

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 239/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SALMERINO DEL TRENINO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Salmerino del Trentino»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών.

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Salmerino del Trentino» αποδίδεται στα ψάρια της οικογένειας σαλμονίδες που εκτρέφονται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής και τα οποία ανήκουν στο είδος *Salvelinus alpinus* L (αρκτικός σαλβελίνος, είδος πέστροφας). Κατά τη διάθεση στο εμπόριο, οι σαλβελίνοι πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: χρώμα γκριζοπράσινο ή καστανό, με πλάτη και πλευρά διάσπαρτα με λευκωπές, κίτρινες ή ρόδινες κηλίδες, χωρίς άλω· τα νωπιαία και σουραία πτερύγια έχουν γκρι χρώμα, τα υπόλοιπα πτερύγια πορτοκαλί με λευκό οπίσθιο περιθώριο. Ο δείκτης διάπλασης (condition factor) δεν πρέπει αντιστοίχως να υπερβαίνει την τιμή 1,10 για τα ψάρια βάρους έως 400 gr και την τιμή 1,20 για τα ψάρια βάρους μεγαλύτερου από τα 400 gr. Το κρέας πρέπει να παρουσιάζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικά λίπη 6 %. Η σάρκα έχει χρώμα λευκό ή απαλό ρόδινο (σομόν), είναι σφικτή, τρυφερή, άπαχη και ξηρή με λεπτή γεύση ψαριού και ελαφριά και αρωματική οσμή γλυκού νερού, χωρίς καθόλου επίγευση λάσπης. Οι ξένες οσμές του προϊόντος πρέπει να είναι περιορισμένες, με περιεκτικότητα σε γεωσμίνη μικρότερη από 0,9 µg/Kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Το σιτηρέσιο πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που έχουν παγιωθεί από την παράδοση, σύμφωνα με τα χρηστά συναλλακτικά ήθη. Για τον λόγο αυτό οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ΓΤΟ και να είναι δεόντως πιστοποιημένες σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προκειμένου να συμβάλουν στην ανάδειξη της τυπικής ποιότητας του κρέατος του προϊόντος με την ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» είναι αποδεκτές οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

- 1) σιτηρά, σπόροι, τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·
- 2) ελαιούχοι σπόροι, τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών και των ελαίων τους·
- 3) σπόροι ψυχανθών και τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- 4) άλευρα κονδύλων και τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·
- 5) προϊόντα και υποπροϊόντα προερχόμενα από ψάρι ή/και μαλακόστρακα, συμπεριλαμβανόμενων των ελαίων
- 6) άλευρο θαλάσσιων φυκιών και παράγωγα·
- 7) προϊόντα με βάση το αίμα μη μηρυκαστικών·

Τα χαρακτηριστικά της σύστασης του σιτηρεσίου πρέπει να είναι τέτοιας φύσης ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες των ζώων κατά τη διάρκεια όλων των φάσεων του κύκλου εκτροφής. Είναι αποδεκτά όλα τα πρόσθετα διατροφής των ζώων τα οποία ορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Το απαλό ρόδινο (σομόν) χρώμα πρέπει να λαμβάνεται χρησιμοποιώντας κυρίως την καρροτενοειδή χρωστική ασταξανθίνη ή/και καρροτενοειδή φυσικής προέλευσης.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι φάσεις εκτροφής, οι οποίες περιλαμβάνουν τα στάδια του γόνου, του ιχθύδιου και του ενήλικα σαλβελίνου καθώς και οι εργασίες θανάτωσης πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 ακόλουθως γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το μεταποιημένο προϊόν πρέπει να διατίθεται προς πώληση σε σκαφίδια από πολυστυρένιο καλυμμένα με πλαστική μεμβράνη ή/και σε κουτιά από πολυστυρένιο καλυμμένα με πλαστική μεμβράνη ή/και σε φακελάκια συσκευασμένα υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Σε σχέση με τους τύπους στους οποίους το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο, οι σαλβελίνοι διατίθενται προς πώληση ως νωπό προϊόν: ακέραιοι, εκσπλαχισμένοι, σε φιλέτα ή/και σε φέτες.

Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση ακέραια ή/και εκσπλαχισμένα έχουν ελάχιστο βάρος 170 g.

Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση σε φιλέτα ή/και σε φέτες έχουν ελάχιστο βάρος 80 g.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Σε κάθε ατομική συσκευασία πρέπει να εμφανίζεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη αναφορά, η ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ).

Η τελευταία αυτή ένδειξη πρέπει να μεταφράζεται στη γλώσσα της χώρας εμπορίας του προϊόντος.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

Σε κάθε ατομική συσκευασία πρέπει να εμφανίζεται, στην ετικέτα ή το υλικό συσκευασίας, σε εμφανή θέση, ο ακόλουθος λογότυπος. Εναλλακτικά, ο λογότυπος μπορεί να αναπαράγεται σε αποχρώσεις του γκρι.



Στην ετικέτα ή σε κάθε ατομική συσκευασία, πρέπει επίσης να εμφανίζεται το ευρωπαϊκό σύμβολο αναγνώρισης των προϊόντων ΠΓΕ. Στην ετικέτα ή σε ειδική ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ο αριθμός ή ο κωδικός αναφοράς του παραγωγού ή/και της παρτίδας παραγωγής.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας της αυτόνομης επαρχίας του Trento, καθώς και την κοινότητα Bagolino στην επαρχία της Brescia. Η οριοθετημένη περιοχή περιλαμβάνει επομένως τα κυριότερα υδατορρέυματα του Trentino, καθώς και τις παράχθιες κοιλάδες με τους παραποτάμους τους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το έδαφος έχει διαμορφωθεί με την αλληλοδιαδοχή πολυάριθμων κύκλων παγετωνικής και ποτάμιας διάβρωσης. Από μορφολογική άποψη, είναι κυρίως ορεινό και χαρακτηρίζεται από κοιλάδες διαμορφωμένες σε μικρό ή μεγάλο βάθος στο γεωλογικό υπόστρωμα και οι οποίες αντιστοιχούν σε όλες τις υδρογραφικές λεκάνες της οριοθετημένης περιοχής. Το κλίμα της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Salmerino del Trentino» I.G.P. είναι χαρακτηριστικό των αλπικών περιοχών, με συχνές βροχοπτώσεις, συχνές χιονοπτώσεις κατά τους χειμερινούς μήνες και δροσερές θερμοκρασίες ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο. Όλο το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των σαλβελίνων προέρχεται από τη μόνιμη χιονοκάλυψη και παγοκάλυψη που είναι παρούσα στην περιοχή.

Η χημική σύσταση των νερών πηγών του Trentino από άποψη ολιγοστοιχείων (μαγνήσιο, νάτριο, κάλιο) παρουσιάζει μικρότερες τιμές σε σχέση με τον ευρωπαϊκό μέσο όρο και προσφέρει νερά εξαιρετικά κατάλληλα για την ανάπτυξη των σαλβελίνων.

Τα υδατορρέυματα που τροφοδοτούν τους σταθμούς πεστροφοκαλλιέργειας του Trentino χαρακτηρίζονται από εξαιρετική βιολογική ποιότητα και τιμές I.B.E. (Indice Biotico Esteso — Διευρυμένος Βιοτικός Δείκτης) μεγαλύτερες του 8, που αντιστοιχεί σε τάξη ποιότητας I ή II.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Τα κύρια χαρακτηριστικά του σαλβελίνου «Salmerino del Trentino» είναι ο πολύ χαμηλός δείκτης διάπλασης, η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες και τα γευστικά χαρακτηριστικά της σάρκας. Η σάρκα του προϊόντος «Salmerino Del Trentino» είναι σφικτή, τρυφερή, άπαχη και ξηρή με λεπτή γεύση ψαριού και ελαφριά και αρωματική οσμή γλυκού νερού χωρίς καθόλου επίγευση λάσπης.

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Οι ιδιότητες του προϊόντος «Salmerino del Trentino» προέρχονται απευθείας από τα γεωμορφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της οριοθετημένης περιοχής, ιδίως από το χρησιμοποιούμενο νερό το οποίο, προερχόμενο από τη μόνιμη χιονοκάλυψη ή παγοκάλυψη της περιοχής, είναι πολύ άφθονο, έχει υψηλό βαθμό οξυγόνωσης, καλή φυσικοχημική και βιολογική ποιότητα και χαμηλή μέση θερμοκρασία η οποία, από τον Νοέμβριο έως τον Μάρτιο είναι συνήθως χαμηλότερη από 10 °C.

Τα ποτάμια και οι χείμαρροι έχουν ύδατα ψυχρά και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά που επιβραδύνουν την ανάπτυξη των ψαριών, με αποτέλεσμα να είναι μεν περιορισμένη η ποσοτική απόδοση της παραγωγής, να ενισχύονται όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος το οποίο εμφανίζει καλύτερη σύσταση, βελτιωμένη γεύση και μικρότερη περιεκτικότητα σε λιπίδια. Επιπλέον, τα καλά χαρακτηριστικά των υδάτων του Trentino καθιστούν δυσχερή την ανάπτυξη στους ποταμούς και τα ρεύματα ανεπιθύμητων μικροαλγών και μεταβολιτών τους, όπως η γεωσμίνη, η οποία, καθώς μεταβολίζεται στο επίπεδο των βραγχίων, είναι υπεύθυνη για τη λασπώδη οσμή της σάρκας των ψαριών. Το μεγαλύτερο τμήμα της πεστροφοκαλλιέργειας του Trentino, χάρη στη μεγάλη διαθεσιμότητα σε νερό και στην κλίση του εδάφους, εκτελείται με εκμετάλλευση της διαφοράς στάθμης μεταξύ των δεξαμενών, που επιτρέπει τον φυσικό εμπλουτισμό του νερού σε οξυγόνο και επομένως τη διατήρηση βέλτιστων συνθηκών αύξησης και ανάπτυξης των σαλβελίνων.

Αυτά τα χαρακτηριστικά, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά του κλίματος, επέτρεψαν επομένως στον σαλβελίνο να εμφανίζει χαρακτηριστικά διαφορετικά από αυτά που λαμβάνονται από την πεδινή πεστροφοκαλλιέργεια και αυτή άλλων όμορων περιοχών.

Η υδατοκαλλιέργεια του «Salmerino del Trentino» είναι πολύ με βαθιές ρίζες στη μακρόχρονη παράδοση που παγιώθηκε με την πάροδο του χρόνου. Η πρακτική της εκτροφής σε δεξαμενή ανάγεται στον 19ο αιώνα, με την κατασκευή το 1879 της τεχνητής μονάδας ιχθυοκαλλιέργειας του Torbole, που είχε ως στόχο τη διάδοση της πρακτικής της ιχθυοκαλλιέργειας και τον εμπλουτισμό των δημοσίων υδάτων με ιχθύδια πέστροφας. Κατόπιν ακολούθησε η ίδρυση των πρώτων ιδιωτικών μονάδων ιχθυοκαλλιέργειας, το 1891 στο Predazzo, το 1902 στο Giustino και το 1926 στο Tione και πολλών άλλων μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Αυτή η παράδοση παγιώθηκε με την ίδρυση, το 1975, της Ένωσης των Πεστροφοκαλλιεργητών του Trentino, η οποία έπαιξε σημαντικό ρόλο στην επανεκκίνηση της πεστροφοκαλλιέργειας στην περιοχή παραγωγής, σε βαθμό που η ονομασία «Salmerino del Trentino» να αποτελεί πλέον τμήμα της παγιωμένης χρήσης της κοινής και της εμπορικής γλώσσας, όπως αποδεικνύεται εύκολα από τιμολόγια, ετικέτες και διαφημιστικό υλικό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 303 της 30ής Δεκεμβρίου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
