C/2025/4219

25.7.2025

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4219)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

Caietul de sarcini al produsului, menționat la articolul 7 din Regulamentul (UE) 1151/2012, este disponibil în registrul Uniunii de indicații geografice.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

[Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]

Cerere de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon”

Nr. UE: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea produsului**

„Scottish Farmed Salmon”

2. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Nume: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 (0)131 202 6621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Alcătuire: Producători/prelucrători

Salmon Scotland (anterior, Scottish Salmon Producers’ Organisation) este organizația comercială care reprezintă sectorul producției de somon din Scoția. Actualii săi membri produc 100 % din somonul crescut în Scoția și includ operatori din partea din amonte a lanțului de aprovizionare. Organizația reprezintă sectorul în forurile politice, de reglementare, tehnice și publice. Organizația are legături bine definite și oficiale cu toate întreprinderile care produc somon în Scoția și oferă un canal esențial pentru diseminarea informațiilor, inclusiv a rezultatelor cercetării și inovării.

3. **Țara terță căreia îi aparține aria geografică**

Regatul Unit

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Secțiunea din caietul de sarcini care face obiectul modificării/modificărilor**

☒ Denumirea produsului

☐ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

5. **Tipul modificării (modificărilor)**

Schimbarea denumirii

6. **Modificare (modificări)**

Schimbarea denumirii din „Scottish Farmed Salmon” în „Scottish Salmon”.

Date fiind schimbările tendințelor în ceea ce privește producția de produse pescărești la nivel mondial, precum și evoluțiile regimurilor politice și legislative din regiunea în care sunt crescuți somonii, termenul „farmed” (de crescătorie) a devenit redundant. Aproape toți somonii de Atlantic disponibili pentru consumatori sunt de crescătorie, iar această realitate datează cel puțin din 1982. Somonul scoțian este comercializat ca produs de vârf de gamă în toate marile supermarketuri din Regatul Unit și din întreaga lume și este etichetat ca fiind „Scottish Salmon” (Somon scoțian). Somonul scoțian se confruntă cu o concurență sporită din partea unor produse importate, mercantilizate, adesea de calitate inferioară, ceea ce duce la creșterea riscului de fraudă alimentară.

În urma ieșirii Regatului Unit din UE, producătorii noștri se străduiesc mai mult decât oricând să protejeze, consolideze și îmbunătățească piețele de export valoroase – somonul scoțian rămâne produsul alimentar cel mai exportat din Regatul Unit. Lanțurile noastre de aprovizionare depun eforturi pentru a atenua riscurile de fraudă alimentară, iar somonul scoțian, ca produs de vârf de gamă pe piață, este adesea la risc. Modificarea denumirii acestei IGP va permite sectorului somonului scoțian și lanțurilor noastre de aprovizionare, autorităților de reglementare și autorităților de aplicare a legii să acționeze mai repede și mai decis atunci când investighează posibile cazuri de fraudă alimentară. Scopul acestei modificări este eliminarea eventualelor ambiguități generate de etichetare.

În plus, această propunere de modificare este menită a pune capăt oricăror divergențe între regulile de origine legislative și caietul de sarcini aflat la baza condițiilor de creștere utilizate. De asemenea, această modificare vizează alinierea nomenclaturii între convențiile Regatului Unit și UE și guvernul Franței, mai exact în contextul sistemului „Label Rouge”.

DOCUMENT UNIC

„Scottish Salmon”

Nr. UE: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Scottish Salmon”

2. **Statul membru sau țara terță**

Regatul Unit

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs [conform anexei XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014]*

Clasa 1.7 Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

Codul din Nomenclatura combinată:

03 – PEȘTI ȘI CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

0302 – Pește proaspăt sau refrigerat, cu excepția fileului de pește și a cărnii de pește de la poziția 0304

0302 14 – Somon de Atlantic (*Salmo salar*) și lostriță (*Hucho hucho*)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Scottish Salmon” trebuie să fie tipic pentru specia *Salmo Salar* (somon de Atlantic). Forma sa este caracteristică. Văzut din lateral, peștele trebuie să aibă o suprafață ventrală rotunjită, iar părțile laterale trebuie să fie suficient de musculoase pentru a susține carcasa și după eviscerare. „Scottish Salmon” are un aspect cu reflexe irizate și este de culoare argintie. Culoarea cărnii trebuie să aibă o intensitate de minimum 26 pe scara SalmoFan™. „Scottish Salmon” are o consistență fermă, cu o textură fibroasă, dar fină și uniformă. Gustul consistent se păstrează mai ales datorită refrigerării rapide după scoaterea din apă.

Practicile de prelucrare trebuie să asigure furnizarea unor probe de „Scottish Salmon” care să fie evaluate în funcție de criterii bacteriologice definite pentru a se garanta că, în general, procedurile de igienă sunt eficace și calitatea microbiologică a produselor este menținută la un nivel satisfăcător.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producție poate fi împărțit în mai multe etape, în cadrul cărora îngrășarea somonului trebuie să aibă loc în aria geografică identificată. Prima etapă, desfășurată în apă dulce, presupune creșterea peștilor din stadiul de ovul până în cel de puiet. Puietul este transferat apoi în compartimente cu apă de mare instalate în brațe de mare și golfuri de pe lângă coasta scoțiană, unde rămâne timp de până la 2 ani. Somonul este hrănit cu alimente compuse, care pot include făină de pește, ulei de pește și o serie de alte ingrediente, astfel încât să i se asigure toate elementele nutritive necesare.

Ultima etapă constă în scoaterea din apă a somonului, utilizând metode care garantează rapiditatea asomării și sângerării. Se asigură astfel calitatea superioară a cărnii, iar procesul este însoțit de protocoale solide de igienă. Peștii sunt apoi eviscerați cât mai curând posibil și refrigerați la o temperatură între 0 și 2 °C, înainte de a fi ambalați în cutii/recipiente speciale pentru alimente, care protejează produsul în cursul manipulării, depozitării și transportului, iar toate operațiunile de ambalare se desfășoară conform unor protocoale stricte care se referă la controlarea temperaturii, standardele de igienă și clasificarea produsului. Somonul este depozitat și distribuit consumatorilor respectându-se standarde stricte de igienă, inclusiv controlarea temperaturii, care trebuie să rămână între 0 și 2 °C.

Inspectori independenți asigură controlul riguros al calității produsului „Scottish Salmon”. Fermele și unitățile de ambalare sunt supuse unor controale frecvente și minuțioase.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate produsele, modurile de prezentare și preparatele din gama „Scottish Salmon”, inclusiv produsele preparate congelate, afumate, spuma și pateul de somon, sunt autorizate să utilizeze această denumire, care trebuie însoțită de mențiunea obligatorie pe etichetă a locului de fabricare, însoțită de referința la procesul de fabricare. „Scottish Salmon” care nu este prezentat ca ingredient unic, proaspăt, refrigerat, ca produs gata de a fi distribuit consumatorilor (fără a fi fost congelat în prealabil), poate purta denumirea menționată anterior, însă trebuie să poarte mențiunea „Made with Scottish Salmon”, „Made using Scottish Salmon” sau „Contains Scottish Salmon” sau să enumere printre ingrediente „Scottish Salmon” pe ambalajul produsului, după caz.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Coasta Scoției continentale, Insulele Hebride exterioare, Insulele Orkney și Insulele Shetland.

5. **Legătura cu aria geografică**

„Scottish Salmon” este crescut în mediul marin scoțian. Stadiul de producție a somonului (stadiul dintre cel de puiet și scoaterea din apă) în acest mediu stă la baza acestei indicații geografice protejate. Aria de producție indicată constituie un mediu unic, care conferă caracteristici specifice produsului „Scottish Salmon”. Se remarcă în special:

— ratele ridicate de reînnoire a apei din brațele de mare și din golfuri creează curenți puternici, astfel încât somonii înoată în permanență. Carnea capătă astfel textura fermă specifică, lipsită de depuneri excesive de grăsime;

— ratele ridicate de schimburi de apă care asigură o oxigenare adecvată, ce sporește rata metabolismului somonului, obținându-se un efect benefic asupra mărimii și greutății acestuia;

— apele oceanice de calitate ridicată din Atlanticul de Nord permit somonului să crească în mod uniform și să își atingă forma caracteristică;

— variația anuală minoră a temperaturii apei asigură un mediu relativ stabil pentru creșterea peștilor, acesta contribuind la obținerea unui gust uniform și consistent și a unei texturi lipsite de „arome improprii”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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$