

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 294/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾, des Rates Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„TROTE DEL TRENTINO“

EG-Nr: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Trote del Trentino“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.7. — Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die geschützte geografische Angabe „Trote del Trentino“ wird Lachsfischen der Spezies *Oncorhynchus mykiss* Walb. (Regenbogenforelle) aus dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet zuerkannt. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen die Forellen die folgenden Merkmale aufweisen: Rücken graugrün mit einem rosafarbenen Streifen auf jeder Seite; Bauch weißlich, Körper sowie Rücken- und Schwanzflosse mit dunklen Flecken gesprenkelt. Bei Fischen mit einem Gewicht bis 500 g darf der Korpulenzfaktor maximal 1,25 betragen, bei Fischen mit höherem Gewicht maximal 1,35. Der Gesamtfettgehalt des Fleisches darf 6 % nicht überschreiten. Das weiße bis lachsfarbene Fleisch ist fest, zart und mager, mit einem feinen Fischgeschmack, zartem, wohlriechenden Süßwasserduft und ohne schlammigen Nachgeschmack. Die unangenehmen Aromen müssen begrenzt sein (Geosmin-Gehalt unter 0,9 mg/kg), das Muskelfleisch muss einer Kompressionskraft von mindestens 4 N standhalten.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Fütterung muss nach traditionellen und etablierten Gepflogenheiten erfolgen. Aus diesem Grunde darf das Futter keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten und muss gemäß den geltenden Rechtsvorschriften zertifiziert sein.

Zur Verbesserung der typischen Qualität des g.g.A.-Erzeugnisses „Trote del Trentino“ ist die Verwendung der folgenden Rohstoffe zulässig:

1. Getreide, Körner und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,
2. Ölsaaten und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate und Öle,

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. Körnerleguminosen und deren Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,
4. Kartoffelmehl und dessen Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse, einschließlich Eiweißkonzentrate,
5. Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse von Fischen und/oder Krebstieren, einschließlich Öle,
6. Seealgenmehl und dessen Derivate,
7. aus Nichtwiederkäuern gewonnene Bluterzeugnisse.

Die verabreichte Futterration muss durch ihre Zusammensetzung den Bedarf der Tiere in den verschiedenen Aufzuchtphasen decken.

Zugelassen sind alle gesetzlich anerkannten Zusatzstoffe für die Tierernährung. Die typische Färbung des Fleisches muss in erster Linie durch das Carotinoid-Pigment Astaxanthin und/oder natürliche Carotinoide erzeugt werden.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Alle Phasen der Aufzucht, vom Setzling und Jungfisch bis hin zur ausgewachsenen Forelle und zur Schlachtung müssen in dem unter Punkt 4 angegebenen Gebiet erfolgen.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

Das verarbeitete Erzeugnis gelangt in Styropor-Schalen bzw. -Kästen unter Folie und/oder in Vakuumbeuteln bzw. unter Schutzatmosphäre abgepackten Beuteln in den Handel. Die frischen Forellen werden in folgenden Aufmachungen angeboten: ganz, ausgenommen, filetiert oder in Scheiben geschnitten.

Die ganz und/oder ausgenommen in den Handel gebrachten Fische haben ein Mindestgewicht von 200 g. Beim filetierten bzw. in Scheiben geschnittenen Erzeugnis beträgt das Gewicht mindestens 90 g.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf jeder Verpackung muss deutlich lesbar, unverwischbar und klar von jeder anderen Angabe unterscheidbar die Bezeichnung „Indicazione Geografica Protetta“ oder die Abkürzung „I.G.P.“ erscheinen.

Diese Bezeichnung muss in die Sprache des Landes übersetzt werden, in dem das Erzeugnis in den Handel gelangt.

Hinweise auf weitere nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig.

Jede Verpackung muss, auf dem Etikett oder der Verpackung selbst, deutlich erkennbar das nachstehende Logo aufweisen. Alternativ ist die Verwendung des Logos in Grautönen zulässig.



Darüber hinaus muss das Etikett bzw. jede einzelne Verpackung das europäische g.g.A.-Zeichen aufweisen. Auf dem Etikett oder einem speziellen Kennzeichen ist die Kennnummer oder der Referenzcode des Erzeugerbetriebs bzw. der Charge anzugeben.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Erzeugungsgebiet des g.g.A.-Erzeugnisses „Trote del Trentino“ umfasst das gesamte Territorium der Autonomen Provinz Trento sowie der Gemeinde Bagolino in der Provinz Brescia. Das abgegrenzte Gebiet umfasst somit die wichtigsten Flusstäler des Trentino und die zugehörigen Seitentäler.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Geländestruktur des geografischen Gebiets entstand durch die Überlagerung mehrerer glazialer und fluvialer Erosionszyklen. Geomorphologisch handelt es sich um ein überwiegend gebirgiges Areal mit mehr oder weniger tief in den geologischen Untergrund eingeschnittenen Tälern, die den im abgegrenzten Gebiet vorhandenen Wasserläufen entsprechen. Im Erzeugungsgebiet der g.g.A.-geschützten „Trote del Trentino“ herrscht das für Alpenregionen typische Klima mit ausgiebigen Niederschlägen, in den Wintermonaten oft als Schnee, und kühlen Temperaturen auch im Sommer. Die Gletscher und ganzjährigen Schneefelder liefern das gesamte Wasser für die Forellenproduktion. Die klimatischen und hydrogeologischen Gegebenheiten im abgegrenzten Gebiet sind nicht auf andere Gebiete übertragbar und garantieren daher die Einzigartigkeit des g.g.A.-geschützten Erzeugnisses „Trote del Trentino“. Die Quellwässer des Trentino enthalten weniger Spurenelemente (Magnesium, Natrium, Kalium) als der europäische Durchschnitt und eignen sich deshalb besonders gut für die Aufzucht von Forellen. Die Wasserläufe, die die Forellenzuchtanlagen im Trentino speisen, besitzen eine hervorragende biologische Qualität (Biotischer Index I.B.E. > 8), die der Güteklasse I oder II entspricht.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Antrag auf Anerkennung des Erzeugnisses „Trote del Trentino“ als g.g.A. gründet sich darauf, dass es sich durch einen sehr niedrigen Korpulenzfaktor und durch den Fettgehalt von anderen Erzeugnissen derselben Warenkategorie unterscheidet. Weitere Merkmale sind die geschmacklichen Eigenschaften des festen, zarten und mageren Fleisches mit seinem feinen Fischgeschmack und dezenten Süßwasseraroma ohne den schlammigen Nachgeschmack, der oft bei Zuchtforellen festzustellen ist.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die besonderen Eigenschaften der „Trote del Trentino“ hängen vor allem mit dem verwendeten Wasser zusammen, das aus Gletschern und ganzjährigen Schneefeldern stammt. Es ist reichlich vorhanden und stark mit Sauerstoff angereichert, besitzt hervorragende chemisch-physikalisch-biologische Eigenschaften und eine niedrige Durchschnittstemperatur, die von November bis März im Allgemeinen unter 10 °C liegt.

Wegen des kalten und nährstoffarmen Wassers wachsen die Fische langsam, was zwar zu geringeren Produktionsmengen führt, aber die positiven Eigenschaften wie niedriger Korpulenzfaktor und Fettgehalt verstärkt. Außerdem werden die meisten Forellenkulturen im Trentino wegen des reichlich verfügbaren Wassers und des abschüssigen Geländes so angelegt, dass von Becken zu Becken ein Gefälle entsteht und eine natürliche Sauerstoffanreicherung möglich ist. Aufgrund der hervorragenden Wasserqualität kommt es kaum zur unerwünschten Bildung von Algen und Mikroorganismen, die mit ihren Stoffwechselprodukten wie dem Geosmin unangenehme Aromen und nicht zuletzt auch einen schlammigen Geschmack verursachen.

Das Zusammenspiel von klimatischen Merkmalen und sorgfältiger Aufzucht der Forellen sorgt für einen engen Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Trote del Trentino“ und dem Erzeugungsgebiet.

Die Forellenzucht hat im Trentino eine sehr lange Tradition. Die Haltung der Fische in Becken begann im 19. Jahrhundert mit der Fischzuchtanstalt in Torbole, die 1879 gebaut wurde, um die Fischzucht in der Region zu verbreiten und die öffentlichen Gewässer mit Forellensetzlingen aufzustocken. Es folgten die ersten privaten Fischzuchten in Predazzo (1891), Giustino (1902) und Tione (1926), zu denen nach Ende des Zweiten Weltkriegs zahlreiche weitere hinzukamen. Diese haben sich über die Jahre hinweg einen isolierten Zuchtfischbestand bewahrt, diesen immer wieder mit Stämmen aus anderen Zucht- und Wildbeständen aufgefrischt und die typischen Eigenheiten des Erzeugnisses an den Forellennachwuchs weiter gegeben.

Diese Tradition konsolidierte sich im Jahr 1975 mit der Gründung der Vereinigung der Trentiner Forellenzüchter (*Associazione dei Trotilcoltori Trentini*), die bei der Wiedereinführung der Forellenzucht im Erzeugungsgebiet eine wichtige Rolle spielte. Mittlerweile ist der Name „Trote del Trentino“ durch die Verwendung der Bezeichnung auf Rechnungen, Etiketten und Werbematerial fest im wirtschaftlichen und alltäglichen Sprachgebrauch etabliert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Trote del Trentino“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) Nr. 302 vom 29. Dezember 2011 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden:

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

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).
