

Disciplinare di produzione “SALMERINO DEL TRENINO”

Art. 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di origine protetta “DOP - Salmerino 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. Le specie.

La “DOP - Salmerino Del Trentino” è attribuita ai pesci salmonidi nati e allevati nella zona di produzione di cui all’art. 3 del presente disciplinare e appartenenti alla specie **salmerino alpino** *Salvelinus alpinus* L. ecotipo “Trentino”.

2. Caratteristiche morfologiche

All’atto dell’immissione al consumo, i salmerini 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.

L’Indice di Corposità (Condition Factor), 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. 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 del “Salmerino Del Trentino” DOP 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 di geosmina inferiori a 0.9 µg/Kg.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della DOP “Salmerino 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 uova e i successivi stadi di accrescimento devono essere ottenuti a partire da riproduttori presenti nelle piscicoltura e nelle zone dell'ambiente naturale comprese 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, 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 giornaliera 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 (in kg/m ³)
Da 2 a 6	25
Da 6 a 10	30
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 OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente.

Per contribuire ad esaltare la qualità tipica della carne della DOP "Salmerino del Trentino" sono ammesse le seguenti materie prime:

1. cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici
2. semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici e gli oli
3. semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici
4. farina di tuberi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici
5. prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli
6. farina di alghe marine e derivati
7. prodotti a base di sangue di non ruminanti

Gli alimenti somministrati dovranno essere reperiti all'interno della zona di produzione di cui all'art.3. Qualora negli alimenti siano presenti le materie ai punti 5, 6, 7 e gli additivi alimentari, questi potranno essere reperiti in commercio.

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 carotenoidico *astaxantina*.

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. 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, i salmerini vengono eviscerati, filettati e rifilati.

4. 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. In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono posti in vendita come prodotto fresco e congelato: intero, eviscerato, filettato e/o rifilato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 170g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o rifilato ha un peso minimo di 80g.

Art. 6

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche principali del "Salmerino del Trentino" sono il basso contenuto in grassi, l'Indice di Corposità molto ridotto e le caratteristiche gustative della carne dal sapore delicato, con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, priva del retrogusto di fango. Queste qualità sono influenzate dalle caratteristiche geomorfologiche e climatiche della zona delimitata. L'elemento principale che determina queste qualità è l'acqua abbondante che proviene dai nevai e ghiacciai perenni, con elevato grado di ossigenazione, buona qualità chimica-fisica-biologica e bassa temperatura giornaliera media (inferiori a 10 °C da novembre a marzo).

Il territorio deriva dalla sovrapposizione di più cicli erosivi glaciali e fluviali. Da un punto di vista morfologico è essenzialmente montuoso e caratterizzato da valli scavate più o meno profondamente nel substrato geologico e corrispondenti a tutti i bacini idrografici della zona delimitata.

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 tritocoltura trentina sono caratterizzati da un'ottima qualità biologica con valori di I.B.E (Indice Biotico Estesio) maggiori di 8, corrispondenti ad una I o II classe di qualità.

Alle testate dei bacini idrografici è infatti frequente la presenza di laghetti di circo di origine glaciale, spesso collocati al di sopra del limite della vegetazione, popolati dai salmerini alpini. Le caratteristiche climatiche dell'ambiente, quali frequenti precipitazioni, spesso nevose nei mesi invernali, e le temperature, fresche anche nel periodo estivo, formano un connubio che rendono unico il prodotto. Le caratteristiche chimico-fisiche di cui all'art.2 e quelle organolettiche che derivano direttamente da queste, sono parametri non ottenibili dalla tritocoltura di pianura o delle aree limitrofe, in quanto solo all'interno della zona si vengono a

trovare quelle condizioni geomorfologiche e climatiche che permettono l'ottenimento della DOP "Salmerino del Trentino" con i parametri qualitativi superiori.

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 una crescita lenta. Il lento accrescimento fa sì che si impieghino anche fino a 28 mesi per arrivare ad una pezzatura commerciale di 350 g. Questa caratteristica se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altro esalta la qualità delle carni (maggiore consistenza, migliore sapore e minore contenuto in lipidi).

Inoltre, le buone caratteristiche delle acque trentine, rendono difficile lo sviluppo nei fiumi e nei torrenti di microalghe indesiderate e dei loro metaboliti, come la geosmina, che assimilata a livello branchiale è responsabile del sapore di fango delle carni.

La maggior parte delle trotecolture 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 e quindi il mantenimento delle condizioni ottimali di crescita e sviluppo.

La vocazione della zona delimitata all'allevamento dei salmerini 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, il quale aveva la finalità di diffondere nella provincia di Trento la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota e salmerino. A questa seguirono, nel 1891 a Predazzo, nel 1902 a Giustino e nel 1926 a Tione, le prime piscicolture private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell'Associazione dei Trotecoltori Trentini, che ha avuto un ruolo importante nel rilancio della piscicoltura provinciale.

Attorno all'allevamento dei salmerini, nella zona delimitata si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo.

Le piscicolture della zona si dedicano alla produzione di carne e/o alla produzione di materiale da rimonta con particolare riferimento alle uova embrionate, che sono oggetto di esportazione anche in Paesi extraeuropei, e di avannotti.

La denominazione "Salmerino del Trentino" è in uso ormai consolidato da oltre un decennio e ciò è dimostrato da fatture, etichette e materiale pubblicitario.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Via Calepina, 13, 38100 Trento, tel. 0461887111, fax 0461/887200.

Art. 8 ETICHETTATURA

Il prodotto è posto in vendita confezionato. Su ogni singola/o confezione/imballo deve essere apposta un'etichetta, riportante, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre scritte, le diciture "Salmerino del Trentino" e "Denominazione di origine protetta" e/o la sigla "DOP". Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua 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 tali da trarre in inganno l'acquirente. Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario identificativo delle produzioni DOP.

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