



C/2025/1372

27.2.2025

Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie

(C/2025/1372)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Verordening (EU) nr. 1151/2012)

“Scottish Farmed Salmon”

EU-nummer: PGI-GB-0141-AM02 — 10 december 2024

BGA (X) BOB ()

1. Naam van het product

“Scottish Farmed Salmon”

2. Derde land waartoe het geografische gebied behoort

Verenigd Koninkrijk

3. Nationale autoriteit of aanvragende groepering die de standaardwijziging meedeelt

Naam: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Contactpersoon: Dr. Iain Berrill

E-mail: iain@salmonscotland.co.uk

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

Tel. +44 1312026621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)

Deze wijzigingen vallen onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Zij veranderen de naam of het verband niet en leiden niet tot verdere beperkingen op de handel in het product.

- a) Verwijzingen naar “conventioneel”, “biologisch” en “routinetests” (productdossier) zijn geschrapt.
- b) Het woorddeel “West” is geschrapt aan het begin van de volgende tekst: “De ~~West~~kust van het Schotse vasteland...” (productdossier en enig document).
- c) In de zin “Tegenwoordig biedt de productie van “Scottish Farmed Salmon” rechtstreeks werk aan 4 000 mensen, hetzij in het kweekproces (broederijen en **afkweekafdelingen**)” is het woord “kwekerijen” vervangen door “afkweekafdelingen” (productdossier en enig document).
- d) Het deel “Biologisch gekweekte zalm” is geschrapt. De levensfasen van zalm — van eicel tot oogst — zijn verduidelijkt (productdossier).
- e) Algemene grammaticale en technische fouten zijn gecorrigeerd (productdossier en enig document).

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

ENIG DOCUMENT

“Scottish Farmed Salmon”

EU-nummer: PGI-GB-0141-AM02 — 10 december 2024

BGA (X) BOB ()

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

“Scottish Farmed Salmon”

2. Lidstaat of derde land

Groot-Brittannië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie (zie bijlage XI 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

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 Farmed Salmon”. “Scottish Farmed 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 Farmed Salmon” is zilverkleurig en heeft een iriserend oppervlak. Voor de vleeskleur geldt een minimumintensiteit van 26 op de schaal van SalmoFan™. “Scottish Farmed 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 Farmed 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 handling, 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 Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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 Farmed Salmon", "Made using Scottish Farmed Salmon" of "Contains Scottish Farmed Salmon" worden vermeld of "Scottish Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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.
