

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 239/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SALMERINO DEL TRENTINO”

EG-nummer: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Salmerino del Trentino”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.7 Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De beschermde geografische aanduiding „Salmerino del Trentino” is toegewezen aan de zalmachtige kweekvis in het in punt 4 aangeduide productiegebied die behoort tot de soort riddervis (*Salvelinus alpinus* L). Wanneer de riddervis voor consumptie wordt vrijgegeven, dient hij de volgende kenmerken te hebben: een grijs-groene of bruine kleur met witachtige, gele of roze gekleurde stippen verspreid over de rug en flanken, zonder markeringen en oranje vinnen met een witte voorrand en een grijze rug- en staartvin. De conditiefactor dient binnen 1,10 te liggen voor vis die tot 400 gram weegt en binnen 1,20 voor vis zwaarder dan 400 gram. Het totale vetgehalte van het vlees mag niet hoger zijn dan 6 %. Het vlees is wit of zalmroze, stevig, mals, mager en droog met een lichte vissmaak en een delicate geur met het aroma van zoet water zonder modderige nasmaak. Eventuele onaangename smaken in het product dienen beperkt te zijn en het geosminegehalte dient lager te zijn dan 0,9 µg/kg.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

De voederrantsoenen moeten voldoen aan de vereisten die traditioneel zijn vastgesteld, met een getrouwe en consistente toepassing. Daarom mag het visvoer geen ggo's bevatten en dient het de toepasselijke certificatie te hebben overeenkomstig de geldende regels.

Om de kenmerkende kwaliteit van het vlees van de BGA „Salmerino del Trentino” te handhaven, zijn de volgende grondstoffen aanvaardbaar:

1. granen, graankorrels en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;
2. oliezaden en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;
3. zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

4. meel van knollen en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;
5. producten en bijproducten van vis en/of schaaldieren, waaronder oliën;
6. zeewiermeel en bijproducten daarvan;
7. bloedproducten afkomstig van niet-herkauwers.

De samenstelling van de rantsoenen dient te voldoen aan de behoeften van de dieren in de verschillende groeifasen. Alle additieven die in geldende regelgeving zijn vastgesteld voor gebruik in diervoeder mogen worden gebruikt. De zalmkleur van het vlees dient vooral te worden verkregen door het carotenoïde pigment astaxanthine en/of natuurlijk verkregen carotenoïden.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De groeifasen, waaronder de stadia van larve, vingerlange pootvis en volgroeide riddervis, alsmede het slachtproces dienen plaats te vinden in het in punt 4 aangegeven gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Het eindproduct dient te worden verkocht op met folie omwikkelde polystyreen bakjes en/of in met folie omwikkelde polystyreen dozen en/of in vacuüm zakken en/of in een gewijzigde atmosfeer zijn verpakt. Ten aanzien van de producttypologie wordt riddervis als een vers product verkocht: geheel, gestript, gefileerd en/of gesneden.

Vissen die geheel en/of gestript worden verkocht, dienen ten minste 170 g te wegen

Vissen die gefileerd en/of gesneden worden verkocht, dienen ten minste 80 g te wegen

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De term „beschermde geografische aanduiding” of de afkorting „BGA” dient op elke verpakking te worden aangegeven in duidelijke, onuitwisbare belettering, die duidelijk is te onderscheiden van de overige tekst.

Die vermelding dient te worden vertaald in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht.

Het is niet toegestaan een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk is aangegeven.

Op elke verpakking moet het volgende logo op het etiket of de verpakking zijn weergegeven. Het logo mag ook in grijstinten worden afgedrukt.



Het Europese BGA-symbool dient ook op elk etiket en elke verpakking te worden aangebracht. Het etiket of een passende markering dient het nummer of de referentiecode voor de producent en/of de partij aan te geven.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van de BGA „Salmerino del Trentino” omvat de volledige autonome provincie Trente en de gemeente Bagolino in de Italiaanse provincie Brescia. Dit gebied omvat de belangrijkste rivieren in Trente en de valleien van de zijrivieren.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het land is ontstaan door meerdere overlappende perioden van erosie door gletsjers en rivieren. Vanuit morfologisch oogpunt is het land vooral bergachtig en wordt het gekenmerkt door valleien, die vrij diep in het geologische substraat snijden en die het hele stroomgebied van het aangegeven geografische gebied vormen. Het klimaat in het productiegebied van de BGA „Salmerino del Trentino” is typerend voor een alpien gebied, met regelmatige regenval, veelal sneeuw in de wintermaanden en ook in de zomer koele temperaturen. Het gebied heeft het hele jaar door sneeuw en ijs, waarvan al het water afkomstig is dat voor de productie van de riddervis wordt gebruikt.

De chemische samenstelling van het bronwater in Trente heeft waarden voor sporenelementen (magnesium, natrium, kalium) die onder het Europese gemiddelde liggen, waardoor het water uiterst geschikt is voor de ontwikkeling van de riddervis.

De waterstromen die de forelkwekerijen in Trente voeden, hebben een hoge biologische kwaliteit met EBI-waarden (EBI, uitgebreide biotische index) boven de acht, wat overeenkomt met Categorie I of Categorie II.

5.2. Specificiteit van het product:

De hoofdkenmerken van „Salmerino del Trentino” zijn een bijzonder lage conditiefactor, het vetgehalte en de smaak van het vlees. Het vlees van de BGA „Salmerino del Trentino” is stevig, mals, mager en droog met een lichte vissmaak en een delicate geur met het aroma van zoet water zonder modderige nasmaak.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor BGA):

De kwaliteiten van „Salmerino del Trentino” zijn rechtstreeks te herleiden tot de geomorfologische en klimaatomstandigheden van het aangegeven geografische gebied, in het bijzonder tot het gebruikte water, dat overvloedig is dankzij de permanente aanwezigheid van sneeuw en ijs in het gebied, en dat een hoog zuurstofgehalte heeft, een goede chemische, fysieke en biologische kwaliteit heeft en een lage gemiddelde temperatuur die tussen november en maart meestal onder de 10 °C ligt.

De koudwater rivieren en stromen zijn laag in nutriënten; dit leidt tot een langzame groei die, hoewel dit de productiehoeveelheden verlaagt, de kwaliteit van het vlees verbetert door te zorgen voor een grotere dichtheid, een betere smaak en een lager vetgehalte. Bovendien verhindert de goede kwaliteit van het water in de rivieren en stromen in Trente de groei van ongewilde microalgen en verwante metabolieten, zoals geosmine, wat het vlees een modderige smaak geeft wanneer het door de kieuwen wordt ingenomen. Dankzij de overvloedige aanvoer van water en het heuvelachtige landschap maakt het merendeel van de forelkwekerijen in Trente gebruik van de hoogteverschillen tussen de verschillende bassins om op natuurlijke wijze opnieuw zuurstof in het water te brengen en zo de optimale omstandigheden voor de groei en ontwikkeling van de riddervis te handhaven.

Deze omstandigheden geven samen met de klimatologische factoren de riddervis eigenschappen die verschillen van riddervissen die afkomstig zijn van forelkwekerijen op vlaktes en andere nabijgelegen gebieden.

De kweek van de „Salmerino del Trentino” is eeuwenoud en is geworteld in een lange traditie die door de tijd heen is opgebouwd. Het vis kweken in bassins gaat terug tot de 19e eeuw met de bouw van een kunstmatige viskwekerij in Torbole in 1879. Deze was bedoeld om de aquacultuur te bevorderen en de publieke wateren van forel te voorzien door larven uit te zetten. De eerste particuliere viskwekerijen werden in 1891 opgezet in Predazzo, in 1902 in Giustino en in 1926 in Tione. Na de Tweede Wereldoorlog volgden er nog vele meer. Deze traditie werd in 1975 vastgelegd met de oprichting van de *Associazione dei Trocicoltori Trentini* (Forelkwekersvereniging van Trente), die een zodanig belangrijke rol had bij de herintroductie van het kweken van forel, dat de naam „Salmerino del Trentino” opkwam als de in het dagelijkse leven en in de handel gewoonlijk gebruikte term. Dit kan door rekeningen, etiketten en publiciteitsmateriaal worden aangetoond.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Het ministerie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet met de publicatie van het voorstel voor de erkenning van „Salmerino del Trentino” als beschermde geografische aanduiding in het Italiaanse staatsblad (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*), nr. 303 van 30 december 2011.

De volledige tekst van de productspecificatie is op de volgende website beschikbaar:

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

of eventueel:

door rechtstreeks naar de startpagina te gaan van het ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) en te klikken op „Qualità e sicurezza” (in de rechterbovenhoek van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
