C/2025/4219

25.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4219)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 7 i förordning (EU) nr 1151/2012 finns i unionsregistret över geografiska beteckningar.

ANSÖKAN OM EN UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING

(förordning (EU) nr 1151/2012)

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Scottish Farmed Salmon”

EU-nr: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

SUB () SGB (X)

1. Produktens namn

”Scottish Farmed Salmon”

2. Ansökande grupp och berättigat intresse

Namn: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tfn +44 (0)131 202 6621

E-post: enquiries@salmonscotland.co.uk

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag.

Salmon Scotland (tidigare Scottish Salmon Producers' Organisation) är det handelsorgan som företräder den skotska laxproduktionssektorn. De nuvarande medlemmarna producerar, tillsammans med aktörer i leveranskedjan i tidigare led, 100 procent av den lax som odlas i Skottland. Organisationen representerar sektorn i politiska, regleringsmässiga, tekniska och offentliga forum. Den har väldefinierade formella band med alla företag som producerar lax inom Skottland och utgör en viktig kanal för spridning av information, inbegripet forsknings- och innovationsresultat.

3. Tredjeland till vilket det geografiska området hör

Förenade kungariket

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☒ Produktens namn

☐ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

5. **Typ av ändring(ar)**

Namnbyte

6. **Ändring(ar)**

Namnbyte från ”Scottish Farmed Salmon” till ”Scottish Salmon”

Förändringar i den globala skaldjursproduktionen och politiska och lagstiftningsmässiga förändringar i den region där skotsk lax odlas har inneburit att termen ”odlad” har blivit överflödig. Nästan all atlantlax som finns tillgänglig för konsumenter odlas, vilket har varit fallet sedan åtminstone 1982. Skotsk lax saluförs som en vara av hög kvalitet på alla större stormarknader i Storbritannien och över hela världen och märks som ”skotsk lax”. Skotsk lax står inför ökad konkurrens från importerade handelsvaror, ofta av lägre kvalitet, och detta leder till ökad risk för livsmedelsbedrägeri.

Förenade kungarikets utträde ur EU har inneburit att vår sektor arbetar hårdare än någonsin för att skydda, konsolidera och förbättra värdefulla exportmarknader – den skotska laxexporten är fortfarande Förenade kungarikets största livsmedelsexport. Våra leveranskedjor arbetar hårt för att minska riskerna för livsmedelsbedrägeri, och eftersom skotsk lax saluförs som en produkt av hög kvalitet är den ofta i riskzonen. Genom att ändra namnet på denna skyddade geografiska beteckning kommer den skotska laxsektorn och våra leveranskedjor, tillsynsmyndigheter och brottskbekämpande myndigheter att kunna agera snabbare och kraftfullare vid utredningen av eventuella fall av livsmedelsbedrägeri. Syftet med denna ändring är att undanröja eventuella tvetydigheter i märkningen.

Syftet med denna ändring är dessutom att få slut på eventuella skillnader mellan reglerna för ursprungsbeteckning och de specifikationer som ligger till grund för de odlingsförhållanden som råder vid odlingarna. Syftet med denna ändring är också att anpassa nomenklaturen mellan Förenade kungarikets och EU:s konventioner och den franska regeringen, särskilt inom ramen för *Label Rouge*-systemet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Scottish Salmon”

EU-nr: PGI-GB-0141-AM01 – 2.5.2024

SGB (X) SUB ()

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Scottish Salmon”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp (se bilaga XI i genomförandeförordning (EU) nr 668/2014)*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

KN-nummer:

03 – FISK SAMT KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR OCH ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR

0302 – Fisk, färsk eller kyld, med undantag av fiskfiléer och annat fiskkött enligt nr 0304

0302 14 – Atlantlax (*Salmo salar*) och donaulax (*Hucho hucho*)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Scottish Salmon (skotsk lax) ska vara typisk för arten *Salmo salar* (atlantlax). Scottish Salmon har en enhetlig form. Fisken ska ha en rundad buk sedd från sidan och kroppen får inte visa tydliga tecken på att falla inåt när fisken är rensad. Scottish Salmon är något brokig och silverfärgad. Köttet ska ha en färgintensitet på minst 26 på SalmoFan™-skalan. Scottish Salmon är fast i köttet med en tät men slät och jämn konsistens. Scottish Salmon har en enhetlig smak främst på grund av den snabba nerkylningen efter upptagningen.

Produktionsmetoderna ska göra det möjligt att utvärdera prover av Scottish Salmon mot fastställda bakteriologiska kriterier för att säkerställa att hygienrutinerna överlag är effektiva och att produkternas mikrobiologiska kvalitet upprätthålls på en tillfredsställande nivå.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsprocessen kan delas in i flera olika etapper, och tillväxtodlingen måste utföras i det avgränsade geografiska området. Den första etappen innebär att fisken föds upp från ägg till smolt. Detta görs i sötvattenmiljö. I smoltstadiet överförs fisken till kassar i fjordar och vikar kring skotska kusten under upp till två år. Laxen får foder som kan innehålla fiskmjöl, fiskolja och en rad andra ingredienser så att den säkert ska få sina näringsbehov tillfredsställda.

I den sista etappen slaktas laxen på ett humant sätt med metoder som säkerställer att de snabbt bedövas och sedan töms på blod. Detta garanterar en hög kvalitet på köttet, och till stöd för processen finns robusta hygienprotokoll. De rensas snarast möjligt och kyls ner till en förpackningstemperatur på 0–2 °C innan de packas i lådor/behållare för att skyddas under hantering, lagring och transport, och all packning utförs i enlighet med stränga protokoll för temperaturkontroll, hygienstandarder och produktklassificering. Laxen lagras och distribueras till konsumenterna i enlighet med stränga hygienbestämmelser, bland annat en kontrollerad temperatur på 0–2 °C.

Oberoende inspektörer ser till att kvalitetskraven på Scottish Salmon efterlevs. Fiskodlingar och förpackningsanläggningar genomgår regelbundna, grundliga kontroller.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Samtliga produkter, presentationsformer och måltider, inbegripet frysta, rökta, färdiglagade rätter, laxmousse och laxpaté, med beteckningen ”Scottish Salmon”, får bära denna beteckning, och tillverkningsstället ska anges på etiketten tillsammans med en hänvisning till tillverkningsmetoden. För Scottish Salmon som inte presenteras för konsumenten som en färsk, kyld produkt med en enda ingrediens (som inte tidigare har varit fryst) får ovannämnda beteckning användas, men på produktens förpackning måste då anges antingen ”Tillverkad av Scottish Salmon”, ”Tillverkad med Scottish Salmon”, ”Innehåller Scottish Salmon” eller Scottish Salmon anges som en ingrediens, beroende på vad som är lämpligt.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Skottlands kust, Yttre Hebriderna, Orkney- och Shetlandsöarna.

5. **Samband med det geografiska området**

Scottish Salmon odlas i den skotska havsmiljön. Det är produktion i laxstadiet (stadiet mellan smoltstadiet och upptagningen) i denna miljö som ligger till grund för den skyddade geografiska beteckningen. Det angivna området har en unik miljö som ger upphov till de egenskaper som är karakteristiska för Scottish Salmon. Till dessa hör i synnerhet följande:

— Hög genomströmning i fjordar och vikar ger upphov till starka strömmar som innebär att fisken ständigt simmar. Detta bidrar till det typiska fasta köttet och förebygger överdriven fettansättning.

— Den höga vattenomsättningen innebär också en god syretillförsel, vilket ökar laxens ämnesomsättning och har en positiv effekt på laxens storlek och vikt.

— Det högkvalitativa vattnet i Nordatlanten gör att laxen kan växa jämnt och få en enhetlig form.

— Den ringa variationen i vattentemperatur under året innebär att fisken odlas i en relativt stabil miljö, vilket gör smaken enhetlig och jämn, utan några främmande inslag.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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$