

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 294/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„TROTE DEL TRENTINO”

NR WE: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Trote del Trentino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Trote del Trentino” odnosi się do ryb łososiowatych hodowanych w obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, i należących do gatunku pstrąg tęczy (*Oncorhynchus mykiss* (Walb.)). W momencie wprowadzania do obrotu pstrągi powinny się charakteryzować następującymi właściwościami: zielonkawy grzbiet z różową wstęgą na obu bokach; białawy brzuch; ciemne plamki rozproszone na całym ciele i na płetwie grzbietowej i ogonowej. Współczynnik kondycji powinien zawierać się w granicach odpowiednio 1,25 w przypadku ryb ważących do 500 gramów oraz 1,35 w przypadku ryb ważących ponad 500 gramów. Całkowita zawartość tłuszczów w mięsie nie może przekraczać 6 %. Mięso jest białe lub o barwie łososiowej, ma zwartą konsystencję, jest miękkie i chude, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu. Wszelkie obce aromaty w produkcie powinny być ograniczone, a poziom geosminy musi być niższy niż 0,9 µg/kg. Maksymalna siła nacisku charakteryzująca jędrność mięśni nie może być niższa niż 4N.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Dawka pokarmowa musi spełniać wymagania ustanowione tradycją, przy poszanowaniu uczciwych i utrwalonych praktyk. Z tego względu stosowana karma nie może zawierać GMO i musi być odpowiednio certyfikowana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla podniesienia jakości typowej dla mięsa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Trote del Trentino” dopuszcza się następujące surowce:

1) zboża, ziarna oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;

2) nasiona roślin oleistych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe i oleje;

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 3) nasiona roślin strączkowych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 4) mączka z bulw oraz jej produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 5) produkty i produkty uboczne pochodzące z ryb lub skorupiaków, w tym oleje;
- 6) mączka z wodorostów wodnych i produkty pochodne;
- 7) produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze.

Skład dawki pokarmowej musi zaspokajać potrzeby zwierząt na różnych etapach rozwoju.

Dopuszczone są wszystkie dodatki przeznaczone do karmienia zwierząt, określone w obowiązujących przepisach. Łososiowy kolor należy uzyskać przede wszystkim za pomocą pigmentu karotenoidowego – astaksantyny, lub karotenoidu naturalnego pochodzenia.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Etapy hodowli, które obejmują stadia narybku, młodej ryby i dorosłego pstrąga, oraz czynności w zakresie uboju muszą się odbywać w obrębie wyznaczonego obszaru określonego w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Wytworzony produkt powinien być sprzedawany na tackach z polistyrenu pod folią, w pojemnikach z polistyrenu pod folią lub w opakowaniach pakowanych próżniowo bądź w atmosferze modyfikowanej. Jeśli chodzi o typologię towarów, pstrągi są wprowadzane do obrotu jako produkty świeże – w całości, patroszone, w postaci filetów lub w plastrach.

Ryby sprzedawane w całości lub patroszone ważą co najmniej 200 g. Produkty sprzedawane w postaci filetów lub w plastrach ważą co najmniej 90 g.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót ChOG, zapisane wyraźną czcionką, nieusuwalne i dobrze odróżniające się od innych napisów.

Napis ten musi być przetłumaczony na język państwa, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Każde pojedyncze opakowanie musi mieć umieszczone na etykiecie lub na opakowaniu dobrze widoczne logo przedstawione poniżej. Logo to może być ewentualnie wykonane w odcieniach szarości.



Na etykiecie lub na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się również europejski symbol produktów ChOG. Na etykiecie lub odpowiednim oznaczeniu należy wskazać numer lub kod referencyjny producenta lub partii produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji ChOG „Trote del Trentino” obejmuje całe terytorium autonomicznej prowincji Trydent oraz gminę Bagolino w prowincji Brescia. Wyznaczony obszar obejmuje zatem główne rzeki Trydentu i doliny ich dopływów.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji został uformowany w wyniku nałożenia się kilku cykli erozji lodowcowej i rzecznej. Z morfologicznego punktu widzenia jest to teren zasadniczo górzysty, dla którego charakterystyczne są doliny wyżłobione mniej lub bardziej głęboko w podłożu geologicznym, odpowiadające wszystkim zlewiskom wodnym na omawianym terenie. Klimat obszaru produkcji „Troite del Trentino” ChOG jest charakterystyczny dla obszarów alpejskich i cechuje się licznymi opadami, w miesiącach zimowych często śnieżnymi, oraz niskimi temperaturami, także w okresie letnim. Na terenie tym znajdują się wieczne śniegi i lody, z których pochodzi cała woda używana do produkcji pstrągów. Cechy klimatyczne i hydrogeologiczne wyznaczonego obszaru, których nie da się przenieść ani powielić, zapewniają pstrągom „Troite del Trentino” szczególne, wyróżniające je właściwości. Skład chemiczny trydenckich wód źródłanych pod względem mikroelementów (magnezu, sodu, potasu) przedstawia wartości niższe od średniej europejskiej, co sprawia, że wody te wyjątkowo dobrze nadają się do hodowli pstrągów. Ciekły wodny zasilający ośrodki hodowli pstrąga w Trydencie cechują się wysoką jakością biologiczną, o wartościach rozszerzonego indeksu biotycznego przekraczających 8, odpowiadających I lub II klasie jakości.

5.2. Specyfika produktu:

Uzasadnieniem dla wniosku o uznanie ChOG „Troite del Trentino” jest fakt, że omawiany produkt wyróżnia się spośród produktów należących do tej samej kategorii towarów bardzo niskim współczynnikiem kondycji i zawartością tłuszczów. Ponadto mięso ma zwartą konsystencję, jest miękkie i chude, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu, który często charakteryzuje mięso pstrągów pochodzących z hodowli.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Szczególne walory „Troite del Trentino” wynikają przede wszystkim z właściwości stosowanej wody, która pochodzi z wiecznych lodów i śniegów znajdujących się na tym obszarze, a więc jest bardzo obfita, ma dużą zawartość tlenu i wysoką jakość chemiczno-fizyczno-biologiczną oraz niską średnią temperaturę, która od listopada do marca zwykle nie przekracza 10 °C.

Woda jest zimna i uboga w składniki odżywcze, co powoduje powolny przyrost, który, choć z jednej strony ogranicza wielkość produkcji, to z drugiej strony zwiększa walory jakościowe mięsa, takie jak niski współczynnik kondycji i zawartość tłuszczów. Ponadto dzięki dużej obfitości wody i nachyleniu terenu większość hodowli pstrąga w Trydencie wykorzystuje różnice poziomów między zbiornikami, co umożliwia naturalne ponowne natlenienie wody. Wysoka jakość wody utrudnia rozprzestrzenianie się alg i niepożądanych mikroorganizmów, które wraz z metabolitami są przyczyną powstawania nieprzyjemnych smaków, w tym na przykład mulistego posmaku wywołanego nadmierną obecnością geosminy.

Właściwości klimatyczne środowiska wraz z opieką zapewnianą przez człowieka w ramach zarządzania hodowlą ściśle wiążą „Troite del Trentino” z obszarem geograficznym produkcji.

Hodowla „Troite del Trentino” prowadzona jest od bardzo dawna, a jej korzenie sięgają długiej tradycji, która z czasem się utrwaliła. Praktykę hodowania ryb w zbiornikach rozpoczęto w XIX wieku od budowy w 1879 r. w Torbole ośrodka sztucznej hodowli ryb, który miał na celu rozpowszechnienie praktyki hodowli ryb oraz odnowienie za pomocą narybku populacji pstrąga w wodach publicznych. Pierwsze prywatne ośrodki hodowli ryb założono w 1891 r. w Predazzo, w 1902 r. w Giustino i w 1926 r. w Tione, a duża ich liczba powstała po drugiej wojnie światowej. Zakłady te od lat utrzymują własne, odizolowane wewnątrz hodowli, stada hodowlane, które są sporadycznie odnawiane za pomocą szczepów pochodzących z innych hodowli lub ze środowiska naturalnego, dzięki czemu potomstwu przekazywane są typowe właściwości hodowanego produktu.

Tradycję tę skonsolidowano przez założenie w 1975 r. stowarzyszenia hodowców pstrąga „Associazione dei Troiticoltori Trentini”, które odegrało tak istotną rolę we wznowieniu hodowli pstrąga w omawianym obszarze produkcji, że nazwa „Troite del Trentino” stała się powszechnie używana w języku potocznym i handlowym, o czym świadczą faktury, etykiety i materiały reklamowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Trote del Trentino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 302 z dnia 29 grudnia 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
