



C/2025/1372

27.2.2025

Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014

(C/2025/1372)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(förordning (EU) nr 1151/2012)

”Scottish Farmed Salmon”

EU-nr: PGI-GB-0141-AM02 – 10 december 2024

SGB (X) SUB ()

1. **Produktens namn**

Scottish Farmed Salmon

2. **Tredjeland till vilket det geografiska området hör**

Förenade kungariket

3. **Nationell myndighet eller ansökande grupp som meddelar standardändringen**

Namn: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Kontakt: Dr. Iain Berrill

E-post: iain@salmonscotland.co.uk

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

Tfn +44 01312026621

E-post: enquiries@salmonscotland.co.uk

4. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

Dessa ändringar omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012. De innebär inte någon ändring av namnet, inte någon risk för att sambandet inte längre uppfylls eller inför några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

- Strykning av hänvisningar till ”konventionell” och ”ekologisk” samt ”rutinmässig provtagning” (produktspecifikationen).
- Strykning av ”väst” i inledningen till följande formulering – ”Skottlands västkust...” (produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet).
- Tillägg av ”tillväxt” i följande mening – ”För närvarande har 4 000 personer anställning inom produktionen av ’Scottish Farmed Salmon’, antingen i uppfödningssprocessen (kläckerier och odlingar för **vidare tillväxt**)” (produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet).
- Strykning av avsnittet om ekologiskt odlad lax. Klargörande av laxens livsstadier från ägg till upptagning (produktspecifikationen).
- Allmänna grammatiska och tekniska korrigeringar (produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet).

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Scottish Farmed Salmon”

EU-nr: PGI-GB-0141-AM02 – 10 december 2024

SGB (X) SUB ()

1. **Namn**

Scottish Farmed Salmon

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Förenade kungariket

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp (se bilaga XI i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014)*

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

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

Scottish Farmed Salmon (skotsk odlad lax) ska vara typisk för arten *Salmo salar* (atlantlax). Scottish Farmed 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 Farmed Salmon är något brokig och silverfärgad. Köttet ska ha en färgintensitet på minst 26 på SalmoFan™-skalan. Scottish Farmed Salmon är fast i köttet med en tät men slät och jämn konsistens. Scottish Farmed Salmon har en enhetlig smak främst på grund av den snabba nerkylningen efter upptagningen.

Produktionsmetoderna ska göra det möjligt att utvärdera prover av Scottish Farmed 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 Farmed Salmon efterlevs. Odlingar 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 Farmed Salmon", får bära denna beteckning, och tillverkningsstället ska anges på etiketten tillsammans med en hänvisning till tillverkningsmetoden. För Scottish Farmed 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 Farmed Salmon", "Tillverkad med Scottish Farmed Salmon", "Innehåller Scottish Farmed Salmon" eller Scottish Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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.

—————