C/2025/4219

25.7.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na razini Unije u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/4219)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda iz članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dostupna je u Unijinu registru oznaka zemljopisnog podrijetla.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA NA RAZINI UNIJE

(Uredba (EU) br. 1151/2012)

Zahtjev za odobrenje izmjene na razini Unije u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon”

EU br.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv proizvoda**

„Scottish Farmed Salmon”

2. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Naziv: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 (0)131 202 6621

E-pošta: enquiries@salmonscotland.co.uk

Sastav: Proizvođači/prerađivači

Salmon Scotland (prijašnji naziv: Scottish Salmon Producers’ Organisation) trgovinsko je tijelo koje predstavlja škotski sektor proizvodnje lososa. Njegovi trenutačni članovi proizvode 100 % lososa uzgojenog u Škotskoj, a uključuju i subjekte na početku lanca opskrbe. Predstavlja sektor u političkim, regulatornim, tehničkim i javnim forumima. Organizacija ima čvrsto definirane, formalne veze sa svim poduzećima koja proizvode losos u Škotskoj i predstavlja ključan kanal za širenje informacija, uključujući rezultate istraživanja i rezultate u području inovacija.

3. **Treća zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Ujedinjena Kraljevina

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

☒ Naziv proizvoda

☐ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

5. **Vrsta izmjene**

Promjena naziva

6. **Izmjena**

Promjena naziva „Scottish Farmed Salmon" u „Scottish Salmon"

Zbog promjena globalnih trendova u proizvodnji morskih prehrambenih proizvoda i promjena u političkim i zakonodavnim sustavima na području na kojem se uzgaja škotski losos izraz „farmed" (iz uzgoja) postao je suvišan. Gotovo sav atlantski losos koji je na raspolaganju potrošačima barem od 1982. dolazi iz uzgoja. Škotski losos dio je vrhunske ponude u svim većim supermarketima u Ujedinjenoj Kraljevini i svijetu te nosi oznaku „Scottish salmon". Tom proizvodu sve veću konkurenciju predstavljaju proizvodi za široku potrošnju iz uvoza, koji su često niže kvalitete, što dovodi do povećanog rizika od prijevare povezane s hranom.

Zbog izlaska Ujedinjene Kraljevine iz EU-a naš sektor više nego ikad radi na tome da zaštiti, učvrsti i razvije vrijedna izvozna tržišta, a izvoz škotskog lososa i dalje je glavni izvozni prehrambeni proizvod Ujedinjene Kraljevine. Naši lanci opskrbe neumorno rade na ublažavanju rizika od prijevare povezane s hranom, kojemu je tržište vrhunskih proizvoda kao što je škotski losos često izloženo. Izmjena naziva tog ZOZP-a omogućit će sektoru proizvodnje škotskog lososa i našim lancima opskrbe te regulatornim i provedbenim tijelima da brže i odlučnije istraže moguće slučajeve prijevare povezane s hranom. Ovom se izmjenom nastoje otkloniti moguće nejasnoće u označivanju.

Osim toga, ovim se prijedlogom izmjene nastoje ukloniti sve razlike između regulatornih pravila o podrijetlu i specifikacija na kojima se temelje primijenjeni uvjeti uzgoja. Ovom se izmjenom također nastoji uskladiti nomenklatura, odnosno konvencije Ujedinjene Kraljevine i EU-a te francuske vlade, posebno u kontekstu programa Label Rouge.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Scottish Salmon"

EU br.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024.

ZOZP (X) ZOI ( )

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Scottish Salmon"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Ujedinjena Kraljevina

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda (kao u Prilogu XI. Provedbenoj uredbi 668/2014)*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

Oznaka kombinirane nomenklature

03 – RIBE I RAKOVI, MEKUŠCI I OSTALI VODENI BESKRALJEŠNJACI

0302 – Riba, svježa ili rashlađena, isključujući riblje filete i ostalo riblje meso iz tarifnog broja 0304

0302 14 – atlantski losos (*Salmo salar*) i mladica (*Hucho hucho*)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Scottish Salmon mora biti tipičan za vrstu *Salmo salar* (atlantski losos). Scottish Salmon ima ujednačen oblik. Gledano s bočne strane riba mora imati zaobljen trbušni dio tijela, a muskulatura trbušne stijenke ne smije pokazivati značajnu tendenciju kolapsa pri evisceraciji trupa. Scottish Salmon srebrne je boje s odsjajima koji se prelijevaju u različitim bojama. Intenzitet boje mesa mora biti najmanje 26 prema ljestvici SalmoFan™. Meso ribe Scottish Salmon čvrsto je i vlaknasto, ali s glatkom i ujednačenom teksturom. Okus ribe Scottish Salmon se ne mijenja, prvenstveno zbog brzog hlađenja nakon izlova.

Postupcima prerade mora se osigurati da se uzorci ribe Scottish Salmon ocjenjuju u odnosu na definirane bakteriološke kriterije kako bi se zajamčilo da su higijenski postupci općenito djelotvorni i da je mikrobiološka kvaliteta proizvoda na zadovoljavajućoj razini.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje može se podijeliti u više faza u kojima se tov lososa mora odvijati na određenom zemljopisnom području. Prva faza uključuje uzgoj ribe od jajnih stanica do faze mlađi lososa, a sve se to provodi u slatkovodnom okolišu. U fazi mlađi riba se prenosi u morske mrežne kaveze u jezerima i uvalama blizu škotske obale na razdoblje do dvije godine. Losos se hrani smjesom koja može sadržavati riblje brašno, riblje ulje i brojne druge sastojke da se osiguraju sve njegove prehrambene potrebe.

Završna faza obuhvaća humani izlov lososa primjenom metoda kojima se osigurava njegovo brzo omamljivanje i iskrvarenje. Time se osigurava visoka kvaliteta mesa, a postupak se temelji na strogim higijenskim protokolima. Zatim se ribi što je prije moguće odstrani utroba i hladi se na temperaturu pakiranja od 0 do 2 °C te se pakira u kutije/spremnike za prehrambene proizvode radi zaštite proizvoda tijekom rukovanja, skladištenja i provoza, a cjelokupno se pakiranje provodi u skladu sa strogim protokolima kojima se uređuju kontrola temperature, higijenski standardi i ocjenjivanje proizvoda. Losos se skladišti i distribuira potrošaču u skladu sa strogim higijenskim standardima, među ostalim kontrolom temperature od 0 do 2 °C.

Neovisni inspektori jamče strogi nadzor kvalitete ribe Scottish Salmon. Ribogojilišta i stanice za pakiranje prolaze česte i detaljne provjere.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Upotreba oznake „Scottish Salmon” dopuštena je za cijeli niz proizvoda, prezentacija i jela, uključujući smrznuta, dimljena, gotova jela, pjenu od lososa i paštetu od lososa, uz obvezno navođenje mjesta proizvodnje na etiketi i upućivanje na postupak proizvodnje. Scottish Salmon koji se potrošaču ne prezentira kao svjež i rashlađen proizvod od jednog sastojka (i koji nije prethodno zamrznut) može nositi navedenu oznaku, ali se mora navesti „Made with Scottish Salmon”, „Made using Scottish Salmon”, „Contains Scottish Salmon” ili se Scottish Salmon mora navesti kao sastojak na ambalaži proizvoda, prema potrebi.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Obalno područje kopnenog dijela Škotske, Vanjski Hebridi, Orkneyski i Šetlandski otoci

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Scottish Salmon uzgaja se u morskom okolišu Škotske. Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla temelji se na fazi proizvodnje lososa (faza između mlađi lososa i izlova) u tom okolišu. Područje proizvodnje pruža jedinstveno okruženje u kojem nastaju karakteristične značajke ribe Scottish Salmon. Te su značajke sljedeće:

— Veliki protok u slanim jezerima i uvalama koji je uzrok jakih struja, zbog kojih losos neprekidno pliva. Rezultat toga je prepoznatljiva čvrsta struktura mesa bez pretjeranog taloženja masti.

— Veliki protok vode osigurava dobru opskrbu kisikom koja povećava brzinu metabolizma lososa i dobro utječe na veličinu i masu ribe.

— Zahvaljujući visokoj kvaliteti vode sjevernog Atlantika losos raste ravnomjerno i doseže ujednačeni oblik.

— Mala fluktuacija temperature vode tijekom godine znači da se riba može uzgajati u relativno stabilnom okruženju, što pak daje ravnomjeran i ujednačen okus i teksturu bez „nepoželjnog okusa”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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$