

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 294/10)

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

„TROTE DEL TRENTINO”

EG-nummer: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Trote 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 „Trote del Trentino” is van toepassing op de zalmachtige vis die wordt gekweekt in het productiegebied waarnaar in punt 4 wordt verwezen en die tot de regenboogforellen — soort *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum) behoort. Wanneer de forel in de handel wordt gebracht moet de vis de volgende kenmerken vertonen: hij moet een groenachtige rug met op beide flanken een roze streep hebben, een witte buik en donkere vlekken op het lichaam en op de rug- en staartvin. De conditiefactor mag niet meer bedragen dan 1,25 voor vissen tot 500 g of dan 1,35 voor vissen van meer dan 500 g. Het totale vetgehalte van het visvlees mag niet meer bedragen dan 6 %. Het visvlees moet wit of zalmroze van kleur en vast, mals en mager zijn; het moet een volle vissmaak hebben zonder grondsmak, en een delicate geur van vers water. Bijsmaken moeten worden beperkt. Het geosmine-gehalte moet lager zijn dan 0,9 µg/kg en qua vastheid moet het visvlees weerstand bieden aan een maximale druk van 4 N of meer.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

—

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

De traditionele voederwijze moet trouw en consequent worden gevolgd. Het gebruikte visvoer mag dus geen ggo's bevatten en dient overeenkomstig de geldende regels te zijn gecertificeerd.

Om de karakteristieke kwaliteit van het visvlees van de „Trote del Trentino” BGA te verbeteren, zijn de volgende grondstoffen toegestaan:

1. granen, graankorrels en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;
2. oliehoudende zaden en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten en oliën;

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten en bijproducten, waaronder proteïneconcentraten;
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 voederrantsoenen dient op de behoeften van de dieren in de verschillende groeifasen te zijn afgestemd.

Alle voor diervoeder bestemde additieven die in geldende wetgeving zijn opgenomen, mogen worden gebruikt. De zalmkleur van het visvlees moet vooral door het gebruik van het carotenoïde astaxanthine en/of door het gebruik van op natuurlijke wijze afgeleide carotenoïden worden verkregen.

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

De groeifasen, die de fasen larve, vingerlange pootvis en volgroeide forel omvatten, en het slachtproces dienen plaats te vinden in het in punt 4 afgebakende gebied.

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

Het eindproduct moet worden aangeboden op een polystyreen tray en/of in een polystyreen bak met folie, en/of in een zak die vacuüm en/of in gewijzigde atmosfeer is verpakt. Qua productsoort geldt de forel als een vers product. De vis wordt in zijn geheel, gestript, gefileerd en/of in plakken verkocht.

Vis die in zijn geheel en/of gestript wordt verkocht, dient ten minste 200 g te wegen. Filets en/of plakken dienen ten minste 90 g te wegen

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De vermelding „Indicazione Geografica Protetta” (beschermde geografische aanduiding) of de afkorting „IGP” (BGA) dient in goed zichtbare, onuitwisbare letters en duidelijk gescheiden van andere vermeldingen, op elke verpakking te worden aangebracht.

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

Omschrijvingen van het product waarin niet uitdrukkelijk is voorzien, zijn niet toegestaan.

Het volgende logo dient op het etiket of op de verpakking van elke tray/bak/zak te worden aangebracht; Het logo mag ook in grijstinten worden afgedrukt.



Ook het Europese BGA-symbool moet op ieder etiket en op iedere verpakking worden aangebracht. Het etiket of een passend merkteken dient het nummer of de referentiecode van de producent en/of de partij te vermelden.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het productiegebied van de BGA „Trote del Trentino” beslaat de volledige autonome provincie Trente en de gemeente Bagolino in de 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 productiegebied is ontstaan na meerdere, elkaar overlappende perioden van erosie door gletsjers en rivieren. Uit morfologisch oogpunt is het gebied grotendeels bergachtig. Kenmerkend zijn de valleien die het geologische substraat telkens tot op een andere diepte hebben uitgesneden en op deze wijze de stroomgebieden in het geïdentificeerde geografische gebied vormen. Het klimaat in het productiegebied van de „Trote del Trentino” is een typisch alpien klimaat met frequente neerslag, veel sneeuw tijdens de wintermaanden en zelfs in de zomer koele temperaturen. Eeuwige sneeuw en gletsjers zorgen voor het voor de forellenkweek benodigde water. Het klimaat en de hydro-geologische kenmerken in het afgebakende gebied, die elders niet kunnen worden gecreëerd of geïmiteerd, liggen aan de basis van de kenmerken die de „Trote del Trentino” van andere forellen onderscheidt. Wat de chemische samenstelling van het bronwater in Trente in termen van sporenelementen (magnesium, natrium, kalium) betreft, worden waarden opgetekend die onder het Europese gemiddelde liggen, wat dit water voor de forellenteelt uiterst geschikt maakt. De stromen die de forellenkwekerijen in Trente voeden, zijn van een hoge biologische kwaliteit met EBI-waarden (EBI, uitgebreide biotische index) van meer dan acht, wat overeenkomt met kwaliteitsklassen I of II.

5.2. Specificiteit van het product:

De aanvraag om registratie van de „Trote del Trentino” als BGA is gerechtvaardigd omdat deze forel door zijn lage conditiefactor en zijn beperkte vetgehalte verschilt van andere producten in dezelfde categorie. Bovendien is het visvlees vast, mals en mager en heeft het een volle vissmaak en een delicate geur van vers water, zonder de grondsmaak die zo vaak kenmerkend is voor kweekforel.

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

„Trota del Trentino” dankt zijn bijzondere kenmerken vooral aan het voor de forellenkweek gebruikte water dat dankzij de eeuwige sneeuw en de gletsjers in de regio overvloedig aanwezig is. Het is zuurstofrijk en heeft een goede chemische, fysische en biologische samenstelling. De temperatuur van het water is laag en ligt van november tot maart in het algemeen onder 10 °C.

Het koude water is arm aan voedingsstoffen. Dat leidt tot een trage groei die, hoewel de productie erdoor wordt beperkt, de kwaliteit van het visvlees verbetert doordat de conditiefactor laag en het vetgehalte beperkt blijven. Door de overvloed aan water en het hellende terrein, kunnen de forellenkwekers in Trente gebruik maken van het niveauverschil tussen de bekkens dat ervoor zorgt dat het water van nature opnieuw van zuurstof wordt voorzien. De goede waterkwaliteit voorkomt de verspreiding van algen en ongewenste micro-organismen en de daarmee verbonden metabolieten die verantwoordelijk zijn voor bijsmaken, met name de grondsmaak die door te veel geosmine wordt veroorzaakt.

De klimaatomstandigheden in het gebied en de menselijke inbreng in de vorm van zorg voor en beheer van de viskwekerijen zorgen voor een stevige band van de „Trote des Trentino” met het geografische productiegebied.

Het kweken van de „Trote del Trentino” gaat terug op een eeuwenoude, gevestigde traditie. Met het kweken van vis in bekkens werd begonnen in de 19^{de} eeuw. In 1879 werd een viskwekerij gebouwd in Torbole met de bedoeling de praktijk van het kweken van vis te verspreiden en in de openbare wateren forellenlarven uit te zetten. De eerste particuliere viskwekerijen zagen het licht in 1891 in Predazzo, in 1902 in Giustino en in 1926 in Tione, gevolgd door vele andere na de tweede wereldoorlog. In de loop der jaren hebben deze viskwekerijen elk hun eigen kweekinstallaties gehandhaafd en werden periodiek nieuwe wilde forellentrassen of rassen van andere kwekerijen ingevoerd waardoor de specifieke kenmerken van de gekweekte vis aan de latere forellengeneratie werden doorgegeven.

Deze traditie werd versterkt met de oprichting in 1975 van de „Associazione dei Trotaicoltori Trentini” (vereniging van de forellenkwekers van Trente) die zo'n belangrijke rol speelde in de herlancering van de forellenkwekerij dat de naam „Trote del Trentino” zowel voor de consument als in de handel plots gemeengoed werd, hetgeen blijkt uit rekeningen, etiketten en reclamemateriaal.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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

Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Trote del Trentino” in de *Gazetta Ufficiale van Italië* nr. 302 van 29 december 2011.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan op het internet worden geraadpleegd via de volgende link:

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

of:

door de website van het ministerie van Landbouw, voeding en bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) te bezoeken, de home page te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (rechts bovenaan het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
