C/2025/4219

25.7.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4219)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

Solicitud de aprobación de una modificación de la Unión de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Scottish Farmed Salmon»

N.º UE: PGI-GB-0141-AM01 de 2.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. Nombre del producto

«Scottish Farmed Salmon»

2. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Dirección: Floor 3, Venue Studios, 21 Calton Road, Edimburgo, EH8 8DL

Tel. +44 (0) 131 202 6621

Correo electrónico: enquiries@salmonscotland.co.uk

Composición: productores o transformadores

Salmon Scotland (anteriormente Scottish Salmon Producers' Organisation) es el organismo comercial que representa al sector de la producción de salmón escocés. Los miembros actuales junto con los agentes de las fases iniciales de la cadena de suministro producen el 100 % del salmón criado en Escocia. Representa al sector en foros políticos, técnicos, de regulación y públicos. La organización mantiene lazos formales bien definidos con todas las empresas productoras de salmón en Escocia y desempeña un papel fundamental en la difusión de información, que incluye los resultados de investigación e innovación.

3. Tercer país al que pertenece la zona geográfica

Reino Unido

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☒ Nombre del producto

☐ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

5. **Tipo de modificación o modificaciones**

Cambio de nombre

6. **Modificación/Modificaciones**

Cambio de nombre: de «Scottish Farmed Salmon» a «Scottish Salmon».

Los cambios en las tendencias de producción de alimentos marinos y la evolución de los regímenes políticos y legislativos en la región donde se cría el salmón escocés han provocado que la palabra «farmed» (de cría) resulte redundante. Desde por lo menos 1982, casi todo el salmón del Atlántico destinado a los consumidores se cría en piscifactorías. El salmón escocés se presenta como un producto de primera calidad en los principales supermercados del Reino Unido y del mundo y lleva la etiqueta «salmón escocés». El salmón escocés se enfrenta a una mayor competencia de productos importados y genéricos, normalmente de menor calidad, lo que aumenta el riesgo de fraude alimentario.

La salida del Reino Unido de la UE ha llevado a nuestro sector a trabajar más que nunca para proteger, consolidar y mejorar los mercados de exportación importantes: el salmón escocés sigue siendo el principal producto alimenticio más exportado del Reino Unido. En nuestras cadenas de suministro se trabaja intensamente para mitigar los riesgos de fraude alimentario, ya que el salmón escocés, como es un producto de primera calidad, suele estar en peligro. Al modificar el nombre de la IGP, el sector del salmón escocés, las cadenas de suministro y los reguladores y organismos de ejecución podrán actuar de manera más rápida y contundente a la hora de investigar posibles casos de fraude alimentario. Esta modificación tiene por objeto eliminar posibles ambigüedades en el etiquetado.

Además, esta solicitud de modificación pretende eliminar cualquier divergencia entre las normas reglamentarias de origen y las especificaciones que fundamentan las condiciones de cría utilizadas. Esta modificación también tiene por objeto homogeneizar la nomenclatura entre los convenios del Reino Unido, la UE y el Gobierno francés, en particular en el marco del régimen Label Rouge.

DOCUMENTO ÚNICO

«Scottish Salmon»

N.º UE: PGI-GB-0141-AM01 de 2.5.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Scottish Salmon»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto (enumerado en el anexo XI del Reglamento de Ejecución n.º 668/2014)*

Clase 1.7 Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

Código de la nomenclatura combinada:

03 — PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS

0302 — Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)

0302 14 — Salmones del Atlántico (*Salmo salar*) y salmones del Danubio (*Hucho hucho*)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Scottish Salmon» debe pertenecer a la especie *Salmo Salar* (salmones del Atlántico). El «Scottish Salmon» presenta una forma característica. Al observarlo lateralmente, debe mostrar una forma ventral redondeada; los costados deben tener la musculatura suficiente para no tender a deshacerse cuando se proceda a la evisceración. El «Scottish Salmon» es de aspecto irisado y color plateado. La coloración de la carne debe tener una intensidad mínima de 26 en la escala de SalmoFan™. El «Scottish Salmon» es firme, con una textura fibrosa pero lisa y uniforme. Su sabor característico se conserva debido principalmente al rápido proceso de refrigeración tras el sacrificio.

En las prácticas industriales se deben prever la realización de análisis bacteriológicos de muestras del «Scottish Salmon» según criterios definidos, con el fin de garantizar la eficacia global de los procedimientos de higiene y que la calidad microbiológica de los productos se mantenga en un nivel satisfactorio.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de producción puede dividirse en varias fases. La que debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida es la fase de engorde. La primera fase consiste en la cría de los peces, de huevos a esguines, en un medio de agua dulce. Los esguines se transfieren a jaulas marinas instaladas en las rías y ensenadas de la costa escocesa, donde permanecen durante un período de hasta dos años. El salmón es alimentado con piensos compuestos, que pueden incluir harina de pescado, aceite de pescado y una variedad de otros ingredientes para garantizar todos los aportes nutricionales necesarios.

La última fase es el sacrificio incruento de los salmones con métodos que garantizan el aturdido rápido y desangrado posterior. Con este modo de actuar, que se sustenta en unos protocolos de higiene exhaustivos, se garantiza una alta calidad de la carne. El pescado se limpia lo antes posible y se enfría hasta alcanzar unas temperaturas de envasado comprendidas entre 0 °C y 2 °C, tras lo que se embala en cajas o recipientes de uso alimentario para proteger el producto durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte; todas las operaciones de envasado se realizan de acuerdo con estrictas normas de control de temperatura, higiene y clasificación de los productos. Las operaciones de almacenamiento y distribución a los consumidores se ajustan a rigurosas normas de higiene, que incluyen un control de temperatura entre 0 °C y 2 °C.

Inspectores independientes realizan un control riguroso de las normas de calidad del «Scottish Salmon». Las piscifactorías y las plantas de envasado son objeto de frecuentes y exhaustivos controles.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Toda la gama de productos, presentaciones y platos de «Scottish Salmon», incluidos el salmón congelado y el salmón ahumado, las comidas preparadas, la mousse y el paté de salmón, pueden llevar esa denominación en la etiqueta junto con la indicación obligatoria del lugar de elaboración, acompañada de la referencia al proceso de elaboración. La citada denominación puede utilizarse para el «Scottish Salmon» que no se presente al consumidor como un producto fresco, refrigerado y de un solo ingrediente (y que no se haya previamente congelado), siempre que figure la mención «Made with Scottish Salmon» / «Made using Scottish Salmon» [«elaborado con “Scottish Salmon”»] o «Contains Scottish Salmon» [«contiene “Scottish Salmon”»] o se especifique «Scottish Salmon» entre los ingredientes en el envasado, según corresponda.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La costa de Escocia, las islas Hébridas Occidentales, las islas Orkney y las islas Shetland.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Scottish Salmon» se cría en el entorno marino escocés. De las fases de producción de salmones, es la fase adulta (desde que se convierten en esguines hasta su sacrificio) la que sustenta esta indicación geográfica protegida. La zona delimitada representa un entorno único que confiere al «Scottish Salmon» sus características específicas. Entre estas, destacan las siguientes:

— Niveles elevados de renovación del agua de rías y ensenadas, que producen fuertes corrientes gracias a las cuales los peces están nadando continuamente. Este fenómeno, a su vez, produce la característica carne de textura firme y evita los depósitos excesivos de grasa.

— El frecuente intercambio de agua proporciona una buena oxigenación que aumenta la actividad metabólica del salmón con efectos beneficiosos para su talla y peso.

— La elevada calidad de las aguas oceánicas del Atlántico Norte permite al salmón crecer regularmente y alcanzar su forma característica.

— La escasa fluctuación anual de la temperatura del agua garantiza unas condiciones de cría relativamente estables que confieren al salmón un sabor y una textura uniformes y homogéneos, sin malos sabores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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$