

Uradni list

Evropske unije

C 255



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 58

4. avgust 2015

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 255/01	Obrestna mera, ki jo Evropska centralna banka uporablja v svojih operacijah glavnega refinanciranja: 0,05 % 1. avgusta 2015 – Menjalni tečaji eura	1
2015/C 255/02	Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku	2
2015/C 255/03	Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku	3

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2015/C 255/04	Obvestilo vlade Republike Poljske v zvezi z Direktivo 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov v regiji „Młynary“	4
---------------	---	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2015/C 255/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2015/C 255/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	7
2015/C 255/07	Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	11
2015/C 255/08	Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	16

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

**Obrestna mera, ki jo Evropska centralna banka uporablja v svojih operacijah glavnega
refinanciranja ⁽¹⁾:**

0,05 % 1. avgusta 2015

Menjalni tečaji eura ⁽²⁾

3. avgusta 2015

(2015/C 255/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,0951	CAD kanadski dolar	1,4404
JPY japonski jen	136,07	HKD hongkonški dolar	8,4903
DKK danska krona	7,4615	NZD novozelandski dolar	1,6618
GBP funt šterling	0,70280	SGD singapurski dolar	1,5087
SEK švedska krona	9,4865	KRW južnokorejski won	1 281,97
CHF švicarski frank	1,0598	ZAR južnoafriški rand	13,9277
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	6,8002
NOK norveška krona	9,0005	HRK hrvaška kuna	7,5905
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	14 790,19
CZK češka krona	27,041	MYR malezijski ringit	4,2181
HUF madžarski forint	307,89	PHP filipinski peso	50,078
PLN poljski zlot	4,1498	RUB ruski rubelj	68,5891
RON romunski leu	4,4050	THB tajski bat	38,419
TRY turška lira	3,0430	BRL brazilski real	3,7824
AUD avstralski dolar	1,5071	MXN mehiški peso	17,6897
		INR indijska rupija	70,1343

⁽¹⁾ Obrestna mera, ki je bila uporabljena v zadnji operaciji, izvedeni pred navedenim dnevom. V primeru avkcije z variabilno obrestno mero je obrestna mera enaka mejni obrestni meri.

⁽²⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku

(2015/C 255/02)



Motiv na nacionalni strani novega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega obtoku, ki ga izda Vatikanska mestna država

Eurokovanci, namenjeni obtoku, so zakonito plačilno sredstvo na celotnem euroobmočju. Komisija objavi opis motivov vseh novih eurokovancev, da bi z njim seznanila javnost in vse, ki s kovanci rokujejo ⁽¹⁾. V skladu s sklepi Sveta z dne 10. februarja 2009 ⁽²⁾ lahko države članice euroobmočja in države, ki so z Evropsko unijo sklenile monetarni sporazum o izdaji eurokovancev, izdajo obtoku namenjene spominske eurokovance, če izpolnjujejo določene pogoje, zlasti da uporabijo samo kovanec v vrednosti 2 EUR. Takšni kovanci imajo enake tehnične lastnosti kot ostali dvoeurski kovanci, le da je na nacionalni strani kovanca vgraviran spominski motiv z velikim simbolnim pomenom v nacionalnem ali evropskem merilu.

Država izdajateljica: Vatikanska mestna država

Priložnostni motiv: VIII. svetovno srečanje družin

Opis motiva: V jedru sta upodobljeni dve družini v krogu, ki objemata celotno Zemljo. Na vrhu je leto izdaje „2015“. Na levi strani je ime umetnika „C. Principe“. Oznaka kovnice je na rami enega od članov družine na desni. Motiv obdaja napis „VIII INCONTRO MONDIALE DELLE FAMIGLIE“ (VIII. svetovno srečanje družin) v polkrogu od leve proti desni, spodaj pa „CITTA' DEL VATICANO“.

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

Obseg izdaje: 122 000

Datum izdaje: oktober 2015

⁽¹⁾ Za vse motive na nacionalnih straneh kovancev, ki so bili izdani leta 2002, glej UL C 373, 28.12.2001, str. 1.

⁽²⁾ Glej sklepe Sveta za ekonomske in finančne zadeve z dne 10. februarja 2009 in Priporočilo Komisije z dne 19. decembra 2008 o skupnih smernicah za nacionalne strani in izdajo eurokovancev, namenjenih obtoku (UL L 9, 14.1.2009, str. 52).

Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku

(2015/C 255/03)



Motiv na nacionalni strani novega skupnega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega obtoku, ki ga izda Španija.

Eurokovanci, namenjeni obtoku, so zakonito plačilno sredstvo na celotnem euroobmočju. Komisija objavi opis motivov vseh novih eurokovancev, da bi z njim seznanila javnost in vse, ki s kovanci rokujejo ⁽¹⁾. V skladu s sklepi Sveta z dne 10. februarja 2009 ⁽²⁾ lahko države članice euroobmočja in države, ki so z Evropsko unijo sklenile monetarni sporazum o izdaji eurokovancev, izdajo obtoku namenjene spominske eurokovance, če izpolnjujejo določene pogoje, zlasti da uporabijo samo kovanec v vrednosti 2 EUR. Takšni kovanci imajo enake tehnične lastnosti kot ostali dvoeurski kovanci, le da je na nacionalni strani kovanca vgraviran spominski motiv z velikim simbolnim pomenom v nacionalnem ali evropskem merilu.

Finančni ministri euroobmočja so se odločili, da bodo države članice ob praznovanju tridesete obletnice zastave EU skovale priložnostni kovanec za 2 EUR s skupnim motivom na nacionalni strani. Državljeni in prebivalci euroobmočja so z javnim glasovanjem prek spleta izbrali zmagovalni motiv. Glasovalci so lahko izbirali med petimi motivi, ki jih je predhodno izbrala strokovna žirija na podlagi natečaja za izbor motiva med evropskimi kovnicami, odločili pa so se za motiv, ki ga je oblikoval Georgios Stamatopoulos, poklicni oblikovalec v grški centralni banki.

Država izdajateljica: Španija

Priložnostni motiv: 30. obletnica zastave EU

Opis motiva: Motiv prikazuje zastavo EU kot simbol, ki združuje ljudi in kulture s skupno vizijo in ideali boljše skupne prihodnosti. Dvanajst zvezd se spremeni v človeške podobe, ki pozdravljajo rojstvo nove Evrope. Zgoraj desno so v polkrogu napisane država izdajateljica „ESPAÑA“ in letnici „1985–2015“. Na desni strani je med letnicama in zastavo oznaka kovnice. Spodaj desno sta začetnici umetnika (Georgios Stamatopoulos).

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

Obseg izdaje: 4 000 000

Datum izdaje: 3. četrtoletje 2015

⁽¹⁾ Za vse motive na nacionalnih straneh kovancev, ki so bili izdani leta 2002, glej UL C 373, 28.12.2001, str. 1.

⁽²⁾ Glej sklepe Sveta za ekonomske in finančne zadeve z dne 10. februarja 2009 in Priporočilo Komisije z dne 19. decembra 2008 o skupnih smernicah za nacionalne strani in izdajo eurokovancev, namenjenih obtoku (UL L 9, 14.1.2009, str. 52).

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Obvestilo vlade Republike Poljske v zvezi z Direktivo 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov v regiji „Młynary“

(2015/C 255/04)

Postopek zadeva izdajo koncesij za iskanje in/ali raziskovanje nahajališč nafte in/ali zemeljskega plina na območju „Młynary“ v Varminsko-mazurskem vojvodstvu:

Ime	Blok št.	Koordinatni sistem PL-1992	
		X	Y
Młynary	deli koncesijskih blokov št. 52 in 72	723 250,57	550 332,72
		723 281,12	553 038,73
		707 980,87	552 672,76
		701 752,91	555 392,38
		701 511,43	532 642,75
		709 792,87	532 584,12
		709 762,28	526 707,27
		713 334,36	529 287,74

Vloge morajo zajemati isto območje.

Vloge za koncesijo je treba predložiti osrednji pisarni Ministrstva za okolje najpozneje do 12:00 po srednjeevropskem času na zadnji dan 121-dnevnega obdobja, ki se začne dan po objavi tega obvestila v *Uradnem listu Evropske unije*.

Prejete vloge bodo ocenjene na podlagi naslednjih meril:

- (a) tehnologija, predlagana za izvedbo del (50 %);
- (b) tehnične in finančne zmožnosti vložnika (40 %);
- (c) predlagane pristojbine za podelitev užitka na rudarski pravici (10 %).

Minimalna pristojbina za podelitev užitka na rudarski pravici za območje „Młynary“ znaša:

- (a) v primeru iskanja nahajališč nafte in/ali zemeljskega plina:

- v referenčnem obdobju treh let: 44 655,37 PLN na leto,
- za četrto in peto leto veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 53 586,44 PLN na leto,
- za šesto in naslednja leta veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 62 517,52 PLN na leto;

- (b) v primeru raziskovanja nahajališč nafte in/ali zemeljskega plina:

- v referenčnem obdobju treh let: 89 310,73 PLN na leto,
- za četrto in peto leto veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 107 172,88 PLN na leto,
- za šesto in naslednja leta veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 125 035,02 PLN na leto;

(c) v primeru iskanja in raziskovanja nahajališč nafte in/ali zemeljskega plina:

- v referenčnem obdobju petih let: 89 310,73 PLN na leto,
- za šesto, sedmo in osmo leto veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 107 172,88 PLN na leto,
- za deveto in naslednja leta veljavnosti pogodbe o užitku na rudarski pravici: 125 035,02 PLN na leto.

Postopek ocene vlog bo zaključen v šestih mesecih po izteku roka za vložitev vlog. Vložniki bodo pisno obveščeni o izidu postopka.

Vloge morajo biti sestavljene v poljskem jeziku.

Po tem, ko bo organ za izdajo dovoljenj upošteval mnenje ustreznih organov, bo uspešnemu vložniku izdal koncesijo za iskanje ali raziskovanje nahajališč nafte in/ali zemeljskega plina na območju „Młynary“ ter z njim sklenil pogodbo o užitku na rudarski pravici.

Da bi zadevno podjetje lahko izvajalo dejavnosti iskanja ali raziskovanja nahajališč ogljikovodikov na Poljskem, mora imeti tako užitek na rudarski pravici kot koncesijo.

Vloge je treba poslati na naslednji naslov:

Ministerstwo Środowiska (Ministrstvo za okolje)
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLJSKA

Dodatne informacije:

- na spletni strani poljskega ministrstva za okolje: www.mos.gov.pl
 - na Oddelku za geologijo in geološke koncesije Ministrstva za okolje: Departament Geologii i Koncesji Geologicznych
Ministerstwo Środowiska
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLJSKA
Tel. +48 225792449
Faks +48 225792460
E-naslov: dgikg@mos.gov.pl
-

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 255/05)

1. Komisija je 28. julija 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Archer Daniels Midland Company („ADM“, ZDA) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Eaststarch C.V. („Eaststarch“).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za ADM: predelovanje oljnic, koruze, pšenice, kakava in drugih kmetijskih proizvodov ter proizvodnja proteinske moke, rastlinskega olja, koruznih sladil, moke, biodizla, etanola in drugih sestavin živil in krme z dodano vrednostjo,
 - za Eaststarch: proizvodnja in prodaja škroba na osnovi koruze, tekočih sladil, drugih sestavin živil, koruznih soproizvodov in kmetijskih alkoholov.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7661 – Archer Daniels Midland Company/Eaststarch se lahko Evropski komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 255/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

ASPARAGO DI CANTELLO**EU št.: IT-PGI-0005-01267-17.10.2014****ZOP () ZGO (X)****1. Ime**

„Asparago di Cantello“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Kultivarji, ki se uporabljajo za pridelovanje špargljev „Asparago di Cantello“, so „Precoce d'Argenteuil“ in njegovi hibridi.

Morfološke značilnosti

Stebila špargljev „Asparago di Cantello“ morajo biti popolnoma bela, vršički pa so lahko rahlo rožnati.

Stebila morajo biti:

- cela;
- svežega videza;
- brez deformacij ali odrgnin.

Šparglji „Asparago di Cantello“, ki po dolžini ne smejo presegati 22 cm, se na podlagi premera stebel (merijo se na sredini) razvrščajo v dva kakovostna razreda:

- ekstra: premer stebela med 21 in 25 mm,
- prima: premer stebela med 13 in 20 mm.

V vsakem posameznem pakiranju špargljev razreda ekstra ali razreda 1 je lahko 10 % stebel, ki ne ustrezajo zgornjim meram.

Organoleptične in kemično-fizikalne lastnosti:

Z organoleptično analizo so bili pridobljeni naslednji rezultati:

Vonj: intenziven, vendar na splošno nežen, brez tujih vonjav.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Okus: sladek, intenziven, z grenkim priokusom. Aroma špargljev: srednja do močna.

S kemično-fizikalno analizo so bili pridobljeni naslednji rezultati:

Energijska vrednost	21–23	Kcal/100 g
Maščobe	0,11–0,14	g/100 g
Ogljikovi hidrati	3,01–3,55	g/100 g
Pepel	0,42–0,46	g/100 g
Beljakovine (N x 6,25)	1,51–1,54	g/100 g
Prehranske vlaknine	0,50–0,96	g/100 g
Vlažnost	93,40–94,12	g/100 g

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Pridelovanje, pobiranje, pakiranje in skladiščenje pred pakiranjem morajo v celoti potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Šparglji se pakirajo na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovi ohranjanje njihovih značilnosti. Ker se šparglji prodajajo sveži, tj. kmalu po pobiranju, se nemudoma operejo in zapakirajo, da se ohranijo njihove posebne organoleptične značilnosti. Vendar pa se lahko za kratek čas skladiščijo na temperaturi 4 °C (največ 48 ur).

Šparglji morajo biti pakirani v svežnjih, ki tehtajo med 0,5 in 5 kg, ali v razsutem stanju v zabojih.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranja morajo imeti ovoj, na katerem morajo biti v istem vidnem polju ime „Asparago di Cantello ZGO“ in simbol ZGO Evropske unije ter proizvajalčevo ime, naziv podjetja in naslov.

Poleg zaščitene geografske označbe ter označb in/ali slik, ki se nanašajo na imena družb, se lahko uporabljajo tudi blagovne znamke ali logotipi konzorcijev ali posameznih družb.

Na etiketi mora biti logotip, tj. prepoznavni znak špargljev „Asparago di Cantello ZGO“, ki je neločljivo povezan z geografsko označbo.

Logotip špargljev „Asparago di Cantello“ je sestavljen iz naslednjih elementov.

Dve beli stebli špargljev z vršički vijolične barve, ki se preliva od nežnih do intenzivnih odtenkov; stebli sta postavljeni v obliki črke V, pri čemer spodnji del levega stebela prekriva desnega. Nad točko, kjer se stebli stikata, je napis „ASPARAGO DI CANTELLO IGP“, in sicer z belimi črkami na rdečem ozadju.

Za stebroma špargljev je v krožnem loku slika cerkve Madonna in Campagna v Cantellu z goratim ozadjem ter soncem na modrem nebu.

Krožni lok je v barvah mavrice.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Pridelovanje špargljev „Asparago di Cantello“ mora potekati v občini Cantello v provinci Varese.

5. Povezava z geografskim območjem

Tla območja Cantello, ki so rečno-ledeniškega izvora in imajo posebej rahlo strukturo, so bogata z organskimi snovmi, imajo pH vrednost med 5,3 in 7,5 ter so zelo primerna za gojenje špargljev. Lokalno podnebje je povezano z evropskim makropodnebjem in insubrijskim mezopodnebjem, ki predstavlja prehod med mezopodnebjema padske nižine in Alp. Za porazdelitev padavin je značilna majhna količina padavin pozimi in največja količina padavin od pozne pomladi do jeseni. Ker največ dežja pade takrat, ko je potreba po transpiraciji in izhlapevanju največja, posevki špargljev poleti redko trpijo pomanjkanje vode. Snežne padavine zagotavljajo zelo učinkovit vir vode in imajo pozitiven izolacijski učinek na tla.

Ugodni okoljski pogoji skupaj s posebnimi pridelovalnimi tehnikami, ki se uporabljajo na območju pridelovanja (npr. pomladno oblikovanje prsti v grede, kar zagotavlja pobelitev stebel; pobiranje, ki se vedno izvaja ročno), omogočajo pridelavo stebel špargljev, ki so popolnoma bela ali z rahlo rožnatimi vršički, v dolžino merijo do 22 cm in so v celoti užitna.

Zaradi dolge tradicije pridelovanja je ime Cantello v zavesti ljudi močno povezano s šparglji, pokrajina Cantello pa je znana kot „Meka špargljev“.

V lokalnih arhivih so odkrili novice o gojenju špargljev v Cantellu iz leta 1831. Zgodovinski dokumenti kažejo, da je določeno količino špargljev dobila cerkev, župnik pa jih je nato prodal na dražbi in tako pomagal poplačati cerkvene stroške. Sčasoma je vloga špargljev zrasla in postala ključnega pomena za mesto. Cantelski kmetje so šparglje prodajali lokalno ali v sosednji Švici.

Znan cantelski odvetnik, Cesare Baj, je del prihodka svojega posestva namenil za nagrado za najboljše pridelovalce in tako skušal spodbujati kmete, da so leto za letom izboljševali svoj pridelek.

Leta 1939 so ob podelitvi nagrade priredili Cantelski sejem špargljev; ta je postal tradicionalni dogodek, ki pritegne lokalne prebivalce in obiskovalce iz drugih mest v regiji. V lokalnem časopisu Cronaca Prealpina je bil 31. maja 1939 objavljen seznam najboljših pridelovalcev špargljev.

Leta 2014 je bil sejem prirejen štiriinšedemdesetič. Vsako leto je začetek maja zaznamovan s tem dogodkom, ki zbudi zanimanje veliko ljubiteljev špargljev.

Sloves špargljev „Asparago di Cantello“ je dosegel tudi današnje komunikacijske kanale. Obstaja več spletnih strani, posvečenih temu proizvodu, kuharske oddaje s slavnimi kuharskimi mojstri, ki uporabljajo šparglje „Asparago di Cantello“, pa se pogosto delijo na YouTubeu.

Restavracije, trgovine in supermarketi uporabljajo dobesedno ime „Asparago di Cantello“.

Okus špargljev Cantello že leta ceni veliko sladokuscev, lokalne restavracije pa so se specializirale za jedi, ki temeljijo na špargljih. Šparglji Cantello pri kuhanju ohranijo čvrstost in obliko. Barva kuhanih špargljev se lahko razlikuje od surovih. Zlasti vršiček lahko postane rahlo zelenkast. Proizvod je nekoliko sladkega okusa in ima značilno, nežno noto grenkobe: to je tipičen, nezamenljiv okus špargljev Cantello. Tekstura stebela od konice do sredine je sočna in mehka; preostanek, ki sega od središča do spodnjega dela, je vlaknat.

Širok gospodarski, kulturni in družbeni interes za ta proizvod je omogočil razvoj in izboljšanje pridelovalnih tehnik, prodajnih in tržnih strategij ter, v skladu s tradicijo, ohranitev pridelave, ki zagotavlja prihodek in hkrati spodbuja lokalno sodelovanje in varstvo podeželskega okolja.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora v zvezi s priznanjem zaščitene geografske označbe „Asparago di Cantello“, objavljen v Uradnem listu Italijanske republike št. 188 z dne 14. avgusta 2014.

Besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani ministrstva za kmetijsko, prehrambeno in gozdarsko politiko prek te povezave: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali neposredno na domači spletni strani ministrstva za kmetijsko, prehrambeno in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), in sicer s klikom na „Prodotti DOP IGP“ (v desnem zgornjem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (na levi strani zaslona) in na koncu s klikom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

**Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2)
Uredbe (EU) št. 1151/2012
(2015/C 255/07)**

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

**Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU)
št. 1151/2012 ⁽²⁾**

„SALMERINO DEL TRENTINO“

EU št.: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

ZOP () ZGO (X) ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

ASTRO - Associazione Trotilcoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIJA
E-naslov: info@pec.confagricolturatn.it

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Opis proizvoda
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava
- ☐ Označevanje
- ☒ Drugo [posodobljeni predpisi]

4. Vrsta sprememb

- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrtnim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

5. Spremembe

Zaradi začetka veljavnosti Uredbe Komisije (EU) št. 56/2013 ⁽¹⁾ je bilo treba dopolniti točko 3.3 enotnega dokumenta. V prehrani ZGO „Salmerino del Trentino“ se namreč dovoli krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine. Večina krme že vsebuje navedene surovine, zato bi bilo za ribogojce gospodarsko nevzdržno, če bi za prehrano živali iskali in uporabljali krmo brez teh surovin ali njihovih sledi.

Točki 3.3 enotnega dokumenta se doda naslednji stavek:

Poleg tega je dovoljeno krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine.

Posodobljeni predpisi

Sklici na Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽²⁾ so bili nadomeščeni s sklici na Uredbo (EU) št. 1151/2012.

ENOTNI DOKUMENT

„SALMERINO DEL TRENTINO“

EU št.: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Salmerino del Trentino“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščiten geografski označba „Salmerino del Trentino“ se uporablja za ribe iz družine lososov, ki se gojijo na območju proizvodnje iz točke 4 in spadajo v vrsto jezerske zlatovčice (*Salvelinus alpinus* L.). Zlatovčice morajo imeti ob dajanju na trg naslednje lastnosti: so sivozelene ali rjave barve z belkastimi, rumenimi ali rožnatimi pegami brez obrobe na hrbtu in bokih ter imajo sivo hrbtno in repno plavut, druge plavuti pa oranžne z belim robom na sprednjem delu. Koeficient kondicije mora biti pod 1,10 za ribe do 400 gramov in pod 1,20 za ribe nad 400 gramov. Skupna vsebnost maščob v mesu ne sme presežati 6 %. Meso je bele ali lososne barve, čvrsto, mehko, pusto in suho, z nežnim okusom po ribi, rahlim in prijetnim vonjem po sladki vodi ter brez priokusa po blatu. Kakršne koli neželene arome morajo biti omejene, pri čemer mora biti vsebnost geosmina pod 0,9 µg/kg.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Krmni obroki upoštevajo zahteve, ki jih je oblikovala tradicija ob stalni in pošteni rabi. Zato uporabljena krma ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov in mora imeti ustrezno potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi.

Da bi boljše prišla do izraza značilna kakovost mesa ribe z ZGO „Salmerino del Trentino“, so dovoljene naslednje surovine:

1. žita, zrna ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentratii;

⁽¹⁾ UL L 21, 24.1.2013, str. 3.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

2. oljna semena ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty in olji;
3. semena stročnic ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty;
4. moka iz gomoljev ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty;
5. proizvodi in stranski proizvodi iz rib in/ali rakov, vključno z olji;
6. moka iz morskih alg in iz tega pridobljeni proizvodi;
7. proizvodi iz krvi neprežvekovalcev.

Poleg tega je dovoljeno krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine.

Obroki morajo biti sestavljeni tako, da zadovoljijo potrebe živali v različnih fazah vzreje.

Dovoljeni so vsi dodatki za uporabo v prehrani živali, določeni z veljavno zakonodajo. Lososno barvo mesa je treba doseči predvsem s karotenoidnim pigmentom astaksantinom in/ali karotenoidi naravnega izvora.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze vzreje, ki zajemajo ribji zarod, mladičice in odrasle zlatovčice, ter postopki zakola morajo potekati na območju iz točke 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Končni proizvod se mora prodajati na podstavkih iz polistirena, ovitih s folijo, in/ali v zabojih iz polistirena, ovitih s folijo, in/ali vakuumskih folijah in/ali modificirani atmosferi. Glede na blagovno tipologijo se zlatovčice prodajajo kot svež proizvod, in sicer cele, brez drobovja, filirane in/ali narezane.

Če se prodajajo cele in/ali brez drobovja, morajo tehtati najmanj 170 g.

Če se prodajajo filirane in/ali narezane, morajo tehtati najmanj 80 g.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na vsakem paketu/embalaži mora biti z jasnimi in neizbrisnimi črkami navedena besedna zveza „zaščiten geografska označba“ ali okrajšava „ZGO“, ki se mora jasno razlikovati od vseh drugih napisov.

Prevedena mora biti v jezik države, v kateri se proizvod trži.

Prepovedano je dodajati kakršne koli oznake, ki niso izrecno določene.

Na vsakem paketu/embalaži mora biti na etiketi ali embalaži jasno prikazan naslednji logotip. Logotip je lahko tudi v sivinah.



Na etiketi ali vsaki posamezni embalaži mora biti tudi evropski znak za ZGO. Na etiketi ali ustrezni oznaki mora biti navedena številka ali referenčna koda proizvajalca in/ali serije.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Salmerino del Trentino“ zajema celo avtonomno pokrajino Trento in občino Bagolino v pokrajini Brescia. To območje torej zajema glavne reke pokrajine Trento in doline ob njihovih pritokih.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Pokrajino so oblikovala obdobja ledeniške in rečne erozije, ki so se med seboj prekrivala. Z morfološkega vidika je za območje značilna pretežno gorata pokrajina z dolinami, ki segajo bolj ali manj globoko v geološko podlago in v katerih so vsa porečja opredeljenega območja. Podnebje na območju proizvodnje ZGO „Salmerino del Trentino“ je značilno za alpska območja, tj. s pogostimi padavinami, tudi snežnimi v zimskih mesecih, in zmernimi temperaturami tudi poleti. Za območje so značilna večna snežišča in ledeniki, ki zagotavljajo vso vodo za vzrejo zlatovčic.

V kemični sestavi trentske izvirske vode so vrednosti elementov v sledih (magnezij, natrij, kalij) pod evropskim povprečjem, zato je voda zelo primerna za razvoj zlatovčic.

Ribogojnice postrvi v pokrajini Trento oskrbujejo vodotoki odlične biološke kakovosti z vrednostmi EBI (*Extended Biotic Index* – razširjen biotski indeks) nad 8, kar ustreza razredu kakovosti I ali II.

Glavne značilnosti zlatovčice „Salmerino del Trentino“ so zelo nizek koeficient kondicije, vsebnost maščob in okusne lastnosti mesa. Meso ZGO „Salmerino del Trentino“ je čvrsto, mehko, pusto in suho, z nežnim okusom po ribi, rahlim in prijetnim vonjem po sladki vodi ter brez priokusa po blatu.

Lastnosti zlatovčice „Salmerino del Trentino“ izvirajo neposredno iz geomorfoloških in podnebnih razmer na opredeljenem območju, zlasti uporabljene vode, ki je zaradi večnih snežišč in ledenikov na tem območju v obilju, vsebuje veliko kisika ter ima dobre kemijske, fizikalne in biološke lastnosti in nizko povprečno temperaturo, ki je med novembrom in marcem na splošno pod 10 °C.

Reke in potoki z mrzlo vodo ne vsebujejo veliko hranilnih snovi, kar povzroča počasno rast. Zaradi tega je proizvodnja rib manjša, vendar se izboljšajo kakovostne lastnosti njihovega mesa, saj je meso bolj čvrsto, ima boljši okus in manjšo vsebnost maščob. Poleg tega dobre lastnosti trentskih voda preprečujejo razvoj neželenih mikroalg in njihovih metabolitov, kot je geosmin, zaradi katerega ima meso rib, ki geosmin vsrkajo skozi škrge, okus po blatu. Zaradi obilne oskrbe z vodo in strmih pobočij je večina ribogojnic postrvi v pokrajini Trento zasnovana tako, da ležijo bazeni na različnih višinah, kar omogoča, da je voda naravno bogata s kisikom, s čimer se vzdržujejo optimalne razmere za rast in razvoj zlatovčic.

Zaradi teh pogojev in podnebnih dejavnikov ima zlatovčica drugačne lastnosti kot postrvi, ki se gojijo v obratih na ravninah in drugih sosednjih območjih.

Vzreja zlatovčic „Salmerino del Trentino“ poteka že zelo dolgo in je zakoreninjena v dolgoletni tradiciji, ki se je izoblikovala skozi čas. Ribogojstvo v bazenih izhaja iz 19. stoletja, ko je bila leta 1879 zgrajena ribogojnica v mestu Torbole, katere cilj je bil razširiti ribogojstvo in poribljati javne vode z mladimi postrvi. Prve zasebne ribogojnice so bile ustanovljene v Predazzu leta 1891, Giustinu leta 1902 in Tionu leta 1926, še več drugih pa po drugi svetovni vojni. Ta tradicija se je okrepila z ustanovitvijo združenja trentskih gojiteljev postrvi (*Associazione dei Trocicoltori Trentini*) leta 1975. To združenje je imelo tako pomembno vlogo pri ponovnem zagonu vzreje postrvi na območju proizvodnje, da se je ime „Salmerino del Trentino“ močno uveljavilo tako v vsakdanji kot tržni jezikovni rabi, kar dokazujejo računi, etikete in oglasno gradivo.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

To ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Salmerino del Trentino“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 52 z dne 4. marca 2015.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izbere „Prodotti DOP IGP“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

**Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2)
Uredbe (EU) št. 1151/2012
(2015/C 255/08)**

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

**Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU)
št. 1151/2012 ⁽²⁾**

„TROTE DEL TRENTINO“

EU št.: IT-PGI-0105-01330 – 28.4.2015

ZOP () ZGO (X) ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

ASTRO - Associazione Troticoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIJA
E-naslov: info@pec.confagricolturatn.it

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ Opis proizvoda
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda pridobivanja
- ☐ Povezava
- ☐ Označevanje
- ☒ Drugo [posodobljeni predpisi]

4. Vrsta sprememb

- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrтым pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

5. Spremembe

Zaradi začetka veljavnosti Uredbe Komisije (EU) št. 56/2013 ⁽¹⁾ je bilo treba dopolniti točko 3.3 enotnega dokumenta. V prehrani ZGO „Trote del Trentino“ se namreč dovoli krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine. Večina krme že vsebuje navedene surovine. Zato bi bilo za ribogojce gospodarsko nevzdržno, če bi za prehrano živali iskali in uporabljali krmo brez teh surovin ali njihovih sledi.

Točki 3.3 enotnega dokumenta se doda naslednji stavek:

Poleg tega je dovoljeno krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine.

Posodobljeni predpisi

Sklici na Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽²⁾ so bili nadomeščeni s sklici na Uredbo (EU) št. 1151/2012.

ENOTNI DOKUMENT

„TROTE DEL TRENTINO“

EU št.: IT-PGI-0105-01330 – 28.4.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Trote del Trentino“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena geografska označba „Trote del Trentino“ se uporablja za ribe iz družine lososov, ki se gojijo na območju proizvodnje iz točke 4 in spadajo v vrsto postrvi šarenka (*Oncorhynchus mykiss* (Walb.)). Postrvi morajo imeti ob dajanju na trg naslednje lastnosti: zelenkast hrbet in rožnato progo vzdolž bokov, belkast trebuh in temne pege po telesu ter hrbtni in repni plavuti. Koeficient kondicije mora biti pod 1,25 za ribe do 500 gramov in pod 1,35 za ribe nad 500 gramov. Skupna vsebnost maščob v mesu ne sme presegati 6 %. Meso je bele ali lososne barve, čvrsto, mehko, pusto, z nežnim okusom po ribi, rahlim in prijetnim vonjem po sladki vodi ter brez priokusa po blatu. Kakršne koli neželene arome morajo biti omejene, pri čemer mora biti vsebnost geosmina pod 0,9 µg/kg, mišična čvrstost pa mora imeti vrednost največje natezne sile 4 N ali več.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Krmni obroki upoštevajo zahteve, ki jih je oblikovala tradicija ob stalni in pošteni rabi. Zato uporabljena krma ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov in mora imeti ustrezno potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi.

Da bi bolje prišla do izraza značilna kakovost mesa ribe z ZGO „Trote del Trentino“, so dovoljene naslednje surovine:

1. žita, zrna ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentratii;

⁽¹⁾ UL L 21, 24.1.2013, str. 3.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

2. oljna semena ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty in olji;
3. semena stročnic ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty;
4. moka iz gomoljev ter njihovi proizvodi in stranski proizvodi, vključno z beljakovinskimi koncentraty;
5. proizvodi in stranski proizvodi iz rib in/ali rakov, vključno z olji;
6. moka iz morskih alg in iz tega pridobljeni proizvodi;
7. proizvodi iz krvi neprežvekovalcev.

Poleg tega je dovoljeno krmljenje s predelanimi živalskimi beljakovinami, pridobljenimi iz neprežvekovalcev, in s krmno mešanico, ki vsebuje navedene predelane živalske beljakovine.

Obroki morajo biti sestavljeni tako, da zadovoljijo potrebe živali v različnih fazah vzreje.

Dovoljeni so vsi dodatki za uporabo v prehrani živali, določeni z veljavno zakonodajo. Lososno barvo mesa je treba doseči predvsem s karotenoidnim pigmentom astaksantinom in/ali karotenoidi naravnega izvora.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze vzreje, ki zajemajo ribji zarod, mladice in odrasle postrvi, ter postopek zakola morajo potekati na območju iz točke 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Končni proizvod se mora prodajati na podstavkih iz polistirena, ovitih s folijo, in/ali v zabojih iz polistirena, ovitih s folijo, in/ali vakuumskih folijah in/ali modificirani atmosferi. Glede na blagovno tipologijo se postrvi prodajajo kot svež proizvod, in sicer cele, brez drobovja, filirane in/ali narezane.

Če se prodajajo cele in/ali brez drobovja, morajo tehtati najmanj 200 g. Če se prodajajo filirane in/ali narezane, morajo tehtati najmanj 90 g.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na vsakem paketu/embalaži mora biti z jasnimi in neizbrisnimi črkami navedena besedna zveza „zaščiten geografska označba“ ali okrajšava „ZGO“, ki se mora jasno razlikovati od vseh drugih napisov.

Prevedena mora biti v jezik države, v kateri se proizvod trži. Prepovedano je dodajati kakršne koli oznake, ki niso izrecno določene.

Na vsakem paketu/embalaži mora biti na etiketi ali embalaži jasno prikazan naslednji logotip. Logotip je lahko tudi v sivinah.



Na etiketi ali vsaki posamezni embalaži mora biti tudi evropski znak za ZGO. Na etiketi ali ustrezni oznaki mora biti navedena številka ali referenčna koda proizvajalca in/ali serije.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Trote del Trentino“ zajema celo avtonomno pokrajino Trento in občino Bagolino v pokrajini Brescia. To območje torej zajema glavne reke pokrajine Trento in doline ob njihovih pritokih.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Območje proizvodnje so oblikovala obdobja ledeniške in rečne erozije, ki so se med seboj prekrivala. Z morfološkega vidika je za območje značilna pretežno gorata pokrajina z dolinami, ki segajo bolj ali manj globoko v geološko podlago in v katerih so vsa porečja območja. Podnebje na območju proizvodnje postrvi „Trote del Trentino“ je značilno za alpska območja, tj. s pogostimi padavinami, tudi snežnimi v zimskih mesecih, in zmernimi temperaturami tudi poleti. Za območje so značilna večna snežišča in ledeniki, ki zagotavljajo vso vodo za vzrejo postrvi. Zato podnebne in hidrogeološke značilnosti opredeljenega območja, ki jih ni mogoče prenesti ali posnemati, dajejo postrvim „Trote del Trentino“ tiste posebne lastnosti, ki jih zaznamujejo. V kemični sestavi trentske izvirske vode so vrednosti elementov v sledih (magnezij, natrij, kalij) pod evropskim povprečjem, zato je voda zelo primerna za razvoj postrvi. Ribogojnice postrvi v pokrajini Trento oskrbujejo vodotoki odlične biološke kakovosti z vrednostmi EBI (*Extended Biotic Index* – razširjen biotski indeks) nad 8, kar ustreza razredu kakovosti I ali II.

Zahtevek za priznanje ZGO „Trote del Trentino“ je upravičen s tem, da se ta proizvod razločuje od proizvodov, ki pripadajo isti blagovni tipologiji, po zelo nizkem koeficientu kondicije in vsebnosti maščob. Poleg tega je meso čvrsto, mehko, pusto, z nežnim okusom po ribi, rahlim in prijetnim vonjem po sladki vodi ter brez priokusa po blatu, ki je večkrat značilen za gojene postrvi.

Posebne lastnosti postrvi „Trote del Trentino“ izvirajo zlasti iz uporabljene vode, ki je zaradi večnih snežišč in ledenikov na tem območju v obilju, vsebuje veliko kisika ter ima dobre kemijske, fizikalne in biološke lastnosti in nizko temperaturo, ki je med novembrom in marcem na splošno pod 10 °C.

Mrzle vode ne vsebujejo veliko hranilnih snovi, kar povzroča počasno rast. Zaradi tega je proizvodnja rib manjša, vendar se izboljšajo kakovostne lastnosti njihovega mesa, kot sta nizek koeficient kondicije in vsebnost maščob. Poleg tega je zaradi obilne oskrbe z vodo in strmih pobočij večina ribogojnic postrvi v pokrajini Trento zasnovana tako, da ležijo bazeni na različnih višinah, kar omogoča, da je voda naravno bogata s kisikom. Poleg tega dobre lastnosti vode preprečujejo razvoj neželenih alg in mikroorganizmov, ki s svojimi metaboliti povzročajo neprijeten okus, kot je na primer okus po blatu zaradi čezmerne vsebnosti geosmina.

Podnebne značilnosti okolja ob človeškem vložku v skrbi pri upravljanju ribogojnic tesno povezujejo postrvi „Trote del Trentino“ z geografskim območjem proizvodnje.

Vzreja postrvi „Trote del Trentino“ poteka že zelo dolgo in je zakoreninjena v dolgoletni tradiciji, ki se je izoblikovala skozi čas. Ribogojstvo v bazenih izhaja iz 19. stoletja, ko je bila leta 1879 zgrajena ribogojnica v mestu Torbole, katere cilj je bil razširiti ribogojstvo in poribljati javne vode z mladimi postrvi. Prve zasebne ribogojnice so bile ustanovljene v Predazzu leta 1891, Giustinu leta 1902 in Tionu leta 1926, še več drugih pa po drugi svetovni vojni. Te so skozi leta vzdrževale izolirane gojitvene parke znotraj ribogojnic, ki so jih občasno osveževale s plemenkami iz drugih ribogojnic ali divjega okolja, s čimer so zarodu prenesle značilne posebnosti gojenega proizvoda.

Ta tradicija se je okrepila z ustanovitvijo združenja trentskih gojiteljev postrvi (*Associazione dei Trotilcoltori Trentini*) leta 1975. To združenje je imelo tako pomembno vlogo pri ponovnem zagonu vzreje postrvi na območju proizvodnje, da se je ime „Trote del Trentino“ močno uveljavilo tako v vsakdanji kot tržni jezikovni rabi, kar dokazujejo računi, etikete in oglasno gradivo.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

To ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Trote del Trentino“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 52 z dne 4. marca 2015.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izbere „Prodotti DOP IGP“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

