

Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczonej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2015/C 255/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZONEJ ZMIANY

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

„SALMERINO DEL TRENTO”

Nr UE: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ASTRO - Associazione Trovicoltori Trentini
Via Guardini n. 73
38100 Trento
ITALIA
E-mail: info@pec.confagricolturatn.it

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [dostosowanie przepisów]

4. Rodzaj zmiany

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiana (zmiany)

W wyniku wejścia w życie rozporządzenia Komisji (UE) nr 56/2013 ⁽¹⁾ pojawiła się konieczność uzupełnienia pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Chodzi dokładnie o dopuszczenie stosowania w żywieniu „Salmerino del Trentino” ChOG przetworzonych białek zwierzęcych otrzymywanych ze zwierząt niebędących przeżuwaczami oraz mieszanek paszowych składających się z takich białek. Takie surowce wchodzi obecnie w skład prawie wszystkich pasz, w związku z czym zaopatrywanie się w żywność dla zwierząt pozbawioną tych surowców lub niezawierającą ich śladów byłoby dla hodowców zbyt kosztowne.

Zdanie, które dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu, brzmi następująco:

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

Dostosowanie przepisów

Odniesienia do rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾ zastępuje się odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALMERINO DEL TRENTINO”

Nr UE: IT-PGI-0105-01329 – 28.4.2015

ChNP () ChOG (X)

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 produkcji powinny być ograniczone, a poziom geosminy musi być niższy niż 0,9 µg/kg.

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

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;

⁽¹⁾ Dz.U. L 21 z 24.1.2013, s. 3.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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 pochodne;
7. produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze.

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

Skład dawki pokarmowej musi zaspokajać potrzeby zwierząt na różnych etapach rozwoju.

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 golca, oraz czynności w zakresie uboju muszą się odbywać w obrębie wyznaczonego obszaru określonego w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

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.

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

Na każdym 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 jakiegokolwiek określenia, które nie było wyraźnie przewidziane.

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



Na etykietach lub na każdym opakowaniu musi znajdować się również europejski symbol produktów ChOG. Na etykietach 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

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 z 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.

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.

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. w Torbole sztucznego zakładu hodowli ryb, 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 Trotaicoltori 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o wprowadzenie zmiany ChOG „Salmerino del Trentino” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 52 z dnia 4 marca 2015 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

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
