C/2025/4219

25.7.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4219)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

Le cahier des charges visé à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DEMANDE D'UNE MODIFICATION À L'ÉCHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

[Règlement (UE) nº 1151/2012]

Demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«Scottish Farmed Salmon»

Nº UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination du produit

«Scottish Farmed Salmon»

2. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Adresse: 3e étage, Venue Studios, 21 Calton Road, Édimbourg, EH8 8DL

Tél. +44 (0)131 202 6621

Courriel: enquiries@salmonscotland.co.uk

Composition: Producteurs/transformateurs

Salmon Scotland (anciennement «Scottish Salmon Producers' Organisation») est l'organisme commercial représentant le secteur de la production de saumon écossais. Ses membres actuels produisent 100 % du saumon élevé en Écosse et incluent les acteurs se situant en amont dans la chaîne d'approvisionnement. Salmon Scotland représente le secteur dans les instances politiques, réglementaires, techniques et publiques. L'organisme entretient des liens formels clairement définis avec toutes les entreprises produisant du saumon en Écosse et joue un rôle essentiel dans la diffusion de l'information, notamment sur la recherche et l'innovation.

3. Pays tiers dont fait partie l'aire géographique

Royaume-Uni

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☒ Dénomination du produit

☐ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

5. **Type de modification(s)**

Changement de nom

6. **Modification(s)**

Changement de la dénomination «Scottish Farmed Salmon» en «Scottish Salmon»

L'évolution des tendances mondiales de production des produits de la mer, ainsi que les changements politiques et réglementaires dans la région où le saumon d'Écosse est élevé, ont rendu le terme «farmed» (*«d'élevage»*) superflu. La quasi-totalité des saumons atlantiques proposés au consommateur sont des saumons d'élevage, et ce depuis au moins 1982. Le saumon d'Écosse est commercialisé en tant que produit haut de gamme dans tous les grands supermarchés du Royaume-Uni et du monde entier sous l'appellation «Scottish Salmon» (*saumon d'Écosse*). Le saumon d'Écosse est confronté à la concurrence accrue de produits importés et standardisés, souvent de moindre qualité, ce qui accroît le risque de fraude alimentaire.

Avec la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne, notre secteur redouble d'effort pour protéger, consolider et développer de précieux marchés d'exportation - le saumon d'Écosse reste la denrée alimentaire la plus exportée du Royaume-Uni. Nos chaînes d'approvisionnement s'efforcent d'atténuer les risques de fraude alimentaire et le saumon d'Écosse, en tant que produit haut de gamme, est souvent menacé. La modification de la dénomination de cette IGP permettra au secteur du saumon d'Écosse, à nos chaînes d'approvisionnement, aux autorités de régulation et aux services répressifs d'agir plus rapidement et plus efficacement lors des enquêtes sur d'éventuels cas de fraude alimentaire. Cette modification vise à lever les ambiguïtés potentielles en matière d'étiquetage.

En outre, cette proposition de modification vise à éliminer toute divergence entre les règles d'origine réglementaires et le cahier des charges sur lesquels reposent les conditions d'élevage appliquées. Cette modification vise également à harmoniser la nomenclature entre les conventions du Royaume-Uni, de l'UE et du gouvernement français, notamment dans le cadre du système «Label Rouge».

DOCUMENT UNIQUE

«Scottish Salmon»

N° UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Scottish Salmon»

2. **État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit [conformément à l'annexe XI du règlement d'application (UE) n° 668/2014]*

Classe 1.7: poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée:

03 — POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0302 — Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n° 0304

0302 14 — Saumons de l'Atlantique (*Salmo salar*) et saumons du Danube (*Hucho hucho*)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Scottish Salmon» (*saumon d'Écosse*) doit appartenir à l'espèce *Salmo Salar* (saumon de l'Atlantique). Sa forme est harmonieuse. Vu de côté, le poisson doit avoir une partie ventrale arrondie et des parois latérales suffisamment musclées pour éviter l'affaissement de la carcasse après éviscération. Le «Scottish Salmon» est argenté avec des reflets irisés. La coloration de la chair doit avoir une intensité minimale de 26 sur l'échelle SalmoFan™. La chair du «Scottish Salmon» est ferme et présente une texture fibreuse mais lisse et uniforme. Sa saveur caractéristique est préservée principalement grâce au processus de réfrigération rapide après la sortie de l'eau.

Les pratiques de transformation doivent prévoir que les échantillons de «Scottish Salmon» soient évalués par rapport à des critères bactériologiques déterminés afin de s'assurer de l'efficacité générale des procédures d'hygiène et du maintien de la qualité microbiologique des produits à un niveau satisfaisant.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de production peut être divisé en plusieurs étapes, durant lesquelles le grossissement des saumons doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La première, réalisée en eau douce, consiste à élever les poissons du stade de l'œuf à celui du saumoneau. Au stade des saumoneaux, les poissons sont transférés dans des enclos marins dans des lacs salés et des anses autour de la côte écossaise pendant une période maximale de deux ans. Le saumon est nourri à l'aide d'aliments pouvant inclure farine et huile de poisson ainsi qu'un ensemble d'autres aliments qui lui apportent tous les éléments nutritionnels dont il a besoin.

Au cours de la dernière étape, on récolte les saumons sans les faire souffrir, au moyen de méthodes garantissant un étourdissement puis une saignée rapides. Cela garantit une qualité de chair supérieure et le processus repose sur des protocoles d'hygiène stricts. Les saumons sont ensuite éviscérés dès que possible et refroidis à une température de conditionnement comprise entre 0 et 2 °C avant d'être placés dans des caisses/conteneurs de qualité alimentaire pour protéger le produit pendant sa manipulation, son stockage et son transport, toute la procédure d'emballage étant effectuée selon des protocoles stricts en ce qui concerne le contrôle de la température, les normes d'hygiène et le classement du produit. Le saumon est stocké et mis à la vente selon des normes d'hygiène strictes, incluant un contrôle de la température, qui doit rester comprise entre 0 et 2 °C.

Des inspecteurs indépendants assurent le contrôle rigoureux de la qualité du «Scottish Salmon». Les fermes aquacoles et les unités de conditionnement font l'objet de contrôles fréquents et détaillés.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Tous les produits, présentations et préparations de la gamme «Scottish Salmon», y compris le produit congelé, le produit fumé, les plats préparés et la mousse et le pâté de saumon, sont autorisés à porter cette dénomination, qui doit obligatoirement s'accompagner de l'indication, sur l'étiquette, du lieu de fabrication, assortie de la référence au processus de fabrication. Le «Scottish Salmon», qui n'est pas présenté au consommateur comme un produit composé d'un seul ingrédient, frais, réfrigéré (et qui n'a pas été congelé précédemment) peut bénéficier de l'appellation susmentionnée, mais doit, selon le cas, porter la mention «Made with Scottish Salmon», «Made using Scottish Salmon» (Fabriqué à partir de «Scottish Salmon»), «Contains Scottish Salmon» (Contient du «Scottish Salmon»), ou faire figurer le «Scottish Salmon» dans la liste d'ingrédients indiqués sur l'emballage du produit.

4. **Description succincte de l'aire géographique**

La région côtière de l'Écosse continentale, les Hébrides, les Orcades et les Shetland.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Scottish Salmon» est élevé dans le milieu marin écossais. C'est l'étape de production du saumon (située entre les étapes des saumoneaux et de la récolte) dans cet environnement qui sous-tend cette indication géographique protégée. L'aire de production délimitée du «Scottish Salmon» offre des conditions uniques qui confèrent à ce saumon ses caractéristiques spécifiques. Ces conditions comprennent notamment:

— le taux élevé de renouvellement des eaux des lacs salés et des anses côtières, qui est à l'origine de forts courants obligeant le poisson à nager continuellement. Ceci permet d'obtenir une chair ferme caractéristique et de prévenir les dépôts adipeux excessifs;

— le fort brassage des eaux qui assure une meilleure oxygénation, augmentant ainsi l'activité métabolique du saumon bénéfique pour sa taille et son poids;

— la qualité supérieure des eaux de l'Atlantique Nord qui permet au saumon de grandir régulièrement et d'atteindre une forme homogène;

— la faible fluctuation annuelle de la température de l'eau qui assure des conditions d'élevage relativement stables, ce qui à son tour confère au poisson une saveur et une texture constantes, sans flaveur anormale.

Référence à la publication du cahier des charges

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$