

**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 294/10)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«TROTE DEL TRENTINO»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Trote 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 «Trote del Trentino» αποδίδεται στα σολομοειδή ψάρια, τα οποία εκτρέφονται εντός της περιοχής παραγωγής του σημείου 4 και ανήκουν στο είδος *iridizousa* πέστροφα — *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). Κατά τη διάθεση στην αγορά πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ράχη πρασινωπή με ρόδινη λωρίδα και στα δυο πλευρά· κοιλιακή χώρα λευκωπή· μικρές βαθύχρωμες κηλίδες διάσπαρτες στο σώμα και στα νωτιαία και ουριαία πτερύγια. Ο δείκτης διάπλασης (condition factor) δεν πρέπει αντιστοίχως να υπερβαίνει την τιμή 1,25 για τα ψάρια βάρους έως 500 gr και την τιμή 1,35 για τα ψάρια βάρους μεγαλύτερου από τα 500 gr. Η σάρκα πρέπει να παρουσιάζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικά λίπη 6 %. Η σάρκα έχει χρώμα λευκό ή απαλό ρόδινο (σομόν), είναι συμπαγής, τρυφερή, άπαχη, 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 mg/kg και η συμπαγής υφή του μυός πρέπει να χαρακτηρίζεται από τιμές μέγιστης ισχύος κατά τη συμπίεση τουλάχιστον 4N.

**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 «Trote 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·

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- 3) σπόροι ψυχανθών και τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·
- 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 καροτενοειδή χρωστική ασταξανθίνη ή/και καροτενοειδή 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 της ενήλικης πέστροφας 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 προϊόντος, οι πέστροφες διατίθενται προς πώληση ως νωπό προϊόν, ακέραιες, εκσπλαχμισμένες, σε φιλέτα ή/και σε φέτες.

Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση ακέραια ή/και εκσπλαχμισμένα έχουν ελάχιστο βάρος 200 g. Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση σε φιλέτα ή/και σε φέτες έχουν ελάχιστο βάρος 90 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 «Trote 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:

Η περιοχή παραγωγής έχει διαμορφωθεί με την αλληλοδιαδοχή πολυαριθμών 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 περιοχής. Το κλίμα της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Trote del Trentino» 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 πεστροφών προέρχεται από τη μόνιμη χιονοκάλυψη και παγοκάλυψη που είναι παρούσα στην περιοχή. Τα κλιματικά και υδρογεωλογικά χαρακτηριστικά της οριοθετημένης περιοχής, που δεν μεταβιβάζονται ούτε αντιγράφονται, εξασφαλίζουν επομένως στο προϊόν «Trote del Trentino» τα ιδιαίτερα διακριτικά χαρακτηριστικά του. Η χημική σύσταση των νερών πηγών του Trentino από άποψη ολιγοστοιχείων (μαγνήσιο, νάτριο, κάλιο) παρουσιάζει μικρότερες τιμές σε σχέση με τον ευρωπαϊκό μέσο όρο, καθιστώντας τα νερά εξαιρετικά κατάλληλα για την ανάπτυξη της πέστροφας. Τα υδατορρέυματα που τροφοδοτούν τους σταθμούς της πεστροφοκαλλιέργειας του Trentino χαρακτηρίζονται από εξαιρετική βιολογική ποιότητα και τιμές I.B.E. (Indice Biotico Estesio- Διευρυμένος Βιοτικός Δείκτης) μεγαλύτερες του 8, που αντιστοιχεί σε τάξη ποιότητας I ή II.

### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Η αίτηση αναγνώρισης της ΠΓΕ «Trote del Trentino» αιτιολογείται από το γεγονός ότι το εν λόγω προϊόν διακρίνεται από τα προϊόντα που ανήκουν στην ίδια κατηγορία προϊόντος λόγω του πολύ χαμηλού δείκτη διάπλασης και της περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες. Επιπλέον, η σάρκα είναι συμπαγής, τρυφερή, άπαχη, με λεπτή γεύση ψαριού και ελαφριά και αρωματική οσμή γλυκού νερού χωρίς καθόλου επίγευση λάσπης όπως αυτή απαντάται συχνά στη σάρκα της πέστροφας εκτροφής.

### 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 ιδιαίτερες ιδιότητες του προϊόντος «Trote del Trentino» προέρχονται ιδίως από τα χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων υδάτων τα οποία, προερχόμενα από τη μόνιμη χιονοκάλυψη ή παγοκάλυψη της περιοχής, είναι πολύ άφθονα, έχουν υψηλό βαθμό οξυγόνωσης, καλή φυσικοχημική και βιολογική ποιότητα και χαμηλή θερμοκρασία η οποία, από τον Νοέμβριο έως τον Μάρτιο είναι συνήθως χαμηλότερη από 10 °C.

Τα ψυχρά και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά νερά επιβραδύνουν την ανάπτυξη των ψαριών με αποτέλεσμα να είναι μεν περιορισμένη η ποσοτική απόδοση της παραγωγής, να ενισχύονται όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως ο χαμηλός δείκτης διάπλασης και η μικρή περιεκτικότητα σε λιπίδια. Επιπλέον, 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 το φυσικό εμπλουτισμό του νερού σε οξυγόνο. Η καλή ποιότητα των υδάτων δυσχεραίνει τον πολλαπλασιασμό των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών και φυκιών τα οποία, με τους μεταβολίτες τους, είναι υπεύθυνα για δυσάρεστες γεύσεις, όπως εκείνη της λάσπης, που οφείλεται στην παρουσία υπέρμετρων ποσοτήτων γεωσμίνης.

Τα κλιματικά χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος σε συνδυασμό με τη συνεισφορά του ανθρώπου όσον αφορά τη φροντίδα της διαχείρισης των εκμεταλλεύσεων συνδέουν στενά τις πέστροφες «Trote del Trentino» με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής.

Η υδατοκαλλιέργεια του Trote del Trentino είναι πολύ παλιά και 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. Αυτές διατηρούσαν ένα δικό τους πάρκο ιχθύων αναπαραγωγής, απομονωμένο στο εσωτερικό της εκμετάλλευσης, το οποίο ανανέωναν περιοδικά με στελέχη προερχόμενα από άλλες εκμεταλλεύσεις ή από το άγριο περιβάλλον, με τρόπο ώστε να διαβιβάζονται στους απογόνους οι τυπικές ιδιότητες του εκτρεφόμενου προϊόντος.

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 «Trote del Trentino» 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 «Trote del Trentino» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 302 της 29ης 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».

---