



C/2025/1372

27.2.2025

Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2025/1372)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Scottish Farmed Salmon»

N.º CE: PGI-GB-0141-AM02 – 10 de diciembre de 2024

IGP (X) DOP ()

1. **Nombre del producto**

«Scottish Farmed Salmon»

2. **Tercer País al que pertenece la zona geográfica**

Reino Unido

3. **Autoridad nacional o agrupación solicitante que notifica la modificación normal**

Nombre: Salmon Scotland Ltd (SC152347)

Contacto: Dr. Iain Berrill

Correo electrónico: iain@salmonscotland.co.uk

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

Tel. +44 01312026621

Correo electrónico: enquiries@salmonscotland.co.uk

4. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. No conllevan un cambio en el nombre, ni corren el riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

- Se han suprimido las referencias a «convencional» y «ecológico», así como al «control ordinario» (pliego de condiciones).
- Se ha suprimido la palabra «occidental» de la frase siguiente: «La costa ~~occidental~~ de Escocia, las Islas Hébridas Occidentales, las Islas Orkney y las Islas Shetland...» (pliego de condiciones y documento único).
- Se ha introducido la palabra «engorde» en la frase siguiente: «En la actualidad, la producción de salmón escocés representa 4 000 empleos directos, tanto en la cría (instalaciones de eclosión y **engorde**)...» (pliego de condiciones y documento único).
- Se ha eliminado el apartado sobre el «Scottish Farmed Salmon» ecológico. Se han aclarado las fases vitales del salmón, desde el huevo hasta el sacrificio (pliego de condiciones).
- Se han realizado unas correcciones gramaticales y técnicas de carácter general (pliego de condiciones y documento único).

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

DOCUMENTO ÚNICO

«Scottish Farmed Salmon»

N.º CE: PGI-GB-0141-AM02 – 10 de diciembre de 2024

IGP (X) DOP ()

1. Nombre del producto

«Scottish Farmed Salmon»

2. País

Gran Bretaña

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión]

Clase 1.7 Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. Descripción del producto

El «Scottish Farmed Salmon» debe pertenecer a la especie *Salmo salar* (salmón atlántico) y presentar su 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 Farmed 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 Farmed 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 Farmed 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 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 aturdimiento 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 Farmed Salmon». Las piscifactorías y las plantas de envasado son objeto de frecuentes y exhaustivos controles.

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

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Toda la gama de productos, presentaciones y platos de «Scottish Farmed 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 Farmed 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 Farmed Salmon*» / «*Made using Scottish Farmed Salmon*» [«elaborado con “Scottish Farmed Salmon”»] o «*Contains Scottish Farmed Salmon*» [«contiene “Scottish Farmed Salmon”»] o se especifique «Scottish Farmed Salmon» entre los ingredientes en el envasado, según corresponda.

4. **Descripción sucinta 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 Farmed 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 Farmed Salmon» sus características específicas, entre las que 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.