

Allegato parte integrante

Allegato E - Disciplinare di produzione per i prodotti dell'acquacoltura e loro trasformati

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per i prodotti dell'acquacoltura e loro trasformati.

Art. 1

Definizione

- 1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per i prodotti dell'acquacoltura e loro trasformati menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all'utilizzo del marchio e alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2

Zona di produzione

- 2.1. I prodotti dell'acquacoltura freschi e loro trasformati che utilizzano il “marchio di qualità con indicazione d'origine” devono provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, nonché da altre aree specificatamente delimitate dal successivo articolo 4; inoltre devono essere trasformati e confezionati soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessa sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2. Il solo confezionamento potrà essere effettuato anche al di fuori della zona delimitata di cui al comma 1, della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato Strategico per la Qualità e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell'organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

Art. 3

Descrizione dei prodotti

3.1 Prodotto fresco

3.1.1 Le specie.

Il “marchio di qualità con indicazione di origine” per le Trote del Trentino e il Salmerino del Trentino è attribuito ai pesci salmonidi, nati e allevati nella zona di produzione di cui agli articoli 2 e 4 del presente disciplinare e appartenenti alla seguente specie:

- a) trota iridea *Oncorhynchus mykiss* (Walb.);
- b) salmerino alpino *Salvelinus alpinus* L. autoctona del territorio trentino;

3.1.2 Caratteristiche morfologiche

All'atto dell'immissione al consumo:

a) 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;

b) i salmerini alpini devono presentare le seguenti caratteristiche: colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco;

c) l'Indice di Corposità (Condition Factor):

- per la trota iridea 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;

- per il salmerino alpino deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,10 per pesci fino a 400 grammi ed entro 1,20 per pesci oltre i 400 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.

3.1.3. Caratteristiche chimico-fisiche

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

3.1.4. Caratteristiche organolettiche

1) Trote del Trentino: la carne si presenta compatta, tenera, magra, con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce. Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati, con tenori in 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.

2) Salmerino del Trentino: la carne si presenta soda, tenera, magra e asciutta, 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 in geosmina inferiori a 0,9 µg/kg.

3.1.5 Produzione uova, fecondazione ed incubazione

Tutte le fasi di allevamento a partire dalla nascita degli avannotti fino alla macellazione devono avvenire all'interno della zona delimitata.

3.1.6 . 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, 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 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 10°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	DENSITA' MASSIMA DI ALLEVAMENTO (kg/m³)
Da 2 a 6	25
Da 6 a 10	30
più di 10	40

Prima di inviare il materiale adulto alla lavorazione, devono essere rispettati - in relazione alla temperatura dell'acqua - i seguenti tempi di digiuno, 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

3.1.7. 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 ed i salmerini vengono eviscerati, filettati e affettati.

3.1.8. Confezionamento

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata (ATM). In relazione alla tipologia merceologica:

- a) 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 di g 200. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di g 90;
- b) i salmerini vengono posti in vendita come prodotto fresco e congelato: intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di g 170. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di g 80.

3.2 Prodotti trasformati

Le diverse tipologie di materia prima di cui al punto 3.1, sottoposte ad ulteriore lavorazione e trasformazione possono fregiarsi del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino" qualora siano rispettati i sottoelencati parametri:

Tipologia di prodotto	Ingredienti	Temperatura di processo	Dati processo
Affumicato a	Trota o	Minimo 65 °C	Salamoia: minimo

caldo	salmerino eviscerati		17% NaCl. Permanenza in salamoia: minimo 3 ore. In forno: minimo 90 minuti. Affumicatura: con truciolo di faggio
Affumicato a freddo	Filetto di trota o salmerino	Massimo 40 °C	Salamoia: minimo 17% NaCl. Permanenza in salamoia: minimo 3 ore. In forno: massimo 90 minuti. Affumicatura: con truciolo di faggio
Affumicato a caldo con spezie	Filetto di trota o salmerino	Minimo 25 °C Massimo 80 °C	Salamoia: minimo 17% NaCl. Permanenza in salamoia: minimo 1 ora. In forno: massimo 150 minuti. Affumicatura: con truciolo di faggio
Cotto al vapore	Filetto di trota o salmerino	Minimo 80 °C	Salamoia: minimo 17% NaCl. Permanenza in salamoia: minimo 10 minuti. Cottura: massimo 60 minuti.
Hamburger	Polpa di trota o salmerino	xxxxxxxxxxxxxxxx	Polpa: minimo 90%
Hamburger panato	Polpa di trota o salmerino	xxxxxxxxxxxxxxxx	Polpa: minimo 75%
Filetto panato	Filetto di trota o salmerino	xxxxxxxxxxxxxxxx	Filetto: minimo 70%

Articolo 4 Disposizioni particolari

4.1 Le trote ed i salmerini possono provenire da allevamenti ubicati nei comuni amministrativi di Bagolino in Provincia di Brescia, purché l'acqua utilizzata provenga dai versanti della provincia di Trento

Articolo 5 Alimentazione degli animali

5.1 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 OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente.

Per contribuire ad esaltare la qualità tipica della carne dei salmonidi certificati "Qualità Trentino" sono ammesse le seguenti materie prime:

- a) cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;
- b) semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici e gli oli;
- c) semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;
- d) farina di tuberi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici;
- e) prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli;
- f) farina di alghe marine e derivati;
- g) prodotti a base di sangue di non ruminanti

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 esclusivamente il pigmento naturale carotenoide *astaxantina*.

Art. 6

Elementi che comprovano l'origine

6.1. 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 certificazione, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 7

Controlli

7.1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato, abilitato dalla provincia, conformemente a quanto stabilito dal punto 5 della deliberazione della G.P. di data 06.11.2009 n. 2662 e ss.mm. e ii.

7.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, può essere sottoposto fino ad un massimo di altre due verifiche da effettuarsi al

massimo entro tre mesi. Nel caso che anche queste ulteriori verifiche diano esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua ulteriori verifiche; se anche queste danno esito non conforme, vengono comunicate al gestore del marchio di qualità che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

Art. 8

Utilizzo del marchio

- 8.1. L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Articolo 9

Modalità di impiego del marchio

- 9.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.
- 9.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente sentito il Comitato strategico per la Qualità.
- 9.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.
- 9.4 Sui sovrainballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.
- 9.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.

