C/2025/4219

25.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/4219)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

ANTRAG AUF UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

Antrag auf Genehmigung einer Unionsänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Scottish Farmed Salmon“

EU-Nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. Name des Erzeugnisses

„Scottish Farmed Salmon“

2. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Telefon: +44 1312026621

E-Mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter

Salmon Scotland (ehemals Scottish Salmon Producers' Organisation) ist der Berufsverband, der den schottischen Lachssektor vertritt. Seine Mitglieder erzeugen 100 % des in Schottland gezüchteten Lachses und der Verband umfasst vorgelagerte Akteure der Versorgungskette. Er vertritt den Sektor in politischen, regulatorischen, technischen und öffentlichen Foren. Der Verband unterhält klar definierte und formale Verbindungen zu allen Lachs erzeugenden Unternehmen in Schottland und bietet eine wichtige Infrastruktur für die Verbreitung von Informationen, einschließlich Forschungs- und Innovationsergebnissen.

3. Drittland, zu dem das geografische Gebiet gehört

Vereinigtes Königreich

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☒ Name des Erzeugnisses

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

5. **Art der Änderung(en)**

Änderung des Namens

6. **Änderung(en)**

Änderung des Namens von „Scottish Farmed Salmon“ zu „Scottish Salmon“

Veränderungen der weltweiten Trends im Bereich der Meereserzeugnisse sowie die sich wandelnden politischen und rechtlichen Regelungen in der Region, in der schottischer Lachs gezüchtet wird, haben dazu geführt, dass der Begriff „Farmed“ („gezüchtet“) überflüssig geworden ist. Nahezu aller den Verbrauchern zur Verfügung stehender Atlantischer Lachs wird gezüchtet, und das mindestens seit 1982. Schottischer Lachs wird als Premiumerzeugnis in allen großen Supermärkten im Vereinigten Königreich und weltweit als „Scottish salmon“ (schottischer Lachs) angeboten. Schottischer Lachs ist einem verstärkten Wettbewerb durch importierte Massenware ausgesetzt, die oft von geringerer Qualität ist, was zu einem erhöhten Risiko von Lebensmittelbetrug führt.

Infolge des Austritts des Vereinigten Königreichs aus der EU verwendet unser Sektor mehr Ressourcen denn je darauf, wertvolle Exportmärkte zu schützen, zu festigen und auszubauen — schottischer Lachs ist nach wie vor das am meisten ausgeführte Lebensmittel des Vereinigten Königreichs. Unsere Versorgungsketten arbeiten hart daran, die Risiken von Lebensmittelbetrug zu mindern, und schottischer Lachs ist als Premiumerzeugnis oft gefährdet. Durch die Namensänderung dieser g.g.A. werden der schottische Lachssektor, unsere Versorgungsketten sowie unsere Regulierungs- und Durchsetzungsbehörden bei der Untersuchung möglicher Lebensmittelbetrugsfälle schneller und entschlossener tätig werden können. Mit dieser Änderung sollen mögliche Unklarheiten bei der Kennzeichnung beseitigt werden.

Darüber hinaus zielt dieser Änderungsvorschlag darauf ab, jegliche Abweichung zwischen den regulatorischen Ursprungsregeln und den Spezifikationen, die den angewandten Zuchtbedingungen zugrunde liegen, zu beseitigen. Schließlich sollen mit dieser Änderung die Nomenklaturkonventionen des Vereinigten Königreichs und der EU sowie der französischen Regierung aneinander angeglichen werden, insbesondere im Zusammenhang mit dem Gütezeichen Label Rouge.

EINZIGES DOKUMENT

„Scottish Salmon“

EU-Nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

g.g.A. (X) g.U.( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Scottish Salmon“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Vereinigtes Königreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses* (*gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014*)

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Code der Kombinierten Nomenklatur

03 — FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

0302 — Fische, frisch oder gekühlt, ausgenommen Fischfilets und anderes Fischfleisch der Position 0304

0302 14 — Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) und Donaulachs (*Hucho hucho*)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Scottish Salmon“ muss zur Art *Salmo Salar* (Atlantischer Lachs) gehören. Dieses hat eine einheitliche Gestalt. Von der Seite betrachtet muss die Bauchform gerundet sein, und die Körperwandmuskulatur darf beim Ausweiden nicht deutlich in sich zusammenzufallen. Die Oberfläche von „Scottish Salmon“ schillert silbrig. Die Farbe des Fleisches muss mindestens den Farbwert 26 auf der SalmoFan™-Skala erreichen. Das Fleisch von „Scottish Salmon“ ist fest und hat eine faserige, aber glatte und ebenmäßige Beschaffenheit. Vor allem dank der raschen Kühlung nach dem Schlachten hat es ein gleichbleibendes Aroma.

Die Verarbeitungsverfahren müssen vorsehen, dass Proben von „Scottish Salmon“ anhand definierter bakteriologischer Kriterien bewertet werden, um sicherzustellen, dass die Hygieneverfahren insgesamt wirksam sind und die mikrobiologische Qualität der Erzeugnisse auf einem zufriedenstellenden Niveau gehalten wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Herstellungsverfahren kann in mehrere Phasen unterteilt werden, wobei die Mast in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen muss. Die erste Phase umfasst die Aufzucht der Fische vom Laich bis zum Setzling in Süßwasser. Die Setzlinge werden für einen Zeitraum von bis zu 2 Jahren in Netzgehege umgesetzt, die in Meeresarmen und -buchten an der schottischen Küste verankert sind. Die Lachse erhalten ein Mischfutter, das aus Fischmehl und -öl sowie einer Reihe anderer Zutaten bestehen kann, damit sie mit allen notwendigen Nährstoffen versorgt sind.

Die letzte Phase umfasst das Ernten der Lachse nach einem humanen Verfahren, das eine rasche Betäubung und danach das Ausbluten der Fische sicherstellt. Dies gewährleistet eine hohe Fleischqualität, und der Prozess wird durch solide Hygieneprotokolle gestützt. Anschließend werden die Fische so schnell wie möglich ausgeweidet und auf die Verpackungstemperatur von 0-2 °C abgekühlt, bevor sie in lebensmittelechten Kisten/Behältern verpackt werden, die das Erzeugnis während der Bearbeitung, der Lagerung und beim Transport schützen; die Verpackung erfolgt nach strengen Protokollen für Temperaturkontrollen, Hygienenormen und die Sortierung von Erzeugnissen. Der Lachs wird unter strikter Beachtung der Hygienenormen, einschließlich der Kontrolle der Temperatur von 0-2 °C, gelagert und an die Kunden geliefert.

Unabhängige Inspektoren garantieren eine strenge Überwachung der Qualität von „Scottish Salmon“. Bei den Zuchtfarmen und Verpackungsstellen finden häufige, gründliche Kontrollen statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die gesamte Palette von Produkten, Zubereitungen und Gerichten mit der g.g.A. „Scottish Salmon“ einschließlich gefrorener und geräucherter Lachs, Fertiggerichte, Lachsmousse und -pastete dürfen die Bezeichnung tragen, wobei auf dem Etikett der Verarbeitungsort (nebst Hinweis auf das Verarbeitungsverfahren) stehen muss. „Scottish Salmon“, der nicht als Einzelzutat, als frisches oder gekühltes Erzeugnis für den Verbraucher (und nicht zuvor gefroren) aufgemacht ist, kann die genannte Bezeichnung tragen, muss jedoch entweder die Angabe „Made with Scottish Salmon“, „Made using Scottish Salmon“ oder „Contains Scottish Salmon“ auf der Produktverpackung tragen oder gegebenenfalls „Scottish Salmon“ als Zutat aufführen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Küste des schottischen Festlands, die Inseln im Westen Schottlands, die Orkney-Inseln und die Shetland-Inseln

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Scottish Salmon“ wird in der schottischen Meeresumwelt angebaut. Grundlage für diese geschützte geografische Angabe ist das Stadium der Lachserzeugung (Phase zwischen Setzling und Schlachtung) in dieser Umgebung. Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet für „Scottish Salmon“ ist eine einzigartige Umgebung, in der sich die charakteristischen Merkmale von „Scottish Salmon“ entwickeln. Es zeichnet sich insbesondere aus durch:

— eine intensive Durchspülung der Meeresarme und -buchten, die starke Strömungen hervorruft und bewirkt, dass sich die Lachse ständig bewegen. Auf diese Weise entsteht das typische feste Fleisch ohne übermäßige Fettablagerungen;

— einen raschen Wasseraustausch, dessen hoher Sauerstoffgehalt den Stoffwechsel der Lachse beschleunigt und Größe und Gewicht der Lachse günstig beeinflusst;

— die hohe Wasserqualität im Nordatlantik, die für ein gleichmäßiges Wachstum und eine einheitliche Gestalt der Lachse sorgt;

— ganzjährig weitgehend gleichbleibende Wassertemperaturen, die die Aufzucht der Fische in einer relativ stabilen Umgebung ermöglichen, was wiederum ein gleichbleibendes Aroma und eine einheitliche Beschaffenheit des Erzeugnisses ohne Fremdaroma mit sich bringt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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$