

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ALLEGATO

### Domanda di modifica della denominazione registrata «Paprika Žitava/Žitavská Paprika»

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie C 244 - del 24 luglio 2020 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione registrata «Paprika Žitava/Žitavská paprika» presentata dalla Slovacchia ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto della categoria «Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - Roma (e-mail: pqai4@politicheagricole.it; pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea della citata decisione.

20A04124

### Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Trote del Trentino»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Trote del Trentino» registrata con regolamento di esecuzione (UE) n. 910/2013 della Commissione del 16 settembre 2013;

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela delle Trote del Trentino IGP con sede in via Galileo Galilei n. 43 - 38015 Lavis (TN) - e che il predetto consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Provincia autonoma di Trento e della Regione Lombardia circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Trote del Trentino» così come modificato;

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole e alimentari - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea;

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «TROTE DEL TRENTO»

#### Art. 1.

#### Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «IGP - Trote del Trentino» è riservata ai pesci salmonidi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

#### Descrizione del prodotto

##### 1. La specie.

L'IGP «Trote del Trentino» è attribuita ai pesci salmonidi, allevati nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare e appartenenti alla seguente specie trota iridea *Oncorhynchus mykiss* (Walb).

##### 2. Caratteristiche morfologiche.

All'atto dell'immissione al consumo, le trote devono presentare le seguenti caratteristiche: dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale.

L'indice di corposità (*Condition factor*) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,25 per pesci fino a 500 grammi ed entro 1,35 per pesci oltre i 500 grammi. L'indice di corposità è definito come  $(\text{massa}) \times 100 / (\text{lunghezza})^3$ , esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

##### 3. Caratteristiche chimico-fisiche.

La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne è bianca o salmonata.

##### 4. Caratteristiche organolettiche.

La carne delle «Trote del Trentino» IGP si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango. Gli *off-flavour* del prodotto devono essere limitati, con tenori di geosmina inferiori a 0,9 µg/kg e la compattezza del muscolo deve essere caratterizzata da valori di forza massima a compressione maggiori o uguali a 4N.

#### Art. 3.

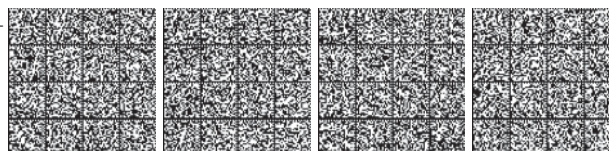
#### Zona di produzione

La zona di produzione della IGP «Trote del Trentino» comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Trento nonché il Comune di Bagolino in Provincia di Brescia.

#### Art. 4.

#### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle vasche di allevamento, degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5.  
Metodi di ottenimento

1. Produzione uova, fecondazione ed incubazione.

Le fasi di allevamento che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, trota adulta e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno della zona delimitata.

2. Allevamento.

Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere costruite completamente in cemento, o terra e cemento, o con argini in cemento e fondo in terra, o in vetroresina, o acciaio, o ceramica e devono essere disposte in serie o in successione in modo da favorire al massimo la riossigenazione.

L'acqua utilizzata nell'allevamento deve provenire da acque sorgive, e/o pozzi e/o fiumi e/o torrenti compresi nella zona di produzione delimitata.

In particolare, l'acqua in entrata nelle vasche esterne deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) la temperatura media nei mesi da novembre a marzo non deve superare i 12°C;

b) l'ossigeno disciolto non deve essere inferiore a 7 mg/l.

La densità di allevamento in vasca, in relazione al numero di ricambi giornalieri dell'acqua, non deve superare i valori massimi riportati nella seguente tabella:

Numero ricambi giornalieri dell'acqua	Densità massima di allevamento (in kg/m <sup>3</sup> )
da 2 a 6	25
da 6 a 8	30
da 8 a 10	35
più di 10	40

La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione nel rispetto degli usi leali e costanti. Proprio per questo i mangimi utilizzati devono essere privi di materie prime OGM.

Non è inoltre consentito l'uso delle seguenti materie prime:

- olio di mais grezzo;
- glutine di mais;
- pannello e farina di arachidi;
- semi di senape e derivati proteici della loro lavorazione;
- semi di sesamo e derivati proteici della loro lavorazione.

Le caratteristiche della composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidale astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

Prima di inviare il materiale adulto alla lavorazione, devono essere rispettati — in relazione alla temperatura dell'acqua — i seguenti tempi di sospensione della razione da ingrasso, calcolati partendo dal giorno successivo a quello ultimo di alimentazione:

Temperatura dell'acqua (in °C)	Numero minimo di giorni di digiuno
0 a 5,5	6
da 5,6 a 8,5	5
da 8,6 a 12	4
più di 12	3

Al fine di mantenere elevato il benessere dell'animale è consentito somministrare una razione di mantenimento agli animali durante il periodo successivo alla cessazione della razione da ingrasso, purché alla macellazione il tratto intestinale sia privo di materiale.

3. Lavorazione.

Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C.

Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione.

In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono eviscerate, filettate e affettate.

4. Confezionamento.

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette sotto film e/o cassette di polistirolo sotto film e/o ghiaccio e/o cassette plastiche sotto film e/o ghiaccio e/o buste o altri contenitori sottovuoto e/o in atmosfera modificata (ATM).

In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono poste in vendita come prodotto fresco intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima pre-macellazione di 200 g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 90 g.

Art. 6.  
Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

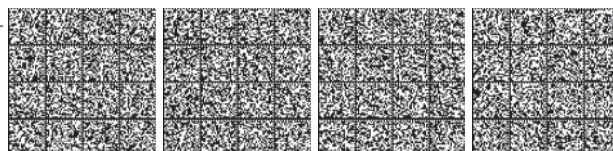
Le caratteristiche peculiari delle «Trote del Trentino» sono essenzialmente il basso contenuto in grassi, il ridotto indice di corposità nonché la compattezza delle carni, che derivano direttamente dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche, non trasferibili o imitabili, della zona delimitata e dall'elevata qualità dell'acqua utilizzata, tutta proveniente dalla zona d'origine, le cui prerogative sono: abbondante quantità assicurata dalla presenza di nevai e ghiacciai perenni, elevata ossigenazione, buona qualità chimica-fisica-biologica e bassa temperatura media (inferiori a 12 °C da novembre a marzo).

La zona di produzione è formata da una sovrapposizione di più cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico, è essenzialmente montuosa e caratterizzata da valli scavate più o meno profondamente nel substrato geologico e corrispondenti a tutti i bacini idrografici del territorio.

La composizione chimica delle acque sorgive trentine in termini di oligoelementi (magnesio, sodio, potassio) presenta valori inferiori rispetto alla media europea, rendendo così le acque estremamente idonee allo sviluppo delle trote. I corsi d'acqua che alimentano gli impianti di trotiltura trentina sono caratterizzati da un'ottima qualità biologica con valori di I.B.E (Indice biotico esteso) maggiori di 8, corrispondenti ad una I o II classe di qualità.

Le caratteristiche climatiche dell'ambiente, caratterizzato da frequenti precipitazioni spesso nevose nei mesi invernali, da temperature fresche anche in estate, formano insieme al contributo offerto dall'uomo in termini di cura nella gestione degli allevamenti nonché professionalità nelle fasi di selezione dei riproduttori, un connubio che rende unico questo prodotto all'area geografica.

Le caratteristiche chimico-fisiche delle trote del Trentino sono in possesso di valori dei parametri non ottenibili dalla trotiltura di pianura o delle aree limitrofe.



I tratti più elevati dei torrenti montani (Zona della trota) presentano condizioni ambientali non adatte per la maggior parte degli altri organismi: le acque fredde e povere di nutrienti comportano un accrescimento lento, che se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni (maggiore consistenza, migliore sapore e minore contenuto in lipidi). Inoltre la maggior parte delle trota colture trentine, grazie alla grande disponibilità idrica ed alla pendenza del terreno, è realizzata con dislivelli tra una vasca e l'altra che permettono una riossigenazione naturale dell'acqua. La buona qualità dell'acqua rende difficile la proliferazione di alghe e di microrganismi indesiderati che con i loro metaboliti, sono responsabili di sapori sgradevoli, non ultimo quello attribuibile al sapore di fango, causato dalla presenza eccessiva di geosmina.

La vocazione della zona delimitata alla trota coltura ha una lunga tradizione che si è consolidata nel tempo. La pratica dell'allevamento in vasca risale al XIX secolo con la costruzione nel 1879 dello stabilimento di piscicoltura artificiale di Torbole, che aveva la finalità di diffondere la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota. A questa seguirono, nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione, le prime piscicoltura private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell'Associazione dei trota coltori Trentini, la quale ha avuto un ruolo importante nel rilancio della zona.

Attorno all'allevamento della trota, si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo. Le trota colture della zona si dedicano alla produzione di carne e/o alla produzione di materiale da rimonta con particolare riferimento agli avannotti e alle uova embrionate, le quali sono oggetto di esportazione anche in Paesi extraeuropei.

La denominazione «Trote del Trentino» è in uso ormai consolidato da oltre un decennio e ciò è dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni (rif. Atlante provinciale dei prodotti tradizionali, portale: [www.trentinoagricoltura.net](http://www.trentinoagricoltura.net)).

#### Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è CSQA Certificazioni S.r.l. - via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI), tel. 0445 313011 fax 0445 313070.

#### Art. 8. Etichettatura

Il prodotto è posto in vendita confezionato.

L'identificazione del prodotto IGP dovrà essere possibile per ogni singola/o confezione/imballo sulla quale dovrà comparire in caratteri chiari, indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta la dizione «Indicazione geografica protetta» o la sigla «I.G.P.».

Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua della nazione in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta o su ogni singolo imballaggio deve altresì figurare il simbolo europeo identificativo delle produzioni IGP.

Nell'etichetta o in un apposito contrassegno devono essere indicati il numero o il codice di riferimento del produttore e/o del lotto di produzione.

Ogni singola/o confezione/imballo ammessa per le «Trote del Trentino» deve recare ben visibile, in etichetta o sull'imballaggio il seguente logo, rispettandone il logotipo, le proporzioni e la paletta cromatica riportata. In alternativa il logo può essere riportato in scala di grigi.



Paletta cromatica del marchio multicolore:

PMS 308	PMS 3145	PMS 308	PMS 2525	PMS 2708	PMS 302
C100 R0	C100 R0	C07 R10	C05 R0	C96 R0	C09 R200
M5 C99	M5 C130	M0 C104	M2A B146	M05 C83	M0 C121
Y0 B144	Y0 B164	Y00 B26	Y0 B208	Y0 B159	Y00 B0
K47	K23	K0	K0	K0	K0

20A04125

