C/2025/4219

25.7.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4219)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

Wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon”

Nr UE: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Scottish Farmed Salmon”

2. **Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 (0)1312026621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Skład: Producenci/przetwórcy

Salmon Scotland (dawniej Scottish Salmon Producers’ Organisation) jest organizacją gospodarczą reprezentującą szkocki sektor produkcji łososia. W jej skład wchodzą producenci pokrywający 100 % produkcji łososia hodowlanego w Szkocji oraz podmioty z łańcucha dostaw wyższego szczebla. Reprezentuje ona sektor na forach politycznych, regulacyjnych, technicznych i publicznych. Organizacja ma precyzyjnie zdefiniowane, formalne powiązania ze wszystkimi przedsiębiorstwami produkującymi łososia w Szkocji; zapewnia również kluczową ścieżkę rozpowszechniania informacji, w tym wyników badań naukowych i innowacji.

3. **Państwo trzecie, do którego należy obszar geograficzny**

Zjednoczone Królestwo

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☒ Nazwa produktu

☐ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

5. **Rodzaj zmian(y)**

Zmiana nazwy:

6. **Zmiana(-y)**

Zmiana nazwy z „Scottish Farmed Salmon" na „Scottish Salmon"

Zmiany w światowych tendencjach w produkcji żywności pochodzenia morskiego, a także zmieniające się systemy polityczne i legislacyjne w regionie, w którym hoduje się łososia szkockiego, spowodowały, że termin „farmed" (hodowlany) stał się zbędny. Co najmniej od 1982 r niemal cała produkcja łososia atlantyckiego dostarczana konsumentom pochodzi z hodowli. Łosoś szkocki sprzedawany jest we wszystkich dużych supermarketach w Zjednoczonym Królestwie i na całym świecie jako produkt wysokiej jakości, pod nazwą „Scottish salmon". Zagrażają mu importowane, masowo produkowane produkty, często niższej jakości, co prowadzi do zwiększonego ryzyka fałszowania żywności.

Wystąpienie Zjednoczonego Królestwa z UE spowodowało, że nasz sektor pracuje nad ochroną, umocnieniem i poprawą istotnych rynków eksportowych intensywniej niż kiedykolwiek – łosoś szkocki jest głównym żywnościowym produktem eksportowym Zjednoczonego Królestwa. Nasze przedsiębiorstwa z łańcucha dostaw dokładają wszelkich starań, aby ograniczyć ryzyko fałszowania żywności, a łosoś szkocki, jako produkt wysokiej jakości, jest często na nie narażony. Zmiana nazwy tego chronionego oznaczenia geograficznego pozwoli na podejmowanie szybszych i bardziej zdecydowanych działań przez sektor łososia szkockiego, nasze łańcuchy dostaw oraz organy regulacyjne podczas dochodzeń dotyczących ewentualnych przypadków fałszowania żywności. Zmiana ta ma na celu uniknięcie potencjalnych niejasności dotyczących etykietowania.

Ponadto niniejszy wniosek dotyczący zmiany ma na celu wyeliminowanie wszelkich rozbieżności między określonymi w przepisach regułami pochodzenia a specyfikacjami, które są podstawą stosowanych zasad hodowli. Zmiana ta ma również na celu dostosowanie konwencji w zakresie nazewnictwa stosowanych przez Zjednoczone Królestwo, UE i rząd francuski, w szczególności w kontekście systemu Label Rouge.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Scottish Salmon"

Nr UE: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Scottish Salmon"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Zjednoczone Królestwo

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego nr 668/2014)*

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

Kod nomenklatury scalonej:

03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

0302 – Ryby świeże lub schłodzone, z wyłączeniem filetów rybnych oraz pozostałego mięsa rybiego, objętych pozycją 0304

0302 14 – Łosoś atlantycki (*Salmo salar*) i głowacica (*Hucho hucho*)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Łosoś „Scottish Salmon" musi być typowy dla gatunku *Salmo salar* (łosoś atlantycki). Łosoś „Scottish Salmon" ma harmonijną budowę. Ryba widziana z boku musi mieć zaokrągloną powierzchnię brzuszną, a boki wystarczająco umięśnione, aby uniknąć rozpadnięcia się tuszy po wypatroszeniu. Łosoś „Scottish Salmon" ma tęczowy wygląd i srebrne ubarwienie. Barwa mięsa musi mieć minimalną intensywność na poziomie 26 w skali SalmoFan™. Mięso tego łososia ma postać zwartą, o włóknistej, ale gładkiej i równej fakturze. Szybkie chłodzenie po wyjęciu ryby z wody umożliwia zachowanie niezmiennego smaku.

Praktyki przetwórcze muszą obejmować ocenę próbek łososia „Scottish Salmon" pod kątem określonych kryteriów bakteriologicznych, aby zagwarantować, że ogólnie procedury w zakresie higieny są skuteczne oraz że jakość mikrobiologiczna produktów utrzymuje się na zadowalającym poziomie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji można podzielić na kilka etapów, a tucz łososia musi mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym. Pierwszy etap polega na wyhodowaniu ryb od ikry do stadium smolta w środowisku słodkowodnym. W stadium smolta ryby są przenoszone do ogrodzonych obszarów morskich znajdujących się w fiordach i zatoczkach u wybrzeży Szkocji na okres do dwóch lat. Łososie karmione są mieszankami paszowymi, które mogą zawierać mączkę rybną, olej rybny i szereg innych składników, by zaspokoić ogół ich potrzeb żywieniowych.

Ostatni etap polega na ręcznym odławianiu łososi przy użyciu metod zapewniających szybkie oszołomienie, a następnie wykrwawienie ryb. Gwarantuje to zachowanie wysokiej jakości mięsa, a proces ten opiera się na rzetelnych procedurach zachowania higieny. Następnie ryby są możliwie szybko patroszone, a ich temperaturę obniża się do temperatury pakowania (0–2 °C). Następnie pakuje się je do skrzynek/pojemników o jakości spożywczej, chroniących towar w trakcie przeładunku, przechowywania i transportu; cały ten proces przeprowadza się zgodnie z rygorystycznymi procedurami, które dotyczą regulacji temperatury, norm higieny i klasyfikacji produktów. Łosoś jest przechowywany i dostarczany do konsumenta przy zapewnieniu ścisłych norm higieny, w tym regulacji temperatury, która musi wynosić 0–2 °C.

Niezależni inspektorzy zapewniają surową kontrolę jakości łososi „Scottish Salmon". Gospodarstwa produkcyjne sektora akwakultury oraz punkty pakowania są często poddawane szczegółowym kontrolom.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przedmiotową nazwę może nosić cała gama produktów, prezentacji i dań z łososia „Scottish Salmon" (w tym mrożonych, wędzonych, dań gotowych oraz musów i pasty z łososia), z obowiązkowym wskazaniem na etykiecie miejsca produkcji wraz z odniesieniem do procesu wytwarzania. Łosoś „Scottish Salmon", który nie jest prezentowany konsumentowi jako jednoskładnikowy, świeży, schłodzony (i wcześniej niemrożony) produkt, może korzystać z wyżej wymienionej nazwy, ale musi zawierać na opakowaniu produktu adnotację „Made with Scottish Salmon", „Made using Scottish Salmon", „Contains Scottish Salmon" lub, w stosownych przypadkach, na opakowaniu produktu należy podać „Scottish Salmon" jako jeden ze składników.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region przybrzeżny kontynentalnej Szkocji, Hebrydy Zewnętrzne, Orkady i Szetlandy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Łososia „Scottish Salmon" hoduje się w środowisku morskim w Szkocji. To właśnie etap produkcji łososia (etap między stadium smolta a odłowem) w tym środowisku leży u podstaw omawianego chronionego oznaczenia geograficznego. Określony obszar produkcji stanowi wyjątkowe środowisko, któremu łosoś „Scottish Salmon" zawdzięcza swoje szczególne, wymienione poniżej, właściwości:

— Wysoki stopień wymiany wód w fiordach i zatokach, prowadzący do występowania silnych prądów morskich, zapewnia że ryby są w ciągłym ruchu. To z kolei daje jędrne mięso o charakterystycznej fakturze i zapobiega nadmiernemu odkładaniu się tłuszczu,

— Wysoki stopień wymiany wód zapewnia lepsze dotlenienie ryb, co zwiększa aktywność metaboliczną łososia, a to z kolei korzystnie wpływa na jego rozmiar i wagę.

— Wysoka jakość wód północnego Atlantyku umożliwia równomierny wzrost łososia i osiągnięcie harmonijnej budowy.

— Niewielkie wahania temperatury wody w ciągu roku zapewniają stabilne warunki hodowli, dzięki czemu mięso ryb ma jędrną fakturę i niezmienny smak bez dziwnego posmaku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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$