C/2025/4219

25.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/4219)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott imsemmija fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) 1151/2012 hija disponibbli fir-reġistru tal-Unjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA/INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

(Regolament (UE) Nru 1151/2012)

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni f'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

"Scottish Farmed Salmon"

Nru tal-UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. Isem il-prodott

"Scottish Farmed Salmon"

2. Grupp ta' applikanti u interess leġittimu

Isem: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Telefon: +44 (0)131 202 6621

Email: enquiries@salmonscotland.co.uk

Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri.

Salmon Scotland (qabel magħrufa bħala The Scottish Salmon Producers' Organisation) hija l-korp kummerċjali li jirrappreżenta s-settur tal-produzzjoni tas-salamun Skoċċiż. Is-sħubija attwali tagħha tipproduċi 100 % tas-salamun imrobbi fl-Iskozja kif ukoll atturi fil-katina tal-provvista upstream. Tirrappreżenta s-settur f'fora politiċi, regolatorji, tekniċi u pubbliċi. L-organizzazzjoni għandha rabtiet formali definiti sew mal-kumpaniji kollha li jipproduċu s-salamun fl-Iskozja u tipprovdi rotta ewlenija għat-tixrid tal-informazzjoni, inklużi r-riżultati tar-riċerka u l-innovazzjoni.

3. Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika

Ir-Renju Unit

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

☒ Isem il-prodott

☐ Rabta

☐ Restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni

5. **Tip ta' emenda/i**

Tibdil tal-isem

6. **Emenda/i**

Bidla tal-Isem minn "Scottish Farmed Salmon" għal "Scottish Salmon"

Il-bidliet fix-xejriet globali tal-produzzjoni tal-frott tal-baħar kif ukoll ir-reġimi politiċi u leġiżlattivi li qed jevolvu fir-reġjun fejn jitkabbar is-salamun Skoċċiż fissru li t-terminu "farmed" (imrobbi) sar superfluwu. Kważi s-salamun tal-Atlantiku kollu disponibbli għall-konsumatur jitkabbar u dan ilu l-każ mill-inqas mill-1982. Is-salamun Skoċċiż huwa offrut bħala offerta mill-ifjen fis-supermarkets ewlenin kollha fir-Renju Unit u madwar id-dinja u huwa mmarkat bħala "Scottish salmon". Is-salamun Skoċċiż qed jiffaċċja kompetizzjoni akbar minn prodott importat u kommoditizzat, spiss ta' kwalità aktar baxxa, u dan qed iwassal għal riskju akbar ta' frodi alimentari.

Il-wasla tal-ħruġ tar-Renju Unit mill-UE fissret li s-settur tagħna qed jaħdem aktar minn qatt qabel biex jipproteġi, isaħħaħ u jtejjeb is-swieq ta' esportazzjoni ta' valur — l-esportazzjonijiet tas-salamun Skoċċiż jibqgħu l-akbar esportazzjoni unika ta' ikel fir-Renju Unit. Il-ktajjen tal-provvista tagħna jaħdmu ħafna biex itaffu r-riskji tal-frodi alimentari u s-salamun Skoċċiż, bħala offerta tas-suq mill-ifjen, spiss tkun f'riskju. L-emendar tal-isem ta' din l-IĠP se jippermetti li s-settur tas-salamun Skoċċiż u l-ktajjen tal-provvista, ir-regolaturi u l-infurzar tagħna jaġixxu aktar malajr u b'mod definittiv meta jkunu qed jinvestigaw każijiet possibbli ta' frodi alimentari. Din l-emenda għandha l-għan li tneħħi l-ambigwitajiet potenzjali tat-tikkettar.

Barra minn hekk, din il-proposta għal emenda tfittex li ttemm kwalunkwe diverġenza bejn ir-regoli regolatorji tal-oriġini u l-ispeċifikazzjonijiet li jirfdu l-kundizzjonijiet tal-biedja użati. Din l-emenda tfittex ukoll li tallinja n-nomenklatura bejn il-konvenzjonijiet tar-Renju Unit u tal-UE u l-gvern Franċiż, speċifikament fil-kuntest tal-iskema Label Rouge.

DOKUMENT UNIKU

"Scottish Salmon"

Nru tal-UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

IĠP (X) DOP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Scottish Salmon"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Ir-Renju Unit

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI tar-Regolament ta' Implimentazzjoni 668/2014)*

Klassi 1.7 Ħut frisk, molluski, krustaċji u prodotti derivati minnhom

Kodiċi tan-nomenklatura magħquda:

03 — ĦUT U KRUSTAĊJI, MOLLUSKI U INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN

0302 — Ħut, frisk jew imkessaħ, ħlief qatgħat ta' ħut u laħam ieħor tal-ħut tal-intestatura 0304

0302 14 — Salamun tal-Atlantiku (Salmo salar) u salamun tad-Danubju (Hucho hucho)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Scottish Salmon" irid ikun tipiku tal-ispeċi, *Salmo salar* (salamun tal-Atlantiku). "Scottish Salmon" għandu għamla konsistenti. Il-ħut irid ikollu forma ventrali tonda meta wieħed jarah mill-ġenb u l-muskolatura tal-ħajt tal-ġisem ma għandhiex turi tendenza li ċċedi meta l-karkassa titnaddaf. "Scottish Salmon" għandu dehra irridexxenti u ta' lewn fiddien. Lewn il-laħam irid ikollu intensità minima ta' 26 fuq l-iskala SalmoFan™. Il-laħam ta' "Scottish Salmon" huwa sod b'konsistenza fibruża iżda lixxa u uniformi. "Scottish Salmon" għandu togħma konsistenti primarjament minħabba li jitkessaħ b'mod rapidu wara l-qabda.

Il-prattiki tal-ipproċessar iridu jipprovdu għal kampjuni ta' "Scottish Salmon" li għandhom jiġu evalwati skont kriterji batterjoloġiċi definiti sabiex jiġi żgurat li, b'mod ġenerali, il-proċeduri tal-iġjene jkunu effettivi, u li l-kwalità mikrobijoloġika tal-prodotti tkun qed tinżamm f'livell sodisfaċenti.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess tal-produzzjoni jista' jinqasam f'diversi stadji, fejn it-tkabbir tas-salamun irid isir fiż-żona ġeografika ddefinita. L-ewwel stadju jinvolvi t-trobbija tal-ħut mill-bajda għall-istadju tas-salamun żgħir u dan kollu jsir f'ambjent tal-ilma ħelu. Fl-istadju tas-salamun żgħir il-ħut jiġi ttrasferit għall-pjumi tal-baħar f'lochs u fid-daħliet madwar il-kosta Skoċċiża għal perjodu ta' mhux aktar minn sentejn. Is-salamun jiġi mitmugħ razzjonijiet komposti li jistgħu jinkludu l-frakass tal-fdal tal-ħut, iż-żejt tal-ħut u basket ta' ingredjenti oħra biex jiġi żgurat li jiġu pprovduti bir-rekwiżiti nutrittivi kollha tagħhom.

L-istadju finali jinvolvi l-ħsad b'mod uman tas-salamun bl-użu ta' metodi li jiżguraw li jiġu storduti malajr u mbagħad żvinati. Dan jiżgura kwalità għolja tal-laħam, u l-proċess huwa sostnut minn protokolli ta' iġjene robusti. Imbagħad jiġu mnaddfa malajr kemm jista' jkun u jinġiebu għal temperatura tal-imballaġġ ta' 0-2 °C qabel ma jiġu ppakkjati f'kaxxi/kontenituri għall-użu alimentari biex jiġi protett il-prodott matul it-trattament, il-ħżin u t-tranżitu u l-ippakkjar kollu jitwettaq f'konformità mal-protokolli stretti li jirregolaw il-kontrolli tat-temperatura, l-istandards tal-iġjene u l-klassifikazzjoni tal-prodott. Is-salamun jinħażen u jitqassam lill-konsumatur f'konformità ma' standards stretti ta' iġjene, inkluż il-kontroll tat-temperatura ta' bejn 0-2 °C.

Spetturi indipendenti jinfurzaw b'mod rigoruż il-kwalità ta' "Scottish Salmon". Isiru kontrolli frekwenti u dettaljati tal-azjendi u l-istazzjonijiet tal-ippakkjar.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-firxa sħiħa ta' prodotti, preżentazzjonijiet u platti ta' "Scottish Salmon", inklużi ikliet iffriżati, affumikati, lesti, il-mousse tas-salamun u l-pâté tas-salamun jista' jkollhom din id-denominazzjoni li għandha bilfors issemmi l-post tal-manifattura fuq it-tikketta tagħhom flimkien mar-referenza għall-proċess tal-manifattura. "Scottish Salmon", li mhuwiex ippreżentat bħala ingredjent uniku, prodott frisk, imkessaħ lill-konsumatur (u mhux iffriżat qabel) jista' jibbenefika mid-denominazzjoni msemmija hawn fuq iżda jrid jiddikjara jew "Made with Scottish Salmon", "Made using Scottish Salmon", "Contains Scottish Salmon" jew jelenka "Scottish Salmon" bħala ingredjent fuq l-imballaġġ tal-prodott, kif xieraq.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun kostali tal-Iskozja kontinentali, il-Gżejjer tal-Punent, Orkney u Shetland Isles

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

"Scottish Salmon" jitkabbar fl-ambjent marittimu Skoċċiż. Huwa l-istadju tal-produzzjoni tas-salamun (l-istadju bejn is-salamun żgħir u l-ħsad), f'dan l-ambjent, li jirfed din l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta. Għal "Scottish Salmon", iż-żona tal-produzzjoni deżinjata tipprovdi ambjent uniku li jipproduċi l-karatteristiċi ta' "Scottish Salmon". B'mod partikolari, dawn jinkludu:

— Rati għolja ta' tifwir tal-baħar fil-lochs u l-qaliet li jipprovdu kurrenti b'saħħithom li jiżguraw li s-salamun ikun qed jgħum kontinwament. Dan imbagħad jipproduċi l-laħam distint b'konsistenza soda u jipprevjeni depożiti eċċessivi ta' xaħam.

— Rati għoljin ta' skambju tal-ilma jiżguraw provvista tajba ta' ossiġenu li żżid ir-rata metabolika tas-salamun u twassal għal effett ta' benefiċċju fuq id-daqs u l-piż tas-salamun.

— L-ilma oċeaniku ta' kwalità għolja tal-Atlantiku tat-Tramuntana jippermetti lis-salamun jikber b'mod kostanti u għal forma konsistenti.

— Il-fluttwazzjoni żgħira fit-temperatura tal-ilma matul kwalunkwe sena partikolari tfisser li l-ħut jista' jitrabba f'ambjent relattivament stabbli li min-naħa tiegħu jipproduċi togħma u konsistenza uniformi u konsistenti mingħajr "togħma mhux mixtieqa".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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$