

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 239/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„SALMERINO DEL TRENTINO”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Salmerino del Trentino”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Chronione oznaczenie geograficzne „Salmerino del Trentino” odnosi się do ryb łososiowatych hodowanych w obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, i należących do gatunku golec zwyczajny *Salvelinus alpinus*. W momencie wprowadzania do obrotu golce powinny się charakteryzować następującymi właściwościami: zabarwienie szaro-zielone lub brązowe, grzbiet i boki pokryte białawymi, żółtymi lub różowymi plamkami bez otoczki; płetwa grzbietowa i ogonowa szara, pozostałe płetwy pomarańczowe z białą przednią krawędzią. Współczynnik kondycji powinien zawierać się w granicach odpowiednio 1,10 w przypadku ryb ważących do 400 gramów oraz 1,20 w przypadku ryb ważących ponad 400 gramów. Całkowita zawartość tłuszczów w mięsie nie może przekraczać 6 %. Mięso jest białe lub o barwie łososiowej, sprężyste, miękkie, chude i suche, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu. Wszelkie obce aromaty w produkcie powinny być ograniczone, a poziom geosminy musi być niższy niż 0,9 µg/kg.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

—

**3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):**

Dawka pokarmowa musi spełniać wymagania ustanowione tradycją, z poszanowaniem uczciwych i utrwalonych praktyk. Z tego względu stosowane pożywienie nie może zawierać GMO i musi być odpowiednio certyfikowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla podniesienia jakości typowej dla mięsa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Salmerino del Trentino” dopuszcza się następujące surowce:

- 1) zboża, ziarna oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 2) nasiona roślin oleistych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe i oleje;
- 3) nasiona roślin strączkowych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 4) mączka z bulw oraz jej produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 5) produkty i produkty uboczne pochodzące od ryb lub skorupiaków, w tym oleje;
- 6) mączka z wodorostów wodnych i produkty pochodne;
- 7) produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze.

Skład dawki pokarmowej musi zaspokajać potrzeby zwierząt na różnych etapach rozwoju. Dopuszczone są wszystkie dodatki przeznaczone do karmienia zwierząt, określone w obowiązujących przepisach. Łososiowy kolor musi być uzyskany przede wszystkim za pomocą pigmentu karotenoidowego, astaksantyny, lub karotenoidu naturalnego pochodzenia.

**3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:**

Etapy hodowli, które obejmują stadia narybku, młodej ryby i dorosłego golca, oraz czynności w zakresie uboju muszą się odbywać w obrębie wyznaczonego obszaru określonego w pkt 4.

**3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:**

Wytworzony produkt powinien być sprzedawany na tackach z polistyrenu pod folią, w pojemnikach z polistyrenu pod folią lub w opakowaniach pakowanych próżniowo bądź w atmosferze modyfikowanej. Jeśli chodzi o typologię towarów, golce są wprowadzane do obrotu jako produkty świeże: w całości, patroszone, w postaci filetów lub w plastrach.

Ryby sprzedawane w całości lub patroszone ważą co najmniej 170 g.

Produkty sprzedawane w postaci filetów lub w plastrach ważą co najmniej 80 g.

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:**

Na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót ChOG, zapisane wyraźną czcionką, nieusuwalne i dobrze odróżniające się od innych napisów.

Napis ten musi być przetłumaczony na język państwa, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Każde pojedyncze opakowanie musi mieć umieszczone na etykiecie lub na opakowaniu dobrze widoczne logo przedstawione poniżej. Logo to może być ewentualnie wykonane w odcieniach szarości.



Na etykiecie lub na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się również europejski symbol produktów ChOG. Na etykiecie lub odpowiednim oznaczeniu należy wskazać numer lub kod referencyjny producenta lub partii produktu.

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji ChOG „Salmerino del Trentino” obejmuje całe terytorium autonomicznej prowincji Trydent oraz gminę Bagolino w prowincji Brescia. Wyznaczony obszar obejmuje zatem główne rzeki Trydentu i doliny ich dopływów.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Teren powstał w wyniku nałożenia się kilku cykli erozji lodowcowej i rzecznej. Z morfologicznego punktu widzenia jest to teren zasadniczo górzysty, który cechują doliny wyżłobione mniej lub bardziej głęboko w podłożu geologicznym, odpowiadające wszystkim zlewiskom wodnym na wyznaczonym obszarze. Klimat obszaru produkcji „Salmerino del Trentino” ChOG jest charakterystyczny dla obszarów alpejskich i cechuje się licznymi opadami, w miesiącach zimowych często śnieżnymi, oraz niskimi temperaturami, także w okresie letnim. Na terenie tym znajdują się wieczne śniegi i lody, z których pochodzi cała woda używana do produkcji golców.

Skład chemiczny trydenckich wód źródłanych pod względem mikroelementów (magnezu, sodu, potasu) przedstawia wartości niższe od średniej europejskiej, co sprawia, że wody te wyjątkowo dobrze nadają się do hodowli golców.

Cieki wodne zasilające zakłady hodowli pstrąga w Trydencie cechują się wysoką jakością biologiczną, o wartościach rozszerzonego indeksu biotycznego przekraczających 8, odpowiadających I lub II klasie jakości.

### 5.2. Specyfika produktu:

Najważniejsze właściwości „Salmerino del Trentino” to bardzo niski współczynnik kondycji, zawartość tłuszczów oraz walory smakowe mięsa. Mięso „Salmerino del Trentino” ChOG jest sprężyste, miękkie, chude i suche, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Jakość „Salmerino del Trentino” wywodzi się bezpośrednio z cech geomorfologicznych i klimatycznych wyznaczonego obszaru, przede wszystkim ze stosowanej wody, która pochodzi z wiecznych lodów i śniegów znajdujących się na tym obszarze, więc jest bardzo obfita, ma dużą zawartość tlenu i wysoką jakość chemiczno-fizyczno-biologiczną oraz niską średnią temperaturę, która od listopada do marca zwykle nie przekracza 10 °C.

Woda w rzekach i potokach jest zimna i uboga w składniki odżywcze, co powoduje powolny przyrost, który, choć z jednej strony ogranicza ilość produkcji, to z drugiej strony zwiększa walory jakościowe mięsa, takie jak gęstsza konsystencja, lepszy smak i ograniczona zawartość lipidów. Pozytywne właściwości wód Trydentu utrudniają ponadto rozwijanie się w rzekach i potokach niepożądanych mikroalg i ich metabolitów, takich jak geosmina, która po wchłonięciu przez oskrzela wywołuje mulisty posmak mięsa. Dzięki dużej obfitości wody i nachyleniu terenu większość hodowli pstrąga w Trydencie wykorzystuje różnice poziomów między zbiornikami, co umożliwia naturalne ponowne natlenienie wody, a więc zachowania optymalnych warunków dla wzrostu i rozwoju golców.

Wspomniane warunki wraz z cechami klimatycznymi pozwoliły zatem na uzyskanie u golców właściwości różniących się od tych, które osiąga się w hodowlach pstrąga na nizinach i innych sąsiednich obszarach.

Hodowla „Salmerino del Trentino” prowadzona jest od bardzo dawna, a jej korzenie sięgają długiej tradycji, która z czasem się utrwaliła. Praktykę hodowania ryb w zbiornikach rozpoczęto w XIX wieku od budowy w 1879 r. sztucznego zakładu hodowli ryb w Torbole, który miał na celu rozpowszechnienie praktyki hodowli ryb oraz odnowienie za pomocą narybku populacji pstrąga w wodach publicznych. Pierwsze prywatne zakłady hodowli ryb założono w 1891 r. w Predazzo, w 1902 r. w Giustino i w 1926 r. w Tione, a duża ich liczba powstała po drugiej wojnie światowej. Tradycję tę skonsolidowano przez założenie w 1975 r. stowarzyszenia hodowców pstrąga „Associazione dei Troicoltori Trentini”, które odegrało tak istotną rolę we wznowieniu hodowli pstrąga w omawianym obszarze produkcji, że nazwa „Salmerino del Trentino” stała się powszechnie używana w języku potocznym i handlowym, o czym świadczą mogą faktury, etykiety i materiały reklamowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Salmerino del Trentino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 303 z dnia 30 grudnia 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---