

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 294/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”TROTE DEL TRENTINO”

EY-N:o: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Trote del Trentino”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Trote del Trentino” myönnetään 4 kohdassa tarkoitettulla tuotantoalueella kasvatetuille lohensukuisille kaloille, jotka kuuluvat kirjolohen *Oncorhynchus mykiss* Walb. lajiin. Kulutukseen saatettaessa niillä on oltava seuraavat ominaisuudet: Vihertävä selkä, jonka molemmilla puolilla on ruusunpunainen raita, valkeahko vatsa, ruumiissa, selkäevässä ja pyrstöevässä tummia täpliä. Kuntokertoimen (Condition Factor) on oltava enintään 500 gramman painoisilla kaloilla enintään 1,25 ja yli 500 gramman painoisilla kaloilla 1,35. Lihan rasvapitoisuus saa olla enintään 6 %. Liha on valkoista tai lohenpunaista, kiinteää, pehmeää, vähärasvaista, miedosti kalan makuista ja hienostuneesti makean veden tuoksuista, vailla mutaista jälkimakua. Vieraat makuvivahteet on rajoitettava mahdollisimman vähäisiin, geosmiinipitoisuuden on oltava alle 0,9 µg/kg ja lihaskudoksen tiiviyyden on vastattava vähintään puristuspaineen enimmäisarvoa 4 N.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ravintoannosten on noudatettava aidon ja muuttumattoman vakiintuneen perinteisen käytännön vaatimuksia. Siksi rehu ei saa sisältää geneettisesti muunnettuja organismeja, ja sen on oltava asianmukaisesti varmennettua voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

SMM-tuotteen ”Trote del Trentino” lihan tyyppillisen laadun takaamiseksi seuraavat raaka-aineet ovat sallittuja:

1. viljat, jyvät, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinitiivisteet mukaan luettuina;

2. öljysiemenet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinitiivisteet ja öljyt mukaan luettuina;

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. valkuaiskasvien siemenet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinitiivisteet mukaan luettuina;
4. juurikasjauhot, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinitiivisteet mukaan luettuina;
5. kaloista ja/tai äyriäisistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, öljyt mukaan luettuina;
6. merileväjauho ja siitä saatavat tuotteet;
7. muiden kuin märehäjien verestä saatavat tuotteet.

Ravintoannoksen koostumuksen on täytettävä kalojen ravintotarpeet kaikissa kasvatusvaiheissa.

Voimassa olevassa lainsäädännössä määriteltyjen lisäaineiden käyttö rehussa sallitaan. Lohenpunainen väri on saatava aikaan käyttäen pääasiassa astaksantiinikarotenoidipigmenttiä ja/tai muita luonnollisia karotenoideja.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Eri kasvatusvaiheiden alkaen ruskuaispussivaiheen poikasista yksikesäisiksi ja täysikasvuisiksi kirjolohiksi sekä teurastuksen on tapahduttava jäljempänä 4 kohdassa yksilöidyllä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Jalostettu tuote on saatettava myyntiin kelmulla peitetyissä polystyreenirasioissa ja/tai -laatikoissa, tyhjiöpakatuissa pusseissa tai suojakaasuun pakattuna. Kirjolohti pidetään kaupan tuoreena, joko kokonaisuutena, perattuina, fileinä tai viipaleina.

Kokonaisuutena ja/tai perattuina kulutukseen saatettavien yksilöiden paino on vähintään 200 grammaa. Jos tuote saatetaan myyntiin fileinä tai viipaleina, painon on oltava vähintään 90 grammaa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa on oltava selkein, lähtemättömin ja muista teksteistä selvästi erotuvin kirjaimin maininta "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne "I.G.P." (SMM).

Viimeksi mainittu on käännettävä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan.

Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä on oltava näkyvästi jäljempänä kuvattu tunnus, joka voi olla myös harmaasävyinen.



Etiketissä tai kussakin yksittäisessä pakkauksessa on lisäksi oltava Euroopan unionin SMM-tunnus. Etiketissä tai vastaetiketissä on ilmoitettava tuottajan ja/tai erän numero tai tunnistekoodi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

SMM-tuotteen "Trote del Trentino" tuotantoalue käsittää Trenton autonomisen maakunnan alueen kokonaisuudessaan sekä Bagolinon kunnan Brescian maakunnassa. Siihen sisältyvät näin ollen kaikki Trenton suurimmat joet niitä reunustavine laaksoineen ja sivujokineen.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Tuotantoalue on syntynyt päällekkäisistä jäätikköjen ja jokien aiheuttaman eroosion muodostamista kerrostumista. Morfologisesti se on lähinnä vuoristoista, ja sille ovat ominaisia geologiseen alustaan muodostuneet syvyydeltään vaihtelevat laaksot, jotka kulkevat kaikkien valuma-alueiden läpi. Trote del Trentinon tuotantoalueen ilmasto on tyypillinen Alppien alueelle. Siellä sataa usein, talvisin lumisateet ovat yleisiä, ja lämpötilat ovat viileitä myös kesällä. Kirjolohen tuotantoon käytettävä vesi on peräisin alueen lumikentiltä ja jäätiköiltä. Yksilöidyn alueen ilmastolliset ja hydrogeologiset ominaispiirteet, joita ei voida kuvitella tai jäljitellä muualla, antavat Trote del Trentino -kirjolohelle erityisominaisuudet, jotka erottavat sen muista vastaavista tuotteista. Trenton alueen lähveden kemiallinen koostumus sisältää eurooppalaista keskiarvoa vähemmän hivenaineita (magnesiumia, natriumia, kaliumia), minkä vuoksi se on erinomaisen suotuisaa kirjolohen kehittymiselle. Vesistöt, joista Trenton kalanviljelylaitokset saavat vetensä, ovat biologiselta laadultaan erinomaisia; niiden bioottinen indeksi on yli 8, mikä vastaa laatuokkaa I tai II.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

SMM-tuotteen "Trote del Trentino" rekisteröintihakemus on perusteltu, koska kyseinen tuote erottuu muista samaan tavaraluokkaan kuuluvista tuotteista hyvin pienen kuntokertoimen ja alhaisen rasvapitoisuuden vuoksi. Lisäksi liha on kiinteää, pehmeää, vähärasvaista, miedosti kalan makuista ja hienos-tuneesti makean veden tuoksuista sekä vailla mutaista jälkimakua, jota usein esiintyy viljellyssä kirjolohessa.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Trote del Trentino -kirjolohen erityisominaisuudet johtuvat ennen muuta viljelyyn käytetystä alueen lumikentiltä ja jäätiköiltä peräisin olevasta vedestä, jota on saatavilla erittäin runsaasti, jonka happipitoisuus on hyvin korkea, kemiallis-fysikaalis-biologinen laatu erinomainen ja keskilämpötila alhainen (marraskuusta maaliskuuhun yleensä alle 10 °C).

Kylmä ja vähäravinteinen vesi hidastaa kasvua, ja vaikka tämä alentaakin tuotannon määrää, se parantaa toisaalta lihan laatuominaisuuksia, kuten alhaista kuntokerrointa ja rasvapitoisuutta. Hyvän vesitilanteen ja kaltevan pinnanmuodostuksen ansiosta suurin osa Trenton kalanviljelystä tapahtuu eri tasoilla sijaitsevilla altaissa, jolloin veteen siirtyy happea luonnollisella tavalla. Vesien hyvä laatu estää myös kiduksien kautta hengitettyinä lihaan mudan makua aiheuttavien ei-toivottujen mikrolevien ja niiden geosmiinin kaltaisten metaboliittien kehittymistä.

Tuotantoympäristön ilmasto-olosuhteet sekä inhimillinen panostus kalanviljelylaitosten hoitamiseen yhdistävät Trote del Trentino -kirjolohen sen maantieteelliseen tuotantoalueeseen.

Trote del Trentinon viljelyä on harjoitettu jo kauan, ja se perustuu pitkiin, aikojen myötä vakiintuneisiin perinteisiin. Kasvatus altaissa alkoi 1800-luvulla, kun vuonna 1879 perustettiin Torbolen kalanviljelylaitos, jonka tavoitteena oli vesiviljelykäytännön levittäminen ja luonnollisten vesistöjen taimenkannan lisääminen poikasistutusten avulla. Ensimmäiset yksityiset kalanviljelylaitokset perustettiin vuonna 1891 Predazzo, vuonna 1902 Giustinoon ja vuonna 1926 Tioneen, ja niiden määrä lisääntyi lisääntymistään toisen maailmansodan jälkeen. Vuosien ajan niissä on ylläpidetty omia erillisiä lisääntymiskantoja, joita on tarvittaessa uudistettu muista laitoksista tai luonnosta peräsin olevilla kannoilla, jolloin laitoksessa kasvatettujen yksilöiden tyypilliset ominaisuudet siirtyvät niiden jälkikasvuun.

Perinne vakiintui, kun vuonna 1975 perustettiin Trenton taimenenkasvattajien yhdistys (Associazione dei Trocoltori Trentini), joka on vaikuttanut merkittävästi taimenenviljelyn elpymiseen tuotantoalueella. Nimi "Trote del Trentino" on tullut vahvasti osaksi yleistä ja kaupallista kielenkäyttöä, mikä ilmenee selvästi kauppalaskuista, etiketeistä ja mainoksista.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 29 päivänä joulukuuta 2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 302 ehdotuksen SMM-nimityksen "Trote del Trentino" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa:

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

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
