

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Trote del Trentino» (20A04125)
(GU n.194 del 4-8-2020)

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 e' 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 e' 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 possibilita' 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 qualita' agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualita' 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 sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione
«Trote del Trentino»

Art. 1.
Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta «IGP - Trote del Trentino» e' riservata ai pesci salmonidi che rispondono alle condizioni ed ai

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 6

requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

1. La specie.

L'IGP «Trote del Trentino» e' 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 corposita' (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 corposita' e' 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 e' 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 nonche' 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, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 densita' 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	Densita' massima di allevamento (in kg/m ³)
da 2 a 6	25
da 6 a 8	30
da 8 a 10	35
piu' 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 e' 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 carotenoide 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

da 8,6 a 12	4
piu' di 12	3

Al fine di mantenere elevato il benessere dell'animale e' 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 casse di polistirolo sotto film e/o ghiaccio e/o casse 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 corposita' nonche' la compattezza delle carni, che derivano direttamente dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche, non trasferibili o imitabili, della zona delimitata e dall'elevata qualita' dell'acqua utilizzata, tutta proveniente dalla zona d'origine, le cui prerogative sono: abbondante quantita' assicurata dalla presenza di nevai e ghiacciai perenni, elevata ossigenazione, buona qualita' chimica-fisica-biologica e bassa temperatura media (inferiori a 12 °C da novembre a marzo).

La zona di produzione e' formata da una sovrapposizione di piu' cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico, e' essenzialmente montuosa e caratterizzata da valli scavate piu' 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 cosi' le acque estremamente idonee allo sviluppo delle trote. I corsi d'acqua che alimentano gli impianti di trotilcoltura trentina sono caratterizzati da un'ottima qualita' biologica con valori di I.B.E (Indice biotico esteso) maggiori di 8, corrispondenti ad una I o II classe di qualita'.

Le caratteristiche climatiche dell'ambiente, caratterizzato da frequenti precipitazioni spesso nevose nei mesi invernali, da temperature fresche anche in estate, formano insieme al contributo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 troticoltura 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 troticolture 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 troticoltura 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 troticoltori 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 troticolture 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).

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

«I.G.P.».

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

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

E' 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.

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 tritocolture 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 tritocoltura 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 tritocoltori 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 tritocolture 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).

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 368		PMS 2925		PMS 2728		PMS 392	
C100	R0	C100	R0	C57	B138	C85	R0	C86	R0	C29	B203
M5	G99	M0	G130	M0	G134	M24	G146	M69	G83	M5	G111
Y0	B144	Y19	B164	Y100	B26	Y0	B208	Y0	B159	F100	B0
K47		K23		K0		K0		K0		K0	

20A04125

