

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2012/C 294/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

**„TROTE DEL TRENTINO”**

**NR. CE: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denumire:**

„Trote del Trentino”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.7. Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

**3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:**

Indicația geografică protejată „Trote del Trentino” este atribuită peștilor din familia salmonidelor care sunt crescuți în aria de producție menționată la punctul 4 și fac parte din specia păstrăv-curcubeu – *Oncorhynchus mykiss* (Walb.). În momentul punerii în consum, păstrăvii trebuie să prezinte următoarele caracteristici: parte dorsală verzuie, cu o dungă roz pe ambele laturi; burtă albicioasă; mici pete închise la culoare răspândite pe corp și pe înotătoarea dorsală și cea caudală. Coeficientul de condiție (*Condition Factor*) trebuie să fie, respectiv, de maximum 1,25 în cazul peștilor de până la 500 de grame și de maximum 1,35 în cazul peștilor de peste 500 de grame. Carnea trebuie să aibă un conținut total de grăsimi de maximum 6 %. Carnea este albă sau de culoarea somonului, este compactă, fragedă și slabă, are un gust delicat de pește și un ușor miros de apă dulce, fără gust rezidual de nămol. Aromele impropriei produsului trebuie să fie limitate, cu un conținut de geosmină mai mic de 0,9 μg/kg, iar fermitatea mușchiului trebuie să fie caracterizată de valori ale forței maxime de compresie de cel puțin 4 N.

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):**

—

**3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):**

Rația alimentară trebuie să îndeplinească cerințele stabilite prin tradiție, respectând utilizările leale și constante. Din acest motiv, hrana utilizată trebuie să nu conțină organisme modificate genetic (OMG) și să fie certificată în mod corespunzător conform normelor în vigoare.

Pentru a contribui la punerea în valoare a calității tipice a cărnii IGP „Trote del Trentino”, sunt admise următoarele materii prime:

1. cereale, grâne și produsele și subprodusele acestora, inclusiv concentratele proteice;

2. semințe oleaginoase și produsele și subprodusele acestora, inclusiv concentratele proteice și uleiurile;

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3. semințe de leguminoase și produsele și subprodusele acestora, inclusiv concentratele proteice;
4. făină de tuberculi și produsele și subprodusele acestora, inclusiv concentratele proteice;
5. produse și subproduse derivate din pește și/sau crustacee, inclusiv uleiurile;
6. făină de alge marine și derivați;
7. produse pe bază de sânge de animale nerumegătoare.

Rația alimentară administrată trebuie să fie alcătuită în așa fel încât să satisfacă necesitățile animalelor în diversele etape ale ciclului de creștere.

Sunt admiși toți aditivii destinați hranei pentru animale definiți în legislația în vigoare. Culoarea de somon trebuie obținută prin utilizarea cu preponderență a pigmentului carotenoid astaxantină și/sau a carotenoidelor de origine naturală.

**3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:**

Etapele creșterii, care cuprind stadiile de alevin, puiet și păstrăv adult, și operațiunile de tăiere trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

**3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:**

Produsul prelucrat trebuie pus în vânzare în tăvițe de polistiren sub folie de plastic și/sau în lăzi de polistiren sub folie de plastic și/sau în pungi vidate și/sau ambalat în atmosferă modificată. În ceea ce privește categoria comercială, păstrăvii sunt comercializați ca produs proaspăt întreg, eviscerat, sub formă de filé și/sau feliat.

Exemplarele comercializate ca produs întreg și/sau eviscerat trebuie să cântărească minimum 200 g. Produsul comercializat sub formă de filé și/sau feliat trebuie să cântărească minimum 90 g.

**3.7. Norme specifice privind etichetarea:**

Pe fiecare unitate de comercializare/ambalaj trebuie să figureze, cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de orice altă informație, mențiunea „Indicație Geografică Protejată” sau acronimul „IGP”.

Această ultimă mențiune trebuie tradusă în limba țării în care este comercializat produsul.

Este interzisă adăugarea oricăror alte specificații care nu sunt prevăzute în mod expres.

Pe fiecare unitate de comercializare/ambalaj trebuie să figureze, în mod foarte vizibil, pe etichetă sau direct pe ambalaj, logoul prezentat în cele ce urmează. Eventual, logoul poate fi reprodus în nuanțe de gri.



De asemenea, pe etichetă sau pe fiecare ambalaj în parte trebuie să figureze și simbolul european de identificare a produselor IGP. Pe etichetă sau pe un marcaj specific trebuie indicate numărul sau codul de referință al producătorului și/sau al lotului de produse.

**4. Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria de producție a IGP „Trote del Trentino” cuprinde întregul teritoriu al provinciei autonome Trento și comuna Bagolino din provincia Brescia. Așadar, teritoriul delimitat cuprinde principalele cursuri de apă din Trentino și din văile laterale, cu afluenții lor.

## 5. Legătura cu aria geografică:

### 5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție s-a format prin suprapunerea mai multor cicluri de eroziune glacială și fluvială. Din punct de vedere morfologic, este un teritoriu predominant muntos, caracterizat de văi săpate mai mult sau mai puțin adânc în substratul geologic, care corespund tuturor bazinelor hidrografice din teritoriu. Clima ariei de producție a „Trote del Trentino” este caracteristică zonelor alpine, cu precipitații frecvente, adesea cu ninsori în lunile de iarnă și cu temperaturi răcoroase chiar și în perioada verii. Pe acest teritoriu există zăpezi și ghețari permanenți din care provine toată apa utilizată pentru creșterea păștrăvilor. Caracteristicile climatice și hidrologice ale ariei delimitate, care nu pot fi transferate sau reproduse, asigură, prin urmare, calitățile specifice ale „Trote del Trentino” care îl disting de alte produse. În ceea ce privește oligoelementele (magneziu, sodiu, potasiu), compoziția chimică a apelor de izvor din Trentino prezintă valori inferioare în comparație cu media europeană, ceea ce face ca aceste ape să fie extrem de favorabile dezvoltării păștrăvilor. Cursurile de apă care alimentează instalațiile în care sunt crescuți păștrăvii în Trentino sunt caracterizate de o calitate biologică optimă cu valori IBE (indice biotic extins) mai mari de 8, ceea ce corespunde clasei de calitate I sau II.

### 5.2. Specificitatea produsului:

Cererea de recunoaștere a IGP „Trote del Trentino” este justificată de faptul că produsul în cauză se distinge de produsele care intră în aceeași categorie comercială prin coeficientul de condiție foarte redus și conținutul de grăsimi. În plus, carnea se prezintă compactă, fragedă și slabă, cu un gust delicat de pește și un ușor miros de apă dulce, fără gustul rezidual de nămol care caracterizează de obicei carnea păștrăvilor de crescătorie.

### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anumite, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Calitățile deosebite ale „Trote del Trentino” se datorează în special caracteristicilor apei utilizate, care, provenind din ghețarii și zăpezile permanente din zonă, este foarte abundentă, are un grad ridicat de oxigenare, o componentă chimică, fizică și biologică bună și o temperatură scăzută, de obicei sub 10 °C din noiembrie până în martie.

Apele reci și sărace în elemente nutritive determină o creștere lentă care, pe de o parte, afectează în mod negativ aspectul cantitativ al producției, dar, pe de altă parte, evidențiază caracteristicile calitative ale cărnii, precum coeficientul de condiție redus și conținutul de grăsimi. În plus, grație disponibilității din abundență a apei și datorită înclinării terenurilor, majoritatea păștrăvărilor din Trentino sunt formate din bazine în cascadă, ceea ce permite reoxigenarea naturală a apei. Buna calitate a apei face dificilă proliferarea algelor și a microorganismelor nedorite, ai căror metaboliți sunt responsabili de gustul dezagreabil, nu în ultimul rând cel de nămol, cauzat de prezența excesivă a geosminei.

Datorită caracteristicilor climatice ale mediului, precum și contribuției omului în ceea ce privește grija acordată gestionării păștrăvărilor, există o strânsă legătură între „Trote del Trentino” și aria geografică de producție.

Creșterea „Trote del Trentino” se practică de mult timp și își are rădăcinile într-o tradiție îndelungată și bine consolidată. Practica creșterii în bazin datează din secolul al XIX-lea, în 1879 fiind construită la Torbole o păștrăvărie menită a răspândi practica pisciculturii și a repopula apele publice cu alevini de păștrăv. Au urmat apoi primele crescătorii de pește private, construite în 1891 la Predazzo, în 1902 la Giustino și în 1926 la Tione, urmate de multe altele după cel de Al Doilea Război Mondial. În timp, acestea și-au menținut propriul parc de păștrăvi reproducători izolat în interiorul crescătoriei, reîmprospătându-l ocazional cu sușe provenind de la alte crescătorii sau de la specimene din mediul sălbatic, transmițând, prin urmare, puietului particularitățile tipice ale produsului crescut.

Această tradiție s-a consolidat prin înființarea în 1975 a Asociației crescătorilor de păștrăvi din Trentino (*Associazione dei Trocicoltori Trentini*), care a avut un rol important în relansarea creșterii păștrăvilor în această arie de producție, astfel încât denumirea „Trote del Trentino” s-a răspândit foarte mult în limbajul curent și comercial, fapt demonstrat de facturi, etichete și materiale publicitare.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție, prin publicarea propunerii de recunoaștere a IGP „Trote del Trentino” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 302 din 29 decembrie 2011.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului web al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea din dreapta sus a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---