

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 239/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SALMERINO DEL TRENTINO»

N. CE: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Salmerino del Trentino»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

L'Indicazione Geografica Protetta «Salmerino del Trentino» è attribuita ai pesci salmonidi allevati nella zona di produzione di cui al punto 4 e appartenenti alla specie salmerino alpino *Salvelinus alpinus* L. All'atto dell'immissione al consumo, i salmerini devono presentare le seguenti caratteristiche: colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco. L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,10 per pesci fino a 400 grammi ed entro 1,20 per pesci oltre i 400 grammi. La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6 %. La carne è bianca o salmonata, si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango. Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0,9 µg/Kg.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione nel rispetto degli usi leali e costanti. Proprio per questo i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente.

Per contribuire ad esaltare la qualità tipica della carne della IGP «Salmerino del Trentino» sono ammesse le seguenti materie prime:

- 1) cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;
- 2) semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici e gli oli;
- 3) semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4) farina di tuberi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;
- 5) prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli;
- 6) farina di alghe marine e derivati;
- 7) prodotti a base di sangue di non ruminanti;

Le caratteristiche della composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento. Sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidico astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Le fasi di allevamento, che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, salmerino adulto e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno della zona individuata al successivo punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata. In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono posti in vendita come prodotto fresco: intero, eviscerato, filettato e/o affettato.

Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 170 g.

Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 80 g.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Su ogni singola/o confezione/imballo dovrà comparire in caratteri chiari, indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta la dizione «Indicazione Geografica Protetta» o la sigla «I.G.P.».

Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua della nazione in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Ogni singola/o confezione/imballo deve recare ben visibile, in etichetta o sull'imballaggio il seguente logo. In alternativa il logo può essere riportato in scala di grigi.



In etichetta o su ogni singolo imballaggio deve altresì figurare il simbolo europeo identificativo delle produzioni IGP. Sull'etichetta o su un apposito contrassegno devono essere indicati il numero o il codice di riferimento del produttore e/o del lotto di produzione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della IGP «Salmerino del Trentino» comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia. Il territorio delimitato racchiude quindi le principali aste fluviali del Trentino e le valli laterali con i relativi affluenti.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio deriva dalla sovrapposizione di più cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico, è essenzialmente montuoso e caratterizzato da valli scavate più o meno profondamente nel substrato geologico e corrispondenti a tutti i bacini idrografici della zona delimitata. Il clima della zona di produzione del Salmerino del Trentino I.G.P. è caratteristico delle zone alpine, con frequenti precipitazioni, spesso nevose nei mesi invernali e temperature fresche anche nel periodo estivo. Sono presenti sul territorio nevai e ghiacciai perenni, dai quali proviene tutta l'acqua utilizzata per la produzione dei salmerini.

La composizione chimica delle acque sorgive trentine in termini di oligoelementi (magnesio, sodio, potassio) presenta valori inferiori rispetto alla media Europea, rendendo le acque estremamente idonee allo sviluppo dei salmerini.

I corsi d'acqua che alimentano gli impianti di troticoltura trentina sono caratterizzate da un'ottima qualità biologica con valori di I.B.E. (Indice Biotico Estes) maggiori di 8, corrispondenti ad una I o II classe di qualità.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche principali del «Salmerino del Trentino» sono l'indice di corposità molto ridotto, il contenuto in grassi e le caratteristiche gustative della carne. La carne del «Salmerino Del Trentino» IGP si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le qualità del «Salmerino del Trentino» derivano direttamente dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche della zona delimitata, soprattutto dall'acqua utilizzata che provenendo da ghiacciai o nevai perenni presenti nella zona, è molto abbondante, ha un elevato grado di ossigenazione, una buona qualità chimico-fisica-biologica e una bassa temperatura media che da novembre a marzo è generalmente inferiore a 10 °C.

I fiumi e i torrenti hanno acque fredde e povere di nutrienti che comportano un accrescimento lento che, se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni quali maggior consistenza, miglior sapore e limitato contenuto in lipidi. Inoltre, le buone caratteristiche delle acque trentine, rendono difficile lo sviluppo nei fiumi e nei torrenti di microalghe indesiderate e dei loro metaboliti, come la geosmina, che assimilata a livello branchiale è responsabile del sapore di fango delle carni. La maggior parte delle troticolture trentine, grazie alla grande disponibilità idrica ed alla pendenza del terreno, è realizzata con dislivelli tra una vasca e l'altra che permettono una riossigenazione naturale dell'acqua e quindi il mantenimento delle condizioni ottimali di crescita e sviluppo per i salmerini.

Queste caratteristiche unite a quelle climatiche hanno quindi permesso di avere un Salmerino avente caratteristiche diverse da quelli ottenuti dalla troticoltura di pianura e dalle altre aree limitrofe.

La cultura del Salmerino del Trentino è molto antica ed affonda le sue radici in una lunga tradizione che si è consolidata nel tempo. La pratica dell'allevamento in vasca risale al XIX secolo con la costruzione nel 1879 dello stabilimento di piscicoltura artificiale di Torbole, che aveva la finalità di diffondere la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota. A questa seguirono, nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione, le prime piscicoltura private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell'Associazione dei Troticoltori Trentini, la quale ha avuto un ruolo importante nel rilancio della troticoltura della zona di produzione tanto che la denominazione «Salmerino del Trentino» è entrata prepotentemente nell'uso consolidato del linguaggio corrente e commerciale come è facilmente dimostrabile da fatture, etichette e materiale pubblicitario.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Salmerino del Trentino» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 303 del 30 dicembre 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
