

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2023/1547**z dnia 26 lipca 2023 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [„Gower Salt Marsh Lamb” (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Zjednoczonego Królestwa o rejestrację nazwy „Gower Salt Marsh Lamb” jako chronionej nazwy pochodzenia został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽²⁾.
- (2) W dniu 8 marca 2022 r. Komisja otrzymała od Francji zawiadomienie o sprzeciwie. W dniu 10 marca 2022 r. Komisja przesłała zawiadomienie o sprzeciwie do Zjednoczonego Królestwa. W dniu 6 maja 2022 r. Francja przedłożyła Komisji uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie.
- (3) Po przeanalizowaniu uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie i uznaniu go za dopuszczalne zgodnie z art. 51 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w piśmie z dnia 30 czerwca 2022 r. Komisja zwróciła się do Zjednoczonego Królestwa i Francji o przeprowadzenie odpowiednich konsultacji mających na celu osiągnięcie porozumienia.
- (4) W dniu 28 września 2022 r. na wniosek Zjednoczonego Królestwa Komisja przedłużyła termin konsultacji o jeden miesiąc. Konsultacje pomiędzy Zjednoczonym Królestwem i Francją zakończyły się bez osiągnięcia porozumienia.
- (5) W związku z tym Komisja powinna podjąć decyzję w sprawie rejestracji zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki tych konsultacji.
- (6) Główne argumenty przedstawione przez Francję w uzasadnionym oświadczeniu o sprzeciwie i w trakcie konsultacji przeprowadzonych ze Zjednoczonym Królestwem można streścić w następujący sposób.
- (7) Francja utrzymywała, że zgodnie z wymogami art. 7 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 należy określić, czy zezwala się na zamrażanie mięsa. Strona wnosząca sprzeciw wskazała, że zezwolenie na zamrażanie mogłoby spowodować destabilizację rynku w przypadku dwóch francuskich produktów objętych ChNP: „Prés-salés de la baie de Somme” i „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”, które są dostępne na rynku wyłącznie w okresie od lipca do listopada, i doprowadzić do nieuczciwej konkurencji. W specyfikacjach tych produktów zakazuje się zamrażania i rozmrażania mięsa.
- (8) Ponadto strona wnosząca sprzeciw twierdziła, że do jednolitego dokumentu należy dodać zawarte w specyfikacji produktu przepisy definiujące słone bagna, biorąc pod uwagę, że zgodnie z art. 8 ust. 1 lit. c) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 w jednolitym dokumencie należy określić związek między produktem zgłoszonym do objęcia ChNP a wyznaczonym obszarem geograficznym.
- (9) Zjednoczone Królestwo sprecyzowało, że najlepiej, aby mięso było sprzedawane i spożywane w stanie świeżym, chociaż może być zamrażane. Po zamrożeniu mięso musi zostać sprzedane w postaci zamrożonej. Następnie wprowadzono zmiany zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. C 492 z 8.12.2021, s. 8.

- (10) Zjednoczone Królestwo dodało również do jednolitego dokumentu mapy i współrzędne GPS, które wyznaczają granice słonych bagien.
- (11) Francja uznała te zmiany za niewystarczające do zaspokojenia swoich roszczeń i zwróciła się o dalsze wyjaśnienia dotyczące okresu, w którym produkt jest dostępny na rynku w postaci zamrożonej. Jeżeli chodzi o definicję słonych bagien, Francja zwróciła się o włączenie niektórych części specyfikacji produktu do jednolitego dokumentu, a zwłaszcza o zawarcie szczegółowej definicji „bagna słonego” i powiązanych szczegółowych wymogów.
- (12) Komisja oceniła argumenty przedstawione w uzasadnionym oświadczeniu o sprzeciwie Francji w świetle przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki odpowiednich konsultacji przeprowadzonych między wnioskodawcą a jego oponentem, i doszła do następujących wniosków.
- (13) Jeśli chodzi o rzekomą niezgodność wniosku o rejestrację ChNP z warunkami określonymi w art. 7 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, zamrażanie mięsa nie jest samo w sobie metodą pozyskiwania produktu. Art. 7 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nie wymaga ustanowienia szczególnego przepisu dotyczącego możliwości zamrażania mięsa ani okresu, w którym produkt może być sprzedawany w postaci zamrożonej. Decyzja o wprowadzeniu przepisów tego rodzaju leży w gestii wnioskodawcy. W następstwie sprzeciwu wnioskodawca zdecydował się określić regulacje dotyczące mrożonego produktu. Przepisy dotyczące zamrażania produktu mają znaczenie dla opisu produktu.

W związku z powyższym warunek, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy uznać za spełniony.

- (14) Jeśli chodzi o zarzut dotyczący domniemanej niezgodności z art. 8 ust. 1 lit. c) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w jednolitym dokumencie prawidłowo i wyczerpująco opisano „związek między produktem a środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym”.

Na właściwości i jakość produktu wpływają dwa kluczowe czynniki, w tym naturalna dieta jagniąt, która opiera się na wypasie unikatowej roślinności występującej na słonych bagnach usytuowanych na północnym wybrzeżu półwyspu Gower. W jednolitym dokumencie określono ponadto, że na słonych bagnach występuje unikalna roślinność halofilna zdominowana przez zbiorowiska roślinności typowe dla środkowych i górnych partii bagien, przy czym najbardziej rozpowszechnione są dwa rodzaje roślinności wymienione w załączniku 1 do dyrektywy siedliskowej: atlantyckie słone łąki oraz salicornia i inne rośliny jednoroczne kolonizujące muły i piaski. W odpowiedzi na roszczenia Francji w jednolitym dokumencie wnioskodawca zamieścił również mapę i współrzędne GPS określające obszar pokryty słonymi bagnami.

Jednolity dokument stanowi streszczenie specyfikacji produktu. Uzupełniające elementy, o dodanie których wnioskowała strona wnosząca sprzeciw, nie są elementami niezbędnymi do zrozumienia metody produkcji.

W świetle powyższego wymogi art. 8 ust. 1 lit. c) ppkt (ii) wspomnianego rozporządzenia należy uznać za spełnione.

- (15) W wyniku konsultacji między stronami zmieniono zarówno jednolity dokument, jak i specyfikację produktu. Ponieważ zmiany te nie są uznawane za znaczące, zgodnie z art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja nie powtórzyła procedury badania wniosku i stwierdziła, że warunki rejestracji zostały spełnione.
- (16) W związku z powyższym należy wpisać nazwę „Gower Salt Marsh Lamb” do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy opublikować wyłącznie do celów informacyjnych.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa „Gower Salt Marsh Lamb” (ChNP) zostaje zarejestrowana.

Nazwa podana w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 1.1. Mięso świeże (i podroby), wymienionej w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽³⁾.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 lipca 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Gower Salt Marsh Lamb”

Nr UE: PDO-GB-02452 – 1.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Gower Salt Marsh Lamb”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Gower Salt Marsh Lamb” to najwyższej jakości jagnięcina uzyskiwana od zwierząt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na półwyspie Gower w południowej Walii. Unikatowa roślinność i środowisko słonych bagien na północnym wybrzeżu półwyspu Gower, gdzie wypasa się jagnięta, nadaje mięsu jego charakterystyczne cechy.

„Gower Salt Marsh Lamb” jest naturalnym produktem sezonowym dostępnym od czerwca do końca grudnia. Nie ma ograniczeń co do tego, które rasy owiec (lub krzyżówki ras) mogą być wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb”. Jednak najbardziej odpowiednie rasy to rasy wytrzymałe, lżejsze i bardziej zwinne, którym dobrze służy roślinność słonych bagien.

W momencie uboju jagnięta wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb” mają 4–10 miesięcy. Wszystkie jagnięta muszą spędzić łącznie co najmniej dwa miesiące (i co najmniej 50 % swojego życia), wypasając się na słonych bagnach; wypas niektórych jagniąt na słonych bagnach może jednak trwać nawet do ośmiu miesięcy.

Hodowane ekstensywnie jagnięta są zwierzętami naturalnie nadającymi się do wypasu wymagającego przemieszczania się na dużych odległościach na obszarze słonych bagien. Ma to wpływ na szczególnie cechy jagnięciny „Gower Salt Marsh Lamb”. Wolniej dojrzewające jagnięta zapewnia bowiem osiągnięcie optymalnej równowagi pod względem zawartości chudego mięsa i tłuszczu z „regularnym rozmieszczeniem i konfiguracją marmurkowatości wewnątrz włókien mięśniowych”. Stawy kończyn są mocne, z odpowiednio uformowanymi mięśniami, a surowe mięso ma ciemnoczerwony kolor.

Masa tuszy „Gower Salt Marsh Lamb” przy uboju wynosi 16–23 kg. „Gower Salt Marsh Lamb” to tusza EUROP klasyfikowana do klasy tłuszczowej 2L–3L i klasy uformowania tuszy od U do O, przy czym większość jagniąt jest klasyfikowana pod względem uformowania tuszy w klasie R, a pod względem tłuszczu – 3L.

Po ugotowaniu (jak opisano przez niezależny panel analizy sensorycznej) jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” charakteryzuje się „pełnym smakiem jagnięciny: łagodnym, słodkim i delikatnym ze świeżymi nutami trawy, ziół i lekko słonym akcentem. Smak ten pozostawia w ustach przyjemny posmak jagnięciny”. Tłuszcz (który jest równomiernie rozmieszczony i pozostaje widoczny po ugotowaniu) ma kremową barwę i w trakcie gotowania wytapia się i przybiera czystą, nietłustą konsystencję na podniebieniu. Mięso jagnięce charakteryzuje się „słodkim subtelnym smakiem, jest delikatne i soczyste”. Ocena za pomocą analizatora tekstury pokazuje, że jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” utrzymuje integralność włókien mięśniowych, która objawia się „soczystością odczuwaną przy pierwszym kęsie”.

Jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” może być sprzedawana w postaci tusz lub kawałków mięsa. Najlepiej, by mięso było sprzedawane i spożywane w stanie świeżym, chociaż można je również zamrażać. Mięso, które jest zamrożone, musi być sprzedawane w postaci zamrożonej.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wszystkie pasze, zarówno spożywane w ramach wypasu, jak i konserwowane, muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru. Docelowo musi z niego pochodzić 100 % wszystkich pasz. W wyjątkowych okolicznościach dopuszcza się jednak zakup paszy w ilości maksymalnie 25 % suchej masy rocznie. Kwestie te są kontrolowane na podstawie rejestrów dotyczących wypasu i konserwowania oraz na podstawie dzienników produkcji gospodarstwa, w których zapisuje się informacje na temat pasz przywożonych do gospodarstwa.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie zwierzęta, z których produkuje się jagnięcinę „Gower Salt Marsh Lamb”, muszą być urodzone, hodowane i poddane ubojowi na wyznaczonym obszarze.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Półwysep Gower

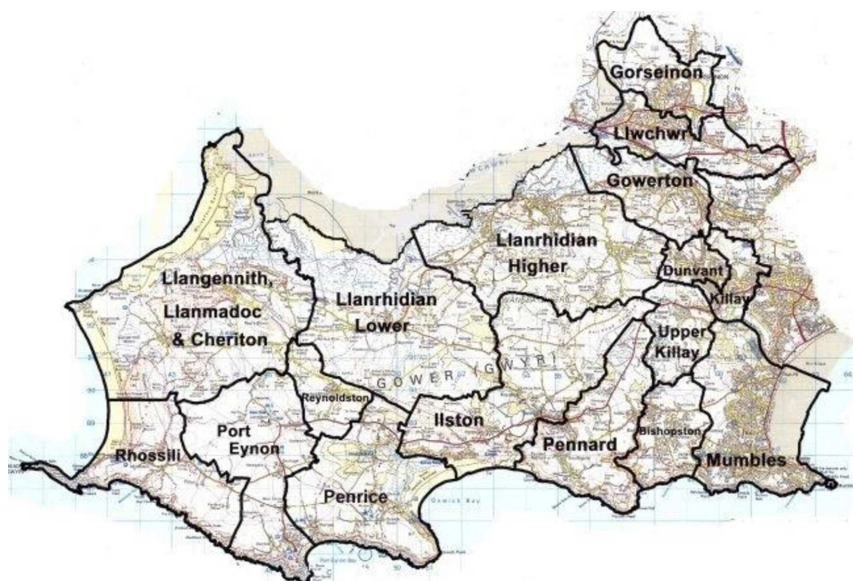
Półwysep Gower w południowej Walii wyznaczony przez granice następujących okręgów wyborczych i przedstawiony na mapie A:

Granice okręgów wyborczych na półwyspie Gower

Gorseinon, Llŵchwr, 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

Mapa A

Półwysep Gower z zaznaczonymi granicami okręgów wyborczych



Półwysep Gower obejmuje przybrzeżne bagna słone na północnym wybrzeżu przedstawione na poniższej mapie B:

Mapa B

Słone bagna na północy półwyspu Gower



Jak wynika z powyższej mapy, słone bagna obejmują cały obszar na wschód od Whitford Burrows do Loughor Bridge na drodze A484. Obszar ten obejmuje:

- 1) Słone bagna Llanrhidian i Landimore – na wschód od Whitford Burrows do Salt house Point

Whitford Burrows	Salthouse Point
Współrzędne	Współrzędne
OS X (długość geograficzna) 244680	OS X (długość geograficzna) 252330
OS Y (szerokość geograficzna) 195115	OS Y (szerokość geograficzna) 195847
Najbliższy kod pocztowy SA3 1DL	Najbliższy kod pocztowy SA4 3SN
Szerokość geogr. (WGS84) N51:38:00 (51.633343)	Szerokość geogr. (WGS84) N51:38:31 (51.641982)
Długość geogr. (WGS84) W4:14:44 (-4.245646)	Długość geogr. (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)
Szerokość, długość geogr. 51.633343, -4.245646	Szerokość, długość geogr. 51.641982, -4.135504
Sieć krajowa SS446951 / SS4468095115	Sieć krajowa SS523958 / SS523095847

- 2) Słone bagna Penclawdd i Crofty – od Salthouse Point do Loughor Bridge

Salthouse Point	Loughor Bridge
Współrzędne	Współrzędne
OS X (długość geograficzna) 252330	OS X (długość geograficzna) 256120
OS Y (szerokość geograficzna) 195847	OS Y (szerokość geograficzna) 198082
Najbliższy kod pocztowy SA4 3SN	Najbliższy kod pocztowy SA4 6TP
Szerokość geogr. (WGS84) N51:38:31 (51.641982)	Szerokość geogr. (WGS84) N51:39:47 (51.663047)
Długość geogr. (WGS84) W4:08:08 (-4.135504)	Długość geogr. (WGS84) W4:04:54 (-4.081691)
Szerokość, długość geogr. 51.641982, -4.135504	Szerokość, długość geogr. 51.663047, -4.081691
Sieć krajowa SS523958 / SS523095847	Sieć krajowa SS561980 / SS5612098082

- 3) Słone bagno Cwm Ivy – zaznaczone na mapie B i mapie C poniżej kolorem ciemnoniebieskim

Współrzędne

OS X (długość geograficzna) 244220

OS Y (szerokość geograficzna) 194094

Najbliższy kod pocztowy SA3 1DL

Szerokość geogr. (WGS84) N51:37:27 (51.624043)

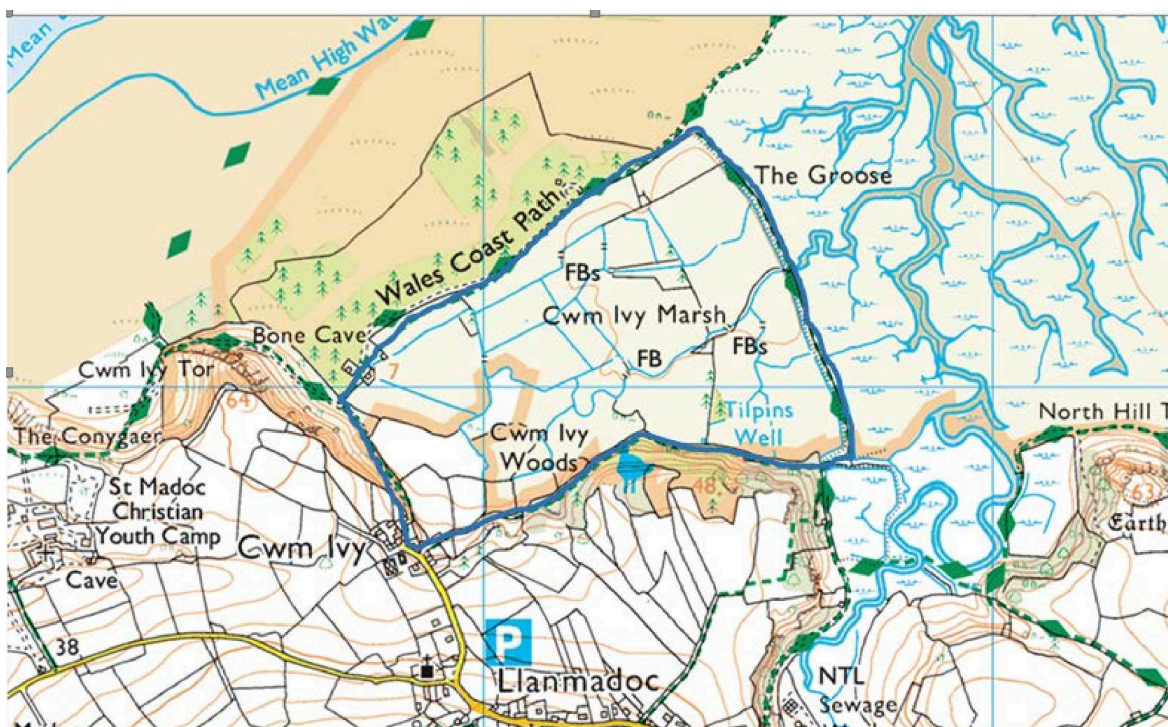
Długość geogr. (WGS84) W4:15:07 (-4.251832)

Szerokość, długość geogr. 51.624043, -4.251832

Sieć krajowa SS442940 / SS4422094094

Mapa C

Słone bagno Cwm Ivy



5. Związek z obszarem geograficznym

„Gower Salt Marsh Lamb” to jagnięcina ciesząca się renomą produktu jakościowego. Jest uzyskiwana od zwierząt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi na półwyspie Gower w południowej Walii. Jagnięcina ta jest naturalnym produktem sezonowym dostępnym od czerwca do końca grudnia.

Mięso uzyskuje się od jagniąt chowanych zgodnie z tradycyjnym systemem hodowli ekstensywnej. Właściwości i zalety produktu końcowego zależą od następujących dwóch głównych czynników:

- Naturalna dieta jagniąt opiera się na wypasie unikatowej roślinności występującej na słonych bagnach usytuowanych na północnym wybrzeżu półwyspu Gower.
- Wiedza i umiejętności producentów, które rozwijały się i pozostawały stosunkowo niezmienione przez pokolenia.

Czynniki te zapewniają silny związek między obszarem geograficznym a produktem końcowym i przyczyniają się do wyjątkowego smaku i cech charakterystycznych produktu.

Zwierzęta wykorzystywane do produkcji „Gower Salt Marsh Lamb” wypasa się na słonych bagnach na północnym wybrzeżu półwyspu Gower przez co najmniej dwa miesiące, przy czym okres wypasu niektórych jagniąt może trwać nawet osiem miesięcy. Słone bagna występują na obszarze około 4 000 akrów i stanowią 22 % walijskich zasobów słonych bagien.

Naturalna roślinność słonych bagien jest wynikiem połączenia panujących tam warunków klimatycznych i glebowych. Zasolenie gleby i pH mają wpływ na występowanie unikatowego rodzaju roślinności o wyjątkowym rozmieszczeniu. Słone bagna są naturalnie kwaśne, a ich pH wynosi zazwyczaj 4. Szczególną cechą słonych bagien na północy półwyspu Gower jest wysoka zawartość piasku i dobry odpływ wody. Cecha ta sprawia, że przeważają na nich typowe dla słonych bagien trawy, dzięki czemu bagna te stanowią cenne miejsce wypasu jagniąt, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”.

Na słonych bagnach występuje unikalna roślinność halofilna zdominowana przez zbiorowiska roślinności typowe dla środkowych i górnych partii bagien, przy czym najbardziej rozpowszechnione są dwa rodzaje roślinności wymienione w załączniku 1 do dyrektywy siedliskowej:

- Atlantyckie słone łąki
- Salicornia i inne rośliny jednoroczne kolonizujące muły i piaski

To właśnie pożywienie jagniąt składające się z różnorodnych roślin halofilnych występujących na słonych bagnach półwyspu Gower przyczynia się do typowego smaku jagnięciny „Gower Salt Marsh Lamb” – z nutami trawy, ziół i soli.

Wartość odżywcza paszy występującej na bagnach jest niska w porównaniu z ulepszonymi pod względem rolniczym użytkami zielonymi. Jagnięta wypasa się na dużych, otwartych terenach. Dzięki temu uzyskuje się chude tusze o dobrze rozwiniętych mięśniach i mocnych stawach kończyn. Ekstensywny system wypasu sprawia, że jagnięta, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”, rozwijają się wolniej od jagniąt hodowanych bardziej intensywnie. Ma on zatem wpływ na cechy charakterystyczne tuszy jagnięcej i jej walory smakowe. Wolniejszy wzrost daje bowiem więcej czasu, by jagnięcina „Gower Salt Marsh Lamb” uzyskała „pełny, łagodny, słodki i delikatny smak ze świeżymi nutami trawy, ziół i lekko słonym akcentem” dzięki pożywieniu jagniąt bogatemu w rośliny halofilne .

Hodowla jagniąt, z których produkuje się „Gower Salt Marsh Lamb”, wymaga specjalnej wiedzy i szczególnych umiejętności. Ich wypas prowadzi się bowiem na jedynym w swoim rodzaju i trudnym pod względem ukształtowania terenie. Takie umiejętności i tradycje rozwijały się z biegiem czasu i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Poniżej wymieniono konkretne umiejętności:

- Zrozumienie działania słonych bagien i ich strefy pływów w celu ochrony owiec i jagniąt przed niebezpieczeństwem pływów. Czynności producenta są uzależnione od pływów, a ich rytm wyznacza harmonogram wszystkich najważniejszych prac.
 - Wiedza umożliwiająca wybrać i wykorzystywać rasy owiec (i ich krzyżówki), które są w stanie sprostać fizycznym ograniczeniom i wyzwaniom związanym z wypasem na terenie słonych bagien, poprzedzielanym niezliczonymi głębokimi kanałami. Wybór zwierząt o dobrej kondycji, które mają silne kończyny, i nadają się do poruszania się na niestabilnych, często podtapianych gruntach.
 - Poleganie w większym stopniu na umiejętnościach pasterskich w zarządzaniu owcami i jagniętami na słonych bagnach zajmujących rozległe otwarte tereny poprzedzielane głębokimi kanałami ograniczającymi przemieszczanie się zwierząt. Ponieważ duże połacie terenu są dostępne wyłącznie pieszo, pasterze muszą polegać na umiejętnościach swoich psów pasterskich.
 - Zarządzanie wypasem i wiedza na temat słonych bagien i ich unikatowej roślinności, które pozwalają zoptymalizować chów jagniąt, tak aby był on dostosowany do dostępności pożywienia i cyklu wegetacyjnego.

Jagnięta są wypasane na słonych bagnach półwyspu Gower od czasów średniowiecznych, a wypas ten zmienił się nieznacznie na przestrzeni lat. W 1976 r. prawa do wypasu na słonych bagnach półwyspu Gower posiadało 30 rolników, którzy wypasali tam tysiące owiec. W 2018 r. liczba jagniąt hodowanych przez 8 producentów wyniosła około 3 500 rocznie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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