

Serie Ordinaria n. 28 - Mercoledì 08 luglio 2026

Comunicato Regionale Giunta 3 luglio 2026 - n. 47
Pubblicazione della domanda di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Salmerino del Trentino» avanzata dalla O.P. ASTRO - Soc. coop. agricola

Si pubblica, ai sensi della procedura regionale approvata con decreto del Dirigente di Unità Organizzativa n. 18283 del 13 dicembre 2019, la proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della IGP «Salmerino del Trentino» ricevuta in data 3 febbraio 2026 con pr. n. M1.2026.0019999 dalla O.P. ASTRO Soc. Coop. Agricola.

In assenza del Consorzio di Tutela le amministrazioni regionali inserite nella zona geografica della IGP hanno verificato la rappresentatività del soggetto richiedente, utilizzando i dati forniti dall'organismo di controllo della filiera IGP e i risultati delle votazioni riportati nel verbale della delibera assembleare del 03 settembre 2025 della O.P. ASTRO Soc. Coop. Agricola, che si ritiene pertanto il soggetto legittimato ad avanzare la richiesta di modifica.

La Provincia Autonoma di Trento e la Regione Lombardia in congiunto hanno formulato una serie di rilievi alla domanda di modifica del disciplinare, che sono stati trasmessi alla O.P. ASTRO Soc. Coop. Agricola con nota della Provincia Autonoma di Trento n. 0181428 del 2 marzo 2026.

Si pubblica la proposta di modifica ordinaria del disciplinare in seguito alle integrazioni fornite dalla O.P. ASTRO Soc. Coop. Agricola in risposta ai rilievi regionali, ricevute in data 8 giugno 2026;

Le modifiche proposte sono da considerarsi ordinarie secondo quanto stabilito dall'art. 24 punto 4 del Regolamento (UE) 1143/2024 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 11 aprile 2024.

Si pubblica la proposta di modifica ordinaria del disciplinare al fine della presentazione di eventuali osservazioni da parte di soggetti del territorio lombardo, che abbiano un interesse legittimo; le osservazioni saranno prese in considerazione nel corso della procedura. La pubblicazione ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste nella successiva fase istruttoria, secondo quanto previsto dall'articolo 9 del d.m. 14 ottobre 2013.

Le osservazioni devono essere inviate via PEC all'indirizzo: agricoltura@pec.regione.lombardia.it entro 30 giorni dalla data di pubblicazione sul BURL;

la presente comunicazione viene pubblicata anche sul portale istituzionale della Regione Lombardia nella sezione «Imprese Agricole» al seguente link:

Prodotti DOP e IGP: richiesta di riconoscimento e modifica del disciplinare

Lucia Silvestri

— • —

Disciplinare di produzione “SALMERINO DEL TRENTINO”

Art. 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di origine protetta “IGP - Salmerino del Trentino” è riservata ai pesci salmonidi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Le specie.

La “IGP - Salmerino del Trentino” è attribuita ai pesci salmonidi allevati nella zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare e appartenenti alla specie **salmerino alpino** *Salvelinus alpinus* L.

2. Caratteristiche morfologiche

All’atto dell’immissione al consumo, i salmerini devono presentare le seguenti caratteristiche: colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco.

L’Indice di Corposità (Condition Factor), deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,10 per pesci fino a 400 grammi ed entro 1,20 per pesci oltre i 400 grammi. L’Indice di Corposità è definito come $(\text{massa}) \times 100 / (\text{lunghezza})^3$, esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

3. Caratteristiche chimico-fisiche

La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne è bianca o salmonata.

4. Caratteristiche organolettiche

La carne del “Salmerino Del Trentino” IGP si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d’acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango. Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0.9 µg/Kg.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della IGP “Salmerino del Trentino” comprende l’intero territorio della Provincia Autonoma di Trento nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia.

Art. 4 PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle vasche di allevamento, degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 METODI DI OTTENIMENTO

1. Produzione uova, fecondazione ed incubazione

Le fasi di allevamento che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, salmerino adulto e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno della zona delimitata.

2. Allevamento

Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere costruite completamente in cemento, o terra e cemento, o con argini in cemento e fondo in terra, o in vetroresina, o acciaio, o **ceramica** e devono essere disposte in serie o in successione in modo da favorire al massimo la riossigenazione.

L'acqua utilizzata nell'allevamento deve provenire da acque sorgive, e/o pozzi e/o fiumi e/o torrenti compresi nella zona di produzione delimitata.

In particolare, l'acqua in entrata nelle vasche esterne deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) la temperatura media nei mesi da novembre a marzo non deve superare i **12°C**;
- b) l'ossigeno disciolto non deve essere inferiore a 7 mg/l.

La densità di allevamento, in relazione al numero di ricambi giornalieri dell'acqua, non deve superare i valori massimi riportati nella seguente tabella:

NUMERO RICAMBI GIORNALIERI DELL'ACQUA	DENSITA' MASSIMA DI ALLEVAMENTO (in kg/m ³)
Fino a 6	25
Da 6 a 8	30
Da 8 a 10	35
più di 10	40

La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione nel rispetto degli usi leali e costanti. Proprio per questo i mangimi utilizzati devono essere privi di materie prime OGM.

Non è inoltre consentito l'uso delle seguenti materie prime:

- Olio di mais grezzo,
- Glutine di mais,
- Pannello e farina di arachidi
- Semi di senape e derivati proteici della loro lavorazione
- Semi di sesamo e derivati proteici della loro lavorazione

Le caratteristiche della composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidico *astaxantina* e/o carotenoidi di origine naturale.

Prima di inviare il materiale adulto alla lavorazione, devono essere rispettati - in relazione alla temperatura dell'acqua – **i seguenti tempi di sospensione della razione da ingrasso**, calcolati partendo dal giorno successivo a quello ultimo di alimentazione:

TEMPERATURA DELL'ACQUA (in °C)	NUMERO MINIMO DI GIORNI DI DIGIUNO
0 a 5,5	6
da 5,6 a 8,5	5
da 8,6 a 12	4
più di 12	3

Al fine di mantenere elevato il benessere dell'animale è consentito somministrare una razione di mantenimento agli animali durante il periodo successivo alla cessazione della razione da ingrasso, purché alla macellazione il tratto intestinale sia privo di materiale.

Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C.

Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione.

In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono eviscerati, filettati e rifilati.

4. Confezionamento

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o ghiaccio e/o casse plastiche sotto film e/o ghiaccio e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata (ATM) e/o skin. In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono posti in vendita come prodotto fresco intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia **pre-macellazione** di 170g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 80g.

Art. 6**ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE**

Le caratteristiche principali del “Salmerino del Trentino” sono il basso contenuto in grassi, l’Indice di Corposità molto ridotto e le caratteristiche gustative della carne dal sapore delicato, con un odore tenue e fragrante d’acqua dolce, priva del retrogusto di fango. Queste qualità sono influenzate dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche della zona delimitata.

L’elemento principale che determina queste qualità è l’acqua abbondante che proviene dai nevai e ghiacciai perenni, con elevato grado di ossigenazione, buona qualità chimica-fisica-biologica e bassa temperatura media (inferiori a 12°C da novembre a marzo).

Il territorio deriva dalla sovrapposizione di più cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico è essenzialmente montuoso e caratterizzato da valli scavate più o meno profondamente nel substrato geologico e corrispondenti a tutti i bacini idrografici della zona delimitata.

La composizione chimica delle acque sorgive trentine in termini di oligoelementi (magnesio, sodio, potassio) presenta valori inferiori rispetto alla media europea, rendendo così le acque estremamente idonee allo sviluppo dei salmerini. I corsi d’acqua che alimentano gli impianti di troticoltura trentina sono caratterizzati da un’ottima qualità biologica.

Alle testate dei bacini idrografici è infatti frequente la presenza di laghetti di circo di origine glaciale, spesso collocati al di sopra del limite della vegetazione, popolati dai salmerini alpini. Le caratteristiche climatiche dell’ambiente, quali frequenti precipitazioni, spesso nevose nei mesi invernali, e le temperature, fresche anche nel periodo estivo, formano un connubio che rendono unico il prodotto. Le caratteristiche chimico-fisiche di cui all’art.2 e quelle organolettiche che derivano direttamente da queste, sono parametri non ottenibili dalla troticoltura di pianura o delle aree limitrofe, in quanto solo all’interno della zona si vengono a trovare quelle condizioni geomorfologiche e climatiche che permettono l’ottenimento della IGP “Salmerino del Trentino” con i parametri qualitativi superiori.

I tratti più elevati dei torrenti montani (Zona della Trota) presentano condizioni ambientali non adatte per la maggior parte degli altri organismi: le acque fredde e povere di nutrienti comportano una crescita lenta. Il lento accrescimento fa sì che si impieghino anche fino a 28 mesi per arrivare ad una pezzatura commerciale di 350 g. Questa caratteristica se da un lato penalizza l’aspetto quantitativo della produzione, dall’altro esalta la qualità delle carni (maggiore consistenza, migliore sapore e minore contenuto in lipidi).

Inoltre, le buone caratteristiche delle acque trentine, rendono difficile lo sviluppo nei fiumi e nei torrenti di microalghe indesiderate e dei loro metaboliti, come la geosmina, che assimilata a livello branchiale è responsabile del sapore di fango delle carni.

La maggior parte delle troticolture trentine, grazie alla grande disponibilità idrica ed alla pendenza del terreno, è realizzata con dislivelli tra una vasca e l’altra che permettono una riossigenazione naturale dell’acqua e quindi il mantenimento delle condizioni ottimali di crescita e sviluppo.

La vocazione della zona delimitata all’allevamento dei salmerini ha una lunga tradizione che si è consolidata nel tempo. La pratica dell’allevamento in vasca risale al XIX secolo con la costruzione, nel 1879, dello stabilimento di piscicoltura artificiale di Torbole, il quale aveva la finalità di diffondere nella provincia di Trento la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota e salmerino. A questa seguirono, nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione, le prime piscicoltura private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell’Associazione dei Tropicoltori Trentini, che ha avuto un ruolo importante nel rilancio della piscicoltura provinciale.

Attorno all'allevamento dei salmerini, nella zona delimitata si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo. Le peschicoltura della zona si dedicano alla produzione di carne e/o alla produzione di materiale da rimonta con particolare riferimento agli avannotti e alle uova embrionate, che sono oggetto di esportazione anche in Paesi extraeuropei.

La denominazione "Salmerino del Trentino" è in uso ormai consolidato da oltre un decennio e ciò è dimostrato da fatture, etichette e materiale pubblicitario.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è CSQA Certificazioni Srl, via San Gaetano, 74, 36016 THIENE (VI), tel. 0445 313011 fax 0445 313070.

Art. 8 ETICHETTATURA

Il prodotto è posto in vendita confezionato.

L'identificazione del prodotto IGP dovrà essere possibile per ogni singola/o confezione/imballo sulla quale dovrà comparire in caratteri chiari, indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta la dizione "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla "I.G.P.".

Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua della nazione in cui il prodotto viene commercializzato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta o su ogni singolo imballaggio deve altresì figurare il simbolo europeo identificativo delle produzioni IGP.

Nell'etichetta o in un apposito contrassegno devono essere indicati il numero o il codice di riferimento del produttore e/o del lotto di produzione.

Ogni singola/o confezione/imballo ammessa per il "Salmerino del Trentino" deve recare ben visibile, in etichetta o sull'imballaggio il seguente logo, rispettandone il logotipo, le proporzioni e la paletta cromatica riportata. In alternativa il logo può essere riportato in scala di grigi.





Paletta cromatica del marchio multicolore:

PMS 308		PMS 3145		PMS 368		PMS 2925		PMS 2728		PMS 382	
C100	R0	C100	R0	C57	R131	C85	R0	C96	R0	C29	R203
M5	G99	M0	G130	M0	G184	M24	G146	M69	G83	M0	G211
Y0	B144	Y19	B164	Y100	B26	Y0	B208	Y0	B159	Y100	B0
K47		K23		K0		K0		K0		K0	