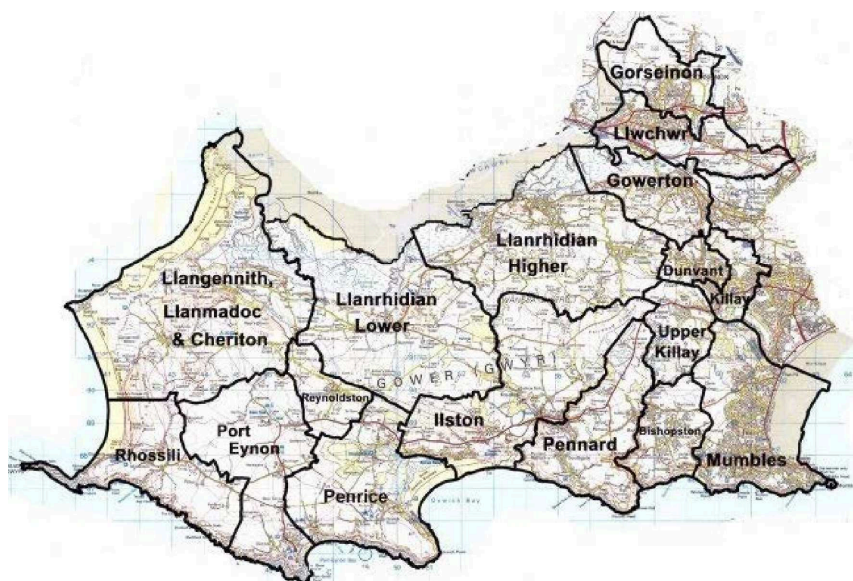
---

Gorseinon, Llŵchrwr, Gowerton, Dunvant, Killay, Upper Killay, Mumbles, Bishopston, Pennard, Llanrhidian Higher, Llanrhidian Lower, Ilston, Penrice, Reynoldston, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Port Eynon, Rhossili, Llangennith, Llanmadoc, Cheriton

---

Mappa A

**Penisola di Gower e confini delle circoscrizioni elettorali**



La penisola di Gower comprende le paludi salmastre situate lungo la sua costa settentrionale, come indicato nella mappa B seguente.

## Mappa B

## Paludi salmastre lungo la costa settentrionale della penisola di Gower



Come si evince dalla mappa di cui sopra, le paludi salmastre coprono complessivamente la zona situata a est di Whitford Burrow fino al ponte di Loughor, sull'A484. Tale zona comprende:

- 1) la palude salmastra di Llanrhidian e Landimore, a est di Whitford Burrow fino a Salthouse Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Coordinate	Coordinate
OS X (distanza verso est) 244680	OS X (distanza verso est) 252330
OS Y (distanza verso nord) 195115	OS Y (distanza verso nord) 195847
Codice postale più vicino SA3 1DL	Codice postale più vicino 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
Griglia Nat SS446951 / SS4468095115	Griglia Nat SS523958 / SS5233095847

- 2) la palude salmastra Penclawdd e Crofty, da Salthouse Point al ponte di Loughor

Salthouse Point	Ponte di Loughor
Coordinate	Coordinate
OS X (distanza verso est) 252330	OS X (distanza verso est) 256120
OS Y (distanza verso nord) 195847	OS Y (distanza verso nord) 198082
Codice postale più vicino SA4 3SN	Codice postale più vicino 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
Griglia Nat SS523958 / SS5233095847	Griglia Nat SS561980 / SS5612098082

- 3) la palude salmastra Cwm Ivy, circonscritta da una linea di colore blu scuro nella mappa B e nella mappa C di seguito

---

Coordinate

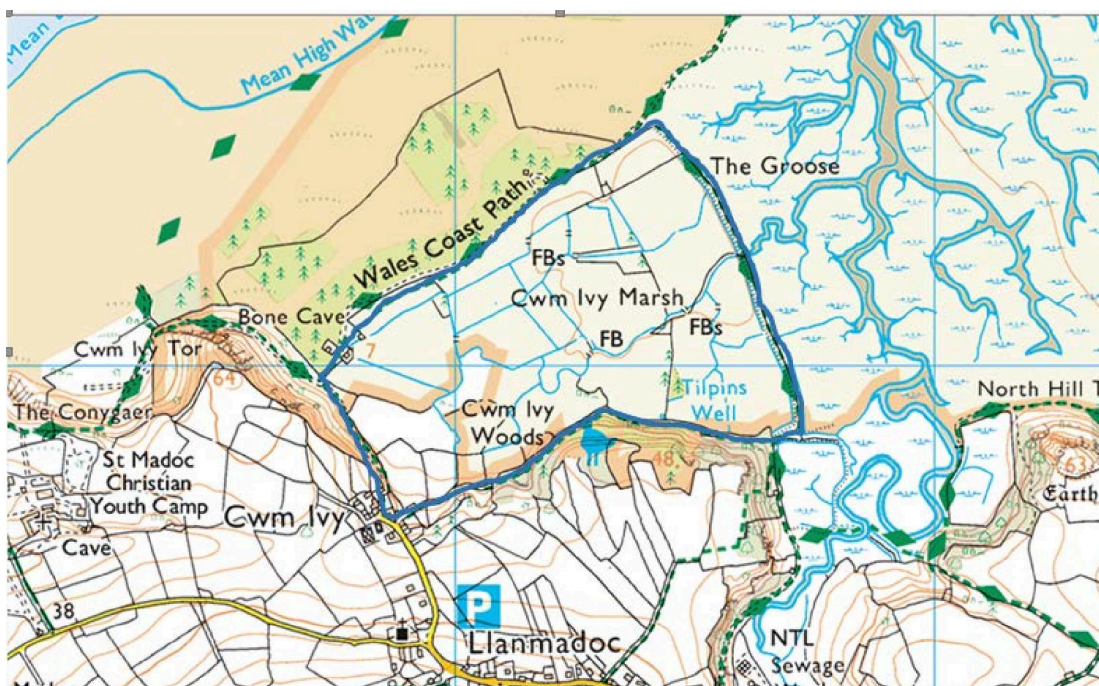
---

OS X (distanza verso est) 244220  
 OS Y (distanza verso nord) 194094  
 Codice postale più vicino SA3 1DL  
 Lat (WGS84) N51:37:27 (51.624043)  
 Long (WGS84) W4:15:07 (-4.251832)  
 Lat, Long 51.624043,-4.251832  
 Griglia Nat SS442940 / SS4422094094

---

Mappa C

**Palude salmastra Cwm Ivy**



5. **Legame con la zona geografica**

Noto come agnello di prima scelta nato, allevato e macellato nella penisola di Gower, nel Galles meridionale, il «Gower Salt Marsh Lamb» è un prodotto stagionale naturale disponibile da giugno a fine dicembre.

L'agnello è ottenuto con un sistema di allevamento estensivo tradizionale in cui le caratteristiche e le qualità del prodotto finale sono influenzate dai seguenti due fattori principali:

- l'alimentazione naturale dell'agnello, che consiste nel brucare la particolare vegetazione salmastra della costa settentrionale della penisola di Gower;
- la base di conoscenze e di competenze dei produttori, che si è sviluppata ed è rimasta relativamente invariata per generazioni.

Questi fattori creano un forte legame tra la zona geografica e il prodotto finale e contribuiscono al sapore e alle caratteristiche uniche del prodotto.

Il «Gower Salt Marsh Lamb» pascola nelle paludi salmastre della costa settentrionale della penisola di Gower per un periodo minimo di 2 mesi, anche se in alcuni casi tale periodo può protrarsi fino ad un massimo di 8 mesi. Le paludi salmastre occupano circa 4 000 acri e rappresentano il 22 % di tutte le paludi salmastre gallesi.

La vegetazione naturale di queste paludi deriva da una combinazione di fattori climatici e pedologici. La salinità e il pH del suolo determinano il tipo e la distribuzione unici della vegetazione. Le paludi salmastre sono naturalmente acide, solitamente con pH 4. Una caratteristica particolare delle paludi salmastre della parte settentrionale della penisola di Gower è l'elevato contenuto di sabbia e il buon drenaggio. Ciò favorisce la predominanza di piante salmastre, che trasformano le paludi in una risorsa preziosa per il pascolo del «Gower Salt Marsh Lamb».

Le paludi salmastre hanno una gamma di piante alofite unica nel suo genere, caratterizzata da comunità vegetali che crescono negli strati medi e superiori dei terreni paludosi, con una forte predominanza delle due specie elencate nell'allegato 1 della direttiva habitat, in particolare:

- pascoli inondati atlantici;
- vegetazione annua pioniera di *Salicornia* e altre specie delle zone fangose e sabbiose.

L'alimentazione dell'agnello basata sulla varietà e sulla gamma di queste alofite presenti nelle paludi salmastre della parte settentrionale della penisola di Gower contribuisce al gusto «erbaceo e aromatico con tonalità salate» del «Gower Salt Marsh Lamb».

Il valore foraggero delle paludi è basso rispetto a quello delle praterie migliorate dal punto di vista agricolo. Gli agnelli vanno in cerca di foraggio su spazi ampi ed aperti, il che consente lo sviluppo di una carcassa leggera, con una buona muscolatura e articolazioni ben definite delle zampe. Questo sistema estensivo di pascolo fa sì che il «Gower Salt Marsh Lamb» maturi più lentamente degli agnelli allevati in modo intensivo e contribuisce alle caratteristiche della carcassa dell'agnello e alle sue qualità alimentari. Grazie al suo accrescimento lento, il «Gower Salt Marsh Lamb» ha più tempo per sviluppare completamente il suo «sapore rotondo, morbido, dolce e delicato» con «note fresche e aromatiche di erba leggermente salata» provenienti dalla sua alimentazione ricca di specie alofite.

Per allevare e produrre il «Gower Salt Marsh Lamb», che pascola su terreni con caratteristiche uniche che richiedono un certo sforzo fisico, sono necessarie conoscenze particolari e competenze specifiche. Queste competenze e tradizioni si sono sviluppate nel corso del tempo e sono state tramandate di generazione in generazione. Le competenze specifiche sono elencate di seguito.

- Conoscenza della palude salmastra e delle fasi delle maree per poter proteggere le pecore e gli agnelli dal rischio di alte maree. Il lavoro dell'allevatore ruota intorno alle maree e alla tavola di marea, che detta la tempistica di tutte le attività principali.
  - Competenza nella scelta e nell'utilizzo delle razze ovine (e degli incroci) in grado di resistere ai vincoli ambientali e alle difficoltà connesse al pascolo su una palude salmastra solcata da una miriade di canali profondi. Vengono selezionati animali robusti, agili e con buoni piedi, adatti a spostarsi su terreni instabili e spesso inzuppati d'acqua.
  - Maggior dipendenza dalle abilità di pastorizia per gestire le pecore e gli agnelli nella palude salmastra, in cui vaste distese aperte sono solcate da canali profondi che limitano il movimento degli ovini. Poiché vaste zone sono accessibili solo a piedi, i pastori devono fare affidamento sulle abilità dei loro cani nel condurre le greggi.
  - Gestione del pascolo e conoscenza della palude salmastra e della sua vegetazione salmastra unica nel suo genere per ottimizzare la produzione di agnelli sincronizzandola con la disponibilità di piante e il ciclo vegetativo.

Gli agnelli pascolano nelle paludi salmastre della penisola di Gower fin dal Medioevo e questo tipo di pascolo è cambiato di poco nel corso degli anni. Nel 1976 i diritti di pascolo sulle paludi della penisola di Gower, che nutrivano migliaia di ovini, erano detenuti da 30 allevatori. Nel 2018 sono stati allevati su queste paludi salmastre circa 3 500 agnelli, provenienti da 8 produttori.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Gower Salt Marsh Lamb - GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

---