



C/2025/1372

27.2.2025

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(C/2025/1372)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«**Scottish Farmed Salmon**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-0141-AM02 — 10 Δεκεμβρίου 2024

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Scottish Farmed Salmon

2. **Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Εθνική αρχή ή αιτούσα ομάδα που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Στοιχεία επικοινωνίας: Δρ Iain Berrill

Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: iain@salmonscotland.co.uk

Διεύθυνση: Floor 3, Venue Studios, 21 Calton Road, Εδιμβούργο, EH8 8DL

Τηλ. +44 01312026621

Email: enquiries@salmonscotland.co.uk

4. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-εων που έχει/-ουν εγκριθεί**

Οι παρούσες τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν υπάρχει κίνδυνος να ακυρώσουν τον δεσμό ούτε επιβάλλουν περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

- Διαγραφή των αναφορών σε «συμβατικό» και «βιολογικό» καθώς και σε «δοκιμές ρουτίνας» (προδιαγραφές προϊόντος)
- Διαγραφή της λέξης «δυτική» στην αρχή του ακόλουθου κειμένου — Η δυτική παράκτια περιοχή της ηπειρωτικής Σκωτίας... (προδιαγραφές προϊόντος και ενιαίο έγγραφο)
- Στην ακόλουθη περίοδο — «Πράγματι, σήμερα, πάνω από 4 000 άτομα απασχολούνται άμεσα στην παραγωγή σολομού Σκωτίας είτε στη διαδικασία εκτροφής (ιχθυογεννητικοί σταθμοί και εκμεταλλεύσεις **εκτροφής**) προσθήκη της λέξης «εκτροφής». (προδιαγραφές προϊόντος και ενιαίο έγγραφο)
- Απαλοιφή του τμήματος «Βιολογικός σολομός εκτροφής». Αποσαφήνιση των σταδίων ζωής του σολομού από τα ωάρια έως την αλίευση. (προδιαγραφές προϊόντος)
- Γενικές γραμματικές και τεχνικές διορθώσεις. (προδιαγραφές προϊόντος και ενιαίο έγγραφο)

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Scottish Farmed Salmon»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-0141-AM02 — 10 Δεκεμβρίου 2024

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Εμπορική/-ές ονομασία/-ες

Scottish Farmed Salmon

2. Χώρα

Μεγάλη Βρετανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής]

Κλάση 1.7 Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. Περιγραφή του προϊόντος

Ο σολομός Σκωτίας εκτροφής πρέπει να ανήκει στο είδος *Salmo Salar* (σολομός του Ατλαντικού). Ο σολομός Σκωτίας εκτροφής έχει κανονικό σχήμα και από τα πλάγια παρουσιάζει στρογγυλή κοιλιακή επιφάνεια, ενώ τα πλευρικά τοιχώματα έχουν αρκετούς μύες ώστε να μη συρρικνώνεται μετά τον εκσπλαχνισμό. Ο σολομός Σκωτίας εκτροφής έχει ασημί χρώμα με ιριδίζουσα απόχρωση και το χρώμα της σάρκας πρέπει να έχει ελάχιστη ένταση 26 στην κλίμακα SalmoFan™. Ο σολομός έχει σφικτή σάρκα με ινώδη αλλά λεία υφή. Η ιδιαίτερη χαρακτηριστική γεύση του διατηρείται κυρίως χάρη στη διαδικασία της γρήγορης ψύξης μετά την έξοδο από το νερό.

Οι πρακτικές μεταποίησης πρέπει να προβλέπουν την αξιολόγηση δειγμάτων σολομού Σκωτίας εκτροφής με βάση καθορισμένα βακτηριολογικά κριτήρια, ώστε να διασφαλίζεται ότι, συνολικά, οι διαδικασίες υγιεινής είναι αποτελεσματικές και ότι η μικροβιολογική ποιότητα των προϊόντων διατηρείται σε ικανοποιητικό επίπεδο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

-

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η διαδικασία παραγωγής μπορεί να διαιρεθεί σε πολλά στάδια, κατά τα οποία η εκτροφή σολομού πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το πρώτο στάδιο περιλαμβάνει την εκτροφή των ψαριών από τα ωάρια έως το στάδιο των ιχθυδίων σολομού και όλα αυτά λαμβάνουν χώρα σε γλυκό ύδωρ. Στο στάδιο των ιχθυδίων, τα ψάρια μεταφέρονται εντός κλωβών σε κλειστούς όρμους και κολπίσκους των ακτών της Σκωτίας για περίοδο έως 2 ετών. Οι σολομοί τρέφονται με ανάμικτο σιτηρέσιο ιχθυάλευρων, ιχθυελαίων και διαφόρων άλλων συστατικών ώστε να εξασφαλισθεί η κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους.

Το τελικό στάδιο περιλαμβάνει τη μη βάνουση αλίευση του σολομού με μεθόδους που εξασφαλίζουν γρήγορη αναισθητοποίηση και, στη συνέχεια, αφαίμαξη. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται υψηλή ποιότητα της σάρκας και η διαδικασία υποστηρίζεται από αξιόπιστα πρωτόκολλα υγιεινής. Κατόπιν υποβάλλονται σε εκσπλαχνισμό και η θερμοκρασία μειώνεται ενόψει της συσκευασίας στους 0-2 °C, και στη συνέχεια συσκευάζονται σε κυτία/δοχεία τροφίμων για να προστατευθούν κατά τη διάρκεια του χειρισμού, της αποθήκευσης και της μεταφοράς, και όλη η διαδικασία συσκευασίας πραγματοποιείται σύμφωνα με αυστηρά κριτήρια όσον αφορά τον έλεγχο της θερμοκρασίας, τους κανόνες υγιεινής και την ταξινόμηση του προϊόντος. Ο σολομός αποθηκεύεται και διανέμεται στους καταναλωτές σύμφωνα με αυστηρούς κανόνες υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου της θερμοκρασίας που πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 0-2 °C.

Ανεξάρτητοι επιθεωρητές διασφαλίζουν τον αυστηρό έλεγχο της ποιότητας του σολομού Σκωτίας εκτροφής. Οι εκμεταλλεύσεις και οι μονάδες συσκευασίας υποβάλλονται συχνά σε τυχαίους εμπεριστατωμένους ελέγχους.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το σύνολο των προϊόντων «Scottish Farmed Salmon» συμπεριλαμβανομένων του κατεψυγμένου σολομού, του καπνιστού σολομού, των έτοιμων γευμάτων, της κρέμας σολομού και του πατέ σολομού, επιτρέπεται να φέρει την ονομασία αυτή, με υποχρεωτική ένδειξη στην ετικέτα του τόπου παρασκευής, συνοδευόμενη από αναφορά στη διαδικασία παρασκευής. Ο σολομός Σκωτίας εκτροφής, ο οποίος δεν παρουσιάζεται στους καταναλωτές ως νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη προϊόν που αποτελείται από ένα μόνο συστατικό (και δεν έχει προηγουμένως καταψυχθεί) μπορεί να φέρει την προαναφερθείσα ονομασία, αλλά στη συσκευασία του προϊόντος πρέπει είτε να αναγράφεται η ένδειξη «Made with Scottish Farmed Salmon», «Made using Scottish Farmed Salmon», «Containing Scottish Farmed Salmon» ή να αναφέρεται ο σολομός Σκωτίας εκτροφής ως συστατικό, ανάλογα με την περίπτωση.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η παράκτια ζώνη της ηπειρωτικής Σκωτίας, τα Western Isles, Orkney και Shetland Isles.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο σολομός Σκωτίας εκτροφής εκτρέφεται στο θαλάσσιο περιβάλλον της Σκωτίας. Το στάδιο παραγωγής του σολομού (το στάδιο μεταξύ των ιχθυδίων σολομού και της αλίευσης) σε αυτό το περιβάλλον αποτελεί τη βάση της συγκεκριμένης προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής αποτελεί ένα ιδανικό περιβάλλον που παρέχει στον σολομό Σκωτίας εκτροφής τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τα οποία είναι τα εξής:

- Επειδή τα ύδατα των θαλάσσιων κλειστών όρμων και κολπίσκων ανανεώνονται σε μεγάλο βαθμό λόγω των ισχυρών ρευμάτων οι σολομοί κολυμπούν συνεχώς. Αυτό έχει ως συνέπεια ο σολομός να έχει χαρακτηριστική σκληρή υφή σάρκας και δεν υπάρχει υπερβολική αποθήκευση λίπους.
- Η έντονη ανάδευση των υδάτων εξασφαλίζει καλύτερη οξυγόνωση, αυξάνοντας κατ' αυτόν τον τρόπο τον ρυθμό του μεταβολισμού του σολομού με ευεργετικά αποτελέσματα για το μέγεθος και το βάρος του.
- Η υψηλή ποιότητα των υδάτων του Ατλαντικού παρέχει τη δυνατότητα στον σολομό να μεγαλώσει κανονικά και να φθάσει σε ένα ομοιογενές σχήμα.
- Υπάρχει χαμηλή διακύμανση της θερμοκρασίας στα ύδατα ετησίως, γεγονός που σημαίνει ότι ο σολομός μπορεί να εκτραφεί σε ένα σχετικά σταθερό περιβάλλον και, επομένως, να έχει ομοιόμορφη υφή και γεύση, χωρίς «ανεπιθύμητη οσμή».