

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 294/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TROTE DEL TRENINO”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Troite del Trentino”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Troite del Trentino” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a szivárványos pisztráng (*Oncorhynchus mykiss*) fajhoz tartozó lazacfélék 4. pontban körülírt előállítási területen tenyésztett egyedeit jelöli. A termék forgalomba kerüléskor az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: a hát zöldes színű, egy-egy rózsaszín csíkkal az oldalakon; a has fehéres, a testen, valamint a hát- és farokúszón elszórtan sötét foltokkal. A testindex (Condition Factor) az 500 g-nál kisebb tömegű halak esetében 1,25, az 500 g-nál nagyobb tömegű halak esetében pedig 1,35 alatt marad. A teljes zsírtartalom 6 %-nál kevesebb. Húsa fehér vagy lazacrózsaszínű; tömör, puha, sovány, kellemesen lágy halízű, enyhe édesvíz-illatú, iszapos mellékíztől mentes. Csekély mértékű mellékíz megengedett, a termék geozmintartalma 0,9 µg/kg-nál alacsonyabb, és az izomtömorség legnagyobb ereje nyomás hatására 4 N vagy annál magasabb érték.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A halak takarmányozása a hagyományokhoz híven, az állandósult szokások betartásával történik. Éppen ezért géntechnológiával módosított anyagokat nem tartalmazó, a hatályos jogszabályoknak megfelelő bizonylatokkal rendelkező takarmányok alkalmazhatók.

A „Troite del Trentino” OFJ húsa jellegzetes minőségének kiemeléséhez az alábbi alapanyagok használata engedélyezett:

1. gabonafélék, szemes termények, az ezekből készült termékek és melléktermékek, beleértve a fehérjekoncentrátumokat is;
2. olajos magvak, az ezekből készült termékek és melléktermékek, beleértve a fehérjekoncentrátumokat és olajokat is;

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. hüvelyes pillangós növények magvai, az ezekből készült termékek és melléktermékek, beleértve a fehérjekoncentrátumokat is;
4. gumós növények lisztje, az ezekből készült termékek és melléktermékek, beleértve a fehérjekoncentrátumokat is;
5. halakból és/vagy rákfélékből készült termékek és melléktermékek, beleértve az olajokat is;
6. moszatliszt és ebből nyert alapanyagok;
7. nem kérődző állatokból származó vérből készült termékek.

A takarmányadagot úgy kell összeállítani, hogy megfeleljen az állatok szükségleteinek az egyes tenyésztési ciklusokban.

Az érvényben lévő jogszabályokban meghatározott, állatok takarmányozására használt adalékanyagok mindegyike megengedett. A hal húására jellemző szín kialakulása túlnyomórészt az asztaxantin nevű karotin és/vagy természetes eredetű karotinok alkalmazásával segíthető elő.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A tenyésztés szakaszainak – beleértve a hallárva, a fiatal egyed, a kifejlett pisztráng nevelését és a vágást is – a 4. pontban körülírt földrajzi területen kell történniük.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, előkészítésre, stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A feldolgozott termék fóliával letakart polystirol tálcákon, és/vagy fóliával letakart polystirol ládáknban, és/vagy vákuumtasakokban, és/vagy módosított nyomás alatt csomagolva kerül forgalomba. A termék-típustól függően a pisztráng friss termékként egész, zsigerelt, filézett és/vagy szeletelt formában kerül forgalomba.

Az egészben és/vagy kizsigerelt formában forgalomba kerülő egyedek tömege legalább 200 g. A filézett és/vagy szeletelt formában forgalmazott termék tömege legalább 90 g.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Minden egyes kiszerezésen/csomagoláson világos, eltávolíthatatlan és minden más felirattól jól megkülönböztethető betűkkel fel kell tüntetni az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveget, vagy az OFJ rövidítést.

Ezt a szöveget annak az országnak a nyelvére kell lefordítani, ahol a termék forgalomba kerül.

Minden egyéb, nem kifejezetten előírt minősítés használata tilos.

Minden egyes kiszerezés/csomagolás címkéjén vagy magán a csomagolóanyagon, jól látható módon fel kell tüntetni az alábbi logót. A logó a szürke különböző árnyalataival is feltüntethető.



Ezenkívül a címkén vagy minden egyes csomagoláson szerepelnie kell az OFJ termékek európai azonosító jelének. A termék címkéjén, vagy külön ezt a célt szolgáló jelölőcímkén fel kell tüntetni a termelő és/vagy a gyártási tétel azonosító számát.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Trote del Trentino” OFJ előállítási területe Trento Önálló Tartomány egész közigazgatási területét, valamint Brescia tartomány Bagolino települését foglalja magában. A körülírt terület tehát magában foglalja Trento fő folyami ágait és az oldalágakat a mellékfolyókkal.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A terület több jegesedési és olvadási eróziós ciklus hordalékának egymásra rakódása nyomán alakult ki. Morfológiai szempontból lényegében hegyvidék, a geológiai szubsztrátumba többé-kevésbé mélyen bevált völgyekkel, amelyek egyben a terület vízgyűjtő medencéi is. A „Troite del Trentino OFJ” előállítási területének éghajlatában meghatározók az alpesi területek, ahol gyakori a csapadék, a téli hónapokban nem ritka a hó, és nyáron is hűvös az időjárás. Az itt található, állandó hóval és jéggel borított területekről származik a pisztráng tenyésztése során használt összes víz. A földrajzi terület más területen nem reprodukálható éghajlati és hidrogeológiai adottságai biztosítják tehát a „Troite del Trentino” egyedi sajátosságait. A trentói források vize kémiai összetételét tekintve az európai átlaghoz képest kevesebb nyomelemet (magnéziumot, nátriumot, káliumot) tartalmaz, ennélfogva az itteni vizek kiválóan alkalmasak a pisztráng tenyésztéséhez. A trentói pisztrángtenyésztő telepeket tápláló vizek kiváló biológiai minőségűek, I.B.E. indexük (Kiterjesztett Biotikus Mutatójuk) értéke 8 fölött van, ami I. vagy II. minőségi osztálynak felel meg.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Troite del Trentino” OFJ elismerésére irányuló kérelmet az a tény indokolja, hogy a szóban forgó termék a rendkívül alacsony testindex, illetőleg a zsírtartalom révén kiemelkedik a termék kategória termékei közül. Ezenkívül húsa tömör, puha, sovány, kellemesen lágy halízű, enyhe édesvíz-illatú, a tenyésztett pisztráng húsán gyakran érezhető iszapos mellékíztől mentes.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Troite del Trentino” minősége főként a tenyésztéshez használt víznek köszönhető: a vidék állandó hóval és jéggel borított területeiről nagy mennyiségben ideérkező víz oxigénháztartása kiváló, kémiai-fizikai-biológiai minősége jó, hőmérséklete alacsony, november és március között általában 10 °C alatt marad.

A hideg, kevés táplálékot tartalmazó vízben a szaporulat lassú, ami egyrészt hátrány a tenyésztés mennyiségét tekintve, másrészt azonban kiemeli a halak húsának olyan tulajdonságait, mint az alacsony testindex és a zsírtartalom. Ezenkívül a trentói pisztrángtenyésztetek többségében a bőven rendelkezésre álló vízkészlet és a terület emelkedése miatt az egyes halnevelő kádakat szinteltolással alakították ki, ami lehetővé teszi a víz természetes reoxigenizációját. A vizek jó minőségének köszönhetően a folyókban és patakokban nehezebben fejlődnek ki a nem kívánatos algák, amelyek a kellemetlen íz, nem utolsósorban a túlzott mennyiségű geozmin okozta iszapos mellékíz előidézői.

A területnek a tenyésztetek irányításában megnyilvánuló emberi gondoskodással kiegészülő éghajlati sajátosságai miatt a „Troite del Trentino” szorosan kötődik az előállítási területhez.

A „Troite Del Trentino” tenyésztésének igen nagy múltja van, gyökerei az idők során megszilárdult régóta ápoltságokig nyúlnak. A halnevelő kádakban történő tenyésztést a XIX. században kezdték meg, amikor 1879-ben – a haltartás gyakorlatának elterjesztése és a nyilvános vízkészlet pisztránglárvákkal történő újratelepítése céljával – Torboléban mesterséges haltelep épült. 1891-ben Predazzo-ban, 1902-ben Giustino-ban és 1926-ban Tione-ban létrehozták az első magán haltelepeket, melyek száma a második világháborút követően ütemesen nőtt. Ezekben az években az elszigetelten tartott tenyészállomány mellé vérfrissítésként rendszeresen más telepekről vagy természetes környezetből származó törzseket hoztak, így biztosítva a tenyésztet jellemző sajátosságainak meglétét az utódokban is.

A hagyomány elterjedésével, 1975-ben megalakult a Trentói pisztrángtenyésztők Társasága, amely a pisztrángtenyésztésnek az előállítási területen való fellendítésében oly mértékű szerepet vállalt, hogy a „Troite del Trentino” elnevezés használata mára mind a beszélt nyelvben, mind pedig a kereskedelemben elterjedt, ami különböző számlák, címkék és reklámanyagok tartalmából egyértelműen kiderül.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Trote del Trentino” OFJ elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2011. december 29-i, 302. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

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

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
