

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 446/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„TROTE DEL TRENTO”

Nr UE: PGI-IT-0965-AM02 – 18 września 2020

ChOG (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP

Adres: Via Galileo Galilei, 43 - 38015 Lavis (TN)

E-mail: consorziotroteigp@legalmail.it

Consorzio di Tutela delle Trote del Trentino IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymagania krajowe
- Inne [pakowanie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany:***Art. 5 ust. 2 – Chów i hodowla ryb*

Stosowanie wykładziny ceramicznej w stawach jest również dozwolone, ponieważ jej właściwości niewiele różnią się od właściwości cementu, a w niektórych przypadkach mogą ułatwić czyszczenie stawów. Stosowanie wykładziny ceramicznej nie powoduje negatywnych zmian w praktykach rolniczych ani we właściwościach organoleptycznych hodowanego pstrąga. W związku z powyższym następujące zdanie:

„Stawy hodowlane palczaków i dorosłych ryb muszą być w całości zbudowane z cementu lub z ziemi i cementu bądź mieć ściany z cementu i dno z ziemi lub z włókna szklanego lub ze stali. Muszą być także ułożone szeregowo lub równoległe, aby zwiększyć ponowne natlenienie”

otrzymuje brzmienie:

„Stawy hodowlane palczaków i dorosłych ryb muszą być w całości zbudowane z cementu lub z ziemi i cementu bądź mieć ściany z cementu i dno z ziemi lub z włókna szklanego lub ze stali bądź z ceramiki. Muszą być także ułożone szeregowo lub równoległe, aby zwiększyć ponowne natlenienie”.

W związku ze znaczącymi zmianami zachodzącymi na obszarze hodowli w wyniku globalnego ocieplenia i spowodowanych nim wahań poziomów opadów śniegu i deszczu, temperatury wskazane w specyfikacji produktu w odniesieniu do wody, w której hoduje się pstrągi w Trydencie, nie są już reprezentatywne dla rzeczywistego środowiska fizycznego, w którym muszą obecnie działać gospodarstwa chowu i hodowli pstrąga w Trydencie. Należy zatem podwyższyć wartość temperatury wody wprowadzanej do stawów w miesiącach zimowych (średnia temperatura od listopada do marca) z 10 °C do 12 °C. Wyjaśnia to przepis art. 5 ust. 2 lit. a), zgodnie z którym „średnia temperatura w miesiącach od listopada do marca nie może przekraczać 12 °C”.

Zmiana ta wymaga zatem dostosowania art. 6 specyfikacji produktu poprzez zmianę temperatury wody z 10 °C na 12 °C. Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 5 jednolitego dokumentu opublikowanego w Dz.U. C 255 z dnia 4 sierpnia 2015 r.

Zmienia się dane liczbowe dotyczące częstotliwości codziennej wymiany wody i związanej z nimi gęstości obsady stawów. Biorąc pod uwagę doskonały stan używanej wody, celem było uniknięcie sytuacji, w której potencjalne susze lub niedobory wody, również tymczasowe, zmuszają obiekty, w których wodę wymienia się co najmniej dziesięć razy dziennie, a dozwolona gęstość obsady wynosi 40 kg/m³, do szybkiego ograniczenia jej do 30 kg/m³ przy zmniejszeniu częstotliwości wymiany wody poniżej dziesięciu razy na dobę. Zważywszy że szczególne właściwości ChOG nie zostaną naruszone, uznano za właściwe dodanie dodatkowego wiersza do tabeli, zezwalając podmiotom gospodarczym, które wymieniają wodę co najmniej osiem razy dziennie, na gęstość obsady wynoszącą do 35 kg/m³. Ułatwi to radzenie sobie z potencjalnymi niedoborami wody w perspektywie krótkoterminowej. W związku z powyższym następująca tabela:

Częstotliwość dziennej wymiany wody	Maksymalna gęstość obsady (kg/m ³)
2–6	25
6–10	30
powyżej 10	40

otrzymuje brzmienie:

Częstotliwość dziennej wymiany wody	Maksymalna gęstość obsady (kg/m ³)
2–6	25
6 do 8	30
8–10	35
powyżej 10	40

Wykaz dozwolonych surowców – który obejmował zboża, ziarna oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe; nasiona roślin oleistych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe i oleje; nasiona roślin strączkowych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe; mączkę z bulw oraz jej produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe; produkty i produkty uboczne pochodzące od ryb lub skorupiaków, w tym oleje; mączkę z wodorostów wodnych i produkty z niej otrzymane; produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze; oraz przetworzone białka zwierzęce otrzymywane ze zwierząt niebędących przeżuwaczami oraz mieszanki paszowe składające się z takich białek – zastępuje się przepisem zakazującym stosowania następujących surowców:

- surowy olej kukurydziany;
- gluten kukurydziany;
- makuch lub mączka z orzeszków ziemnych;
- nasiona gorczycy i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania;
- ziarna sezamu i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania.

Przedmiotowa zmiana wyjaśnia zakaz stosowania pewnych surowców, które mogłyby mieć negatywny wpływ na barwę lub smak produktu. Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Następujący tekst w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

„Dla podniesienia jakości typowej dla mięsa o chronionym oznaczeniu geograficznym »Trote 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;
- 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 z niej otrzymane;
- 7) produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze.

Dopuszcza się również stosowanie w żywieniu przetworzonych białek zwierzęcych otrzymywanych ze zwierząt niebędących przeżuwaczami oraz mieszanek paszowych składających się z takich białek”

otrzymuje brzmienie:

„Ponadto zakazane jest stosowanie następujących surowców:

- surowy olej kukurydziany;
- gluten kukurydziany;
- makuch lub mączka z orzeszków ziemnych;
- nasiona gorczycy i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania;
- ziarna sezamu i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania”.

Należy wyjaśnić definicję postu, aby nie odnosił się on do ostatniego dnia karmienia, a raczej do zawieszenia dawki tuczającej. Zezwolono także na podawanie zwierzętom dawki bytowej w okresie po wycofaniu dawki tuczającej, pod warunkiem że przewód pokarmowy jest pusty w chwili uboju.

Celem tej zmiany jest wyjaśnienie przepisów dotyczących żywienia zwierząt, tak aby zagwarantować, że przy jednoczesnym poszanowaniu dobrostanu zwierząt w przewodzie pokarmowym nie zalega niestrawiony pokarm w chwili uboju. Należy zatem sprecyzować, że okres postu odnosi się do dawki tuczającej. Zauważono, że w pewnych okolicznościach z przyczyn strukturalnych na wiele dni zawieszano dawkę tuczającą w odniesieniu do całego stawu ryb przeznaczonych do uboju, co oznacza, że niektóre zwierzęta mogły nie otrzymywać pożywienia przez 15–20 dni. Tak znaczne ograniczenie dostępu do pożywienia nie może być w pełni zgodne z przepisami dotyczącymi dobrostanu zwierząt, ponadto może prowadzić do utraty jędrności mięśni, a tym samym do utraty szczególnych właściwości ChOG, zwłaszcza latem. W związku z tym dodano wyraźne odniesienie do zawieszenia dawki tuczającej i stwierdzono, że w razie potrzeby zwierzęta mogą otrzymać dawkę bytową, pod warunkiem że spełnione są wymogi dotyczące niezalegania niestrawionego pokarmu w przewodzie pokarmowym.

Następujące zdanie w specyfikacji produktu:

„Zanim dorosłe ryby zostaną wysłane do przetwarzania, należy przestrzegać następujących okresów postu, liczonych od dnia następującego po ostatnim dniu karmienia, w zależności od temperatury wody:”

otrzymuje brzmienie:

„Zanim dorosłe ryby zostaną wysłane do przetwarzania, należy przestrzegać następujących okresów zawieszenia dawki tuczającej, liczonych od dnia następującego po ostatnim dniu karmienia, w zależności od temperatury wody:”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Aby utrzymać wysoki poziom dobrostanu zwierząt, zezwala się na podawanie zwierzętom dawki bytowej w okresie po wycofaniu dawki tuczającej, pod warunkiem że przewód pokarmowy jest w chwili uboju pusty”.

Art. 5 ust. 4 – Pakowanie

Następujący akapit:

„Przetworzony 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”

otrzymuje brzmienie:

„Produkt końcowy należy sprzedawać na tackach z polistyrenu pod folią, w pojemnikach z polistyrenu pod folią lub z lodem, w pojemnikach z tworzywa sztucznego pod folią lub z lodem, w standardowych opakowaniach pakowanych próżniowo lub w innych pojemnikach pakowanych próżniowo bądź w atmosferze modyfikowanej”.

Zdanie:

„Ryby sprzedawane w całości lub patroszone ważą co najmniej 200 g”

otrzymuje brzmienie:

„Masa przedubojowa ryb sprzedawanych w całości lub patroszonych musi wynosić co najmniej 200 g”.

Aby spełnić żądania dużych detalistów, usunięto odniesienie do materiału, z którego są wykonane tacki, aby umożliwić pakowanie produktu na tackach wykonanych z dowolnego materiału nadającego się do zastosowań przewidzianych w obowiązujących przepisach. Dodano również wyjaśnienie dotyczące stosowania lodu, możliwości wykorzystania pojemników wielokrotnego użytku z tworzyw sztucznych w celu zmniejszenia zużycia tworzyw sztucznych oraz opakowań próżniowych innych niż standardowe opakowania próżniowe. Ponadto wyjaśniono, że minimalna masa ryb sprzedawanych w całości lub wypatroszonych odnosi się do masy przedubojowej.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Trote del trentino”

Nr UE: PGI-IT-0965-AM02 – 18 września 2020

ChOG () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Trote del trentino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]*

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Trote del Trentino” odnosi się do ryb łososiowatych hodowanych na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, i należących do gatunku *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum) – pstrąg tęczowy. W momencie wprowadzania do obrotu pstrągi powinny charakteryzować się następującymi właściwościami: zielonkawy grzbiet z różową wstęgą na obu bokach; białawy brzuch; ciemne plamki rozproszone na całym ciele i na płetwie grzbietowej i ogonowej. Współczynnik kondycji powinien zawierać się w granicach odpowiednio 1,25 w przypadku ryb ważących do 500 gramów oraz 1,35 w przypadku ryb ważących ponad 500 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, aromatycznym zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu. Wszelkie obce aromaty w produkcji powinny być ograniczone, a poziom geosminy musi być niższy niż 0,9 µg/kg. Maksymalna siła nacisku charakteryzująca jędrność mięśni nie może być niższa niż 4 N.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dawka pokarmowa musi spełniać wymagania ustanowione tradycją, z poszanowaniem uczciwych i utrwalonych praktyk. Z tego powodu stosowane pożywienie nie może zawierać GMO.

Ponadto zakazane jest stosowanie następujących surowców:

- surowy olej kukurydziany;
- gluten kukurydziany;
- makuch lub mączka z orzeszków ziemnych;
- nasiona gorczycy i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania;
- ziarna sezamu i produkty białkowe uzyskane w wyniku ich przetwarzania.

Skład dawki pokarmowej musi zaspokajać potrzeby zwierząt na różnych etapach cyklu hodowlanego, zgodnie z celami specyfikacji produktu.

Dopuszczone są wszystkie dodatki stosowane w żywieniu zwierząt, określone w obowiązujących przepisach. Łososiowy kolor należy uzyskać przede wszystkim za pomocą pigmentu karotenoidowego – astaksantyny lub karotenoidu naturalnego pochodzenia.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy hodowli, które obejmują stadia narybku, młodej ryby i dorosłego pstrąga oraz ubój, muszą się odbywać w obrębie wyznaczonego obszaru określonego w pkt 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt końcowy należy sprzedawać na tackach z polistyrenu pod folią, w pojemnikach z polistyrenu pod folią lub z lodem, w pojemnikach z tworzywa sztucznego pod folią lub z lodem, w standardowych opakowaniach pakowanych próżniowo lub w innych pojemnikach pakowanych próżniowo bądź w atmosferze modyfikowanej.

Jeśli chodzi o rodzaje produktu, pstrągi są sprzedawane jako produkty świeże: w całości, patroszone, w postaci filetów lub w plastrach. Masa przedubojowa ryb sprzedawanych w całości lub patroszonych musi wynosić co najmniej 200 g. Produkty sprzedawane w postaci filetów lub w plastrach ważą co najmniej 90 g.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na każdym opakowaniu/pojemniku musi znajdować się określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG), zapisane wyraźną czcionką, nieusuwalne i dobrze odróżniające się od innych napisów.

Napis ten musi być przetłumaczony na język państwa, w którym produkt jest sprzedawany. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane.

Każde opakowanie/każdy pojemnik 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 opakowaniu musi znajdować się również europejski symbol produktów ChOG. Na etykiecie lub innym odpowiednim oznaczeniu należy wskazać numer lub kod referencyjny producenta lub partii produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChOG „Trotedel Trentino” obejmuje całe terytorium autonomicznej prowincji Trydent oraz gminę Bagolino w prowincji Brescia. Przedmiotowy obszar obejmuje zatem główne rzeki Trydentu oraz boczne doliny wraz z dopływami.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji powstał w wyniku nałożenia się kilku cykli erozji lodowcowej i rzecznej. Z morfologicznego punktu widzenia jest on zasadniczo górzysty i charakteryzuje się dolinami wyżłobionymi mniej lub bardziej głęboko w podłożu geologicznym, odpowiadającymi wszystkim dorzeczą na tym obszarze. Klimat obszaru produkcji „Trote del Trentino” jest typowy dla obszarów alpejskich i cechuje się licznymi opadami, w miesiącach zimowych często śnieżnymi, oraz niskimi temperaturami, także z okresie letnim. Na obszarze tym występują wieczne śniegi i lody, z których pochodzi cała woda używana do produkcji pstrągów. Cechy klimatyczne i hydrogeologiczne wyznaczonego obszaru, których nie da się przenieść ani powielić, zapewniają pstrągom „Trote del Trentino” szczególne, wyróżniające je właściwości. 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 pstrągów. Ciekły wodny zasilał gospodarkę chowu i hodowli pstrąga w Trydencie cechują się doskonałą jakością biologiczną, o wartościach rozszerzonego indeksu biotycznego powyżej 8, odpowiadających I lub II klasie jakości.

Uzasadnieniem dla wniosku o uznanie ChOG „Trote del Trentino” jest fakt, że omawiany produkt wyróżnia się spośród produktów należących do tej samej kategorii towarów bardzo niskim współczynnikiem kondycji i zawartością tłuszczów. Ponadto mięso ma zwartą konsystencję, jest miękkie i chude, o delikatnym smaku ryby i lekkim, aromatycznym zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu, który często charakteryzuje mięso pstrągów pochodzących z hodowli.

Szczególne walory „Trote del Trentino” wynikają przede wszystkim z właściwości używanej wody, która pochodzi z wiecznych śniegów i lodów znajdujących się na tym obszarze, a 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 12 °C.

Woda jest zimna i uboga w składniki odżywcze, co powoduje powolny przyrost, który, choć z jednej strony ogranicza wielkość produkcji, to z drugiej strony zwiększa walory jakościowe mięsa, takie jak niski współczynnik kondycji i zawartość tłuszczów. Ponadto dzięki dużej obfitości wody i nachyleniu terenu większość gospodarstw chowu i hodowli pstrąga w Trydencie wykorzystuje różnice poziomów między stawami, co umożliwia naturalne ponowne natlenienie wody. Wysoka jakość wody utrudnia rozprzestrzenianie się alg i niepożądanych mikroorganizmów, które wraz z metabolitami są przyczyną powstawania nieprzyjemnych smaków, w tym na przykład mulistego posmaku wywołanego nadmierną obecnością geosminy.

Właściwości klimatyczne środowiska, wraz z opieką zapewnianą przez człowieka w ramach zarządzania gospodarstwami chowu i hodowli ryb, ściśle wiążą „Trote del Trentino” z obszarem geograficznym produkcji.

Chów i hodowla „Trote del Trentino” prowadzone są od bardzo dawna, a ich korzenie sięgają długiej tradycji, która z czasem się utrwaliła. Praktykę chowu i hodowli ryb w stawach rozpoczęto w XIX wieku od budowy w 1879 r. w Torbole sztucznego gospodarstwa chowu i hodowli ryb, które miało na celu rozpowszechnienie praktyki chowu i hodowli ryb oraz odnowienie za pomocą narybku populacji pstrąga w wodach publicznych. Pierwsze prywatne gospodarstwa chowu i 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. Gospodarstwa te od lat utrzymują własne, odizolowane wewnątrz hodowli tarlaki, które są sporadycznie odnawiane za pomocą szczepów pochodzących z innych hodowli lub pozyskanych w naturze, dzięki czemu potomstwu przekazywane są typowe właściwości hodowanego produktu.

Tradycję tę skonsolidowano przez założenie w 1975 r. stowarzyszenia hodowców pstrąga „Associazione dei Trocoltori Trentini”, które odegrało tak istotną rolę we wznowieniu chowu i hodowli pstrąga na omawianym obszarze produkcji, że nazwa „Trote del Trentino” stała się powszechnie używana w języku potocznym i handlowym, o czym łatwo świadczyć mogą faktury, etykiety i materiały reklamowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny 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 (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
