C/2025/4219

25.7.2025

Tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2025/4219)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) nr 1151/2012 artiklis 7 osutatud tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

TAOTLUS LIIDU MUUDATUSE TEGEMISEKS KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS

(määrus (EL) nr 1151/2012)

Liidu muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„Scottish Farmed Salmon“

ELi nr: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **Toote nimetus**

„Scottish Farmed Salmon“

2. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel +44 (0)131 202 6621

E-post: enquiries@salmonscotland.co.uk

Koosseis: tootjad/töötlejad.

Salmon Scotland (varem Scottish Salmon Producers' Organisation) on Šotimaa lõhetootmissektorit esindav kutseorganisatsioon. Organisatsiooni liikmed toodavad 100 % Šotimaal kasvatatud lõhest ja organisatsioon hõlmab ka tarneahela eelnevate etappide osalisi. Salmon Scotland esindab sektorit poliitilistel, regulatiivsetel, tehnilistel ja avalikel foorumitel. Organisatsioonil on hästi selgeks määratud ametlikud sidemed kõigi Šotimaal lõhet tootvate ettevõtetega ning ta on peamine kanal teabe, sealhulgas teadus- ja innovatsioonitulemuste levitamiseks.

3. **Kolmas riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Ühendkuningriik

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☒ Toote nimetus

☐ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

5. **Muudatus(t)e liik**

Nimetuse muutmine

6. **Muudatus(ed)**

Nimetus „Scottish Farmed Salmon“ asendatakse nimetusega „Scottish Salmon“ (Šoti lõhe).

Muutused üleilmsetes mereandide tootmise suundumustes ning arenevad poliitilised ja õiguslikud režiimid piirkonnas, kus Šoti lõhet kasvatatakse, on kaasa toonud selle, et mõiste „farmed“ (kasvatatud) on muutunud tarbetuks. Peaaegu kogu tarbijale pakutav atlandi väärislõhe on kasvatatud ja seda vähemalt alates 1982. aastast. Šoti lõhe on saadaval kvaliteetse tootena kõigis peamistes toidukauplustes Ühendkuningriigis ja kogu maailmas ning see on märgistatud nimetusega „Scottish salmon“. Šoti lõhele pakuvad järjest suuremat konkurentsi imporditud, kaubastatud tooted, mis on sageli halvema kvaliteediga, ning see suurendab toidupettuse ohtu.

Pärast Ühendkuningriigi väljaastumist EList töötab meie sektor rohkem kui kunagi varem selle nimel, et kaitsta, kindlustada ja parandada väärtuslikke eksporditurge – Šoti lõhe eksport on endiselt Ühendkuningriigi suurim toidueksport. Meie tarneahelad näevad suurt vaeva, et vähendada toidupettusega seotud riske ja Šoti lõhe kui kvaliteetne toode on sageli ohus. Selle kaitstud geograafilise tähisega seotud nimetuse muutmine võimaldab Šotimaa lõhesektoril ning meie tarneahelatel, reguleerivatel asutustel ja täitevasutustel tegutseda kiiremini ja kindlamalt võimalike toidupettuse juhtumite uurimisel. Muudatusettepaneku eesmärk on kõrvaldada võimalikud märgistuse ebaselgused.

Samuti soovitakse muudatusettepanekuga kõrvaldada erinevused regulatiivsete päritolureeglite ja kasutatavate kasvatustingimuste aluseks olevate spetsifikaatide vahel. Ühtlasi soovitakse viia kooskõlla Ühendkuningriigi ja ELi ning Prantsuse valitsuse nomenklatuuritavad, eelkõige seoses punase märgise (Label Rouge) süsteemiga.

KOONDDOKUMENT

„Scottish Salmon“

ELi nr: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

KGT (X) KPN ( )

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Scottish Salmon“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Ühendkuningriik

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (vastavalt rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 XI lisale)*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

Kombineeritud nomenklatuuri kood:

03 – KALAD JA VÄHID, MOLLUSKID JA MUUD VEESELGROOTUD

0302 – Värske või jahutatud kala (v.a rubriigis 0304 esitatud kalafilee ja muu kalaliha)

0302 14 – Atlandi väärislõhe (*Salmo salar*) ja doonau taimen (*Hucho hucho*)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Scottish Salmon“ peab olema liigile *Salmo Salar* (atlandi väärislõhe) iseloomuliku välimusega. „Scottish Salmon“ kalad on ühtlase kujuga. Neil peab külgvaates olema kumer kõhuosa ning kehakülgede lihastik ei tohiks siseelundite eemaldamisel märkimisväärselt sisse langeda. Kaladel „Scottish Salmon“ on sillerdav välimus ja hõbedane värvus. Kala liha värvuse intensiivsus SalmoFan™ skaalal peab olema vähemalt 26 punkti. Kala „Scottish Salmon“ liha on tihke ning selle tekstuur on kiuline, kuid sile ja ühtlane. Toodete maitse on tänu kiirele püügijärgsele jahutamisele ühtlane.

Töötlemistavadega tuleb ette näha, et toote „Scottish Salmon“ proove hinnatakse kindlaksmääratud bakterioloogiliste kriteeriumide alusel, et tagada hügieeniprotseduuride tõhusus ning et toodete mikrobioloogiline kvaliteet püsib rahuldaval tasemel.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsessi võib jagada mitmeks etapiks, mille puhul lõhe edasikasvatus peab toimuma kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas. Esimene etapp hõlmab kalade kasvatamist marjast noorlõheks ning seda tehakse mageveekeskkonnas. Noorlõhe etapis viiakse kalad kuni kaheks aastaks kalakasvatussumpadesse Šotimaa rannikuäärsetes lahtedes ja abajates. Lõhet söödetakse liitsöödaga, mis võib sisaldada kalajahu, -õli ja muid koostisosi, millega tagatakse kalade kõigi toitainevajaduste rahuldamine.

Viimane tootmisetapp on lõhe humaanne püük, kasutades meetodeid, millega tagatakse kala kiire uimastamine ja veretustamine. See tagab liha hea kvaliteedi. Samuti järgitakse kogu protsessi jooksul rangeid hügieenieeskirju. Seejärel kalad roogitakse võimalikult kiiresti ja jahutatakse pakkimistemperatuurile 0–2 °C enne pakendamist toidu jaoks sobivatesse kastidesse/mahutitesse, mis kaitsevad toodet käitlemise, ladustamise ja transiidi ajal. Kogu pakendamine toimub vastavalt rangetele temperatuurikontrolli, hügieenistandardeid ja toote liigitamist reguleerivatele eeskirjadele. Lõhe ladustatakse ja jaotatakse tarbijale kooskõlas rangete hügieenistandarditega, mis hõlmab temperatuuri hoidmist vahemikus 0–2 °C.

Sõltumatud inspektorid järgivad rangelt toote „Scottish Salmon“ kvaliteeti. Kalakasvatusettevõtetes ja pakendamiskohtades tehakse sageli põhjalikke kontrolle.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kogu „Scottish Salmon“ alla kuuluva tootevaliku ning kõigi nimetusega hõlmatud tootetutvustuste ja toitude, sealhulgas külmutatud, suitsutatud ja valmistoitude ning lõhevahu ja -pasteedi puhul on lubatud kasutada seda nimetust koos kohustusliku märkega valmistamiskoha kohta ning viitega tootmisprotsessile. Kaitstud geograafilise tähisega toote „Scottish Salmon“ puhul, mis ei ole esitatud tarbijale kui ühest ainsast koostisainest koosnev värske jahutatud (ja eelnevalt külmutamata) toode, võib kasutada eespool nimetatud nimetust, kuid pakendile tuleb märkida ka kas „Made with Scottish Salmon“, „Made using Scottish Salmon“ või „Contains Scottish Salmon“ või esitada toote pakendil „Scottish Salmon“ kui koostisosa.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Šotimaa põhiosa rannik, Hebriidid, Orkney ja Shetlandi saared.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toodet „Scottish Salmon“ kasvatatakse Šotimaa merekeskkonnas. Kaitstud geograafiline tähis põhineb lõhe tootmise etapil (s.o etapp noorlõhest saagini). Toote „Scottish Salmon“ puhul on määratletud tootmispiirkond ainulaadne keskkond, mis annab tootele iseloomulikud omadused. Eelkõige seisneb see järgmises:

— suuremahuline veevahetus abajates ja lahesoppides, millega kaasneb tugev veevool ja mille tõttu kalad peavad pidevalt ujuma. Pidev ujumine annab kalale eripärase tugeva tekstuuriga liha ning hoiab ära liigse rasva ladestumise;

— suur veevahetus tagab hea hapnikuvaru, mis kiirendab lõhede ainevahetust ning avaldab soodsat mõju lõhede suurusele ja kaalule;

— Põhja-Atlandi ookeanivee hea kvaliteet teeb võimalikuks lõhede ühtlase kasvu ja ühtlase kuju;

— veetemperatuuri väike kõikumine mis tahes aasta jooksul tähendab, et kalu saab kasvatada suhteliselt stabiilses keskkonnas, mis omakorda annab neile ühtlase ja püsiva maitse ja tekstuuri ilma halvamaitseliste kõrvalekalleteta.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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$