C/2025/4219

25.7.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4219)

Entro tre mesi dalla data di pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

Il disciplinare di produzione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 è disponibile nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

Domanda di approvazione di una modifica dell'Unione ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Scottish Farmed Salmon»

N. UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. Nome del prodotto

«Scottish Farmed Salmon»

2. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

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

Tel. +44 (0)131 202 6621

E-mail: enquiries@salmonscotland.co.uk

Composizione: produttori/trasformatori.

Salmon Scotland (ex Scottish Salmon Producers' Organisation) è l'associazione di categoria che rappresenta il settore della produzione del salmone scozzese. I suoi membri attuali producono il 100 % del salmone allevato in Scozia e comprendono gli attori della catena di approvvigionamento a monte. Rappresenta il settore nei consessi politici, normativi, tecnici e pubblici. L'organizzazione ha legami formali ben definiti con tutte le società che producono salmone in Scozia e svolge un ruolo fondamentale per la diffusione delle informazioni, compresi i risultati in materia di ricerca e innovazione.

3. Paese terzo cui appartiene la zona geografica

Regno Unito

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☒ Nome del prodotto

☐ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

5. **Tipo di modifica**

Cambio del nome

6. **Modifica (modifiche)**

Cambio del nome da «Scottish Farmed Salmon» a «Scottish Salmon»

I cambiamenti nelle tendenze globali della produzione di prodotti ittici e l'evoluzione dei regimi politici e legislativi nella regione in cui il salmone scozzese è allevato hanno reso superfluo il termine «farmed» (allevato). Quasi tutto il salmone atlantico a disposizione dei consumatori viene allevato ed è così almeno dal 1982. Il salmone scozzese è commercializzato come prodotto pregiato in tutti i principali supermercati del Regno Unito e in tutto il mondo ed è etichettato come «Scottish Salmon». Il salmone scozzese si trova ad affrontare una maggiore concorrenza di prodotti importati e standardizzati, spesso di qualità inferiore, il che comporta un rischio maggiore di frodi alimentari.

Con l'uscita del Regno Unito dall'UE, il settore deve lavorare più duramente che mai per proteggere, consolidare e sviluppare preziosi mercati di esportazione: il salmone scozzese rimane il prodotto alimentare più esportato del Regno Unito. Le nostre catene di approvvigionamento si impegnano alacremente per attenuare i rischi di frode alimentare e il salmone scozzese, in quanto prodotto pregiato, è spesso a rischio. La modifica del nome di questa IGP consentirà al settore del salmone scozzese e alle relative catene di approvvigionamento e alle autorità di regolamentazione e di esecuzione di agire in modo più rapido e risolutivo durante le indagini su eventuali casi di frode alimentare. Lo scopo di questa modifica è eliminare potenziali ambiguità nell'etichettatura.

Inoltre, la presente proposta di modifica mira a porre fine a qualsiasi divergenza tra le norme di regolamentazione dell'origine e le specifiche su cui si basano le condizioni di produzione applicate. La modifica mira infine ad allineare la nomenclatura tra le convenzioni del Regno Unito e dell'UE e il governo francese, in particolare nel contesto del marchio *Label Rouge*.

DOCUMENTO UNICO

«Scottish Salmon»

N. UE: PGI-GB-0141-AM01 — 2.5.2024

IGP (X) DOP ( )

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Scottish Salmon»

2. **Stato membro o paese terzo**

Regno Unito

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [in conformità dell'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) 668/2014]*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

Codice della nomenclatura combinata

03 — PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0302 — Pesci freschi o refrigerati, esclusi i filetti di pesce e di altra carne di pesci della voce 0304

0302 14 — Salmoni dell'Atlantico (*Salmo salar*) e salmoni del Danubio (*Hucho hucho*)

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Lo «Scottish Salmon» (salmone scozzese) deve essere tipico della specie *Salmo salar* (salmone atlantico) e presentare la forma caratteristica. Visto lateralmente, il pesce deve avere una forma ventrale arrotondata ed una muscolatura parietale che non dia segni di cedimento dopo l'eviscerazione. Lo «Scottish Salmon» ha un aspetto iridescente e livrea argentea. La pigmentazione della carne deve avere un'intensità minima di 26 della scala SalmoFan™. Le carni dello «Scottish Salmon» sono sode, con una consistenza fibrosa, ma liscia e uniforme. Le qualità organolettiche dello «Scottish Salmon» sono dovute soprattutto alla pronta refrigerazione dopo la cattura.

Le pratiche di trasformazione devono prevedere che i campioni di «Scottish Salmon» siano valutati sulla base di criteri batteriologici definiti al fine di garantire che, nel complesso, le procedure igieniche siano efficaci e che la qualità microbiologica dei prodotti sia mantenuta a un livello soddisfacente.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione può essere suddiviso in varie fasi, in cui l'ingrasso dei salmoni deve aver luogo nella zona geografica identificata. La prima fase, realizzata in acqua dolce, consiste nell'allevare i pesci dallo stadio di uova a quello di giovani salmoni. Allo stadio di giovani salmoni, i pesci vengono trasferiti in gabbie o vasche di acqua di mare situate nei loch e nelle insenature intorno alla costa scozzese per un periodo di fino a due anni. I salmoni vengono alimentati con razioni bilanciate che possono comprendere farina e olio di pesce e una serie di altri ingredienti che apportano tutte le sostanze nutritive di cui necessitano.

La fase finale prevede che i salmoni vengano catturati manualmente con metodi non cruenti con i quali vengono rapidamente storditi e poi dissanguati. Questo procedimento garantisce un'elevata qualità della carne ed è sostenuto da solidi protocolli igienici. In seguito vengono rapidamente eviscerati e raffreddati a temperature di condizionamento di 0-2 °C, per poi essere confezionati in cassette o contenitori alimentari per proteggere il prodotto durante le operazioni di manipolazione, stoccaggio e trasporto e tutte le operazioni di confezionamento sono svolte conformemente ai protocolli più rigorosi in materia di controlli della temperatura, norme di igiene e classificazione del prodotto. Il salmone è immagazzinato e distribuito al consumatore nel rispetto di norme igieniche rigorose, che prevedono il controllo della temperatura tra 0 e 2 °C.

Ispettori indipendenti assicurano il rispetto della qualità dello «Scottish Salmon». Gli allevamenti ittici e gli impianti di confezionamento sono oggetto di controlli dettagliati e frequenti.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Possono recare la designazione tutti i prodotti della gamma «Scottish Salmon»: presentazioni e piatti, compresi i piatti congelati, affumicati e pronti, mousse di salmone e paté di salmone, purché rechino nell'etichetta la menzione del luogo di fabbricazione (accompagnata dal riferimento al processo di fabbricazione). Lo «Scottish Salmon», che non è presentato al consumatore come un prodotto con unico ingrediente, fresco, refrigerato (e non precedentemente congelato), può beneficiare della suddetta denominazione, ma deve indicare «Made with Scottish Salmon» (prodotto con «Scottish Salmon»), «Made using Scottish Farmed Salmon» (prodotto impiegando «Scottish Salmon»), «Contains Scottish Farmed Salmon» (contiene «Scottish Salmon») o, se del caso, riportare lo «Scottish Salmon» come ingrediente sull'imballaggio del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Regione costiera della Scozia continentale, isole occidentali, Orcadi e Shetland.

5. **Legame con la zona geografica**

Lo «Scottish Salmon» è allevato nell'ambiente marino scozzese. È la fase di produzione del salmone (la fase che intercorre tra i giovani salmoni e la cattura), in questo ambiente, a essere alla base di questa indicazione geografica protetta. Per lo «Scottish Salmon», la zona di produzione designata offre un ambiente particolare che produce le caratteristiche peculiari di questo prodotto. Queste caratteristiche comprendono:

— elevati livelli di ricambio dei loch e delle insenature marine, che determinano forti correnti grazie alle quali i salmoni sono in continuo movimento; questo assicura la caratteristica compattezza della carne e previene la formazione eccessiva di grasso;

— l'elevato tasso di scambio di acqua assicura un'ossigenazione ottimale, che aumenta l'attività metabolica dei salmoni con effetti positivi sulle dimensioni e sul peso;

— l'elevata qualità delle acque dell'Atlantico settentrionale permette una crescita omogenea del salmone che raggiunge così la sua forma caratteristica;

— la modesta escursione termica dell'acqua in ogni periodo dell'anno fa sì che i pesci possano essere allevati in un ambiente relativamente stabile, che a sua volta determina sapore e consistenza costanti, senza note rancide.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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$