

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 239/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„SALMERINO DEL TRENTINO”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Salmerino del Trentino”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Kaitstud geograafilise tähisega „Salmerino del Trentino” tähistatakse liiki arktika paalia (*Salvelinus alpinus* L.) kuuluvaid lõhelasi, keda on kasvatatud punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas. Tarbimisse laskemisel peavad lõhelased olema järgmiste omadustega: hallikasroheline või pruunika värvusega, seljal ja külgedel valkjad, kollakad või roosakad ilma randita laigud; selja- ja sabauim on hall, ülejäänud uimed oranžid, eesmisest äärest valge randiga. Kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja (*condition factor*) ei tohi kuni 400 grammi kaaluvate kalade puhul ületada näitajat 1,10 ja üle 400 grammi kuuluvate kalade puhul näitajat 1,20. Kalaliha üldine rasvasisaldus ei tohi ületada 6 %. Liha on valkjas või lõheroosa, tiheda, õrna, lahja ja kuiva tekstuuri ning kerge kalamaitse ja õrna mageveelõhnaga, muda meenutav järelmaitse puudub täielikult. Võõraste maitsete esinemine tootes peab olema piiratud ja geosmiini tase peab jääma alla 0,9 µg/kg.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Söödaratsioon peab vastama nõuetele, mis on kujunenud välja kohalikke ja pikaajalisi tavasid aluseks võttes. Seetõttu ei tohi kasutatavas söödas olla ka geneetiliselt muundatud organisme ning sööt peab olema kehtivate eeskirjade kohaselt sertifitseeritud.

KGTga „Salmerino del Trentino” kalalihale omase kvaliteedi tagamiseks on lubatud kasutada järgmisi tooraineid:

- 1) teraviljad, nende terad, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;
- 2) õliseemned, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid ja õlid;
- 3) kaunviljade seemned, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- 4) mugulviljade jahu, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;
- 5) kalast ja/või koorikloomadest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas õlid;
- 6) merevetikajahu ja sellest valmistatud saadused;
- 7) mittemäletsejaliste verest valmistatud tooted.

Söödaratsiooni koostis peab olema selliste omadustega, mis kataks kalade vajadused eri kasvatusetappides. Kõik kehtivate õigusaktidega kindlaksmääratud ja loomasöödas kasutatavad lisaained on lubatud. Liha lõheroosa värvuse saamiseks kasutatakse karotenoidide rühma kuuluvat astaksantiinipigmenti ja/või muid looduslikke karotenoide.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Kalakasvatuse eri etapid, mille alla kuuluvad kalavastse, noorkala ja täiskasvanud kala etapp, ning kalade tapmine peavad toimuma punktis 4 määratletud kasvatuspiirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Töödeldud toodet pakutakse müügiks pealt kiletatud polüstireenvaagnal, pealt kiletatud polüstireenkarbis, vaakum- või gaasipakendis. Turustamisviisist rääkides turustatakse kala värskena: tervelt, roogitult, fileena ja/või tükeldatult.

Tervelt ja/või roogitult tarbimisse antavad kalad peavad kaaluma vähemalt 170 g.

Fileena ja/või tükeldatult tarbimisse antav toode peab kaaluma vähemalt 80 g.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Igal pakendil peab loetavate, kustutamata, mis tahes muust kirjest selgelt eristatavate tähtedega olema väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) ja lühend „IGP”.

Viimati osutatud väljend peab olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse.

Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Igal pakendil või sellele kinnitataval märgisel peab olema selgesti nähtav järgmine logo. Logo võib olla esitatud ka halltoonides.



Igal üksikul pakendil või sellele kinnitataval märgisel peab olema ka KGTga tooteid tähistav ELi logo. Märgisel või lisamärgisel peab olema märgitud tootja ja/või tootepartii number või viitekood.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

KGTga toote „Salmerino del Trentino” tootmispiirkond hõlmab Trento autonoomset provintsi tervikuna ning Brescia provintsi Bagolino kommuuni. Määratletud piirkonnas asuvad Trento peamised jõed ning nende kõrvale jäävad orud koos lisajõgedega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Territoorium on moodustunud mitmest liustiku- ja jõeerosiooni tsükli tekitatud ja üksteise peale kuhjunud kihist. Morfoloogilisest seisukohast on piirkond peamiselt mäginine ning sellele on iseloomulikud geoloogilise substraati õõnestatud rohkem või vähem sügavad orud, mis kulgevad läbi kõikide valgalade. KGTga toote „Salmerino del Trentino” tootmispiirkonna kliima on Alpi piirkonnale iseloomulikult rohkete sademetega, talvekuudel sajab sageli lund ja madalad temperatuurid ei ole haruldased isegi suvel. Arktika paalia tootmiseks kasutatav vesi saadakse täies ulatuses piirkonnas olevatest liustikest ja liustikke katvast lumest.

Trento allikatest saadava vee keemiline koostis sisaldab vähem mikroelemente (magneesium, naatrium, kaalium) kui Euroopa vesi keskmiselt ning seetõttu on sinne vesi arktika paalia arenguks väga sobiv.

Jõesed, mille vett Trento forellikasvatused kasutavad, on suurepärase bioloogiliste omadustega ning nende IBE (*Indice Biotico Esteso* – biotilise ulatuse näitaja) on suurem kui kaheksa, mis vastab I või II kvaliteediklassile.

5.2. Toote eripära:

Toote „Salmerino del Trentino” peamised iseloomulikud omadused on väga madal kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja, rasvasisaldus ja kalaliha maitseomadused. Kala „Salmerino del Trentino” liha on tiheda, õrna, lahja ja kuiva tekstuuri ning kerge kalamaitse ja õrna mageveelõhnaga, muda meenutav järelmaitse puudub täielikult.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul):

Toote „Salmerino del Trentino” omadused on otseselt seotud määratletud piirkonna pinnastiku- ja kliimatingimustega ning eelkõige kalakasvatustes kasutatava veega, mida saadakse piirkonnas asuvatest liustikest ja neid katvast lumest. Vett on ohtralt ning see on suure hapnikusisaldusega, heade keemiliste, füüsikaliste ja bioloogiliste omadustega ning madala keskmise temperatuuriga, mis jääb novembrist märtsini üldiselt alla 10 °C.

Jõgede ja mägijõgede vesi on külm ja toitainevaene, mistõttu kala kasvab aeglaselt. Koguselisest seisukohast seab see tootmisele piirid, kuid samas annab kõrgema kvaliteedi: liha konsistents on tihedam, maitse parem ja rasvasisaldus väiksem. Tänu Trento vee headele omadustele ei arene jõgede ja mägijõgede keskkonnas soovimatuid mikrovetikaid ja nende metaboliide, näiteks geosmiini, mida sellise kalakasvatusega seostatakse ja mis annab kalalihale muda järelmaitse. Kuna vett on ohtralt ja maapind kallakuline, kasutab enamik Trento forellikasvatuse kaskaadina langeva veega kalatiike, kus vesi looduslikult hapnikuga rikastub, tagades nii parimad tingimused kalade kasvuks ja arenguks.

Tänu eespool osutatud ja kliimatingimustega seotud tingimustele on siin kasvatatav arktika paalia selliste omadustega, mis eristavad teda tasandikul ja tootmispiirkonnaga piirnevatel aladel kasvatatavatest kaladest.

„Salmerino del Trentino” kasvatustavad on väga vanad ja põhinevad aastatega välja kujunenud pikkadel traditsioonidel. Tiikidel põhinev kalakasvatustraditsioon ulatub XIX sajandisse, kui 1879. aastal ehitati Torbolesse kalakasvandus, mille eesmärk oli levitada kalakasvatustavasid ja lasta kohalikesse veekogudesse lõhelaste maime. Seejärel rajati 1891. aastal Predazzos, 1902. aastal Giustinos ja 1926. aastal Tiones esimesed eraisikutele kuuluvad kalakasvandused, millele pärast II maailmasõda lisandus hulk teisi. Lisaks sellele asutati 1975. aastal Trento forellikasvatavate assotsiatsioon (Associazione dei Troitocolori Trentini), mis mängis tootmispiirkonna forellikasvatuse hoogustamises olulist osa ja aitas nimetusel „Salmerino del Trentino” nii kõnekeeles kui ka kaubanduslikus keeles kanda kinnitada, millest annavad tunnistust tolelaegsed arved, märgised ja reklaamid.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Salmerino del Trentino” tunnustamise ettepaneku 30. detsembri 2011. aasta *Italia Vabariigi Teatajas* nr 303.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

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

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).
