

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 294/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«TROTE DEL TRENINO»

N° CE: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Trote del Trentino»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La Indicación Geográfica Protegida «Trote del Trentino» se atribuye a los peces salmónidos, criados en la zona de producción que figura en el apartado 4 y pertenecientes a la especie trucha arco iris *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). En el momento del despacho al consumo, las truchas deben tener las siguientes características: dorso verdoso con una franja rosácea en ambos costados; vientre blanquecino; manchitas oscuras diseminadas sobre el cuerpo o sobre la aleta dorsal y caudal. El valor del coeficiente de condición (*Condition Factor*) debe ser, respectivamente, del 1,25, como máximo, para los peces de hasta 500 g y de 1,35, como máximo, para los peces de más de 500 g. El contenido de grasas totales de la carne no debe superar el 6 %. La carne, de color blanco o salmón, es compacta, tierna, magra, y tiene un delicado gusto a pescado y un aroma tenue y fragante de agua dulce, sin ningún regusto de lodo. Los sabores indeseables (*off-flavour*) del producto deben ser limitados, con niveles de geosmina inferiores a 0,9 µg/kg y la firmeza del músculo debe estar caracterizada por valores de fuerza máxima de compresión mayores o iguales a 4 N.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

La ración alimenticia debe atenerse a los requisitos consolidados tradicionalmente, respetando unas prácticas cabales y constantes. Por este motivo, los piensos utilizados deben estar exentos de OGM y convenientemente certificados según la normativa en vigor.

Para contribuir a poner de relieve la calidad típica de la carne de la IGP «Trote del Trentino», se autorizan las siguientes materias primas:

- 1) cereales, granos y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas;
- 2) semillas oleaginosas y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas y los aceites;

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 3) semillas de leguminosas y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas;
- 4) harinas de tubérculos y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas;
- 5) productos y subproductos derivados de pescados o crustáceos, incluidos los aceites;
- 6) harinas de algas marinas y derivados;
- 7) productos a base de sangre de animales no rumiantes.

Las características de la composición de la ración suministrada deben permitir satisfacer las necesidades de los animales en las diversas fases del ciclo de cría.

Se autorizan todos los aditivos destinados a la alimentación animal contemplados en la legislación vigente. El color asalmonado debe obtenerse utilizando preferentemente el pigmento carotenoide astaxantina y/o carotenoides de origen natural.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las fases de cría, que comprenden las etapas de alevín, juvenil y trucha adulta, así como las operaciones de sacrificio deben llevarse a cabo dentro de la zona indicada en el punto 4 siguiente.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

El producto elaborado debe ponerse a la venta en bandejas de poliestireno recubiertas de una película de plástico y/o en cajas de poliestireno recubiertas de una película de plástico y/o en bolsas cerradas al vacío y/o envasado en atmósfera modificada. En lo que se refiere a la tipología comercial, las truchas se presentan a la venta como producto fresco entero, eviscerado, en filetes y/o en rodajas.

Los ejemplares que se despachan al consumo como producto entero y/o eviscerado tienen un peso mínimo de 200 g. El producto puesto a la venta en filetes y/o en rodajas tiene un peso mínimo de 90 g.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En cada envase/embalaje individual deberá aparecer en caracteres claros, indelebles y que se distingan claramente de cualquier otra inscripción la mención «Indicazione Geografica Protetta» o la sigla «I.G.P.».

Esta mención deberá traducirse al idioma del país en el que se comercializa el producto.

Queda prohibido añadir cualquier calificativo que no esté expresamente previsto.

En cada envase/embalaje individual deberá aparecer claramente visible, en la etiqueta o en el envoltorio, el logotipo que figura a continuación. Como alternativa, el logotipo podrá figurar representado con distintos matices de gris.



En la etiqueta o en cada embalaje individual deberá figurar asimismo el símbolo europeo correspondiente a las producciones IGP. En la etiqueta o en una marca prevista al efecto deberá indicarse el número o el código de referencia del producto y/o el lote de producción.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la IGP «Trote del Trentino» comprende la totalidad de la provincia autónoma de Trento, así como el municipio de Bagolino, en la provincia de Brescia. El territorio delimitado incluye, por lo tanto, los principales cursos de agua del Trentino y los valles laterales, con los correspondientes afluentes.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El territorio es el resultado de la superposición de varios ciclos erosivos glaciales y fluviales. Desde el punto de vista morfológico, es fundamentalmente montañoso y se caracteriza por la presencia de valles excavados más o menos profundamente en el sustrato geológico que corresponden a todas las cuencas hidrográficas de la zona de producción. El clima de producción de las «Trote del Trentino» es el clima característico de las zonas alpinas, con precipitaciones frecuentes, habitualmente de nieve, en los meses invernales, y con temperaturas frescas, incluso en el período estival. En el territorio hay ventisqueros perpetuos de los que procede toda el agua utilizada para la producción de las truchas. Las características climáticas e hidrogeológicas de la zona delimitada, que no pueden transferirse ni imitarse, garantizan de este modo a las «Trote del Trentino» esas particularidades que hacen de ellas un producto único. La composición química de las aguas de los manantiales de la zona en lo que concierne a los oligoelementos (magnesio, sodio, potasio) presenta valores inferiores a los de la media europea, por lo que resultan extraordinariamente idóneas para el desarrollo de las truchas. Los cursos de agua que alimentan las instalaciones de cultivo de trucha del Trentino se caracterizan por su excelente calidad biológica, con valores del índice biótico extendido (IBE) superiores a 8, lo que equivale a una clase de calidad I o II.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La solicitud de reconocimiento de la IGP para las «Trote del Trentino» está justificada por el hecho de que el producto en cuestión se distingue de los productos pertenecientes a la misma categoría por el coeficiente de condición, que es muy bajo, y el contenido en grasas. Además, la carne es compacta, tierna, magra, y tiene un delicado gusto a pescado y un aroma tenue y fragante de agua dulce, sin regusto de lodo, que a menudo se percibe en la carne de las truchas de cría.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Las cualidades específicas de las «Trote del Trentino» se derivan principalmente de las características del agua utilizada, que, procedente de los ventisqueros perpetuos existentes en la zona, es muy abundante y presenta un alto grado de oxigenación, un buen componente fisicoquímico y biológico y una temperatura baja, que, entre noviembre y marzo, es por lo general inferior a 10 °C.

Las aguas frías y pobres en nutrientes dan lugar a un crecimiento lento, lo cual, si bien por una parte va en perjuicio del aspecto cuantitativo de la producción, por otra, sin embargo, acentúa las características cualitativas de las carnes, como son el bajo coeficiente de condición y el contenido en grasas. Por otra parte, gracias a la gran disponibilidad hídrica y a la inclinación del terreno, la mayor parte de la acuicultura de truchas en Trento se realiza con desniveles entre los estanques, lo cual permite la reoxigenación natural del agua. La buena calidad de las aguas dificulta la proliferación de algas y de microorganismos indeseables cuyos metabolitos son responsables de sabores desagradables, entre otros el que da a las carnes un sabor de lodo, causado por la presencia excesiva de geosmina.

Las características climáticas del entorno, junto con la contribución que aporta el ser humano en cuanto a la gestión de los criaderos vinculan estrechamente a las «Trote del Trentino» a la zona geográfica de producción.

La cría de las «Trote del Trentino» es muy antigua y tiene sus raíces en una larga tradición que se ha consolidado a lo largo del tiempo. La práctica de la cría en estanques se remonta al siglo XIX, con la construcción, en 1879, del establecimiento de piscicultura artificial de Torbole, que tenía por objeto la difusión de la práctica de la piscicultura y la repoblación de las aguas públicas con alevines de trucha. Le siguieron, en 1891 en Predazzo, en 1902 en Giustino y en 1926 en Tione, las primeras explotaciones de piscicultura privadas, a las que se unieron muchas otras después de la Segunda Guerra Mundial. Estas han mantenido a lo largo de los años su propio parque de reproductores, aislado dentro del criadero, introduciendo de vez en cuando aportaciones de nuevas cepas procedentes de otros criaderos o del medio silvestre, y transmitiendo de esta forma a la progenie las peculiaridades típicas del producto criado.

Esta tradición quedó consolidada con la fundación en 1975 de la *Associazione dei Trocoltori Trentini*, que ha desempeñado un importante papel en el relanzamiento del cultivo de la trucha de la zona de producción, hasta el punto de que la denominación «Trote del Trentino» se ha impuesto con gran fuerza en el lenguaje coloquial y comercial, tal como queda de manifiesto en facturas, etiquetas y material publicitario.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la IGP «Trote del Trentino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 302 de 29 de diciembre de 2011.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio internet:

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

así como

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Política Agraria, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>), y pinchando después en *Qualità e sicurezza* (a la derecha, en la parte superior de la pantalla) y, a continuación, en *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
