C/2025/4219

25.7.2025.

Produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(C/2025/4219)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

(Regula (ES) Nr. 1151/2012)

Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Scottish Farmed Salmon”

ES Nr.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Produkta nosaukums**

“Scottish Farmed Salmon”

2. **Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Nosaukums: *Salmon Scotland Ltd* (SC152347)

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

Tālr. +44 (0)131 202 6621

E-pasts: enquiries@salmonscotland.co.uk

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji

Salmon Scotland (bijusī Skotijas Lašu ražotāju organizācija (*Scottish Salmon Producers' Organisation*)) ir arodasociācija, kas pārstāv Skotijas lašu ražošanas nozari. Tās pašreizējie biedri saražo 100 % Skotijā audzēto lašu, un tās biedru lokā ir arī augšupējie piegādes ķēdes dalībnieki. Tā pārstāv nozari politiskos, regulatīvos, tehniskos un publiskos forumos. Organizācijai ir labi izveidotas, oficiālas saiknes ar visiem Skotijas lašu audzētāju uzņēmumiem, un tā ir viens no galvenajiem informācijas, arī pētniecības un inovācijas rezultātu, izplatīšanas kanāliem.

3. **Trešā valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Apvienotā Karaliste

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums (grozījumi)**

☒ Produkta nosaukums

☐ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

5. **Grozījuma (grozījumu) veids**

Nosaukuma maiņa

6. **Grozījums (grozījumi)**

Nosaukuma maiņa no "Scottish Farmed Salmon" uz "Scottish Salmon"

Izmaiņas pasaules jūras produktu ražošanas tendencēs, kā arī politisko un likumdošanas režīmu attīstība Skotijas lašu audzēšanas reģionā nozīmē, ka termins "audzēts" (*farmed*) ir kļuvis lieks. Gandrīz visi patērētājiem pieejamie Atlantijas laši tiek audzēti, un tas tā notiek vismaz kopš 1982. gada. Skotijas lašus piedāvā kā augstākās klases produktu visos galvenajos lielveikalos Apvienotajā Karalistē un visā pasaulē, un tos marķē ar norādi "Scottish salmon". Skotijas laši saskaras ar pieaugošu konkurenci, ko rada importēts, standartizēts, bieži vien zemākas kvalitātes produkts, un tas palielina krāpšanas risku pārtikas jomā.

Apvienotās Karalistes izstāšanās no ES dēļ mūsu nozare vairāk nekā jebkad agrāk strādā ar mērķi aizsargāt, nostiprināt un uzlabot vērtīgus eksporta tirgus – Skotijas laši joprojām ir Apvienotās Karalistes visvairāk eksportētā pārtikas prece. Mūsu piegādes ķēdes cītīgi strādā nolūkā mazināt krāpšanas risku pārtikas jomā, un uz Skotijas lašiem kā augstākās klases piedāvājumu tirgū šāds risks attiecas bieži. Šīs AĢIN nosaukuma grozīšana ļaus Skotijas lašu nozarei un mūsu piegādes ķēdēm, regulatoriem un tiesībaizsardzības iestādēm iespējamus krāpšanas gadījumus pārtikas jomā izmeklēt ātrāk un noteiktāk. Šā grozījuma mērķis ir novērst iespējamās neskaidrības marķējumā.

Turklāt šā grozījuma priekšlikuma mērķis ir likvidēt jebkādas atšķirības starp normatīvajiem izcelsmes noteikumiem un specifikācijām, kas ir nodrošināto audzēšanas apstākļu pamatā. Šā grozījuma mērķis ir arī saskaņot nomenklatūru starp Apvienotās Karalistes un ES konvencijām un Francijas valdību, jo īpaši saistībā ar *Label Rouge* shēmu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Scottish Salmon"

ES Nr.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024.

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Scottish Salmon"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids (kā norādīts Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 XI pielikumā)*

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

Kombinētās nomenklatūras kods

03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

0302 – svaigas vai dzesinātas zivis, izņemot zivju fileju un citādu zivju mīkstumu, kas minēts pozīcijā 0304

0302 14 – Atlantijas laši (*Salmo salar*) un Donavas laši (*Hucho hucho*)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkta "Scottish Salmon" ražošanā jāizmanto tipiski *Salmo salar* (Atlantijas lasis) sugas īpatņi. Lašiem, no kuriem ražo "Scottish Salmon", ir regulāra forma. Zivs ķermeņa vēdera daļai sānskatā jābūt apaļīgai, un ķermenim jābūt pietiekami muskuļotam, lai tas pēc iekšējo orgānu izņemšanas nesakristos. "Scottish Salmon" ir varavīkšņoti sudrabotā krāsā. Gaļas krāsas intensitātei jābūt vismaz 26 pēc *SalmoFan™* skalas. "Scottish Salmon" gaļa ir stingra, ar šķiedrainu, taču maigu un vienmērīgu konsistenci. Pateicoties straujai atdzesēšanai, ko veic tūlīt pēc zivju ieguves, "Scottish Salmon" ir nemainīga garša un smarža.

Lai nodrošinātu, ka higiēnas procedūras visā visumā ir iedarbīgas un produktu mikrobioloģiskā kvalitāte tiek uzturēta apmierinošā līmenī, apstrādes uzņēmumiem produkta "Scottish Salmon" paraugi jānodod novērtēšanai pēc noteiktiem bakterioloģiskiem kritērijiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas procesu var iedalīt vairākos posmos, un lašu pieaudzēšanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Pirmais posms ietver zivju audzēšanu no ikriem līdz smoltu stadijai un norisinās saldūdens vidē. Smoltu stadijā zivis uz laiku, ne ilgāku par diviem gadiem, pārvieto uz sāļūdens aplokiem, kas atrodas Skotijas piekrastes ezeros un līčos. Lašiem izēdina kombinētās barības devas, kuras var saturēt zivju miltus, zivju eļļu un dažādas citas sastāvdaļas, kas ļauj apmierināt visas vajadzības pēc uzturvielām.

Pēdējā posmā notiek humāna lašu ieguve ar metodēm, kas nodrošina to ātru apdullināšanu un atasiņošanu. Tādējādi tiek iegūta augstas kvalitātes gaļa, turklāt procesā tiek ievēroti stingri higiēnas protokoli. Pēc tam lašus pēc iespējas drīzāk izķidā un atdzesē līdz iepakošanas temperatūrai, kas ir 0–2 °C; tad tos iepako pārtikai paredzētās kastēs/tvertnēs, kas produktu pasargā manipulāciju, uzglabāšanas un pārvietošanas laikā; visa iepakošana notiek saskaņā ar stingriem protokoliem, kas reglamentē temperatūras kontroli, higiēnas standartus un produktu klasificēšanu. Lašus uzglabā un patērētājiem izplata atbilstoši stingriem higiēnas standartiem, kuri paredz arī temperatūras (0–2 °C) kontroli.

"Scottish Salmon" kvalitāti stingri uzrauga neatkarīgi inspektori. Saimniecībās un iepakošanas cehos bieži tiek veiktas detalizētas pārbaudes.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Visus "Scottish Salmon" produktus, pusfabrikātus un ēdienus, pie kuriem pieder saldēti un kūpināti laši, gatavās maltītes, laša muss un laša pastēte, drīkst apzīmēt ar šo nosaukumu, turklāt uz etiķetes obligāti jāmin ražošanas vieta kopā ar norādi par ražošanas procesu. Ja "Scottish Salmon" patērētājiem tiek piedāvāts citā veidā nevis kā svaigs, atdzesēts (bet iepriekš nesasaldēts) produkts, kam ir tikai viena sastāvdaļa, minēto nosaukumu drīkst izmantot, taču tādā gadījumā uz produkta iepakojuma attiecīgi vai nu jānorāda "Gatavots ar "Scottish Salmon"", "Gatavots, izmantojot "Scottish Salmon"", "Satur "Scottish Salmon"", vai arī nosaukums "Scottish Salmon" jāiekļauj sastāvdaļu sarakstā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Skotijas kontinentālās daļas piekrastes reģions, Rietumu salas [*Western Isles*], Orkneju salas [*Orkney*] un Šetlendas salas [*Shetland Isles*].

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar nosaukumu “Scottish Salmon” apzīmētos lašus audzē Skotijas jūras vidē. Šīs aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes pamatā ir lašu audzēšana, kas no smoltu stadijas līdz pat zivju ieguvei norisinās šajā vidē. Noteiktais ražošanas apgabals “Scottish Salmon” lašiem nodrošina unikālu vidi, kurā “Scottish Salmon” iegūst savas raksturīgās īpašības. To vidū jo īpaši jāizceļ tālāk minētās.

— Strauja ūdens plūsma piejūras ezeros un līčos rada spēcīgas straumes, kuru dēļ lašiem pastāvīgi jāpeld. Tas savukārt rada izteikti stingras konsistences gaļu un neļauj uzkrāties liekiem taukiem.

— Intensīva ūdens apmaiņa nodrošina labu apgādi ar skābekli, kas paātrina lašu vielmaiņu un labvēlīgi ietekmē zivju lielumu un svaru.

— Ļoti kvalitatīvais Atlantijas okeāna ziemeļu daļas ūdens ļauj lašiem augt vienmērīgi un iegūt regulāru formu.

— Ūdens temperatūras nelielās svārstības gada laikā nozīmē, ka zivis tiek audzētas relatīvi stabilā vidē, kas savukārt piešķir tām viendabīgu un nemainīgu garšu un konsistenci bez nepatīkamas piegaršas.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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$