C/2025/4219

25.7.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4219)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO NA RAVNI UNIJE

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

Zahtevek za odobritev spremembe na ravni Unije v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon“

EU št.: PGI-GB-0141-AM01 – 2. maj 2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. Ime proizvoda

„Scottish Farmed Salmon“

2. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

tel. +44 (0)1312026621

e-naslov: enquiries@salmonscotland.co.uk

Sestava: proizvajalci/predelovalci

Salmon Scotland (nekdanja Organizacija proizvajalcev škotskega lososa) je panožno združenje, ki zastopa sektor proizvodnje škotskega lososa. V svoji sedanji sestavi proizvede 100 % lososa, gojenega na Škotskem, ter vključuje akterje, ki so višje v dobavni verigi. Zastopa sektor v političnih, regulativnih, tehničnih in javnih forumih. Organizacija ima dobro opredeljene formalne vezi z vsemi družbami, ki proizvajajo losos na Škotskem, in zagotavlja pomemben kanal za razširjanje informacij, vključno z rezultati raziskav in inovacij.

3. Tretja država, ki ji pripada geografsko območje

Združeno kraljestvo

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo**

☒ Ime proizvoda

☐ Povezava

☐ Omejitve trženja

5. **Vrsta sprememb**

Sprememba imena

6. **Spremembe**

Sprememba imena iz „Scottish Farmed Salmon“ (gojeni škotski losos) v „Scottish Salmon“ (škotski losos)

Zaradi sprememb v svetovnih trendih proizvodnje morske hrane ter razvijajočih se političnih in zakonodajnih ureditev v regiji, kjer gojijo škotskega lososa, je izraz „gojeni“ postal odvečen. Skoraj ves atlantski losos, ki je na voljo potrošnikom, je gojen, in sicer že od leta 1982. Škotski losos je na voljo kot del posebne ponudbe v vseh večjih veleblagovnicah v Združenem kraljestvu in po vsem svetu ter je označen kot „Scottish Salmon“. Škotski losos se sooča z večjo konkurenco uvoženih, standardiziranih proizvodov, ki so pogosto slabše kakovosti, kar vodi do povečanega tveganja goljufij s hrano.

Izstop Združenega kraljestva iz EU je pomenil, da si naš sektor bolj kot kdaj koli prej prizadeva za zaščito, utrditev in izboljšanje dragocenih izvoznih trgov – izvoz škotskega lososa ostaja največji izvoz živilskih proizvodov iz Združenega kraljestva. Naše dobavne verige si močno prizadevajo zmanjšati tveganja za goljufije s hrano, saj je škotski losos kot prvovrstna tržna ponudba pogosto izpostavljen takim tveganjem. Sprememba imena te ZGO bo sektorju gojenja škotskega lososa ter našim dobavnim verigam, regulativnim organom in organom izvrševanja omogočila hitrejše in odločnejše ukrepanje pri preiskovanju možnih primerov goljufij s hrano. Namen te spremembe je odpraviti morebitne dvoumnosti pri označevanju.

Poleg tega je namen tega predloga za spremembo odpraviti vse razlike med regulativnimi pravili o poreklu in specifikacijami, na katerih temeljijo uporabljeni pogoji gojenja. Prav tako je namen te spremembe uskladiti nomenklaturo med konvencijami Združenega kraljestva in EU ter francosko vlado, zlasti v okviru sistema Label Rouge.

ENOTNI DOKUMENT

„Scottish Salmon“

EU št.: PGI-GB-0141-AM01 – 2. maj 2024

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Scottish Salmon“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda (kot v Prilogi XI k Izvedbeni uredbi (EU) št. 668/2014)*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

Oznaka kombinirane nomenklature:

03 – RIBE IN RAKI, MEHKUŽCI IN DRUGI VODNI NEVRETENČARJI

0302 – Ribe, sveže ali ohlajene, razen ribjih filetov in drugega ribjega mesa iz tarifne številke 0304

0302 14 – atlantski lososi (Salmo salar) in sulci (Hucho hucho)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Losos „Scottish Salmon“ mora biti značilen za svojo vrsto *Salmo salar* (atlantski losos). Je skladne oblike. V pogledu od strani mora imeti zaokroženo površino trebušnega dela telesa, mišičevje telesne stene pa po odstranitvi drobovja ne sme kazati očitne nagnjenosti k sesedanju po odstranitvi drobovja. Losos „Scottish Salmon“ je srebrne barve z odsevom mavričnih barv. Intenzivnost barve mesa mora biti najmanj 26 po lestvici SalmoFan™. Meso lososa „Scottish Salmon“ je čvrsto z vlaknasto, vendar gladko in enakomerno strukturo. Okus se ne spreminja, kar je zlasti rezultat hitrega ohlajevanja neposredno po ulovu.

V okviru praks predelave je treba vzorce lososa „Scottish Salmon“ oceniti glede na opredeljena bakteriološka merila, s čimer se zagotovi, da so higienski postopki na splošno učinkoviti in da se mikrobiološka kakovost proizvodov ohranja na zadovoljivi ravni.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodni postopek se lahko razdeli na več faz, pri čemer mora nadaljnje gojenje lososa potekati na opredeljenem geografskem območju. Prva faza vključuje vzrejo rib od iker do faze dvoletnih lososov in v celoti poteka v sladkovodnem okolju. Dvoletni lososi se nato prenesejo v morske ograde v zalivih ob škotski obali za obdobje do dveh let. Losos se krmi z uravnoteženimi obroki, ki vsebujejo ribjo moko, ribje olje in kombinacijo drugih sestavin, da se zadosti vsem njegovim prehranskim potrebam.

Zadnja faza zajema humani ribolov lososa z metodami, s katerimi se zagotovi, da so živali hitro omamljene in nato izkrvavljene. S tem se zagotavlja visoka kakovost mesa, postopek pa temelji na strogih higienskih protokolih. Lososu se čim hitreje odstrani drobovje, nato pa se ga ohladi na temperaturo pakiranja 0–2 °C ter zapakira v škatle/zaboje za živila, da se proizvod zaščiti med manipulacijo, skladiščenjem in prevozom, pakiranje pa se izvede v skladu s strogimi protokoli, ki urejajo nadzor temperature, higienske standarde in razvrščanje proizvodov. Losos se skladišči in distribuira potrošniku v skladu s strogimi higienskimi standardi, vključno z nadzorovano temperaturo 0–2 °C.

Neodvisni nadzorniki dosledno zagotavljajo kakovost lososa „Scottish Salmon“. V ribogojnicah in pakirnicah se izvajajo pogosti in podrobni pregledi.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Uporaba označbe „Scottish Salmon“ se dovoli za celotno paleto proizvodov, predstavitev in jedi iz gojenega škotskega lososa, vključno z zamrznjenim lososom, prekajenim lososom, pripravljenimi obroki, lososovo peno in lososovo pašteto, pri čemer mora biti na embalaži obvezno naveden kraj proizvodnje skupaj z navedbo proizvodnega postopka. Za lososa „Scottish Salmon“, ki potrošnikom ni predstavljen kot svež, ohlajen (in ne predhodno zamrznjen) proizvod z eno samo sestavino, se lahko uporablja zgoraj navedena označba, vendar mora biti na embalaži proizvoda navedeno „Izdelano iz lososa ‚Scottish Salmon‘“, „Izdelano z uporabo lososa ‚Scottish Salmon‘“, „Vsebuje lososa ‚Scottish Salmon‘“, ali pa mora biti losos „Scottish Salmon“ naveden kot sestavina, kot je ustrezno.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Obalno območje celinske Škotske, Zahodni otoki, Orkneyjski otoki in Shetlandski otoki

5. **Povezava z geografskim območjem**

Losos „Scottish Salmon“ se goji v škotskem morskem okolju. Zaščitena geografska označba temelji na fazi proizvodnje lososa (faza med dvoletnimi lososi in ulovom) v tem okolju. Opredeljeno območje proizvodnje je edinstveno okolje, v katerem se razvijejo posebne značilnosti lososa „Scottish Salmon“. Mednje spadajo zlasti:

— velik pretok vode v morskih zalivih in kotanjah, ki povzroča močne tokove, zaradi katerih lososi nenehno plavajo. Rezultat tega je značilna čvrsta struktura mesa brez plasti odvečne maščobe;

— velik pretok vode zagotavlja dobro preskrbo s kisikom, ki zvišuje stopnjo metabolizma pri lososih ter ugodno vpliva na njihovo velikost in težo;

— v visokokakovostni oceanski vodi severnega Atlantika lososi rastejo enakomerno in dosežejo pravilno obliko;

— majhna nihanja v povprečni letni temperaturi vode pomenijo, da se lahko ribe gojijo v razmeroma stabilnem okolju, iz česar izvirata enakomerna in značilna okus in struktura brez neželenega priokusa.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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$