Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/4219

25.7.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4219)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku, na ktorú sa odkazuje v článku 7 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM NA ÚROVNI ÚNIE

[nariadenie (EÚ) č. 1151/2012]

Žiadosť o schválenie zmeny na úrovni Únie v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon“

EÚ č.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov výrobku**

„Scottish Farmed Salmon“

2. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Názov: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Telefón: +44 (0)1312026621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia:

Priemyselným združením zastupujúcim odvetvie produkcie lososov „Scottish Salmon“ je Salmon Scotland (predtým Scottish Salmon Producers' Organisation). Jeho súčasní členovia produkujú 100 % lososov chovaných v Škótsku, a to aj so zahrnutím účastníkov v počiatočných fázach dodávateľského reťazca. Zastupuje toto odvetvie na politických, regulačných, technických a verejných fórach. Organizácia má dobre definované formálne väzby so všetkými spoločnosťami, ktoré sa zaoberajú produkciou lososov v Škótsku, a poskytuje kľúčový kanál na šírenie informácií vrátane výstupov výskumu a inovácií.

3. **Tretia krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Spojené kráľovstvo

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)**

☒ Názov výrobku

☐ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

5. **Druh zmeny (zmien)**

Zmena názvu

6. **Zmena (zmeny)**

Zmena názvu zo „Scottish Farmed Salmon“ na „Scottish Salmon“.

V dôsledku zmien v celosvetových trendoch produkcie morských plodov, ako aj vývoja politických a legislatívnych režimov v regióne, v ktorom sa losos „Scottish Salmon“ chová, sa výraz „*farmed*“ [chovaný] stal nadbytočným. Takmer všetky lososy atlantické, ktoré sú dostupné spotrebiteľovi, pochádzajú z farmového chovu, a to už najmenej od roku 1982. Lososa „Scottish Salmon“ ponúkajú všetky veľké supermarkety v Spojenom kráľovstve a na celom svete ako prémiový tovar pod označením „Scottish Salmon“. Losos „Scottish Salmon“ čelí zvýšenej konkurencii komoditne dovážaných produktov, ktoré sú často menej kvalitné, čo vedie k zvýšenému riziku potravinových podvodov.

Po vystúpení Spojeného kráľovstva z EÚ musí naše odvetvie pracovať intenzívnejšie než dosiaľ, aby ochránilo, upevnilo a zlepšilo cenné vývozné trhy – vývoz lososov „Scottish Salmon“ naďalej tvorí najväčšiu potravinovú položku vyvážanú zo Spojeného kráľovstva. Naše dodávateľské reťazce tvrdo pracujú na zmiernení rizika potravinových podvodov, ktoré v prípade lososa „Scottish Salmon“ ako prémiového tovaru na trhu často hrozí. Zmena názvu tohto CHZO umožní odvetviu produkcie lososov „Scottish Salmon“ a našim dodávateľským reťazcom, regulačným orgánom a orgánom presadzovania práva konať rýchlejšie a rozhodnejšie pri vyšetrovaní možných prípadov potravinových podvodov. Cieľom tejto zmeny je odstrániť možné nejasnosti v označovaní.

Okrem toho cieľom tohto návrhu na zmenu je odstrániť akékoľvek odchýlky medzi regulačnými pravidlami pôvodu a špecifikáciami, ktoré sú základom uplatňovaných podmienok chovu. Cieľom tejto zmeny je takisto zosúladiť nomenklatúru medzi dohovormi Spojeného kráľovstva a EÚ a francúzskou vládou, konkrétne v súvislosti so systémom Label Rouge.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Scottish Salmon“

EÚ č.: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Scottish Salmon“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Spojené kráľovstvo

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku (ako v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu č. 668/2014)*

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry:

03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

0302 – Ryby, čerstvé alebo chladené, okrem rybieho filé a ostatného rybieho mäsa položky 0304

0302 14 – Losos atlantický (*Salmo salar*) a hlavátka obyčajná (*Hucho hucho*)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Losos „Scottish Salmon“ musí byť typickým druhom lososa atlantického (*Salmo salar*). Losos „Scottish Salmon“ má stály tvar. Ryba musí mať pri pohľade z boku zaguľatený tvar brušnej časti tela a bočné svalstvo tela by nemalo preukazovať výrazné poklesnutie, keď sa zabité zviera vypitve. Losos „Scottish Salmon“ má dúhovitý vzhľad a striebornú farbu. Farba mäsa musí mať minimálnu intenzitu 26 na stupnici SalmoFan™. Mäso lososa „Scottish Salmon“ je pevné, s vláknitou, ale hladkou a rovnomernou textúrou. Losos „Scottish Salmon“ má konzistentnú chuť predovšetkým v dôsledku rýchleho schladenia po ulovení.

Spracovateľské postupy musia zaručiť vyhodnocovanie vzoriek lososa „Scottish Salmon“ podľa stanovených bakteriologických kritérií s cieľom zabezpečiť, aby hygienické postupy boli celkovo účinné a aby sa mikrobiologická kvalita výrobkov udržiavala na uspokojivej úrovni.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobný postup možno rozdeliť do viacerých etáp, pričom odchov lososa sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Prvá fáza zahŕňa chov rýb z ikier cez štádium plôdika až po štádium smolta, a celá prebieha v sladkovodnom prostredí. V štádiu smolta sa ryby prenesú do morských ohrád v zálivoch a zátokách v okolí škótskeho pobrežia na obdobie do dvoch rokov. Lososy sa kŕmia kombinovanými kŕmnymi dávkami, ktoré môžu obsahovať rybiu múčku, rybí olej a ďalšie zložky, aby sa zabezpečilo, že budú splnené všetky výživové požiadavky na ich odchov.

Konečná fáza zahŕňa humánny výlov lososov s využitím metód, ktoré zabezpečia ich rýchle omráčenie a následné vykrvenie. Tým sa zabezpečuje vysoká kvalita mäsa a pri tomto postupe sa dodržiavajú prísne hygienické protokoly. Následne sa ryby čo najskôr vypitvú, schladia na teplotu balenia 0 – 2 °C a zabalia do škatúľ/prepraviek určených na potraviny tak, aby bol výrobok chránený počas manipulácie, skladovania a prepravy. V priebehu celého postupu balenia sa dodržiavajú prísne protokoly, ktorými sa upravuje kontrola teploty, hygienické normy a triedenie výrobkov. Losos sa skladuje a distribuuje spotrebiteľom v súlade s prísnymi hygienickými normami vrátane kontroly teploty v rozsahu 0 – 2 °C.

Nezávislí inšpektori starostlivo dbajú na dodržiavanie kvality lososa „Scottish Salmon“. Farmy a baliarne sa podrobujú častým a dôkladným kontrolám.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označením „Scottish Salmon“ s povinným uvedením miesta výroby na etikete (spolu s odkazom na výrobný postup) sa môže označiť celý rad výrobkov, upravených produktov a pokrmov vrátane mrazených, údených, hotových jedál, lososovej peny a lososovej paštéty. Losos „Scottish Salmon“, ktorý sa spotrebiteľovi nepredkladá ako jednozložkový čerstvý, chladený výrobok (ktorý nebol predtým zmrazený), môže využívať uvedené označenie, ale podľa okolností sa buď na ňom musí uviesť „Vyrobené z lososa Scottish Salmon“, „Vyrobené s použitím lososa Scottish Salmon“, „Obsahuje lososa Scottish Salmon“, alebo sa na obale výrobku musí uviesť losos „Scottish Salmon“ ako zložka.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Pobrežná oblasť škótskej pevniny, Vonkajšie Hebridy, Orkneje a Shetlandské ostrovy

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Losos „Scottish Salmon“ sa chová v škótskom morskom prostredí. Toto chránené zemepisné označenie je založené na fáze produkcie lososa (fáza medzi smoltom a výlovom) v uvedenom prostredí. Vymedzená oblasť produkcie lososa „Scottish Salmon“ poskytuje jedinečné prostredie, ktoré vytvára charakteristické vlastnosti tejto ryby. Vyznačuje sa najmä:

— vysokou mierou premývania morských zálivov a zátok silnými prúdmi, vplyvom ktorých lososy neustále plávajú. Tým sa zároveň vytvára charakteristická pevná textúra mäsa a zabraňuje sa nadmernému ukladaniu tuku,

— intenzívnou výmenou vody zabezpečujúcou dobré zásobovanie kyslíkom, čo zvyšuje rýchlosť metabolizmu lososa a má priaznivý vplyv na jeho veľkosť a hmotnosť,

— vysokokvalitnou vodou severného Atlantického oceánu, ktorá umožňuje, aby lososy rástli rovnomerne a dosiali stály tvar,

— malými výkyvmi teploty vody v priebehu roka, čo poskytuje možnosť chovu rýb v relatívne stabilnom prostredí, čo sa následne prejavuje v rovnomernej a konzistentnej chuti a textúre bez „nepríjemnej pachute“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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$