Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4219

2025 7 25

Produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punkte, paskelbimas

(C/2025/4219)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

(Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012)

Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Scottish Farmed Salmon“

ES Nr.: PGI-GB-0141-AM01 – 2024 5 2

SKVN ( ) SGN (X)

1. Produkto pavadinimas

„Scottish Farmed Salmon“

2. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Pavadinimas: „Salmon Scotland Ltd“ (SC152347)

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

Tel. +44 (0)131 202 6621

El. paštas: enquiries@salmonscotland.co.uk

Grupės sudėtis: augintojai ir (arba) perdirbėjai.

„Salmon Scotland“ (buvusi Škotijos lašišų augintojų organizacija) yra Škotijos lašišų gamybos sektoriui atstovaujanti verslo asociacija. Šiuo metu jos nariai pagamina 100 proc. Škotijoje auginamos lašišos ir sudaro visą pradinę tiekimo grandinę. Ši grupė atstovauja sektoriui politiniuose, reguliavimo, techniniuose ir viešuosiuose forumuose. Organizacija turi aiškiai apibrėžtus oficialius ryšius su visomis Škotijoje esančiomis lašišų gamybos bendrovėmis ir yra pagrindinė informacijos, įskaitant mokslinių tyrimų ir inovacijų rezultatus, skleidėja.

3. Trečioji šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė

Jungtinė Karalystė

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☒ Produkto pavadinimas

☐ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

5. **Pakeitimo (-ų) pobūdis**

Pavadinimo pakeitimas

6. **Pakeitimas (-ai)**

Pavadinimo „Scottish Farmed Salmon“ pakeitimas į „Scottish Salmon“

Dėl pasaulinių jūros gėrybių gamybos tendencijų pokyčių ir kintančios politinės ir teisėkūros tvarkos regione, kuriame auginamos Škotijos lašišos, terminas „Farmed“ („auginamos“) tapo nereikalingas. Beveik visos vartotojams prieinamos atlantinės lašišos auginamos bent nuo 1982 m. Škotijos lašiša siūloma kaip aukščiausios kokybės produktas visuose didžiuosiuose prekybos centruose Jungtinėje Karalystėje ir visame pasaulyje ir ženklinama kaip „Scottish salmon“ (Škotijos lašiša). Škotijos lašišai kyla didesnė konkurencija dėl importuojamų, dažnai prastesnės kokybės produktų. Dėl to didėja sukčiavimo maisto produktų srityje rizika.

Jungtinei Karalystei išstojus iš ES, mūsų sektorius dirba sunkiau nei bet kada anksčiau, kad apsaugotų, sutvirtintų ir pagerintų pozicijas vertingose eksporto rinkose. Škotijos lašišos eksportas tebėra didžiausia JK maisto eksporto dalis. Mūsų tiekimo grandinėse dedama daug pastangų, kad sumažėtų sukčiavimo atvejų maisto produktų srityje, o Škotijos lašišų kaip aukščiausios kokybės produktų pasiūlai rinkoje dažnai kyla rizika. Pakeitus šios SGN pavadinimą, Škotijos lašišų sektoriui ir mūsų tiekimo grandinėms, reguliavimo ir vykdymo užtikrinimo institucijoms bus sudarytos sąlygos veikti greičiau ir iki galo tiriant galimus sukčiavimo maisto produktų srityje atvejus. Šiuo pakeitimu siekiama pašalinti galimus ženklinimo neaiškumus.

Be to, šiuo pakeitimo pasiūlymu siekiama panaikinti bet kokius skirtumus tarp kilmės klausimų reguliavimo taisyklių ir specifikacijų, kurios yra taikomų ūkininkavimo sąlygų pagrindas. Šiuo pakeitimu taip pat siekiama suderinti JK ir ES konvencijų ir Prancūzijos vyriausybės nomenklatūrą, ypač atsižvelgiant į „Label Rouge“ sistemą.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Scottish Salmon“

ES Nr.: PGI-GB-0141-AM01 – 2024 5 2

SGN (X) SKVN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Scottish Salmon“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (kaip nurodyta Įgyvendinimo reglamento 668/2014 XI priede)*

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai bei vėžiagyviai ir jų produktai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas:

03 – ŽUVYS IR VĖŽIAGYVIAI, MOLIUSKAI IR KITI VANDENS BESTUBURIAI

0302 – Šviežios arba atšaldytos žuvys, išskyrus žuvų filė ir kitą žuvų mėsą, klasifikuojamą 0304 pozicijoje

0302 14 – Atlantinės lašišos (*Salmo salar*) ir dunojinės lašišos (*Hucho hucho*)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Scottish Salmon“ žymimas produktas turi būti tipiškos *Salmo Salar* (atlantinės lašišos) rūšies. SGN „Scottish Salmon“ žymimos lašišos yra vienodos formos. Žiūrint iš šono, lašišos pilvas turi būti apvalios formos, o ją išdarinėjus, jos raumenų sistema neturėtų žymiai suglebti. SGN „Scottish Salmon“ žymimos lašišos yra kintančio atspalvio ir sidabro spalvos. Mažiausias žuvienos spalvos intensyvumas pagal „SalmoFan™“ skalę turi būti 26. SGN „Scottish Salmon“ žymimų lašišų mėsa yra standi, pluoštinės, bet švelnios ir lygios tekstūros. SGN „Scottish Salmon“ žymimoms lašišoms būdingas vienodas skonis, visų pirma dėl to, kad po sugavimo jos greitai atšaldomos.

Apdorojant SGN „Scottish Salmon“ žymimas lašišas būtina pateikti jų mėginius vertinimui pagal nustatytus bakteriologinius kriterijus, siekiant užtikrinti, kad apskritai higienos procedūros būtų veiksmingos ir kad būtų išlaikyta pakankamai gera produktų mikrobiologinė kokybė.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos procesą galima padalinti į kelis nustatytoje geografinėje vietovėje turinčius vykti etapus. Pirmasis etapas – žuvų auginimas nuo kiaušinėlių iki rituolių stadijos (visa tai daroma gėlo vandens aplinkoje). Rituolių stadijoje žuvys perkeliamos į jūros įlankose ir fiorduose, esančiuose aplink Škotijos pakrantę, įrengtas lašišų fermas ne ilgesniam kaip dvejų metų laikotarpiui. Lašišos šeriamos kombinuotaisiais pašarais, tarp kurių gali būti žuvų miltų, žuvų taukų ir kitų įvairių sudedamųjų dalių, siekiant užtikrinti, kad būtų patenkinti visi jų mitybos poreikiai.

Paskutiniame etape lašišos sugaunamos humaniškai, taikant metodus, kurie užtikrintų, kad jos greitai apsvaigtų ir po to nukraujuotų. Taip užtikrinama aukšta žuvienos kokybė. Procesas yra grindžiamas patikimais higienos protokolais. Po to lašišos kuo greičiau išdarinėjamos ir, prieš pakuojant į maistines dėžes arba konteinerius, atšaldomos iki 0–2 °C pakavimo temperatūros, kad jos būtų apsaugotos jų apdorojimo, sandėliavimo ir pervežimo metu. Pakavimas atliekamas laikantis griežtų protokolų, kuriais reglamentuojamas temperatūros reguliavimas, higienos standartai ir produkto klasifikavimas. Produktas sandėliuojamas ir perduodamas vartotojui laikantis griežtų higienos standartų ir reguliuojant temperatūrą, kuri turi būti nuo 0 °C iki 2 °C.

Nepriklausomi tikrintojai griežtai užtikrina SGN „Scottish Salmon“ žymimų lašišų kokybę. Ūkiuose ir pakavimo punktuose atliekami dažni ir išsamūs patikrinimai.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Šia nuoroda leidžiama ženklinti visą „Scottish Salmon“ produktų asortimentą, pateikimą ir patiekalus (įskaitant užšaldytus, rūkytus, paruoštus patiekalus, lašišos putėsius ir paštetą), jų etiketėje būtinai nurodant gamybos vietą ir procesą. SGN „Scottish Salmon“ galima žymėti lašišą, kuri pateikiama ne kaip vienos sudedamosios dalies, šviežias, atšaldytas (prieš tai neužšaldytas) produktas. Vis dėlto, toks produktas turi būti pažymėtas viena iš šių nuorodų – „Made with Scottish Salmon“ (liet. pagaminta su „Scottish Salmon“ lašiša), „Made using Scottish Salmon“ (liet. pagaminta naudojant „Scottish Salmon“ lašišą), „Contains Scottish Salmon“ (liet. sudėtyje yra „Scottish Salmon“ lašišos) – arba, atitinkamai, nurodytas ant produkto pakuotės kaip sudedamoji dalis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Žemyninės Škotijos pakrantės regionas, Vakarų salos, Orknis ir Šetlando salos

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Scottish Salmon“ žymimos lašišos auginamos Škotijos jūros aplinkoje. Ši saugoma geografinė nuoroda grindžiama lašišų auginimo šioje aplinkoje etapu (nuo rituolių iki lašišų sugavimo). SGN „Scottish Salmon“ žymimų lašišų auginimui skirtos vietovės aplinka yra unikali, lemia šio produkto savybes. Tai apima šiuos veiksnius:

— dėl greitos vandens apytakos jūros įlankose ir įlankėlėse susidaro stiprios srovės, dėl kurių lašišos priverstos nuolat plaukti. Dėl to žuvų mėsa išskirtinė, jai būdinga tvirta tekstūra, be to, ji neturi pernelyg didelio riebalų sluoksnio;

— dėl intensyvios vandens cirkuliacijos užtikrinamas geras deguonies tiekimas, todėl pagerėja lašišų medžiagų apykaita, o tai palankiai veikia jų dydį ir svorį;

— dėl aukštos kokybės Šiaurės Atlanto vandenyno vandens lašišos auga tolygiai ir yra vienodos formos;

— vandens temperatūra per metus svyruoja nežymiai, todėl žuvys gali būti auginamos santykinai stabilioje aplinkoje, kuri lemia tolygų. pastovų, vien tik malonų skonį ir tekstūrą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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$