C/2025/4219

25.7.2025

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2025/4219)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan nojalla.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklassa tarkoitettu tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

(Asetus (EU) N:o 1151/2012)

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen unionin muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Scottish Farmed Salmon”

EU-nro: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **Tuotteen nimi**

   ”Scottish Farmed Salmon”

2. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

   Nimi: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

   P. +44 1312026621

   Sähköposti: enquiries@salmonscotland.co.uk

   Kokoonpano: Tuottajat/jalostajat

   Salmon Scotland (entiseltä nimeltään Scottish Salmon Producers’ Organisation) on skotlantilaisen lohen tuotantoalaa edustava toimialajärjestö. Sen tämänhetkiset jäsenet tuottavat 100 prosenttia Skotlannissa viljellystä lohesta, ja jäsenistöön kuuluu myös toimitusketjun alkupään toimijoita. Järjestö edustaa alaa poliittisilla, sääntelyä koskevilla, teknisillä ja julkisilla foorumeilla. Järjestöllä on selkeästi määritellyt ja viralliset yhteydet kaikkiin lohta tuottaviin yrityksiin Skotlannissa. Se on keskeinen väylä esimerkiksi tutkimuksia ja innovaatioita koskevan tiedon jakamiselle.

3. **Kolmas maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

   Yhdistynyt kuningaskunta

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☒ Tuotteen nimi

☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

5. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

Nimen muuttaminen

6. **Muutos/muutokset**

Nimen ”Scottish Farmed Salmon” muuttaminen muotoon ”Scottish Salmon”

Muutokset maailman kala- ja äyriäistuotannon kehityssuunnissa ja skotlantilaista lohta tuottavan alueen kehittyvissä poliittisissa ja lainsäädännöllisissä järjestelmissä ovat johtaneet siihen, että tuotteen nimessä esiintyvästä sanasta ”farmed” (viljelty) on tullut tarpeeton. Kuluttajien saatavilla oleva merilohi on ollut lähes yksinomaan viljeltyä ainakin vuodesta 1982 lähtien. Skotlantilaista lohta myydään korkealaatuisena tuotteena Yhdistyneen kuningaskunnan yleisimmissä supermarketeissa ja eri puolilla maailmaa merkinnällä ”Scottish salmon”. Kilpailu skotlantilaisen lohen ja tuotteistettujen, usein heikompilaatuisten tuontituotteiden välillä on kiristynyt, mikä lisää elintarvikepetosten riskiä.

Yhdistyneen kuningaskunnan erottua EU:sta alan on tehtävä entistä enemmän töitä suojellakseen, vahvistaakseen ja kehittääkseen arvokkaita vientimarkkinoita. Skotlantilainen lohi on edelleen Yhdistyneen kuningaskunnan tärkein yksittäinen vientituote elintarvikkeiden osalta. Toimitusketjujen toimijat tekevät lujasti töitä ehkäistäkseen skotlantilaiseen loheen liittyviä elintarvikepetoksia, sillä korkealaatuisten tuotteiden myyntiin kohdistuu usein riskejä. Suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muuttaminen antaisi skotlantilaisen lohen tuotantoalalle, toimitusketjuille sekä sääntelystä ja toimeenpanosta vastaaville viranomaisille mahdollisuuden toimia nopeammin ja tehokkaammin mahdollisten elintarvikepetostapausten tutkinnassa. Muutoksella pyritään karsimaan mahdollisia tuotteiden merkintöihin liittyviä epäselvyyksiä.

Lisäksi muutoksella halutaan poistaa mahdolliset eroavaisuudet viljelyolosuhteita koskevien alkuperäsääntöjen ja tuote-eritelmän välillä. Muutoksella pyritään myös yhdenmukaistamaan Yhdistyneen kuningaskunnan, EU:n ja Ranskan hallituksen (erityisesti Label Rouge -järjestelmän yhteydessä) käyttämää nimikkeistöä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Scottish Salmon”

EU-nro: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

SMM (X) SAN ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Scottish Salmon”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji (täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 liitteen XI mukaisesti)*

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

Yhdistetyn nimikkeistön koodi:

03 – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

0302 – Tuore tai jäähdytetty kala, ei kuitenkaan kalafileet eikä muu nimikkeen 0304 kalanliha

0302 14 – merilohi (*Salmo salar*) ja tonavanjokilohi (*Hucho hucho*)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Scottish Salmon -lohen on kuuluttava *Salmo salar* -lajiin (lohi). Sen muoto on sopusuhtainen. Sivusta katsottuna kalan vatsapuolen on oltava muodoltaan pyöristynyt, eikä selkäpuolen lihaskudoksessa saisi ilmetä huomattavaa vajoamista sisälmyksiä poistettaessa. Väriltään se on hopeanhohtoinen. Lihan värin on oltava vähintään 26 SalmoFan™-asteikolla mitattuna. Scottish Salmon -lohen liha on kiinteää ja rakenteeltaan kuitumaisen sileää ja tasalaatuista. Sen maku on voimakas, mikä johtuu pääasiassa nopeasta jäähdyttämisestä pyynnin jälkeen.

Jalostuskäytäntöjen on mahdollistettava Scottish Salmon -lohen näytteiden arviointi määriteltyjen bakteriologisten kriteerien perusteella sen varmistamiseksi, että hygieniamenettelyt ovat yleisesti ottaen tehokkaita ja että tuotteiden mikrobiologinen laatu pysyy hyväksyttävällä tasolla.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotantoprosessi voidaan jakaa useaan vaiheeseen, joissa lohen kasvattamisen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Ensimmäisessä vaiheessa kalat kasvatetaan mädistä poikasvaiheeseen makeassa vedessä. Poikasvaiheessa kalat siirretään Skotlannin rannikon vuonoissa ja lahdelmissa sijaitseviin merivesialtaisiin enintään kahden vuoden ajaksi. Lohia ruokitaan ravintoseoksella, joka voi sisältää kalajauhoa, kalaöljyä sekä useita muita ainesosia, joiden avulla varmistetaan kaikkien vaadittavien ravintoaineiden saanti.

Viimeisessä vaiheessa lohet nostetaan altaasta mahdollisimman kivuttomalla tavalla varmistaen, että tainnutus ja verenlasku tehdään nopeasti. Näin varmistetaan lihan korkea laatu. Prosessissa noudatetaan tiukkoja hygieniasääntöjä. Lohien sisälmykset poistetaan mahdollisimman pian ja kalat jäähdytetään 0–2 celsiusasteen pakkauslämpötilaan ennen kuin ne pakataan elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista valmistettuihin laatikoihin tai säiliöihin, jotka suojaavat tuotetta käsittelyn, varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Pakkaamisprosessin kaikissa vaiheissa toimitaan lämpötilan valvontaa, hygieniaa ja tuoteluokitusta koskevien tarkkojen sääntöjen mukaisesti. Lohen varastoinnissa ja jakelussa kuluttajille noudatetaan tiukkoja hygieniavaatimuksia, joihin kuuluu lämpötilan pitäminen 0–2 celsiusasteessa.

Scottish Salmon -lohen laadun valvonnasta vastaavat riippumattomat tarkastajat. Kalanviljelylaitoksissa ja pakkaamoissa tehdään säännöllisesti yksityiskohtaisia pistokokeita.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Scottish Salmon -tuotesarjan kaikki tuotteet, myös jäädytetyt, savustetut tuotteet, valmisruoat sekä lohimousse ja -pâté, saadaan varustaa kyseisellä merkinnällä, johon on liitettävä tuotteen etikettiin tehty pakollinen mainінta valmistuspaikasta sekä viittaus valmistusmenetelmään. Scottish Salmon -lohi, jota ei tarjota ainoana ainesosana, tuoreena tai jäähdytettynä kuluttajille tarkoitettuna tuotteena (eikä aikaisemmin jäädytettynä), voidaan varustaa edellä mainitulla merkinnällä. Tuotteessa on tällöin tapauksen mukaan joko oltava mainінta ”Made with Scottish Salmon”, ”Made using Scottish Salmon” tai ”Contains Scottish Salmon” tai mainittava ”Scottish Salmon” tuotteen pakkauksessa ainesosana.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Skotlannin rannikkoalue, Skotlannin länsisaaristo, Orkneysaaret ja Shetlandinsaaret

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Scottish Salmon -lohta viljellään Skotlannin meriympäristössä. Suojatun maantieteellisen merkinnän perustana on lohen tuotantovaihe (poikasvaiheen ja pyynnin välinen vaihe). Rajattu tuotantoalue muodostaa ainutlaatuisen ympäristön Scottish Salmon -lohen erityisominaisuuksien kehittymiselle erityisesti seuraavista syistä:

— Veden vaihtuvuusaste vuonoissa ja lahdelmissa on korkea. Se aiheuttaa voimakkaita virtauksia, minkä vuoksi lohet ovat jatkuvasti liikkeessä. Tämä puolestaan saa aikaan tuotteelle ominaisen lihan kiinteän koostumuksen ja estää liiallisen rasvan kertymisen.

— Veden suuri vaihtuvuus varmistaa runsaan hapensaannin, mikä kiihdyttää lohen aineenvaihduntaa ja vaikuttaa suotuisasti koon ja painon kehittymiseen.

— Pohjois-Atlantin veden korkean laadun ansiosta lohi kasvaa tasaisesti ja sopusuhtaisesti.

— Veden lämpötilan vuosittaiset vaihtelut ovat vähäisiä, joten lohta voidaan viljellä verrattain tasalaatuisissa ympäristöolosuhteissa. Se puolestaan antaa lihalle tasaisen maun ja rakenteen ilman makuhaittoja.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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$