C/2025/4219

2025.7.25.

Termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján.

(C/2025/4219)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(az 1151/2012/EU rendelet alapján)

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti uniós módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Scottish Farmed Salmon”

EU-szám: PGI-GB-0141-AM01 – 2024.5.2.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **A termék elnevezése**

„Scottish Farmed Salmon”

2. **A kérelmező csoportosulás és jogos érdeke**

Név: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Telefonszám: +44 (0)131 202 6621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Összetétel: Termelők/feldolgozók

A Salmon Scotland (korábban a Scottish Salmon Producers’ Organisation) a skót lazactermelési ágazatot képviselő kereskedelmi szervezet. Jelenlegi tagjai termelik a Skóciában tenyésztett lazac 100 %-át, valamint képviselik az ellátási lánc upstream szereplőit is. Politikai, szabályozási, technikai és nyilvános fórumokon képviseli az ágazatot. A szervezet jól körülhatárolt, formális kapcsolatokat tart fenn a Skóciában lazacot termelő valamennyi vállalattal, és kulcsfontosságú szerepe van az információk terjesztésében, beleértve a kutatási és innovációs eredményeket is.

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Egyesült Királyság

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☒ A termék elnevezése

☐ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

5. **A módosítás(ok) típusa**

Az elnevezés módosítása

6. **Módosítás(ok)**

Az elnevezés módosítása „Scottish Farmed Salmon”-ról „Scottish Salmon”-ra

A tengeri eredetű élelmiszerek globális termelési tendenciáinak változásai, valamint a skót lazactermelési régió politikai és jogalkotási rendszereinek alakulása miatt a „farmed” (tenyésztett) kifejezés feleslegessé vált. A fogyasztók rendelkezésére álló atlanti-óceáni lazac szinte teljes mennyisége tenyésztésből származik, és ez legalább 1982 óta így van. A skót lazacot az Egyesült Királyságban és világszerte valamennyi nagyobb szupermarketben prémium termékként kínálják, és „Scottish salmon” címkével látják el. A skót lazac egyre nagyobb versennyel néz szembe az importált, nagy tételben értékesített termékek miatt, amelyek gyakran gyengébb minőségűek, és ez az élelmiszercsalás fokozott kockázatához vezet.

Az Egyesült Királyság EU-ból való kilépése azzal jár, hogy ágazatunk minden eddiginél keményebben dolgozik az értékes exportpiacok védelmén, megtartásán és javításán – továbbra is a skót lazacexport az Egyesült Királyság egyetlen jelentősebb élelmiszerexportja. Ellátási láncaink keményen dolgoznak az élelmiszercsalás és a skót lazacot érintő kockázat csökkentésén, mivel a prémiumpiaci kínálat gyakran kockázatnak van kitéve. Ezen OFJ elnevezésének módosítása lehetővé teszi a skót lazacágazat és ellátási láncaink, a szabályozó hatóságok és az ellenőrök számára, hogy gyorsabban és határozottabban lépjenek fel az esetleges élelmiszercsalásos ügyek kivizsgálása során. E módosítás célja a címkézéssel kapcsolatos esetleges kétértelműségek megszüntetése.

E módosítási javaslat célja továbbá, hogy megszüntesse a származásra vonatkozó szabályozási rendelkezések és az alkalmazott gazdálkodási feltételeket alátámasztó termékleírások közötti eltéréseket. Emellett e módosítás célja a nómenklatúrának Egyesült Királyság és az EU egyezményei, valamint a francia kormány közötti összehangolása, különösen a „Label Rouge” rendszer keretében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Scottish Salmon”

EU-szám: PGI-GB-0141-AM01 – 2024.5.2.

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Scottish Salmon”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Egyesült Királyság

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (a 668/2014/EU végrehajtási rendelet XI. melléklete szerint)*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

Kombinált Nómenklatúra-kód:

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

0302 – Hal frissen vagy hűtve a 0304 vtsz. alá tartozó filézett és más halhús kivételével

0302 14 – Atlanti-óceáni lazac (Salmo salar) és dunai lazac (Hucho hucho)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A Scottish Salmonnak a *Salmo salar* (atlanti-óceáni lazac) fajra jellemzőnek kell lennie. A Scottish Salmon formája konzisztens. Oldalirányból nézve ívelt hasoldalú hal, amelyben a testfal izomzata kizsigerelés után sem esik össze jelentősen. A Scottish Salmon színjátszó megjelenésű, ezüstös színű. A hússzín SalmoFan™ intenzitásának legalább 26-nak kell lennie. A Scottish Salmon húsának textúrája kemény, szálas, de sima, egyenletes. A Scottish Salmon zamata konzisztens, elsősorban a lehalászás utáni gyors hűtésnek köszönhetően.

A feldolgozási gyakorlatoknak biztosítaniuk kell, hogy Scottish Salmonból vett mintákat meghatározott bakteriológiai kritériumok alapján értékeljék annak biztosítása érdekében, hogy a higiéniai eljárások összességében hatékonyak legyenek, és hogy a termékek mikrobiológiai minősége kielégítő szinten maradjon.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási folyamat több szakaszra osztható, ahol a lazacot a meghatározott földrajzi területen kell nevelni. Az első szakasz a halak felnevelése az ikrából, amely a lazac kétéves koráig tart, és édesvízi körülmények között történik. Kétéves korában a lazac legfeljebb 2 évre a skót partokon, védett tengeröblökben kialakított ketrecekbe vagy kádakba kerül. A lazacokat olyan, adott esetben hallisztet és halolajat is tartalmazó, komplex takarmánykeverékkel etetik, amely valamennyi szükséges tápanyagot biztosítja számukra.

Az utolsó szakasz a kíméletes lehalászás, amelynek olyan módszerekkel kell történnie, hogy a lazac gyorsan elkábuljon és kivérezzen. Ez biztosítja a hús kiváló minőségét, és komoly higiéniai protokollok mellett végzendő. Ezután a lazacot mihamarabb kizsigerelik, csomagolási hőmérsékletre (0–2 °C-ra) hűtik, majd olyan, élelmiszer tárolására alkalmas dobozokba/rekeszekbe csomagolják, amelyek védelmet biztosítanak a kezelés, a tárolás és a szállítás idejére. A teljes csomagolási folyamatot a hőmérséklet-szabályozásra, a higiéniai szabványokra és a termékosztályozásra vonatkozó szigorú előírásoknak megfelelően kell végezni. A lazacot szigorú higiéniai előírásoknak megfelelően tárolják és forgalmazzák a fogyasztónak, beleértve a 0–2 °C közötti hőmérséklet-szabályozást.

A független ellenőrök szigorúan érvényesítik a Scottish Salmon minőségét. A gazdaságokat és a csomagolóüzemeket gyakori időközönként részletes ellenőrzéseknek vetik alá.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Scottish Salmon” termékkör teljes skáláján szereplő különböző termékek, kiszerelések és ételkészítmények – beleértve a készételeket, a lazackrémet és a lazacpástétomot is – viselhetik ezt az elnevezést. A címkén minden esetben fel kell tüntetni az előállítás helyét és meg kell jelölni az előállítási eljárást. Amennyiben a Scottish Salmon nem egyetlen összetevőként, friss vagy hűtött (és korábban nem fagyasztott) termékként kerül a fogyasztó látókörébe, a termék élvezheti a fentebb említett elnevezés előnyeit, azonban csomagolásán fel kell tüntetni, hogy „Made with Scottish Salmon”, „Made using Scottish Salmon”, „Contains Scottish Salmon”, vagy a Scottish Salmont összetevőként kell megjelölni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Skócia fő szárazföldi területének part menti régiója, a Nyugati-szigetek, az Orkney-szigetek és a Shetland-szigetek

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A Scottish Salmont skót tengeri környezetben nevelik. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alapját az ebben a környezetben végbemenő lazactermelési szakasz (a kétéves lazac és a lehalászás közötti szakasz) képezi. A Scottish Salmon esetében a kijelölt termelési terület egyedülálló környezetet biztosít, amely meghatározza a termék jellegzetességeit. E környezetet többek között a következők jellemzik:

— A védett tengeröblök vizének gyors cserélődése, ami erős vízáramlást eredményez, és folyamatos úszásra kényszeríti a halakat. Ez pedig jellegzetes, kemény textúrájú húst eredményez, és megakadályozza a túlzott mértékű zsírrétegek kialakulását.

— A víz gyors cserélődése egyben jó oxigénellátást is biztosít a lazac számára, ami növeli az anyagcsere sebességét, és ezáltal jótékonyan befolyásolja a halak méretét és tömegét.

— Annak köszönhetően, hogy az Atlanti-óceán északi részének jó minőségű a vize, a lazac egyenletesen növekedhet és egységes alakra tehet szert.

— Mivel a víz hőmérséklete az év során csak minimális mértékben ingadozik, a halak stabil környezeti viszonyok között tarthatók, ennek köszönhető a lazachús konzisztens, egyöntetű zamata és textúrája, valamint tiszta íze.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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$