

# **Disciplinare di produzione “TROTE DEL TRENINO”**

## **Art. 1**

### **DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

La denominazione di origine protetta “DOP – 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**

La DOP “Trote 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 seguente specie **trota iridea** *Oncorhynchus mykiss* (Walb.), derivante dall’ecotipo “Trentino”:

#### **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” DOP 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 “yield point” a compressione maggiori o uguali a 20N.

## **Art. 3**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione della DOP “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 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 <sup>3</sup> )
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 "Trote 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. 4. 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 carotenoidale 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, le trote vengono eviscerate, filettate e rifilate.

### **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 (ATM). In relazione alla tipologia merceologica, le trote vengono poste in vendita come prodotto fresco intero, sviscerato, filettato e/o rifilato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno una taglia minima di 200g. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o rifilato ha un peso minimo di 100g.

## **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 giornaliera media (inferiori a 10 °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 montuoso e caratterizzato 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 trotecoltura 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.

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 trotilcoltura 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 trotilcolture 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. L'appartenenza al ceppo trentino, differenzia questo prodotto dagli altri pesci della medesima specie in quanto la sua selezione genetica è frutto di anni di selezioni dei pesci che meglio si sono adattati alle condizioni climatiche e ambientali dell'area geografica, creando di fatto uno specifico ecotipo, diverso dalle altre trote per compattezza del muscolo, performance in accrescimento e resistenza a malattie.

La vocazione della zona delimitata alla trotilcoltura 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 pisciculture private seguite, nel secondo dopoguerra, da numerose altre. Queste hanno negli anni mantenuto il proprio parco riproduttori isolato all'interno dell'allevamento, introducendo saltuariamente rinsanguamenti con ceppi provenienti da altri allevamenti o dall'ambiente selvatico, trasmettendo quindi alle progenie le peculiarità tipiche del prodotto allevato. Tale tradizione si è consolidata con la fondazione nel 1975 dell'Associazione dei Trotilcoltori 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 trotilcolture della zona si dedicano alla produzione di carne e/o alla produzione di materiale da rimonta con particolare riferimento alle uova embrionate, le quali sono oggetto di esportazione anche in Paesi extraeuropei, e di avannotti.

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 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 "Trote 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 siano 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.