



C/2025/1372

27.2.2025

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(C/2025/1372)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Scottish Farmed Salmon”

Nr WE: PGI-GB-0141-AM02 – 10 grudnia 2024

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa produktu

Scottish Farmed Salmon

2. Państwo trzecie, do którego należy obszar geograficzny

Zjednoczone Królestwo

3. Organ krajowy lub grupa składająca wniosek powiadamiająca o zmianie standardowej

Nazwa: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Osoba wyznaczona do kontaktów: Dr Iain Berrill

E-mail: iain@salmonscotland.co.uk

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

Tel. +44 01312026621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

4. Opis zatwierdzonych zmian

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Nie wiążą się one ze zmianą nazwy, ryzykiem unieważnienia związku lub nałożeniem na produkt dodatkowych ograniczeń dotyczących wprowadzania do obrotu.

- a) usunięto odniesienia do hodowli „intensywnej” i „ekologicznej” oraz „rutynowych badań” (specyfikacja produktu);
- b) na początku następującego tekstu – „~~zachodnie~~ wybrzeże kontynentalnej Szkocji” usunięto wyraz „zachodnie” (specyfikacja produktu i jednolity dokument);
- c) w następującym zdaniu: „Obecnie przy produkcji szkockiego łososia hodowlanego zatrudnionych jest bezpośrednio 4 000 osób, w procesie chowu (wyłęgarnie oraz instalacje **do tuczu**) dodano wyrażenie „do tuczu” (specyfikacja produktu i jednolity dokument);
- d) usunięto sekcję „Łosoś hodowlany ekologiczny”. Doprecyzowano poszczególne etapy życia łososia od komórek jajowych do odłowu (specyfikacja produktu);
- e) poprawki gramatyczne i techniczne o charakterze ogólnym. (specyfikacja produktu i jednolity dokument).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Scottish Farmed Salmon”

Nr WE: PGI-GB-0141-AM02 – 10 grudnia 2024

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa(-y) produktu**

Scottish Farmed Salmon

2. **Państwo**

Wielka Brytania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji nr 668/2014)*

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

3.2. *Opis produktu*

Szkocki łosoś hodowlany „Scottish Farmed Salmon” musi być typowy dla gatunku *Salmo salar* (łosoś atlantycki). Szkocki łosoś hodowlany 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 Farmed Salmon” ma tęczywy 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 równiej fakturze. Szybkie chłodzenie po wyjęciu ryby z wody umożliwia zachowanie niezmiennego smaku.

Praktyki przetwórcze muszą obejmować ocenę próbek łososia „Scottish Farmed 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 przeladunku, 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 Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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 Farmed Salmon”, „Made using Scottish Farmed Salmon”, „Contains Scottish Farmed Salmon” lub, w stosownych przypadkach, na opakowaniu produktu należy podać „Scottish Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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.