

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/C 239/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SALMERINO DEL TRENTINO“

ЕО №: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Salmerino del Trentino“

2. Държава-членка или трета държава:

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели, ракообразни и продукти, получени от тях.

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Защитеното географско указание „Salmerino del Trentino“ се отнася до рибите от семейство *Salmonidae* (Пъстървови), които се развъждат в района на производство, описан в точка 4, и спадат към вида *Salvelinus alpinus* (арктически сивен). При предлагането си за консумация сивенът трябва да притежава следните характеристики: оцветяването му да е сиво-зеленикаво или кафяво, като гърбът и страните да са покрити с беззникави, жълти или розови точки, да няма петна, гръбната и опашната перки да са сиви, а другите перки да са оранжеви с бял преден ръб. Индексът на уюеност (Condition Factor) за екземпляри с тегло до 400 g трябва да е 1,10, а за екземпляри над 400 g — 1,20. Общото съдържание на мазнини в месото не трябва да надвишава 6 %. Месото е бяло или розово на цвят, компактно, крехко, без тлъстини и сухо, с деликатен вкус на риба и с лек аромат на сладка вода, без остатъчен вкус на тиня. Нетипичната остатъчна миризма на продукта трябва да е ограничена, като съдържанието на геосмин трябва да е по-ниско от 0,9 µg/Kg.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

Храната трябва да отговаря на традиционно установените изисквания при спазване на утвърдени и постоянни практики. Поради тази причина използваните фуражи трябва да не съдържат ГМО и да са сертифицирани съгласно действащото законодателство.

С оглед подчертаване на специфичните качества на ЗГУ „Salmerino del Trentino“ е позволено използването на следните суровини:

1. зърнени култури, семена и продукти и вторични продукти от тях, в това число протеинови концентрати;
2. маслодайни семена и продукти и вторични продукти от тях, в това число протеинови концентрати и масла;
3. семена на бобови култури и продукти и вторични продукти от тях, в това число протеинови концентрати;

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. брашно от кореноплодни растения и продукти и вторични продукти от тях, в това число протеинови концентрати;
5. продукти и вторични продукти, получени от риба и/или ракообразни, в това число масла;
6. брашно от водорасли и съответните вторични продукти;
7. продукти, получени от кръвта на непреживни животни.

Съставът на фуража трябва да е съобразен с нуждите на рибата през различните фази на нейното развитие. Позволено е използването на всички посочени в действащото законодателство добавки, които са предназначени за храна на животни. Характерният розов цвят на месото на рибата трябва да бъде получен чрез използването предимно на каротеноидния пигмент астаксантин и/или на каротеноиди с естествен произход.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Отглеждането на ларвите, малките и зрелите екземпляри, както и етапът на умъртвяване, трябва да се извършват в района, посочен в точка 4.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Крайният продукт трябва да се предлага за продажба върху полистиролови подложки, обвити в прозрачно фолио и/или в полистиролови касетки, обвити в прозрачно фолио и/или във вакуумирани опаковки и/или да е опакован в модифицирана атмосфера. Продуктът се продава в прясно състояние — цял, почистен, филетиран и/или на резени.

Екземплярите, които се продават за консумация като цял и/или почистен продукт, са с минимално тегло 170 g.

Продуктът във филетирано състояние и/или на резени трябва да е с минимално тегло 80 g.

3.7. Специфични правила за етикетироване:

Върху всяка отделна опаковка или пакет трябва да присъства надписът „Indicazione Geografica Protetta“ (защитено географско указание) или съкращението „I.G.P.“ (ЗГУ), който да е четлив, незаличим и да се отличава ясно от всеки друг текст.

Този надпис трябва да бъде преведен на езика на държавата, в която се предлага продуктът.

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

На видно място върху етикета или външната страна на всяка отделна опаковка или пакет трябва да фигурира посоченото по-долу лого. То може да бъде отпечатано и в черно-бял вариант.



Върху етикета или всяка индивидуална опаковка трябва също така да присъства европейският символ за продукти със ЗГУ. Етикетът или съответната маркировка трябва да съдържа референтния номер или код на производителя и/или на производствената партида.

4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Salmerino del Trentino“ обхваща цялата територия на автономна провинция Trento, както и община Bagolino в провинция Brescia. В него са включени основните реки на Trento и прилежащите им долини със съответните притоци.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Структурата на района е резултат от няколко поредни цикъла на ледникова и речна ерозия. От морфологична гледна точка той се определя като преобладаващо планински, като характерни за него са долините, врязани с различна дълбочина в геоложкия субстрат, които съставят всички водосборни басейни в района. Климатът се отличава с наличието на алпийски зони, с обичайни валежи, чести снеговалежи през зимните месеци и умерени температури дори през летния период. Специфично за района е наличието на постоянни снегове и ледници, от които произхожда всичката вода, използвана за производството на „Salmerino del Trentino“.

Съдържанието на олигоелементи (магнезий, натрий, калий) в изворните води в района е по-ниско, отколкото средните за Европа стойности, поради което те са изключително подходящи за развъждането на сивена.

Водоизточниците, които снабдяват местните съоръжения за производство на сивен, се характеризират с оптимални биологични качества, а стойностите на разширения биотичен индекс (EBI) са с показатели над 8, което отговаря на качество I или II класа.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Основните характеристики на „Salmerino del Trentino“ са много ниският индекс на угоеност, съдържанието на мазнини и вкусовите качества на месото. Месото на „Salmerino del Trentino“ е компактно, крехко, без тлъстини и сухо, с деликатен вкус на риба и с лек аромат на сладка вода, без остатъчен вкус на тиня.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Качествата на „Salmerino del Trentino“ са пряко обусловени от геоморфологичните и климатичните особености на определения географски район, и най-вече от използваната за развъждането му вода. Тъй като произхожда от постоянните ледници и снегове в района, тя е изобилна, с високо съдържание на кислород, с добри химични, физични и биологични качества и ниска средна температура, която междуноември и март обикновено е под 10 °C.

Студените и бедни на хранителни вещества води в реките и потоците в района са причина за бавния растеж на сивена — от една страна това понижава произведените количества, но от друга повишава качеството на неговото месо, като обуславя по-добрата консистенция, вкус и ниско съдържание на мазнини. Наред с това благоприятните качества на водите в провинция Trento са причина в реките и потоците да не се развиват нежелани микроводорасли и техни метаболити, като например геосминът, който при асимилирането си чрез хрилете причинява тинестия вкус на рибата. Благодарение на обилните води и наклонения релеф по-голямата част от развъждането на сивен в Trento се извършва във водоеми, разположени на различна надморска височина, което позволява снабдяването на водата с кислород по естествен начин, а оттам — поддържането на оптимални условия за растежа и развитието на рибата.

В резултат на тези специфики и на климата в района на производство характеристиките на „Salmerino del Trentino“ се различават от тези на сивена, добиван в равнинни райони и други гранични зони.

Отглеждането на „Salmerino del Trentino“ има дълга история и се характеризира с използването на традиционни практики, които са се утвърдили във времето. Методът на развъждане в басейнови стопанства датира от XIX век и по-конкретно от построяването през 1879 г. на рибовъдното съоръжение Torbole, чиято цел е да разпространи рибовъдните практики и да зариби обществените водоеми с ларви на пъстърва. Впоследствие са построени първите частни рибовъдни съоръжения — през 1891 г. в Predazzo, през 1902 г. в Giustino и през 1926 г. в Tione, като след Втората световна война броят им се увеличава значително. Тази традиция се утвърждава с основаването през 1975 г. на *Associazione dei Troicoltori Trentini* (Асоциация на производителите на пъстърва в Trento) — нейната активна роля във възстановяването на производството на пъстърва в района е довела до утвърждаването на наименованието „Salmerino del Trentino“ в разговорния език и търговската сфера, за което свидетелстват множество фактури, етикети и рекламни материали.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражения с публикуването на предложението за признаване на ЗГУ „Salmerino del Trentino“ в *Държавен вестник на Република Италия*, брой 303 от 30 декември 2011 г.

Пълният текст на спецификацията на продукта е на разположение на:

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

или

на началната страница на Министерство на земеделието, храните и горската политика (<http://www.politicheagricole.it>), където директен достъп до документа се получава чрез опцията „Qualità e sicurezza“ (в горния десен ъгъл на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
