Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de um produto ao abrigo do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4219)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações a que se refere o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 consta do registo das indicações geográficas da União.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO RELATIVO AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

Pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, em conformidade com o artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Scottish Farmed Salmon»

N.º UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. Nome do produto

«Scottish Farmed Salmon»

2. Grupo requerente e interesse legítimo

Nome: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 (0)131 202 6621

Endereço eletrónico: enquiries@salmonscotland.co.uk

Composição: produtores/transformadores

O Salmon Scotland (anteriormente «Scottish Salmon Producers' Organisation») é a associação setorial que representa o setor da produção de salmão escocês. Os seus atuais membros, em conjunto com os intervenientes na cadeia de abastecimento a montante, produzem 100 % do salmão de cultura da Escócia. Representa o setor nas instâncias políticas, regulamentares, técnicas e públicas. A associação mantém laços formais bem definidos com todas as empresas produtoras de salmão na Escócia e desempenha um papel crucial na divulgação de informações, incluindo os resultados de investigação e inovação.

3. País terceiro em que se situa a área geográfica

Reino Unido

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

☒ Nome do produto

☐ Relação

☐ Restrições de comercialização

5. **Tipo de alteração**

Mudança de nome

6. **Alteração**

Alteração do nome de «Scottish Farmed Salmon» para «Scottish Salmon»

As alterações nas tendências mundiais da produção de produtos do mar, bem como a evolução dos regimes políticos e legislativos na região onde ocorre a cultura do salmão escocês, tornaram o termo «farmed» («cultura») redundante. Desde, pelo menos, 1982, quase todo o salmão do Atlântico disponível ao consumidor é de cultura. O salmão escocês é oferecido como um produto de primeira qualidade em todos os grandes supermercados do Reino Unido e de todo o mundo, sendo rotulado como «Scottish Salmon» (salmão escocês). O salmão escocês enfrenta uma concorrência crescente de produtos importados e genéricos, com frequência de qualidade inferior, o que aumenta o risco de fraude alimentar.

A saída do Reino Unido da UE fez com que o setor continue a trabalhar mais do que nunca para proteger, consolidar e melhorar mercados de exportação valiosos: o salmão escocês continua a ser o produto alimentar mais exportado do Reino Unido. As cadeias de abastecimento trabalham arduamente para atenuar os riscos de fraude alimentar, a que o produto, sendo de primeira qualidade, está exposto. A alteração do nome desta IGP permitirá ao setor do salmão escocês e às cadeias de abastecimento, entidades reguladoras e entidades de fiscalização, agir de forma mais rápida e definitiva na investigação de eventuais casos de fraude alimentar. A presente alteração visa eliminar eventuais ambiguidades de rotulagem.

Além disso, visa pôr termo a qualquer divergência existente entre as normas regulamentares de origem e as especificações que estão na base das condições de cultura utilizadas. Esta alteração procura igualmente alinhar a nomenclatura entre as convenções do Reino Unido e da UE e do Governo francês, especificamente no contexto do regime *Label Rouge*.

DOCUMENTO ÚNICO

«Scottish Salmon»

N.º UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Scottish Salmon»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Reino Unido

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014]*

Classe 1.7 — Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos.

Código da Nomenclatura Combinada:

03 — PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

0302 — Peixes frescos ou refrigerados, exceto filetes de peixes e outra carne de peixes da posição 0304

0302 14 — Salmão-do-atlântico (*Salmo salar*) e salmão-do-danúbio (*Hucho hucho*)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Scottish Salmon» deve obrigatoriamente pertencer à espécie *Salmo salar* (salmão do Atlântico). O «Scottish Salmon» tem forma homogénea. De perfil, o peixe deve ter formato ventral arredondado. A musculatura parietal deve ser suficientemente forte para não ceder aquando da evisceração. O «Scottish Salmon» tem aspeto iridescente e cor prateada. A pigmentação da carne deve ter uma intensidade mínima de 26 na tabela SalmoFan™. A carne do «Scottish Salmon» é firme, com textura fibrosa, mas macia e uniforme. O seu sabor característico deve-se, em primeiro lugar, ao facto de ser rapidamente refrigerado após a captura.

As práticas de transformação devem prever a análise de amostras do «Scottish Salmon» de acordo com critérios bacteriológicos definidos, a fim de garantir que, de um modo geral, os procedimentos de higiene são eficazes e a qualidade microbiológica dos produtos se mantém a um nível satisfatório.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de produção pode ser dividido em diversas fases, em que a criação do salmão deve ter lugar na zona geográfica delimitada. A primeira fase consiste na criação dos peixes, desde a fase de ova até à fase de alevim, sempre num ambiente de água doce. Na fase de alevim, os peixes são transferidos para jaulas marinhas instaladas em lagos e em braços de mar da costa escocesa por um período até dois anos. Os salmões são alimentados com rações compostas, que podem incluir farinha e óleo de peixe e um conjunto de outros ingredientes para garantir o cumprimento de todos os requisitos nutricionais.

A fase final envolve a captura do salmão pelos aquicultores, adotando métodos que garantem que o peixe é rapidamente atordoado e imediatamente sangrado. Este processo, que garante uma carne de elevada qualidade, obedece a protocolos de higiene rigorosos. Em seguida, o peixe é eviscerado o mais rapidamente possível e a sua temperatura reduzida para 0-2 °C, antes de ser acondicionado em caixas/contentores para a indústria alimentar, de modo a proteger o produto durante as operações de manipulação, armazenagem e transporte. O processo de acondicionamento obedece a protocolos rigorosos no respeitante ao controlo da temperatura, às normas de higiene e à classificação do produto. O salmão é armazenado e distribuído ao consumidor no respeito de normas de higiene estritas, incluindo o controlo da temperatura, que deve permanecer compreendida entre 0 e 2 °C.

Inspetores independentes fiscalizam de forma rigorosa, a qualidade do «Scottish Salmon». As explorações aquícolas e as unidades de acondicionamento são objeto de controlos frequentes e exaustivos.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O conjunto de produtos, apresentações e pratos confecionados, incluindo o salmão congelado, o salmão fumado e as refeições prontas a comer, mousses de salmão e patês de salmão podem incluir esta designação, com indicação obrigatória, no rótulo, do local de produção e da referência ao processo de fabrico. O salmão que não seja apresentado ao consumidor como ingrediente único, fresco e refrigerado (e não anteriormente congelado) pode beneficiar da denominação, mas deve ostentar uma das menções «Made with Scottish Salmon» (preparado com Scottish Salmon), «Made using Scottish Salmon» (preparado com Scottish Salmon), «Contains Scottish Salmon» (Contém Scottish Salmon) ou incluir o «Scottish Salmon» na lista de ingredientes que consta da embalagem do produto, consoante o caso.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Região costeira da Escócia continental, ilhas ocidentais, Orkney e ilhas Shetland.

5. **Relação com a área geográfica**

O «Scottish Salmon» é criado no meio marinho escocês. É a fase de produção do salmão neste meio ambiente (fase entre o juvenil e a captura) que está na base desta Indicação Geográfica Protegida. A área de produção delimitada do «Scottish Salmon» constitui um meio único que confere ao salmão as suas características específicas. Este meio define-se, designadamente, pelo seguinte:

— os elevados níveis de renovação das águas dos lagos salgados e dos braços de mar e as correntes fortes, graças às quais os salmões nadam em permanência. Deste modo, produz-se um peixe com uma carne de textura firme característica e evita-se a excessiva acumulação de gordura.

— as fortes correntes de água garantem a boa oxigenação, o que aumenta a atividade metabólica do salmão, com consequências benéficas em termos de tamanho e de peso do peixe.

— a elevada qualidade das águas do Atlântico Norte permite que o salmão cresça de modo harmonioso e adquira forma homogénea.

— as reduzidas flutuações anuais da temperatura da água permitem cultivar o peixe num meio relativamente estável o que, por sua vez, se traduz num sabor e textura uniformes e constantes, sem qualquer «sabor anormal».

Referência à publicação do caderno de especificações

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$