

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 294/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»TROTE DEL TRENTINO«

EF-Nr.: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

BGB (X) BOB ()

1. Navn:

»Trote del Trentino«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Den beskyttede geografiske betegnelse »Trote del Trentino« anvendes om laksefisk, som er opdrættet i det produktionsområde, der er angivet i punkt 4, og som tilhører arten regnbueørred (*Oncorhynchus mykiss*) (Walbaum). På markedsføringstidspunktet skal regnbueørrederne udvise følgende kendetegn: grønlig ryg med en lyserød stribe på begge sider, hvidlig bug, sorte pletter på krop samt ryg- og halefinne. Ved fisk med en vægt på indtil 400 g må fiskens konditionsfaktor være højst 1,25, og ved fisk med en vægt på mere end 500 g må konditionsfaktoren være højst 1,35. Kødets samlede fedtindhold må højst være 6 %. Det hvide eller laksefarvede kød er fast, fint og magert med en fin smag af fisk og en mild duft af ferskvand uden nogen form for mudderagtig bismag. Produktets indhold af smagsforringende stoffer skal være begrænset (geosminindhold under 0,9 mg/kg), og muskelfastheden skal have et maksimalt kraftniveau under kompression på mindst 4 N.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Fodringen skal ske i overensstemmelse med den traditionelle og etablerede praksis. De anvendte fodermidler må derfor ikke indeholde genmodificerede organismer og skal være behørigt certificeret i henhold til gældende lovgivning.

For at forbedre den typiske kvalitet ved produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Trote del Trentino« er anvendelsen af følgende råvarer tilladt:

- 1) korn, frø og deres produkter og biprodukter, herunder proteinkoncentrater
- 2) oliefrø og deres produkter og biprodukter, herunder proteinkoncentrater og olie

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- 3) frø af bælgplanter og deres produkter og biprodukter, herunder proteinkoncentrater
- 4) mel af rodfrugter og disses produkter og biprodukter, herunder proteinkoncentrater
- 5) produkter og biprodukter af fisk og/eller skaldyr, herunder olier
- 6) søalgemel og afledte produkter
- 7) produkter baseret på blod fra ikke-drøvtyggere.

Fodrationen skal være sammensat på en sådan måde, at den dækker fiskenes behov på de forskellige trin i opdrætningsfasen.

Det er tilladt at anvende alle tilsætningsstoffer, der i gældende lovgivning er anerkendt som foderstoffer. Fiskekødets typiske laksefarve skal primært være opnået ved brug af karotenoidpigmentet astaxanthin og/eller naturlige karotenoider.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Alle faser i opdrætningen fra ynglestadiet og ungfiskestadiet til den voksne regnbueørred og slagtning skal finde sted inden for det område, der er angivet i punkt 4.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Det forarbejdede produkt skal bringes i handelen i polystyrenbakker og/eller -kasser under plastfilm og/eller i vakuumposer og/eller poser med modificeret atmosfære. De ferske ørreder sælges i følgende tilberedninger: hel, renset, fileteret og/eller skåret i skiver.

De hele og/eller rensede fisk, der bringes i handelen, skal have en mindstevægt på 200 g. Ved fileterede og/eller skiveudskårne produkter er mindstevægten 90 g.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

På hver pakning skal med letlæselig, uudslettelig skrift, der tydeligt adskiller sig fra andre oplysninger, være anført »Indicazione Geografica Protetta« (Beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »IGP« (BGB).

Disse oplysninger skal være oversat til det sprog, der tales i det land, hvor produktet bringes i handelen.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne.

Hver pakning skal meget tydeligt på etiketten eller på selv emballagen være mærket med nedenstående logo. Alternativt er anvendelsen af logoet i gråtoner tilladt.



På hver enkelt etikette og pakning skal ligeledes være påført EU-logoet for produkter med beskyttet geografisk betegnelse. På etiketten eller på en særskilt etiket skal producentens og/eller produktionspartiets referencenummer eller -kode være angivet.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Området, hvor produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Trote del Trentino« produceres, udgøres af hele den selvstændige provins Trento samt kommunen Bagolino i provinsen Brescia. Det afgrænsede geografiske område omfatter således Trentos vigtigste vandløb samt sidedale og bifloder.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Produktionsområdet er dannet gennem overlejring af flere glaciale og fluviale erosionscykluser. Morfologisk set er det et overvejende skovbevokset areal med mere eller mindre dybe dale, der indskærer sig i varierende dybder i den geologiske undergrund og udgør alle afvandsområderne i det afgrænsede geografiske område. I produktionsområdet for »Trote del Trentino« hersker et klima, der er typisk for alpeområder, med rigelige nedbørsmængder, der i vintermånederne ofte falder som sne, og kølige temperaturer selv om sommeren. Det permanente is- og snelag, der findes i området, leverer alt vandet til ørredproduktionen. De klimatiske og hydrogeologiske forhold i det angivne område, som ikke kan flyttes eller efterlignes, tilfører »Trote del Trentino« de egenskaber, der gør den særegen. Trentos vandkilder har en kemisk sammensætning med et ringere indhold af mikronæringsstoffer (magnesium, natrium og kalium) end gennemsnittet i Europa og er et miljø, som er særdeles gunstigt for regnbueørredernes udvikling. De vandløb, som forsyner Trentos ørredopdrætningsanlæg, er af fremragende biologisk kvalitet med EBI-værdier (Extended Biotic Index) på over 8, hvilket svarer til kvalitetsklasse I eller II.

5.2. *Produktets egenart:*

Ansøgningen om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Trote del Trentino« begrundes med, at det pågældende produkt adskiller sig fra andre produkter i samme kategori i kraft af dets meget lave konditionsfaktor og lavere fedtindhold. Kødet er desuden fast, fint og magert med en fin smag af fisk og en mild duft af ferskvand uden nogen form for mudderagtig bismag, der ofte kendetegner opdrættet ørred.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

De særlige egenskaber ved »Trotta del Trentino« hænger direkte sammen med det anvendte vand, som findes i området i rigelige mængder takket være de permanente sne- og islag i området, og som er kendetegnet ved en høj iltningkapacitet, en fremragende kemisk, fysisk og biologisk kvalitet samt en lav middeltemperatur, der fra november til marts normalt ligger under 10 °C.

Vandet i floderne og vandløbene er koldt og næringsfattigt, og det bevirker, at fiskene vokser langsomt. Det reducerer produktionen, men forbedrer fiskekødets kvalitet, fordi det får en lav konditionsfaktor og et lavere fedtindhold. Takket være adgangen til rigelige vandressourcer og terrænets hældning udnytter de fleste opdræt af ørred i Trento niveauforskelle mellem forskellige bassiner, hvorved der sker en naturlig iltning af vandet. Den gode vandkvalitet bremser udviklingen af alger og uønskede mikroorganismer og deres stofskifteprodukter, som kan give fiskene en bismag, ikke mindst af mudder, på grund af for meget geosmin.

De klimatiske forhold i området i samspil med menneskeligt input i form af opdræt og forvaltning af fiskebrug knytter »Trote del Trentino« sammen med det geografiske produktionsområde.

Opdræt af »Trote del Trentino« er en gammel praksis med en lang tradition, som i årenes løb har forankret sig i området. Fiskeopdræt i bassiner startede i det 19. århundrede med fiskeopdrætsanlægget i Torbole, som blev opført i 1879 med det formål at udbrede fiskeopdræt i regionen og opbygge en bestand af regnbueørreder i de offentlige vandområder. Herefter fulgte de første private fiskebrug i Predazzo i 1891, i Giustino i 1902 og i Tione i 1926, og siden kom utallige andre til efter Anden Verdenskrig. Disse fiskebrug har i årenes løb haft deres egne opdrætsanlæg og har regelmæssigt indført nye stammer fra andre brug eller fra vildtlevende bestande og derved overført de særlige egenskaber ved det opdrættede produkt til senere ørredgenerationer.

Traditionen udmøntede sig konkret i 1975 med grundlæggelsen af foreningen af trentinske lakseopdrættere (Associazione dei Trotilcoltori Trentini). Foreningen har spillet en vigtig rolle i arbejdet med at videreføre ørredopdræt i produktionsområdet, således at betegnelsen »Trote del Trentino« gennem anvendelsen af betegnelsen på regninger, etiketter og reklamemateriale er blevet fast sprogbrug i handelssammenhæng og i daglig sprogbrug.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Trote del Trentino« i Gazzetta Ufficiale (den italienske statstidende) nr. 302 af 29. december 2011.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

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

eller:

ved at gå direkte til fødevarer- og skovministeriets hjemmeside, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.
