C/2025/4219

25.7.2025

Δημοσίευση αίτησης για την έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4219)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

Αίτηση για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Scottish Farmed Salmon»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία του προϊόντος**

   «Scottish Farmed Salmon»

2. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

   Ονομασία: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

   Τηλ. +44 (0)131 202 6621

   Email: enquiries@salmonscotland.co.uk

   Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές.

   Η Salmon Scotland (πρώην Scottish Salmon Producers' Organisation) είναι ο εμπορικός οργανισμός που εκπροσωπεί τον κλάδο παραγωγής σολομού της Σκωτίας. Τα σημερινά μέλη της παράγουν το 100 % του σολομού εκτροφής στη Σκωτία, και περιλαμβάνει επίσης παράγοντες της ανάντη αλυσίδας εφοδιασμού. Η Salmon Scotland εκπροσωπεί τον τομέα σε πολιτικά, κανονιστικά, τεχνικά και δημόσια φόρουμ. Ο οργανισμός διατηρεί σαφώς καθορισμένους επίσημους δεσμούς με όλες τις εταιρείες που παράγουν σολομό εντός της Σκωτίας και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διάδοση πληροφοριών, μεταξύ άλλων σχετικά με την έρευνα και την καινοτομία.

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

   Ηνωμένο Βασίλειο

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☒ Ονομασία του προϊόντος

☐ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

5. **Τύπος τροποποίησης/-εων**

Αλλαγή επωνύμου

6. **Τροποποίηση/-εις**

Αλλαγή ονομασίας από «Scottish Farmed Salmon» σε «Scottish Salmon»

Οι αλλαγές στις παγκόσμιες τάσεις παραγωγής θαλασσινών, καθώς και τα εξελισσόμενα πολιτικά και νομοθετικά καθεστώτα στην περιοχή όπου εκτρέφεται ο σολομός Σκωτίας, έχουν καταστήσει περιττό τον όρο «farmed» («εκτροφής»). Σχεδόν το σύνολο των σολομών Ατλαντικού που διατίθενται στον καταναλωτή είναι εκτροφής, τουλάχιστον από το 1982 και μετά. Ο σολομός Σκωτίας διατίθεται ως εκλεκτό είδος σε όλα τα μεγάλα σουπερμάρκετ στο Ηνωμένο Βασίλειο και σε ολόκληρο τον κόσμο με την ονομασία «Scottish Salmon» («σολομός Σκωτίας»). Ο σολομός Σκωτίας δέχεται μεγάλο ανταγωνισμό από εισαγόμενα προϊόντα, συχνά χαμηλότερης ποιότητας, γεγονός που οδηγεί σε αυξημένο κίνδυνο απάτης στον τομέα των τροφίμων.

Μετά την αποχώρηση του Ηνωμένου Βασιλείου από την ΕΕ, ο τομέας μας καταβάλλει τεράστιες προσπάθειες για την προστασία, την εδραίωση και την ανάπτυξη των πολύτιμων εξαγωγικών αγορών — οι εξαγωγές σολομού Σκωτίας παραμένουν οι σημαντικότερες εξαγωγές τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι αλυσίδες εφοδιασμού μας καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για τον μετριασμό των κινδύνων απάτης στον τομέα των τροφίμων. Οι κίνδυνοι αυτοί είναι σημαντικοί όσον αφορά τον σολομό Σκωτίας, καθώς πρόκειται για εκλεκτό είδος. Η τροποποίηση της ονομασίας αυτής της ΠΓΕ θα επιτρέψει στον κλάδο του σολομού Σκωτίας και στις αλυσίδες εφοδιασμού μας, στις ρυθμιστικές αρχές και στις αρχές που είναι επιφορτισμένες με την επιβολή της νομοθεσίας να ενεργούν ταχύτερα και αποτελεσματικότερα κατά τη διερεύνηση πιθανών περιπτώσεων απάτης στον τομέα των τροφίμων. Η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην εξάλειψη πιθανών ασαφειών στην επισήμανση.

Επιπλέον, η πρόταση τροποποίησης επιδιώκει να θέσει τέλος σε τυχόν αποκλίσεις μεταξύ των κανονιστικών κανόνων καταγωγής και των προδιαγραφών που διέπουν τις συνθήκες εκτροφής. Η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί επίσης στην ευθυγράμμιση της ονοματολογίας μεταξύ των συμβάσεων του Ηνωμένου Βασιλείου και της ΕΕ, αφενός και της γαλλικής κυβέρνησης, αφετέρου, ιδίως στο πλαίσιο του συστήματος «Label Rouge».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Scottish Salmon»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Scottish Salmon»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

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

Κλάση 1.7 Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας:

03 — ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

0302 — Ψάρια νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη, με εξαίρεση τα φιλέτα και άλλη σάρκα ψαριών της κλάσης 0304

0302 14 — Σολομοί Ατλαντικού (Salmo salar) και σολομοί του Δούναβη (Hucho hucho)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Ο σολομός Σκωτίας πρέπει να ανήκει στο είδος Salmo Salar (σολομός Ατλαντικού). Ο σολομός Σκωτίας έχει αρμονικό 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 έχει ασημί χρώμα με ιριδίζουσα απόχρωση. Το χρώμα της σάρκας πρέπει να έχει ελάχιστη ένταση 26 στην κλίμακα SalmoFan™. Ο σολομός Σκωτίας 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 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 βάναυση 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. Οι μονάδες συσκευασίας υποβάλλονται συχνά σε εμπεριστατωμένους ελέγχους βάσει τυχαίου δείγματος.

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 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, 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 Salmon», «Made using Scottish Salmon», «Containing Scottish Salmon» ή να αναφέρεται ο σολομός Σκωτίας 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 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 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 αναπτυχθεί ομοιόμορφα και να αποκτήσει ομοιογενές σχήμα.

— Η χαμηλή διακύμανση της θερμοκρασίας των υδάτων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους σημαίνει ότι ο σολομός μπορεί να εκτραφεί σε ένα σχετικά σταθερό περιβάλλον και, επομένως, να έχει ομοιόμορφη υφή και γεύση, χωρίς «ανεπιθύμητη οσμή».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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$