C/2025/4219

25.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4219)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

(Verordening (EU) nr. 1151/2012)

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“Scottish Farmed Salmon”

EU-nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam van het product

“Scottish Farmed Salmon”

2. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 1312026621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Samenstelling: Producenten/verwerkers.

Salmon Scotland (voorheen de Scottish Salmon Producers’ Organisation) is het handelsorgaan dat de Schotse zalmproductiesector vertegenwoordigt. De huidige leden produceren 100 % van de in Schotland gekweekte zalm en omvatten alle actoren in de upstreamtoeleveringsketen. Het orgaan vertegenwoordigt de sector in politieke, regelgevende, technische en publieke fora. De organisatie heeft duidelijk afgebakende, formele banden met alle bedrijven in Schotland die zalm produceren en is belangrijk voor de verspreiding van informatie, ook over onderzoek en innovatie.

3. Derde land waartoe het geografische gebied behoort

Verenigd Koninkrijk

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☒ Naam van het product

☐ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

5. **Aard van de wijziging(en)**

Naamswijziging

6. **Wijziging(en)**

Naamswijziging van "Scottish Farmed Salmon" in "Scottish Salmon"

De mondiale trends in de productie van visserijproducten en de politieke en wetgevingsregelingen in het gebied waar Schotse zalm wordt gekweekt, zijn zodanig veranderd dat het begrip *farmed* ("gekweekt") overbodig is geworden. Bijna alle Atlantische zalm voor de consument wordt gekweekt, en dat is al zeker sinds 1982 zo. Schotse zalm is van hoge kwaliteit en wordt in alle grote supermarkten in het Verenigd Koninkrijk en over de hele wereld zo aangeboden en aangeduid als "Scottish Salmon". Schotse zalm wordt geconfronteerd met toenemende concurrentie van ingevoerde gestandaardiseerde producten, vaak van lagere kwaliteit, wat leidt tot een groter risico op voedselfraude.

Door het vertrek van het VK uit de EU werkt de sector harder dan ooit om waardevolle uitvoermarkten te beschermen, te behouden en te verbeteren. Schotse zalm blijft het belangrijkste uitvoerproduct van alle levensmiddelen uit het VK. De toeleveringsketens werken hard om de risico's van voedselfraude te beperken en Schotse zalm, dat een product van hoge kwaliteit is, loopt vaak gevaar. Dankzij de naamswijziging van deze BGA kunnen de Schotse zalmsector en de toeleveringsketens, regelgevers en handhavers sneller en doortastend optreden bij het onderzoek naar mogelijke gevallen van voedselfraude. Het doel van deze wijziging is om mogelijke onduidelijkheden in de etikettering weg te nemen.

Daarnaast moet het voorstel voor deze wijziging helpen om een einde te maken aan eventuele verschillen tussen de wettelijke oorsprongsregels en de specificaties die ten grondslag liggen aan de toegepaste kweekomstandigheden, en om de nomenclatuur van de verdragen tussen het VK en de EU en de Franse regering op elkaar af te stemmen, met name in het kader van de "Label Rouge"-regeling.

ENIG DOCUMENT

"Scottish Salmon"

EU-nr.: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Scottish Salmon"

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (zie bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie)*

Categorie 1.7 Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

Code van de gecombineerde nomenclatuur:

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

0302 — Vis, vers of gekoeld, andere dan visfilets en ander visvlees bedoeld bij post 0304

0302 — 14 Atlantische zalm (*Salmo salar*) en Donauzalm (*Hucho hucho*)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Salmo salar (Atlantische zalm) is de enige soort die gebruikt wordt voor "Scottish Salmon". "Scottish Salmon" heeft een consistente vorm. Van opzij gezien is de buik van de vis rond en de lichaamswand moet voldoende gespierd zijn om ervoor te zorgen dat de vis na het strippen zijn stevigheid niet verliest. "Scottish Salmon" is zilverkleurig en heeft een iriserend oppervlak. Voor de vleeskleur geldt een minimumintensiteit van 26 op de schaal van SalmoFan™. "Scottish Salmon" is stevig en vezelig, maar heeft een gladde en gelijkmatige textuur. Voornamelijk doordat de vis na de oogst snel wordt gekoeld, behoudt hij een homogene smaak.

Tijdens de verwerking van "Scottish Salmon" moeten monsters worden beoordeeld op basis van vastgestelde bacteriologische criteria, om ervoor te zorgen dat de hygiëneprocedures over het algemeen doeltreffend zijn en de microbiologische kwaliteit van de producten toereikend blijft.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces bestaat uit meerdere fasen, waarbij het afkweken van de zalm in het afgebakende geografische gebied moet plaatsvinden. In de eerste fase worden de eicellen in een zoetwateromgeving opgekweekt totdat ze klaar zijn voor de smoltfase. In de smoltfase wordt de vis overgebracht naar netkooien in zeearmen en inhammen rond de Schotse kust voor een periode van maximaal twee jaar. De zalm wordt gevoed met mengvoeder dat kan bestaan uit vismeel, visolie en een aantal andere ingrediënten. Op die manier wordt aan al zijn voedingsbehoeften voldaan.

In de laatste fase wordt de zalm op humane wijze geoogst aan de hand van methoden waarbij de zalm snel bewusteloos is en vervolgens verbloedt. Dat proces, waarbij robuuste hygiëneprotocollen worden gevolgd, zorgt voor de hoge kwaliteit van het vlees. Vervolgens worden de ingewanden zo snel mogelijk verwijderd en wordt de vis gekoeld tot een temperatuur van 0-2 °C voordat hij in voor levensmiddelen geschikte kisten/containers wordt verpakt. Die verpakkingen beschermen het product tijdens de verwerking, de opslag en het vervoer. Bij het verpakken worden strikte regels voor de temperatuur, hygiëne en productsortering nageleefd. De zalm wordt volgens strikte hygiënenormen opgeslagen en tot in de verkooppunten gebracht. Voortdurend moet een temperatuur tussen 0 en 2 °C worden behouden.

Onafhankelijke inspecteurs voeren strikte controles uit op de kwaliteit van "Scottish Salmon". De kwekerijen en de verpakkingseenheden worden vaak en uitvoerig gecontroleerd.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Deze benaming mag worden gebruikt voor het volledige gamma producten, aanbiedingsvormen en schotels van "Scottish Salmon", inclusief bevroren zalm, gerookte zalm, kant-en-klaarmaaltijden, zalmmousse en zalmpaté. Op het etiket moet de productieplaats worden vermeld (in combinatie met de referentie van het productieproces). "Scottish Salmon" die niet als een vers of gekoeld (en niet eerder bevroren) product van één ingrediënt wordt aangeboden aan de consument, komt in aanmerking voor bovengenoemde benaming, maar op de verpakking moet "Made with Scottish Salmon", "Made using Scottish Salmon" of "Contains Scottish Salmon" worden vermeld of "Scottish Salmon" als ingrediënt worden aangeven.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De kust van het Schotse vasteland, de Buiten-Hebriden, de Orkneyeilanden en de Shetlandeilanden.

5. **Verband met het geografische gebied**

"Scottish Salmon" wordt gekweekt in het Schotse mariene milieu. De fase van de zalmproductie (fase tussen smolt en oogst) in deze omgeving ligt ten grondslag aan deze beschermde geografische aanduiding. Het afgebakende geografische gebied vormt een unieke omgeving die "Scottish Salmon" zijn typische kenmerken geeft. Het gaat met name om de volgende kenmerken:

— Het water in de zeearmen en de kreken heeft een hoge stroomsnelheid en de sterke stromingen dwingen de zalm ertoe voortdurend te zwemmen. Hierdoor krijgt het vlees zijn kenmerkende vaste textuur en wordt de vis niet te vet.

— De snelle verversing van het water zorgt voor een goede zuurstoftoevoer, die de stofwisseling versnelt en een positieve invloed heeft op de afmetingen en het gewicht van de zalm.

— Het water van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan is van zeer goede kwaliteit, zodat de zalm gelijkmatig kan groeien en een consistente vorm krijgt.

— De kleine jaarschommelingen in de watertemperatuur zorgen voor een relatief stabiele kweekomgeving, wat tot een gelijkmatige, consistente smaak en textuur leidt, zonder onaangename nasmaak.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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$