

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 255



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

58º año

4 de agosto de 2015

Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2015/C 255/01	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,05 % a 1 de agosto de 2015 — Tipo de cambio del euro	1
2015/C 255/02	Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación	2
2015/C 255/03	Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación	3

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2015/C 255/04	Comunicación del Gobierno de la República de Polonia en relación con la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos en la zona de Młynary	4
---------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 255/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7661 — Archer Daniels Midland Company/Eaststarch) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 255/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	7
2015/C 255/07	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012	11
2015/C 255/08	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012	16

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

**Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de
refinanciación ⁽¹⁾:**

0,05 % a 1 de agosto de 2015

Tipo de cambio del euro ⁽²⁾

3 de agosto de 2015

(2015/C 255/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense 1,0951	CAD	dólar canadiense 1,4404
JPY	yen japonés 136,07	HKD	dólar de Hong Kong 8,4903
DKK	corona danesa 7,4615	NZD	dólar neozelandés 1,6618
GBP	libra esterlina 0,70280	SGD	dólar de Singapur 1,5087
SEK	corona sueca 9,4865	KRW	won de Corea del Sur 1 281,97
CHF	franco suizo 1,0598	ZAR	rand sudafricano 13,9277
ISK	corona islandesa	CNY	yuan renminbi 6,8002
NOK	corona noruega 9,0005	HRK	kuna croata 7,5905
BGN	leva búlgara 1,9558	IDR	rupia indonesia 14 790,19
CZK	corona checa 27,041	MYR	ringit malayo 4,2181
HUF	forinto húngaro 307,89	PHP	peso filipino 50,078
PLN	esloti polaco 4,1498	RUB	rublo ruso 68,5891
RON	leu rumano 4,4050	THB	bat tailandés 38,419
TRY	lira turca 3,0430	BRL	real brasileño 3,7824
AUD	dólar australiano 1,5071	MXN	peso mexicano 17,6897
		INR	rupia india 70,1343

⁽¹⁾ Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

⁽²⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación

(2015/C 255/02)



Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por el Estado de la Ciudad del Vaticano

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de todos los nuevos diseños de las monedas ⁽¹⁾. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 ⁽²⁾, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas en euros pueden emitir monedas conmemorativas en euros destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular si solo se trata de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

Estado emisor: Estado de la Ciudad del Vaticano.

Tema de la conmemoración: VIII Encuentro Mundial de las Familias.

Descripción del motivo: En el motivo figuran dos familias que abrazan idealmente toda la Tierra. En la parte superior aparece el año de emisión, «2015». En el lado izquierdo figura el nombre del artista «C. Principe». La marca de ceca R está grabada en el brazo de uno de los miembros de la familia, a la derecha. Rodean al motivo la inscripción «VIII INCONTRO MONDIALE DELLE FAMIGLIE» (VIII Encuentro Mundial de las Familias), de izquierda a derecha en semicírculo, y «CITTA' DEL VATICANO» en la parte inferior.

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

Volumen de emisión: 122 000.

Fecha de emisión: Octubre de 2015.

⁽¹⁾ Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

⁽²⁾ Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación

(2015/C 255/03)

*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por España*

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de todos los nuevos diseños de las monedas ⁽¹⁾. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 ⁽²⁾, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas en euros pueden emitir monedas conmemorativas en euros destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular que solo se trate de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

Para celebrar el trigésimo aniversario de la bandera de la UE, los ministros de Hacienda de la zona del euro decidieron que los Estados miembros de la zona del euro acuñaran una moneda conmemorativa de 2 euros con un motivo común en la cara nacional. Los ciudadanos y los residentes de la zona del euro han seleccionado el motivo ganador mediante votación pública en Internet. Los votantes, que podían elegir entre cinco motivos, previamente seleccionados por un jurado de profesionales tras un concurso de diseño entre las fábricas de moneda europeas, han escogido la creación de Georgios Stamatopoulos, diseñador profesional del Banco de Grecia.

Estado emisor: España.

Tema de la conmemoración: trigésimo aniversario de la bandera de la UE.

Descripción del motivo: el motivo representa la bandera de la UE como símbolo que une pueblos y culturas con visiones e ideales comunes de un futuro mejor. Doce estrellas que se transforman en figuras humanas representan el nacimiento de una nueva Europa. En la parte superior derecha, en semicírculo, figuran el país emisor «ESPAÑA» y los años «1985-2015». A la derecha aparece la marca de ceca entre la bandera y los años. En la parte inferior derecha figuran las iniciales del artista (Georgios Stamatopoulos).

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

Volumen de la emisión: 4 000 000.

Fecha de emisión: tercer trimestre de 2015.

⁽¹⁾ Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

⁽²⁾ Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Comunicación del Gobierno de la República de Polonia en relación con la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos en la zona de Młynary

(2015/C 255/04)

El procedimiento se refiere al otorgamiento de una concesión para la prospección y/o exploración de yacimientos de petróleo y/o gas natural en la zona de «Młynary», voivodato de Warmie-Mazurie:

Nombre	Nº de bloque	Acuerdo de 1992	
		X	Y
Młynary	Parte de los bloque de concesión n.ºs 52 y 72	723 250,57	550 332,72
		723 281,12	553 038,73
		707 980,87	552 672,76
		701 752,91	555 392,38
		701 511,43	532 642,75
		709 792,87	532 584,12
		709 762,28	526 707,27
		713 334,36	529 287,74

Las solicitudes deben referirse a la misma zona.

Las solicitudes de concesión deben llegar a la sede central del Ministerio de Medio Ambiente no más tarde de las 12.00 horas (CET/CEST) del último día de un periodo de 121 días contados a partir de la fecha de publicación de este anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Las solicitudes se evaluarán en función de los siguientes criterios:

- la tecnología de trabajo propuesta (50 %),
- la capacidad técnica y financiera del licitador (40 %),
- la cuantía de la cuota propuesta en pago del usufructo minero (10 %).

La cuantía mínima de la cuota por usufructo minero en la zona de Młynary asciende a:

- en el caso de la prospección de yacimientos de petróleo y/o gas natural:
 - en el periodo de base de tres años: 44 655,37 esloti polacos (PLN) al año;
 - en el 4º y 5º años de vigencia del contrato de usufructo minero: 53 586,44 PLN al año;
 - en el 6º año de vigencia del contrato de usufructo minero y años siguientes: 62 517,52 PLN al año;
- en el caso de la exploración de yacimientos de petróleo y/o gas natural:
 - en el periodo de base de tres años: 89 310,73 PLN al año;
 - en el 4º y 5º años de vigencia del contrato de usufructo minero: 107 172,88 PLN al año;
 - pour la 6^e année du contrat d'usufruit minier et les années suivantes: 125 035,02 PLN al año;

c) en el caso de la prospección y exploración de yacimientos de petróleo y/o gas natural:

- en el periodo de base de cinco años: 89 310,73 PLN al año;
- en el 6º, 7º y 8º años de vigencia del contrato de usufructo minero: 107 172,88 PLN al año;
- en el 9º año de vigencia del contrato de usufructo minero y años siguientes: 125 035,02 PLN al año.

El procedimiento de evaluación de solicitudes se llevará a cabo en un plazo de seis meses a partir de la fecha límite de presentación de solicitudes. Los solicitantes serán informados por escrito del resultado del procedimiento.

Las solicitudes deben estar redactadas en polaco.

La autoridad competente otorgará una concesión para la prospección y/o exploración de yacimientos de petróleo y/o gas natural en la zona de gas Młynary al solicitante seleccionado, previo dictamen de las autoridades pertinentes, y celebrará con él un contrato de usufructo minero.

Para poder realizar actividades de prospección o exploración de yacimientos de hidrocarburos en Polonia, la empresa seleccionada deberá contar a la vez con derechos de usufructo minero y con una concesión.

Las solicitudes se enviarán al Ministerio de Medio Ambiente a la siguiente dirección:

Ministerstwo Środowiska
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
ul. Wawelska 52/54
00-922 Varsovia
POLSKA/POLONIA

Para más información:

- Sitio web del Ministerio de Medio Ambiente: www.mos.gov.pl
 - Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
Ministerstwo Środowiska
ul. Wawelska 52/54
00-922 Varsovia
POLSKA/POLONIA
Tel. +48 225792449
Fax: +48 225792460
Correo electrónico: dgikg@mos.gov.pl
-

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7661 — Archer Daniels Midland Company/Eaststarch)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 255/05)

1. El 28 de julio de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Archer Daniels Midland Company («ADM»), de los Estados Unidos, adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Eaststarch C.V. («Eaststarch»), de los Países Bajos, mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - ADM: transformación de semillas oleaginosas, maíz, trigo, cacao y otros productos agrícolas y fabricación de harina de proteína, aceite vegetal, edulcorantes de maíz, harina, biodiesel, etanol y otros ingredientes de los productos alimenticios y los piensos con valor añadido,
 - Eaststarch: fabricación y venta de almidones a base de maíz, edulcorantes líquidos, otros ingredientes alimentarios, coproductos del maíz y alcoholes agrícolas.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.7661 — Archer Daniels Midland Company/Eaststarch, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 255/06)

La presente publicación otorga el derecho de oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ASPARAGO DI CANTELLO»

N° UE IT-PGI-0005-01267 — 17.10.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«Asparago di Cantello»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Los cultivares utilizados para la producción del «Asparago di Cantello» son el «Precoce di Argenteuil» y derivados híbridos.

Características morfológicas:

Los turiones del «Asparago di Cantello» deben ser totalmente blancos o con la punta ligeramente rosada.

Los turiones deben ser:

- enteros,
- de aspecto fresco,
- exentos de defectos y de magulladuras.

El «Asparago di Cantello», que no debe superar una altura de 22 cm, debe clasificarse en función del diámetro del turión (zona central) en dos categorías de calidad:

- «Extra»: diámetro del turión entre 21 y 25 mm.
- «Prima»: diámetro del turión entre 13 y 20 mm.

Con respecto al calibre, se admite para envases individuales, en las categorías «Extra» y «Prima», una tolerancia máxima del 10 % en peso de turiones que no respondan al calibre indicado.

Características organolépticas y fisicoquímicas:

El análisis organoléptico define las siguientes características:

aroma: intenso, pero delicado en su conjunto, sin olores anormales.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

sabor: dulce e intenso con leve regusto amargo. Aroma de espárrago de intensidad mediana a fuerte.

El análisis fisicoquímico ha arrojado los siguientes resultados:

Valor energético	21-23	Kcal/100 g
Grasas	0,11-0,14	g/100 g
Hidratos de carbono	3,01-3,55	g/100 g
Cenizas	0,42-0,46	g/100 g
Proteínas (N x 6,25)	1,51-1,54	g/100 g
Fibras alimentarias	0,50-0,96	g/100 g
Humedad	93,40-94,12	g/100 g

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las operaciones de cultivo, cosecha, acondicionamiento y almacenamiento deben llevarse a cabo antes del envasado del producto en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado de los espárragos tiene lugar en la zona geográfica definida con el fin de garantizar el mantenimiento de las características del producto. Al tratarse de un producto que se comercializa fresco poco después de la cosecha, los espárragos se limpian y se envasan inmediatamente después de haber sido recolectados para la venta con el fin de que mantengan sus peculiares características organolépticas. Eventualmente, pueden conservarse a 4 °C durante un breve período de tiempo (máximo 48 horas).

Los espárragos se deben envasar en manojos que pesen entre 0,5 y 5 kg o a granel en cajas.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases deben llevar una cinta en la cual han de aparecer en el mismo campo visual la denominación «Asparago di Cantello I.G.P.» y el símbolo de IGP de la UE, el nombre, la denominación social y la dirección del productor.

Se pueden usar además de la indicación geográfica protegida, indicaciones o símbolos gráficos que hagan referencia a nombres, denominaciones sociales, marcas colectivas o marcas de empresas particulares.

El logotipo, es decir, el símbolo distintivo de la IGP, debe aparecer en la designación de manera indisoluble junto con la indicación geográfica «Asparago di Cantello».

El logotipo del «Asparago di Cantello» se compone de los siguientes elementos:

Dos espárragos blancos, con puntas y tonos violetas, colocados en forma de V, con el espárrago de la izquierda superpuesto al otro. Sobre el punto de superposición de los espárragos aparece escrito en letras blancas «ASPARAGO DI CANTELLO IGP» sobre una cinta roja.

Detrás de los dos espárragos se encuentra dibujada la iglesia de la «Madonna in campagna» de Cantello delimitada por un arco, que tiene como fondo un paisaje de montaña, soleado y con el cielo azul.

El borde del arco está constituido por un arco iris.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El cultivo del «Asparago di Cantello» debe realizarse en el municipio de Cantello, en la provincia de Varese.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las tierras de Cantello, de origen fluvio-glaciar, textura suelta, elevada permeabilidad y drenaje rápido, ricas en sustancias orgánicas y con pH variable entre 5,3 y 7,5, resultan muy aptas para el cultivo del espárrago. El clima de la localidad en cuestión está vinculado al macroclima europeo y al mesoclima insubrico, un mesoclima de transición entre el mesoclima padano y el mesoclima alpino. La distribución de las precipitaciones presenta un mínimo marcado en invierno y un máximo que se extiende desde el final de la primavera hasta el otoño. La coincidencia de precipitaciones abundantes con la máxima demanda evotranspirativa durante el verano implica que sean poco frecuentes las situaciones de estrés hídrico estival para los cultivos de espárragos. La precipitación en forma de nieve constituye una fuente de aprovisionamiento hídrico de elevada eficacia, además de garantizar un buen efecto aislante sobre el terreno.

Las favorables condiciones ambientales junto con las particulares técnicas de cultivo adoptadas en la zona de producción, como el cultivo primaveral en caballones de los terrenos que garantiza el blanqueo de los turiones y la cosecha, estrictamente manual, permiten obtener espárragos enteramente blancos o con la punta de tonos rosáceos, de 22 cm de longitud y completamente comestibles.

La larga tradición de cultivo ha llevado a que la asociación del nombre de Cantello con el espárrago se haya convertido ya en algo automático y ha hecho de Cantello la «Meca de los espárragos».

Se han encontrado noticias sobre el cultivo del espárrago en Cantello en los archivos históricos parroquiales que se remontan a 1831. Los documentos históricos relatan que los espárragos se ofrecían a la Iglesia y posteriormente el párroco los subastaba para contribuir a los gastos eclesíasticos. Con el paso de los años, el cultivo del espárrago se ha afirmado cada vez más y ha adquirido un papel de primordial importancia para el pueblo. Los agricultores de Cantello vendían el espárrago en la localidad o en la vecina Suiza.

Cesare Baj, un ilustre abogado de Cantello, destinó los ingresos de una parte de su propiedad a premiar a los mejores productores, con el fin de estimular a los agricultores a mejorar año tras año la producción del espárrago.

En 1939, con ocasión de esta entrega de premios, se instituyó la «Fiera dell'Asparago di Cantello» (feria del espárrago de Cantello), que se ha convertido en una cita tradicional que convoca tanto a los habitantes del lugar como a los ciudadanos de los municipios de la provincia. El 31 de mayo de 1939, la *Cronaca Prealpina* publicó la clasificación de los mejores cultivadores de espárragos.

Actualmente, la feria ha llegado a su 74ª edición en 2014 y cada mayo se caracteriza por este evento que despierta el interés de muchos aficionados.

La fama del «Asparago di Cantello» también ha llegado a los medios de comunicación modernos. En la red existen numerosas páginas que hablan sobre este producto, e incluso es frecuente ver vídeos presentados por importantes chefs en YouTube sobre la alimentación y la cocina, en los que el «Asparago di Cantello» es el protagonista.

En los restaurantes, en los negocios y en la gran distribución, el «Asparago di Cantello» se propone con esta denominación exacta.

Con el pasar de los años, muchos gastrónomos han apreciado la calidad de los espárragos de Cantello, y los restaurantes del lugar se han especializado y ofrecen diversas especialidades a base de espárragos. El «Asparago di Cantello» mantiene su integridad con la cocción. La coloración sufre variaciones con respecto al espárrago crudo, en particular el ápice puede adquirir una ligera coloración verde. Al degustarlo, el producto resulta más bien dulce, acompañado de una característica nota aromática amarga, delicadamente perceptible: el típico e inconfundible sabor del espárrago de Cantello. La consistencia de la parte apical hasta el centro del espárrago es pulposa, jugosa y tierna, y la parte restante hasta la base resulta fibrosa.

El amplio interés económico, cultural y social por este producto ha permitido desarrollar y mejorar las técnicas de cultivo, las estrategias de venta y promoción y, sin menoscabo de la tradición, ha mantenido viva una producción que proporciona ingresos y fomenta la cooperación local en favor de la protección del ambiente rural.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición para el reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Asparago di Cantello» en la *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* nº 188, de 14 de agosto de 2014.

El texto del pliego de condiciones se puede consultar en la página web del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales en el siguiente enlace: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), al hacer clic después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior derecha de la pantalla), luego en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012

(2015/C 255/07)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 ⁽²⁾

«SALMERINO DEL TRENTINO»

N° UE: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

ASTRO — Associazione Triticoltori Trentini
Via Guardini n° 73
38100 Trento
ITALIA
Correo electrónico: info@pec.confagricolturatn.it

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Descripción del producto
- ☐ Prueba de origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros [actualizaciones normativas]

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

A raíz de la entrada en vigor del Reglamento (UE) n° 56/2013 de la Comisión⁽¹⁾, ha sido necesario hacer una incorporación en el punto 3.3 del documento único. Concretamente, pasa a admitirse en la alimentación del «Salmerino del Trentino» IGP el suministro de proteínas animales transformadas (PAP) procedentes de animales no rumiantes, así como de piensos compuestos que contengan esas proteínas. La mayor parte de los piensos contienen en la actualidad esas materias primas, de modo que resultaría económicamente insostenible para los piscicultores obtener y suministrar a los animales piensos exentos de esas materias primas o que no contengan trazas de ellas.

La frase que se incorpora al punto 3.3 del documento único es la siguiente:

«Además, se admite el suministro de proteínas animales transformadas procedentes de animales no rumiantes, así como de piensos compuestos que contengan esas proteínas.».

Actualizaciones normativas

Se han actualizado las referencias al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo⁽²⁾, sustituyéndolas por referencias al Reglamento (UE) n° 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«SALMERINO DEL TRENTINO»

N° UE: IT-PGI-0105-01329 — 28.4.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Salmerino 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 el nombre indicado en el punto 1

La indicación geográfica protegida «Salmerino del Trentino» designa a los peces de la familia de los salmónidos criados en la zona de producción indicada en el punto 4 y pertenecientes a la especie *Salvelinus alpinus* L. (trucha alpina o salvelino). En el momento del despacho al consumo, los salvelinos deben presentar las características siguientes: color gris verdoso o marrón, con el dorso y los lados salpicados de manchitas blanquecinas, amarillas o rosadas, sin halo; las aletas dorsal y caudal son grises y las demás son de color naranja con un borde anterior blanco. El valor del coeficiente de condición («Condition Factor») debe ser, respectivamente, del 1,10, como máximo, para los peces de hasta 400 g y de 1,20, como máximo, para los peces de más de 400 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 seca, 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.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

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 «Salmerino del Trentino», se autorizan las siguientes materias primas:

1. cereales, granos y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas;

⁽¹⁾ DO L 21 de 24.1.2013, p. 3.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

2. semillas oleaginosas y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas y los aceites;
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.

Además, se admite el suministro de proteínas animales transformadas procedentes de animales no rumiantes, así como de piensos compuestos que contengan esas proteínas.

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.

3.4. 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 salvelino adulto, así como las operaciones de sacrificio deben llevarse a cabo dentro de la zona indicada en el punto 4 siguiente.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El producto elaborado debe ponerse a la venta en bandejas de poliestirol recubiertas de una película de plástico y/o en cajas de poliestirol 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, los salvelinos 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 170 g.

El producto puesto a la venta en filetes y/o en rodajas tiene un peso mínimo de 80 g.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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

Esta última 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 productor y/o del lote de producción.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la IGP «Salmerino 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

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 delimitada. El clima de la zona de producción del «Salmerino del Trentino» I.G.P. es el 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 los salvelinos.

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 los salvelinos.

Los cursos de agua que alimentan las instalaciones tridentinas de cultivo de trucha 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.

Las características principales del «Salmerino del Trentino» son el coeficiente de condición, que es muy bajo, el contenido en grasas y las características gustativas de la carne. La carne del «Salmerino del Trentino» IGP es compacta, tierna, magra y seca, y tiene un delicado gusto a pescado y un aroma tenue y fragante de agua dulce, sin ningún regusto de lodo.

Las cualidades del «Salmerino del Trentino» se derivan directamente de las características geomorfológicas y climáticas de la zona delimitada, especialmente del agua utilizada, que, procedente de los ventisqueros perpetuos existentes en la zona, es muy abundante y presenta un alto grado de oxigenación, una buena calidad fisicoquímica y biológica y una temperatura media baja, que, entre noviembre y marzo, es por lo general inferior a 10 °C.

Los ríos y torrentes tienen aguas frías y pobres en nutrientes que 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 una mayor consistencia, un mejor sabor y un escaso contenido en lípidos. Además, las buenas características de las aguas tridentinas dificultan el desarrollo en los ríos y torrentes de microalgas indeseables y de sus metabolitos, tales como la geosmina, que, cuando se asimila a nivel branquial, da a las carnes un sabor de lodo. 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 y, por consiguiente, el mantenimiento de unas condiciones óptimas de crecimiento y desarrollo para los salvelinos.

Por lo tanto, estas características, unidas a las condiciones climáticas, han permitido que los salvelinos presenten características distintas de los obtenidos en la acuicultura de zonas llanas y en otras zonas limítrofes.

El cultivo del «Salmerino del Trentino» es muy antiguo y tiene sus raíces en una larga tradición que se ha consolidado a lo largo del tiempo. La práctica del cultivo 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 añadieron muchas otras después de la Segunda Guerra Mundial. Esta tradición quedó consolidada con la fundación en 1975 de la *Associazione dei Troteicoltori 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 «Salmerino 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 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la IGP «Salmerino del Trentino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 52 de 4 de marzo de 2015.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012

(2015/C 255/08)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012 ⁽²⁾

«TROTE DEL TRENTINO»

N° UE: IT-PGI-0105-01330 — 28.4.2015

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

ASTRO — Associazione Triticoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIA
correo electrónico: info@pec.confagricolturatn.it

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Descripción del producto
- ☐ Prueba de origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros [actualizaciones normativas]

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) aún no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) n° 56/2013 de la Comisión ⁽¹⁾, se ha hecho necesario completar el punto 3.3 del documento único. En concreto, a partir de ahora en la alimentación de las «Trote del Trentino» IGP se admite el suministro de proteínas animales transformadas procedentes de animales no rumiantes y piensos compuestos que las contengan. Estas materias primas se encuentran, en la actualidad, en la mayoría de los piensos. Por lo tanto, sería económicamente insostenible para los piscicultores adquirir y suministrar a las truchas piensos sin estas materias primas o que no contengan restos de las mismas.

La frase que completa el punto 3.3 del documento único es la siguiente:

Se admite además el suministro de proteínas animales transformadas procedentes de no rumiantes y de piensos compuestos que las contengan.

Actualizaciones normativas

Se han sustituido las referencias al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽²⁾ por las referencias al Reglamento (UE) n° 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«TROTE DEL TRENTINO»

N° UE: IT-PGI-0105-01330 — 28.4.2015

DOP () IGP (X)

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. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

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;

⁽¹⁾ DO L 21 de 24.1.2013, p. 3.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

2. semillas oleaginosas y sus productos y subproductos, incluidos los concentrados de proteínas y los aceites;
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.

Se admite además el suministro de proteínas animales transformadas procedentes de no rumiantes y de piensos compuestos que las contengan.

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.

3.4. 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.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

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.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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. Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

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

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 cría de trucha tridentinas 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.

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.

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 Trotaicoltori Trentini*, que ha desempeñado un importante papel en el relanzamiento de la cría 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 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

Esta Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de modificación de la IGP «Trote del Trentino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 52 de 4 de marzo de 2015.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

