

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 76/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„SCOTTISH FARMED SALMON”

NR WE: UK/PGI/105/0141/25.05.2006

CHNP () CHOG (X)

Wnioskowana zmiana lub wnioskowane zmiany

Nagłówek w specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y):

Opis produktu: Stworzenie możliwości włączenia pochodzącego z hodowli ekologicznej szkockiego łososia hodowlanego do zarejestrowanej specyfikacji CHOG. Obecne brzmienie opisu produktu zostało zmienione w celu włączenia łososia pochodzącego z hodowli ekologicznej.

Metoda produkcji: Część specyfikacji dotyczącą metody produkcji rozszerzono o szczegółowe informacje na temat produkcji szkockiego łososia hodowlanego pochodzącego z hodowli ekologicznej.

Metoda produkcji pochodzącego z hodowli ekologicznej szkockiego łososia hodowlanego podlega przepisom rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 ⁽²⁾ dotyczącym produkcji ekologicznej, a w szczególności przepisom art. 15 dotyczącym zasad produkcji w sektorze akwakultury.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 189 z 20.7.2007, str. 1.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SCOTTISH FARMED SALMON”

NR WE: UK/PGI/105/0141/25.05.2006

CHNP () CHOG (X)

Niniejszy jednolity dokument zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczony do celów informacyjnych.

1. Nazwa

„Scottish Farmed Salmon”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Hodowany metodą intensywną szkocki łosoś hodowlany musi być typowy dla gatunku *Salmo Salar* (łosoś atlantycki). Szkocki łosoś hodowlany ma harmonijną budowę. Ryba widziana z boku musi mieć zaokrągloną powierzchnię brzusznią, a boki wystarczająco umięśnione, aby uniknąć rozpadnięcia się tuszy po wypatroszeniu. Szkocki łosoś hodowlany ma tęczywy wygląd i srebrne ubarwienie. Barwa mięsa musi mieć minimalną intensywność na poziomie 26 w skali Roche.

Szkocki łosoś hodowlany ma postać zwartą, o fakturze od włóknistej do gładkiej. Szybkie chłodzenie po wyjęciu ryby z wody umożliwia zachowanie niezmiennego smaku.

Opis pochodzącego z hodowli ekologicznej szkockiego łososia hodowlanego jest taki jak powyżej, poza tym że barwa mięsa nie musi mieć minimalnej intensywności odnoszącej się do skali Roche.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Łososie karmione są mieszankami paszowymi, których podstawę stanowią mączka rybna i olej rybny, co zaspokaja ogół ich potrzeb żywieniowych.

Pochodzące z hodowli ekologicznej szkockie łososie hodowlane karmione są mieszankami paszowymi, których podstawą są przetworzone odpady rybne, mączka rybna i olej rybny, uznane za zrównoważone przez takie organy jak Rada Zarządzania Zasobami Morskimi (MSC), oraz produkty pochodzenia rolniczego uznane za ekologiczne.

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

Proces produkcji łososia (zarówno hodowanego metodą intensywną, jak i pochodzącego z hodowli ekologicznej) można podzielić na trzy etapy, z których każdy powinien odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Pierwszy etap polega na wyhodowaniu ryb od ikry do egzemplarza jednorocznego w środowisku słodkowodnym. Jednoroczne ryby są przenoszone do ogrodzonych obszarów morskich lub zbiorników znajdujących się w fiordach u wybrzeży Szkocji na okres 1–2 lat, a w przypadku pochodzącego z hodowli ekologicznej szkockiego łososia hodowlanego na okres od 1 do 2,5 roku. Łososie hodowane metodą intensywną karmione są mieszankami paszowymi, których podstawę stanowią mączka rybna i olej rybny, co zaspokaja ogół ich potrzeb żywieniowych. Łososie pochodzące z hodowli ekologicznej karmione są mieszankami paszowymi, których podstawę stanowią przetworzone odpady rybne, mączka rybna i olej rybny, uznane za zrównoważone oraz produkty pochodzenia rolniczego uznane za ekologiczne.

Ostatni etap polega na ręcznym odławianiu łososi przy użyciu metod zapewniających szybkie ich oszłomienie i wykrwawienie. Gwarantuje to higienę i zachowanie wysokiej jakości mięsa. Następnie ryby są możliwie szybko patroszone, a ich temperatura zostaje obniżona do temperatury pakowania (0–2 °C). Następnie pakuje się je do skrzynek/pojemników na żywność, chroniących towar w trakcie przeladunku, przechowywania i transportu. Towar jest przechowywany i dostarczany do konsumenta przy zapewnieniu ścisłych norm higieny, w tym kontroli temperatury, która musi wahać się między 0 a 2 °C.

Niezależni inspektorzy zapewniają surową kontrolę jakości szkockich łososi hodowlanych, zarówno hodowlanych metodą intensywną, jak i pochodzących z hodowli ekologicznej. Gospodarstwa produkcyjne sektora akwakultury oraz punkty pakowania są regularnie poddawane losowo przeprowadzanym szczegółowym audytom i kontrolom.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Cała gama produktów pod nazwą „Scottish Farmed Salmon”, prezentacji i dań (w tym dań gotowych, musów i pasty łososiowej) ma prawo nosić to oznaczenie z obowiązkowym wskazaniem na etykiecie miejsca produkcji (wraz z odniesieniem do procesu produkcji).

Aby uniknąć dyskryminacji produktów z dzikiego łososia szkockiego wnioskodawcy oświadczają, że dalsze używanie słów „Scottish Smoked Wild Salmon” lub jakiegokolwiek kombinacji słów „Scottish” i „Salmon” w powiązaniu z dzikim łososiem w żaden sposób na tym nie ucierpi, pod warunkiem że łososie te będą poławiane w Szkocji, a użycie tych słów na etykiecie nie wprowadzi konsumentów w błąd w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Zachodnie wybrzeże kontynentalnej Szkocji, Hebrydy, Orkady i Szetlandy.

5. Związek z obszarem geograficznym

Zarówno w odniesieniu do ryb hodowlanych metodą intensywną, jak i pochodzących z hodowli ekologicznych, określony obszar stanowi wyjątkowe środowisko, któremu szkocki łosoś hodowlany zawdzięcza swoje szczególne właściwości.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czyste wody przybrzeżne oraz spokojne fiordy stanowią idealne środowisko do hodowli łososia. Środowisko to charakteryzuje się wysokim stopniem wymiany wód w fiordach i zatokach, prowadzącym do występowania silnych prądów morskich. Minimalne wahania temperatury wody w ciągu roku zapewniają rybom stabilne środowisko.

Od ponad 150 lat szkoccy biolodzy starają się stworzyć lepsze warunki do migracji dzikiego łososia na tarło. Pierwsze próby inkubowania ikry łososia sięgają 1838 r. W 1890 r. w Szkocji działało 18 wylęgarni ikry. Od tego czasu aż do końca lat 60. XX w. wiedza i technika hodowli rozwinęły się dzięki zdobytym doświadczeniom, co wraz z otwarciem pierwszego gospodarstwa akwakultury w Loch Ailort w Inverness-shire umożliwiło rozpoczęcie produkcji łososia szkockiego w 1969 r.

W końcu lat 70. i z początkiem lat 80. XX w. dzięki rosnącemu doświadczeniu i zwiększonym środkom finansowym wzrosła liczba nowych gospodarstw hodowlanych. Spowodowało to bardzo szybki wzrost produkcji. Podczas gdy w 1980 r. produkowano tylko 600 ton, to w 1990 r. produkcja wzrosła do 32 500 ton, a w 1998 r. wyprodukowano łącznie 115 000 ton. Ten szybki wzrost produkcji spowodował wzrost zatrudnienia w gminach regionu Highlands i na szkockich wyspach. Obecnie przy produkcji szkockiego łososia hodowlanego zatrudnionych jest bezpośrednio 4 000 osób.

Czyste wody przybrzeżne oraz spokojne fiordy dostarczały pokarm i dawały schronienie szkockim łososiom hodowlanym, a zaawansowane techniki hodowli pozwoliły na osiągnięcie i zachowanie najwyższej jakości każdego łososia.

5.2. Specyfika produktu

Szkocki łosoś hodowlany ma harmonijną budowę i charakterystyczne jędrne mięso. Jego niezmienny smak zachowywany jest dzięki nieodkładaniu się nadmiaru tłuszczu.

Sukces tej branży polega w dużej mierze na zdolności samodzielnego wprowadzania produktu do obrotu oraz na dopasowywaniu się do zmian w handlu i wymaganiach konsumentów. Akcent położony na wysoką jakość był decydującym elementem tego procesu. W istocie jakość stała się dewizą wszystkich producentów szkockiego łososia hodowlanego, o czym świadczy Label Rouge przyznany szkockiemu łososiowi hodowlanemu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

Określony obszar stanowi wyjątkowe środowisko, któremu szkocki łosoś hodowlany 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,
- nikłe wahania temperatury wody występujące w ciągu roku zapewniają stabilne warunki hodowli, dzięki czemu mięso ryb ma jędrną fakturę i niezmienny smak bez posmaku goryczki.

Szkocki łosoś hodowlany nadal cieszy się dużym uznaniem znanych szefów kuchni, krytyków kulinarnych i wytrawnych konsumentów z całego świata. Wysoka renoma, jaką cieszy się szkocki łosoś hodowlany ze względu na swoją jakość, harmonijność i walory smakowe, wynika z badań konsumenc-
kich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/scottish-salmon-pgi.pdf>
