C/2025/4219

25.7.2025 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4219)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

Продуктовата спецификация, посочена в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е на разположение в регистъра на географските означения на Съюза.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

(Регламент (ЕС) № 1151/2012)

Заявление за одобрение на изменение на Съюза в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon“

ЕС №: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на продукта**

„Scottish Farmed Salmon“

2. **Група заявител и законен интерес**

Наименование: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Address: Floor 3, Venue Studios, 21 Calton Road, Edinburgh, EH8 8DL

Тел. +44 (0) 131 202 6621

Електронна поща: enquiries@salmonscotland.co.uk

Състав: Производители/преработватели

Salmon Scotland (бившата Шотландска организация на производителите на сьомга) е търговският орган, представляващ шотландския сектор за производство на сьомга. Членуващите в организацията дружества произвеждат 100 % от сьомгата, отглеждана в Шотландия, като тя включва и участниците нагоре по веригата на доставки. Тя представлява сектора на политически, регулаторни, технически и публични форуми. Организацията има ясно определени официални връзки с всички дружества, произвеждащи сьомга в Шотландия, и играе ключова роля за разпространението на информация, включително на резултати от научни изследвания и иновации.

3. **Трета държава, към която принадлежи географският район**

Обединено кралство

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☒ Наименование на продукта

☐ Връзка

☐ Пазарни ограничения

5. **Вид на изменението/измененията**

Промяна на наименованието

6. **Изменение/изменения**

Промяна на наименованието от „Scottish Farmed Salmon“ на „Scottish Salmon“

Промените в световните тенденции в производството на морски храни, както и променящите се политически и законодателни режими в региона, в който се отглежда шотландската сьомга, означават, че терминът „отглеждана в рибовъдни стопанства“ е станал излишен. Почти цялата атлантическа сьомга, която е на разположение на потребителя, се отглежда и това е така поне от 1982 г. насам. Шотландската сьомга се предлага като първокласен продукт във всички големи супермаркети в Обединеното кралство и по цял свят с наименованието „шотландска сьомга“. Шотландската сьомга е изправена пред нарастваща конкуренция от страна на вносен, стандартизиран продукт, често с по-ниско качество, което води до повишен риск от измами с храни.

Излизането на Обединеното кралство от ЕС означава, че нашият сектор работи по-усилено от всякога, за да защити, укрепи и подобри ценните експортни пазари — шотландска сьомга продължава да бъде най-изнасяният хранителен продукт на Обединеното кралство. Нашите вериги на доставки работят усилено за намаляване на рисковете от измами с храни, а шотландската сьомга, като първокачествен продукт на пазара, често е изложена на риск. Изменението на наименованието на това ЗГУ ще позволи на шотландския сектор за производство на сьомга и на нашите вериги на доставки, регулаторни и правоприлагащи органи да действат по-бързо и ефективно при разследването на евентуални случаи на измами с храни. Настоящото изменение има за цел да премахне евентуални неясноти в етикетирането.

Освен това настоящото предложение за изменение има за цел да сложи край на всяко разминаване между регулаторните правила за произход и спецификациите, които са в основата на използваните условия за отглеждане. Настоящото изменение има за цел също така да съгласува номенклатурата между конвенциите на Обединеното кралство, на ЕС и на френското правителство, по-специално в контекста на схемата „Label Rouge“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Scottish Salmon“

ЕС №: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024 г.

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Scottish Salmon“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт (както е посочено в приложение XI към Регламента за изпълнение 668/2014)*

Клас 1.7: Прясна риба, мекотели и ракообразни и продукти от тях

Код по Комбинираната номенклатура:

03 — РИБИ И РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ И ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ

0302 — Риби, пресни или охладени, с изключение на филетата и другите меса от риби от № 0304

0302 14 — Атлантически сьомги (Salmo salar) и дунавски пъстърви (Hucho hucho)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Scottish Salmon“ трябва да бъде типичен представител на вида „Salmo salar“ (атлантическа сьомга). „Scottish Salmon“ има постоянна форма. Погледната отстрани, рибата трябва да е закръглена в областта на корема, а мускулатурата на телесната стена да не проявява значителна склонност към свиване, когато трупът се изкормва. На външен вид „Scottish Salmon“ се характеризира с преливащи сребристи оттенъци. Цветът на месото трябва да е с минимален интензитет от 26 по скалата на SalmoFan™. Месото на „Scottish Salmon“ е плътно, с влакнеста, но гладка и еднородна тъкан. „Scottish Salmon“ се характеризира с постоянен вкус, дължащ се най-вече на бързото охлаждане веднага след улова.

В преработвателните практики трябва да се осигури пробите от „Scottish Salmon“ да бъдат оценявани по определени бактериологични критерии, за да се гарантира, че като цяло хигиенните процедури са ефективни и че микробиологичното качество на продуктите се поддържа на задоволително равнище.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производственият процес може да бъде разделен на няколко етапа, при които угояването на сьомгата трябва да се извършва в определения географски район. Първият етап включва отглеждането на рибата от хайвер до етапа на миграция на младата сьомга към морето и бива изцяло осъществен в сладководна среда. По време на етапа на миграция рибата се премества в морски ферми, разположени в тесни морски заливи и протоци по протежението на шотландския бряг, за период до 2 години. Сьомгата се изхранва със смеси, които могат да включват рибено брашно, рибено масло и набор от други съставки, с оглед на цялостното подсигуряване на хранителните ѝ нужди.

Последният етап включва улавяне на сьомгата по хуманен начин, като се използват методи, които гарантират бързото ѝ зашеметяване и последващо обезкървяване. Така се гарантира високо качество на месото, като процесът е подкрепен от строги хигиенни протоколи. След това сьомгата се изкормва във възможно най-кратък срок и бива изстудявана до температура за опаковане от 0—2 °C, преди да бъде опакована в кутии/контейнери за храна, с оглед на запазването на продукта по време на манипулациите, складирането и превоза, като цялото опаковане се извършва в съответствие със строги протоколи за контрол на температурата, хигиенни стандарти и категоризация на продуктите. Сьомгата се съхранява и разпространява за потребление в съответствие със строги хигиенни стандарти, включващи контрол на температурата, която трябва да е между 0—2 °C.

Независими контрольори стриктно следят за спазването на изискванията за качество на „Scottish Salmon“. Развъдниците и опаковъчните центрове подлежат на редовно провеждани обстойни проверки.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Целият спектър от продукти на „Scottish Salmon“, методи на приготовление и ястия, включително замразени, пушени, готови ястия, мус от сьомга и пастет от сьомга, може да бъде обозначаван с това наименование, като върху етикета задължителното се посочва мястото на производство, придружено от позоваване на метода на производство. „Scottish Salmon“, която не се предлага на потребителя под формата на пресен, охладен продукт с една съставка (и не е била замразена преди това), може да се ползва от гореспоменатото наименование, но трябва да бъде посочено или „Произведено със „Scottish Salmon“, или „Произведено с използване на „Scottish Salmon“, или „Съдържа „Scottish Salmon“, или „Scottish Salmon“ да бъде посочена като съставка върху опаковката на продукта, в зависимост от случая.

4. **Кратко определение на географския район**

Крайбрежието на Шотландия, Западните острови (Външните Хебриди), Оркни и Шетландските острови.

5. **Връзка с географския район**

„Scottish Salmon“ се отглежда в морската среда на Шотландия. Именно етапът на производство на сьомгата (етапът между миграцията на младата сьомга към морето и улова) в тази среда е в основата на това защитено географско указание. За „Scottish Salmon“ определеният район на производство осигурява уникална среда, която придава характерните особености на този вид сьомга. По-специално те включват:

— Интензивно движение на водните маси в тесните морски ръкави и заливи, предизвикващо силни течения, които гарантират непрестанното плуване на сьомгата. Това от своя страна придава характерната плътна тъкан на месото и предпазва от прекомерно отлагане на мазнина.

— Високата скорост на водообмен осигурява добро снабдяване с кислород, което повишава нивото на метаболизъм на сьомгата и води до благоприятен ефект върху нейния размер и тегло.

— Високото качество на водата в северната част на Атлантическия океан дава възможност на сьомгата да расте равномерно и с постоянна форма.

— Поради минималните колебания на температурата на водата през годината рибата може да бъде отглеждана в относително стабилна среда, което от своя страна води до еднообразен и постоянен аромат и тъкан без миризма на грахиво.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://urldefense.com/v3/__https://www.gov.uk/protected-food-drink-names/scottish-farmed-salmon__;!!DOxrgLBm!AkVppUW2QJqBLTeZG72wW7LrlXn9GqLmysy7H6BJcWRVR06sTMGc1BAy8RPv41sc9flnF3SCSFoG880ZDX2mU8ORgZl2ZvNOTw$

https://urldefense.com/v3/__https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6628b6acb0ace32985a7e503/Product_Specification__Scottish_Salmon_2024_final.pdf__;!!DOxrgLBm!AkVppUW2QJqBLTeZG72wW7LrlXn9GqLmysy7H6BJcWRVR06sTMGc1BAy8RPv41sc9flnF3SCSFoG880ZDX2mU8ORgZn8TGtFTg$