

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

(2012/C 294/10)

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

„TROTE DEL TRENTINO”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Trote del Trentino”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustootete 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 „Trote del Trentino” tähistatakse liiki vikerforell (*Oncorhynchus mykiss* (Walbaum)) kuuluvaid lõhelasi, keda on kasvatatud punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas. Tarbimise laskmisel peavad forellid olema järgmiste omadustega: rohekas seljaosa ning mõlemal küljel roosakas triip; valkjas kõhuosa; kehal ning selja- ja sabauimel tumedad täpid. Kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja (condition factor) ei tohi kuni 500 grammi kaaluvate kalade puhul ületada näitajat 1,25 ja üle 500 grammi kuuluvate kalade puhul näitajat 1,35. Kalaliha üldine rasvasisaldus ei tohi ületada 6 %. Liha on valkjas või lõheroosa, tihke, õrna, ja lahja tekstuuri ning kerge kalamaitse ja õrna mageveelõhnaga, muda meenutav järeilmaitse puudub täielikult. Võõraste maitsete esinemine tootes peab olema piiratud, geosmiini tase peab jääma alla 0,9 g/kg ning lihaskoe tihkust iseloomustava jõu tippväärtus kokkupressimisel peab olema vähemalt 4N.

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 „Trote 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;

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- 3) kaunviljade seemned, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;
- 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 ja/või pealt kiletatud polüstireenkarbis ja/või vaakum- või gaasipakendis. Kala turustatakse värskena, tervelt, roogitult, fileena ja/või tükeldatult.

Tervelt ja/või roogitult tarbimisse antavad kalad peavad kaaluma vähemalt 200 g. Fileena ja/või tükeldatult tarbimisse antav toode peab kaaluma vähemalt 90 g.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Igal pakendil peab loetavate, kustutamata, mis tahes muust kirjast selgelt eristatavate tähtedega olema väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „I.G.P”.

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 hallides toonides.



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 „Trote 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:

Tootmispiirkond 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 piirkonna kõikide valgalade. Toote „Trote del Trentino” tootmispiirkonna kliima on Alpiipiirkonnale iseloomulikult rohkete sademetega, talvekuudel sajab sageli lund ja madalad temperatuurid ei ole haruldased isegi suvel. Forelli tootmiseks kasutatav vesi saadakse täies ulatuses piirkonnas olevatest liustikest ja liustikke katvast lumest. Määratletud piirkonna kliima- ja hüdrogeoloogilised tingimused, mida ei ole võimalik mujale üle kanda või jäljendada, annavad tootele „Trote del Trentino” omapära, mis teda teistest eristab. Trento allikatest saadava vee keemiline koostis sisaldab vähem mikroelemente (magneesium, naatrium, kaalium) kui Euroopa vesi keskmiselt ning seetõttu on sinne vesi forelli arenguks väga sobiv. Jõed, mille vett Trento forellikasvatused kasutavad, on suurepärase bioloogiliste omadustega ning nende IBE (Indice Biotico Estesio – biotilise ulatuse näitaja) on suurem kui kaheksa, mis vastab I või II kvaliteediklassile.

5.2. Toote eripära:

Kaitstud geograafilise tähise „Trote del Trentino” tunnustamise taotlust põhjendatakse asjaoluga, et kõnealune toode erineb muudest samasse klassi kuuluvatest toodetest väga madala kala kaalu ja pikkuse vahelise näitaja ning rasvasisalduse tõttu. Peale selle on lihal tihke, õrn, ja lahja tekstuur ning kerge kalamaitse ja õrn mageveelõhn. Forellikasvatuse kalade lihale sageli iseloomulik 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 „Trote del Trentino” iseloomulikud omadused on eelkõige seotud 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 temperatuuriga, mis jääb novembrist märtsini üldiselt alla 10 °C.

Vesi on külm ja toitainevaene, mistõttu kala kasvab aeglaselt. Koguselisest seisukohast seab see tootmisele piirid, kuid samas annab kõrgema kvaliteedi: madal kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja ning rasvasisaldus. Kuna vett on ohtralt ja maapind kallakuline, kasutab enamik Trento forellikasvatuse kaskaadina langeva veega kalatiike, kus vesi looduslikult hapnikuga rikastub. Tänu vee headele omadustele ei arene vetikaid, soovimatuid mikroorganisme ega nende metaboliite, mis annavad kalalihale ebameeldiva maitse, sealhulgas muda järelmaitse, mille põhjuseks on geosmiini rohkus.

Keskkonna kliimatingimused ning inimtegevus kalakasvatuse hooldamisel ja majandamisel seovad toote „Trote del Trentino” tihedalt tootmispiirkonnaga.

„Trote 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 lisandus pärast II maailmasõda hulk teisi. Aastate jooksul säilitati neis eraldi kudekarja, mida korrapäraselt uuendatakse teistest kalakasvandustest või loodusest pärit liinidega, andes seega kasvatatud kalale iseloomuliku eripära edasi tema järglastele.

Lisaks sellele asutati 1975. aastal Trento forellikasvatavate assotsiatsioon (Associazione dei Trotilcoltori Trentini), mis mängis tootmispiirkonna forellikasvatuse hoogustamises olulist osa ja aitas nimetusel „Trote del Trentino” nii kõnekeeles kui ka kaubanduslikus keeles kanda kinnitada, millest annavad tunnistust toleagepsed 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 „Trote del Trentino” tunnustamise ettepaneku 29. detsembri 2011. aasta *Italia Vabariigi Teatajas* nr 302.

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”).
