

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/С 294/10)

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

„TROTE DEL TRENINO“

ЕО №: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Trote 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 „Trote 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 дъгова пъстърва — *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). При предлагането си за консумация те трябва да притежават следните характеристики: зеленикав гръб и по една розова ивица на всяка от страните; безцветен корем; черни точки по тялото и гръбната и опашната перка. Индексът на угоеност (Condition Factor) за екземпляри с тегло до 500 g не трябва да надвишава 1,25 и 1,35 за екземпляри над 500 g. Общото съдържание на мазнини в месото не трябва да надвишава 6 %. Месото е бяло или розово на цвят, компактно, крехко, без тлъстини, 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, а компактността на мускулната тъкан трябва да се отличава с пикови стойности на сила при свиване, които са равни или по-големи от 4 N.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

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

Хранителните дажби трябва да отговарят 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 „Trote 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;

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. семена на бобови култури и продукти и вторични продукти от тях, в това число протеинови концентрати;
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 непрехивни 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:

Етапите на отглеждане на ларвите, малките и зрелите екземпляри, както и етапът на умъртвяване, трябва да се извършат 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 200 g. Продуктът във филетирано състояние и/или на резени трябва да е с минимално тегло 90 g.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

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 партия.

4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Trote 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 на производство 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 „Trote del Trentino“. Климатичните и хидрогеоложки особености на района, които не могат да бъдат пренесени или повторени на друго място, придават на „Trote del Trentino“ отличителните ѝ качества. 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 пъстървата. Водоизточниците, които снабдяват местните съоръжения за производство на пъстърва, се характеризират с оптимални биологични качества, а стойностите на разширения биотичен индекс (EVI) са с показатели над 8, което отговаря на качество I или II класа.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Заявлението за признаване на ЗГУ „Trote del Trentino“ е на основание факта, че продуктът се отличава от останалите продукти от същата категория поради много ниския си индекс на угояване и по-малкото съдържание на мазнини в него. Наред с това месото е компактно, крехко, без тлъстини, с деликатен вкус на риба и с лек аромат на сладка вода, без остатъчен вкус на тиня, който често е характерен за изкуствено развъжданата пъстърва.

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 „Trote del Trentino“ са пряко обусловени най-вече от използваната за развъждането ѝ вода. Тъй като произхожда от постоянните ледници и снегове в района, тя е изобилна, с високо съдържание на кислород, с добър химичен, физичен и биологичен състав и ниска температура, която между ноември и март обикновено е под 10 °C.

Студените води са бедни на хранителни вещества, което е причина за бавния растеж на пъстървата — от една страна това понижава произведените количества, но от друга повишава качеството на месото, като обуславя нисък индекс на угояване и ниско съдържание на мазнини. Благодарение на обилните води и наклонения терен по-голямата част от развъждането на пъстърва в Trento се извършва в басейни, разположени на различна надморска височина, което позволява снабдяването на водата с кислород да става по естествен начин. Благодарение на доброто качество на водата в нея няма бурен растеж на водорасли и разпространяване на нежелателни микроорганизми и произхождащи от тях метаболити, които стават причина за неприятния вкус — не само на тиня — дължащ се на прекомерното съдържание на геосмин.

Климатичните условия на района и човешкият фактор — полагани грижи и управление на рибовъдните съоръжения — изграждат трайна връзка между „Trote del Trentino“ и района на производството ѝ.

Отглеждането на „Trote 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 зареби 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. През годините всяко от тези рибовъдни съоръжения е поддържало собствен развъден капацитет, като периодично от други съоръжения и от дивата природа са били въвеждани нови характеристики; така специфичните белези на продукта са били предадени на следващите поколения пъстърви.

Тази традиция се утвърждава с основаването през 1975 г. на Associazione dei Trocoltori 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 „Trote del Trentino“ в разговорния език и търговската сфера, за което свидетелстват 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 „Trote del Trentino“ в *Държавен вестник на Република Италия*, брой 302 от 29 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

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