

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 294/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„TROTE DEL TRENTINO“

č. ES: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Trote del Trentino“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.7 – Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:

Chráněné zeměpisné označení „Trote del Trentino“ se uděluje lososovitým rybám chovaným v produkční oblasti uvedené v bodě 4, jež patří k druhu pstruh duhový – *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). Pstruzi určené ke spotřebě musí mít tyto vlastnosti: zelenkavý hřbet s růžovým pruhem po obou stranách, bělavé břicho, černé skvrnky na těle, hřbetních ploutvích a ocasní ploutvi. Kondiční faktor nesmí překročit hodnotu 1,25 v případě ryb o hmotnosti do 500 gramů nebo hodnotu 1,35 v případě ryb o hmotnosti nad 500 gramů. Celkový obsah tuku v mase nesmí překročit 6 %. Maso je bílé nebo lososově růžové, pevné, jemné a libové s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachuté bahna. Všechny vedlejší příchutě výrobku musí být omezeny, přičemž obsah geosmínu musí být nižší než 0,9 µg/kg a pro pevnost svalu musí být charakteristická úroveň maximální síly v tlaku, která je rovna 4 N nebo je vyšší.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Krmné dávky musí splňovat požadavky stanovené podle tradice a musí se podávat přesně a důsledně. Z uvedeného důvodu nesmí krmivo určené pro ryby obsahovat geneticky modifikované organismy a musí mít příslušné osvědčení v souladu s platnými pravidly.

Na zlepšení typické kvality masa s CHZO „Trote del Trentino“ jsou přípustné tyto suroviny:

1) obiloviny, obilí, produkty a vedlejší produkty z obilí, včetně bílkovinných koncentrátů;

2) olejnin, produkty a vedlejší produkty z olejnin, včetně bílkovinných koncentrátů a olejů;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 3) luštěniny, výrobky a vedlejší výrobky z luštěnin, včetně bílkovinných koncentrátů;
- 4) bramborová moučka, výrobky a vedlejší výrobky z této moučky, včetně bílkovinných koncentrátů;
- 5) výrobky a vedlejší výrobky pocházející z ryb a/nebo korýšů, včetně olejů;
- 6) moučka z mořských řas a vedlejší výrobky z nich;
- 7) výrobky na bázi krve zvířat, kromě přežvýkavců.

Složení předmětných krmných dávek musí odpovídat potřebám ryb v různých fázích chovného cyklu.

Přípustné jsou veškeré doplňkové látky používané ve výživě zvířat, které jsou vymezeny platnými právními předpisy. Lososové barvy masa se dosahuje především použitím karotenoidového pigmentu astaxantinu a/nebo přírodních karotenoidů.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:*

Fáze chovu, které zahrnují stadium rybího plůdku, juvenilní ryby a dospělého pstruha, jakož i usmrcení se musí uskutečnit v oblasti uvedené v bodě 4.

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:*

Zpracovaný produkt se musí prodávat v polystyrenových vaničkách obalených fólií a/nebo v polystyrenových krabicích obalených fólií, nebo ve vakuovaných balíčcích, resp. v balíčcích zabalených v upravené atmosféře. Pokud jde o typologii produktu, pstruh se prodává jako čerstvý produkt: celý, vykuchaný, porcovaný nebo nakrájený na plátky.

Ryby, které se prodávají celé nebo vykuchané, musí vážit minimálně 200 g. Ryby, které se prodávají porcované nebo nakrájené na plátky, musí vážit minimálně 90 g.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Na každém balení musí být uveden výraz „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ („CHZO“), a to čitelným a nesmazatelným písmem, které se zřetelně odlišuje od ostatního textu.

Uvedený výraz nebo značka musí být přeloženy do jazyka země, v níž je výrobek prodáván.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Na každém balení musí být na štítku nebo na obalu viditelně uvedeno následující logo. Logo může být alternativně vytištěno v odstínech šedé barvy.



Na každém štítku a na všech obalech musí být uveden i evropský symbol CHZO. Štítek nebo příslušné označení musí obsahovat číslo nebo referenční kód producenta a/nebo šarže.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce pstruhů s CHZO „Trote del Trentino“ zahrnuje celou autonomní provincii Trento a obec Bagolino v provincii Brescia. Do této oblasti patří údolí hlavní řeky provincie Trento a údolí jejích bočních přítoků.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast produkce formovalo několik překrývajících se období glaciální a fluvialní eroze. Z morfologického hlediska jde o převážně hornatou krajinu s charakteristickými údolími zařezanými různě hluboko do geologického substrátu, která tvoří všechny oblasti povodí v označené zeměpisné oblasti. Podnebí oblasti produkce pstruhů s CHZO „Trote del Trentino“ je typické pro vysokohorskou oblast s častými srážkami, v zimních měsících často sněhovými, a nízkými teplotami dokonce i v létě. V oblasti se nachází věčný sníh a led, ze kterého pochází veškerá voda používaná při chovu pstruha. Klimatické a hydrogeologické vlastnosti vymezené oblasti, které nelze přenést ani je nelze napodobit, dodávají pstruhům „Trote del Trentino“ výjimečné vlastnosti. Pokud jde o stopové prvky (hořčík, sodík, draslík), chemické složení pramenité vody v provincii Trento dosahuje hodnoty pod evropským průměrem, díky čemuž je tato voda pro chov pstruha mimořádně vhodná. Říčky, které zásobují odchovny pstruhů v provincii Trento, mají vysokou biologickou kvalitu, přičemž hodnoty EBI (Extended Biotic Index – rozšířený biotický index) jsou vyšší než osm, což odpovídá třídě I nebo II.

5.2 Specifičnost produktu:

Žádost o uznání produktu s CHZO „Trote del Trentino“ je oprávněná vzhledem ke skutečnosti, že dotyčný produkt se odlišuje od ostatních produktů stejné kategorie velmi nízkým kondičním ukazatelem a sníženým obsahem tuku. Navíc maso je pevné, jemné a libové s lahodnou rybí chutí a jemnou vůní čerstvé vody bez pachutě bahna, která je pro chovaného pstruha často typická.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Jedinečné vlastnosti pstruhů „Trote del Trentino“ vycházejí především z používané vody, které je velké množství díky trvalé přítomnosti sněhu a ledu v dané oblasti, je výrazně okysličená, má dobré chemické, fyzikální a biologické složení a nízkou teplotu, která od listopadu do března většinou klesá pod 10 °C.

Studená voda není bohatá na živiny. To vede k pomalému růstu, který sice snižuje objem výroby, na druhé straně však zlepšuje kvalitu masa tím, že zabezpečuje nízký kondiční faktor a snížený obsah tuku. Většina chovů pstruhů v provincii Trento využívá díky hojnému množství vody a svažitému terénu rozdíly mezi úrovní jednotlivých povodí, což umožňuje přirozené opakované okysličování vody. Kvalitní voda zabraňuje šíření řas a nechtěných mikroorganismů a souvisejících metabolitů, které jsou zodpovědné za nepříjemné chutě, v neposlední řadě za pachutě bahna způsobenou příliš vysokým obsahem geosmínu.

Klimatické vlastnosti této oblasti spolu s lidským přínosem z hlediska péče při správě chovu ryb pevně spojují pstruhy „Trote del Trentino“ s danou zeměpisnou oblastí produkce.

Chov pstruhů „Trote del Trentino“ je starý a vychází z dlouhé tradice, která se časem ustálila. Praxe chovu ryb v povodích se datuje od 19. století, když v roce 1879 bylo vybudováno zařízení pro umělý chov ryb v Torbole, které mělo šířit postupy chovu ryb a zarybňovat veřejné vody plůdkem pstruha. První soukromá zařízení pro chov ryb byla založena v obcích Predazzo v roce 1891, Giustino v roce 1902 a Tione v roce 1926 a další k nim přibyla po druhé světové válce. V průběhu let si všechna tato zařízení zachovala vlastní oddělená chovná zařízení a pravidelně se do nich nasazují nové kmeny z jiných chovů nebo z volné přírody, čímž se jedinečné vlastnosti chovaného pstruha přenášejí na další generace.

Tato tradice se ustálila v roce 1975 založením sdružení Associazione dei Trocoltori Trentino (Sdružení chovatelů pstruhů v Trentu), které hrálo důležitou roli při znovuzavádění chovu pstruhů v oblasti produkce a v pronikání názvu „Trote del Trentino“ do běžného i obchodního jazyka, o čemž svědčí plakáty, štítky a propagační materiály.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh na uznání CHZO „Trote del Trentino“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 302 ze dne 29. prosince 2011.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU)“.
