C/2025/4219

25.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/4219)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

Produktspecifikationen, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

(Forordning (EU) nr. 1151/2012)

Ansøgning om godkendelse af en EU-ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Scottish Farmed Salmon«

EU-nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

BOB ( ) BGB (X)

1. Betegnelse

»Scottish Farmed Salmon«

2. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Navn: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tlf. +44 (0)131 202 6621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder.

Salmon Scotland (tidligere Scottish Salmon Producers' Organisation) er den brancheorganisation, der repræsenterer den skotske lakseproduktionssektor. Dens nuværende medlemmer producerer 100 % af de laks, der opdrættes i Skotland, og omfatter aktører i leverandørkæden. Den repræsenterer sektoren i politiske, lovgivningsmæssige, tekniske og offentlige fora. Organisationen har veldefinerede, formelle forbindelser med alle virksomheder, der producerer laks i Skotland, og udgør et vigtigt bindeled for formidling af oplysninger, herunder forsknings- og innovationsresultater.

3. Tredjeland, som det geografiske område tilhører

Det Forenede Kongerige

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☒ Produktets betegnelse

☐ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

5. **Type ændring(er)**

Navneændring

6. ***Ændring(er)***

Navnet ændres fra »Scottish Farmed Salmon« til »Scottish Salmon«

Ændringerne i de globale tendenser for produktion af fisk og skaldyr samt udviklingen i de politiske og lovgivningsmæssige ordninger i den region, hvor der opdrættes skotsk laks, har betydet, at udtrykket »farmed« (»opdrættet«) er blevet overflødigt. Næsten alle atlanterhavslaks, der markedsføres til forbrugerne, er opdrættet, og dette har som minimum været tilfældet siden 1982. Skotsk laks udbydes som en kvalitetsvare i alle større supermarkeder i Det Forenede Kongerige og i hele verden og er mærket som »Scottish salmon« (»skotsk laks«). Skotsk laks står over for øget konkurrence fra importerede, kommercialiserede produkter, som ofte er af lavere kvalitet, hvilket fører til øget risiko for fødevaresvindel.

Storbritanniens udtræden af EU har betydet, at vores sektor arbejder hårdere end nogensinde for at beskytte, cementere og forbedre værdifulde eksportmarkeder – eksporten af skotsk laks er fortsat Det Forenede Kongeriges største enkeltstående fødevareeksport. Vores forsyningskæder arbejder hårdt på at mindske risikoen for fødevaresvindel, og skotsk laks, som er en kvalitetsvare, er ofte forbundet med en risiko for svindel. En ændring af navnet på denne beskyttede geografiske betegnelse gør det muligt for den skotske laksesektor og vores forsyningskæder, lovgivere og håndhævelsesmyndigheder at handle hurtigere og mere resolut, når de undersøger mulige tilfælde af fødevaresvindel. Denne ændring har til formål at fjerne eventuelle uklarheder i mærkningen.

Desuden har denne ændring til formål at fjerne enhver forskel mellem de forskriftsmæssige oprindelsesregler og de specifikationer, der ligger til grund for de anvendte opdrætsbetingelser. Ændringen har endvidere til formål at ensrette nomenklaturen med hensyn til Det Forenede Kongeriges og EU's konventioner og den franske regering, navnlig i forbindelse med Label Rouge-ordningen.

ENHEDSDOKUMENT

»Scottish Salmon«

EU-nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Scottish Salmon«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Det Forenede Kongerige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag XI til gennemførelsesforordning nr. 668/2014)*

Kategori 1.7 Fisk, bløddyr og skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

Kode i den kombinerede nomenklatur:

03 — FISK OG KREBSDYR, BLØDDYR OG ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR

0302 — Fisk, fersk eller kølet, undtagen filet og andet fiskekød henhørende under pos. 0304

0302 14 — Atlanterhavslaks (Salmo salar) og donaulaks (Hucho hucho)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Scottish Salmon« skal være af arten *Salmo Salar* (atlanterhavslaks). »Scottish Salmon« har en ensartet form. Fisken skal set fra siden have en afrundet bug, og dens vægmuskulatur bør ikke vise nævneværdige tegn på sammenfald, efter at indvoldene er taget ud. »Scottish Salmon« er sølvfarvet med et iriserende skær. Kødets pigmentering skal have en minimumsintensitet på 26 på SalmoFan™-farveskalaen. Kødet fra »Scottish Salmon« er fast med en fiberholdig, men blød og ensartet tekstur. »Scottish Salmon« har en konsistent smag takket været den hurtige nedkøling efter høsten.

Forarbejdningspraksis skal sikre, at prøver af »Scottish Salmon« vurderes ud fra fastlagte bakteriologiske kriterier for at sikre, at hygiejneprocedurerne overordnet set er effektive, og at produkternes mikrobiologiske kvalitet opretholdes på et tilfredsstillende niveau.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsprocessen kan opdeles i flere faser, hvor lakseopdrættet skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Den første fase består i at opdrætte fisken fra æg til smoltstadiet, hvilket sker i et ferskvandsmiljø. På smoltstadiet overføres fiskene til net i søer og vige omkring den skotske kyst i en periode på op til to år. Laksene fodres med et sammensat foder bestående af fiskemel, fiskeolie og en række andre ingredienser for at sikre, at de får alle de næringsstoffer, de har brug for.

Den sidste fase omfatter human høst af laksene ved hjælp af metoder, der sikrer, at de hurtigt bedøves og derefter afblødes. Dette sikrer høj kødkvalitet, og processen understøttes af solide hygiejneprotokoller. Derefter renses de hurtigst muligt og bringes ned på en emballeringstemperatur på 0-2 °C, inden de pakkes i fødevarekasser/-beholdere for at beskytte produktet under håndtering, opbevaring og transit. Al emballering foretages i overensstemmelse med strenge protokoller for temperaturkontrol, hygiejnestandarder og produktklassificering. Laksen lagres og distribueres til forbrugerne i henhold til strenge betingelser for hygiejne, herunder kontrol af temperaturen på mellem 0-2 °C.

Uafhængig og streng kontrol garanterer kvaliteten af »Scottish Salmon«. Akvakulturbrugene og pakkerierne undergår jævnligt en grundig og uanmeldt kontrol.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktrækken, præsentationsformen og måltiderne, herunder frossen og røget laks, færdigretter, laksemousse og laksepaté, fra »Scottish Salmon« har ret til at benytte denne betegnelse med obligatorisk angivelse af fremstillingsstedet på deres etiket fulgt af en henvisning til fremstillingsmetoden. »Scottish Salmon«, der ikke frembydes for forbrugerne som en enkelt ingrediens, fersk og kølet (og ikke tidligere frosset), kan omfattes af ovennævnte betegnelse, men oplysningen »Made with Scottish Salmon«, »Made using Scottish Salmon« eller »Contains Scottish Salmon« skal angives på emballagen, eller »Scottish Salmon« skal angives som ingrediens på produktets emballage.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Den skotske kyst, Western Isles, Orkneyøerne og Shetlandsøerne.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Scottish Salmon« opdrættes i det skotske havmiljø. Det er produktionens laksestadie (stadiet mellem smolt og høst) i dette miljø, som underbygger den beskyttede geografiske betegnelse. For »Scottish Salmon« udgør de omtalte områder et unikt miljø, som giver »Scottish Salmon« sine særlige karakteristika. Der er især tale om:

— Den kraftige vandindstrømning i bugter og vige giver stærke strømme, som sikrer, at laksene svømmer konstant. Det giver så igen kødet dets særlige faste tekstur og forhindrer for stor fedtaflejring.

— Hyppig vandudveksling sikrer en god iltforsyning, som forhøjer laksens stofskifte og har en gunstig indvirkning på laksens størrelse og vægt.

— Kvaliteten af det nordatlantiske havvand gør det muligt for laksen at opnå en jævn vækst.

— De små svingninger i vandtemperaturen i løbet af året betyder, at fisken kan opdrættes i relativt stabile omgivelser, som så igen giver en ensartet og konsistent smag og en tekstur uden afsmag.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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$