Ref. Ares(2019)6524361 - 22/10/2019

Egységes dokumentum

Szilvásváradi pisztráng
EU-szám: PGI-HU-02472
A benyújtás napja 22-10-2019
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Szilvásváradi pisztráng (hu)

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A „Szilvásváradi pisztráng” a Salmo trutta morpha fario fajhoz (sebes pisztráng), a lazacfélék (Salmonidae) családjához tartozik. A háta felülről nézve szürkészöld, oldala aranysárga színű, sötét és jellegzetes élénkpiros udvaros pöttyökkel.

A „Szilvásváradi pisztráng” frissen kerül forgalomba, 40-45 cm hosszú, tisztítva (belezve) 400-500 g súlyú. A „Szilvásváradi pisztráng” húsa jellegzetesen feszes, világos, enyhén rózsaszínű, íze nem markáns, iszapos mellékíztől mentes.

A halhús textúrája mentes a zsírlerakodásoktól, tapintása feszes, teljes keresztmetszetében (a háttól a hasig) egyöntetűen kemény, vékonyabb, finomabb izomrostokból áll, mint a máshol tenyésztett sebes pisztráng.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Szilvásváradi pisztráng” nevelése során a halak táplálása meghatározóan hormon-, vegyszer- és antibiotikum mentes hallisztből, halolajjal a szükséges vitaminok és nyomelemek felhasználásával készült táppal, és ökológiai módszerekkel (vegyszer- és GMO mentesen) előállított takarmánnyal történik. A haltermelés során fontos elem a 4. pontban meghatározott földrajzi területen lévő pisztrángnevelő tórendszer partján a növényzet meghagyása, mely természetes táplálék-kiegészítést biztosít a halaknak (elsősorban rovarok formájában).

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

Az előállítás folyamatának minden szakaszát: a tenyésztést, szaporítást, az ivadéknevelést, az áruhal nevelést, a lehalászást, a megjelölt földrajzi területen belül kell elvégezni.

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Szilvásvárad közigazgatási területe.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Szilvásváradi pisztráng” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A „Szilvásváradi pisztráng" a többi hasonló halfaj húsának ízétől különbözik, illetve szerkezete (textúrája) eltérő. A halhúsnak nincs sem markáns, sem iszap íze, a halhús színe rózsaszínes, textúrája keményebb, az izomrostok vékonyabbak a máshol tenyésztett pisztránghoz képest, továbbá zsírlerakódástól mentes a halhús.

A „Szilvásváradi pisztrángnak” és a tenyészetnek helyet adó Szalajka-völgy 350-400 m magasan a Bükk-hegységben fekvő szurdokvölgy, ebben helyezkednek el a Szalajka- és Szikla-karsztforrások. A Szalajka-völgyben folyó Szalajka-patakból kivett vízre alapozva pisztrángtenyésztő medencéket alakítottak ki, ezek vízellátását a Szalajka-patak vize biztosítja. A források vize, a 800 m magason fekvő Bükk-fennsíkon lehullott és a karsztrendszeren át megérkezve többszörösen, természetesen megszűrt kivételesen tiszta és jó minőségű állapotban bukkan elő és táplálja a tenyésztavakat, a források vize hőmérséklete egész évben 11-12 fokos.

A tenyésztavak a vizet adó források közvetlen közelében vannak. A források és a tenyésztavak (keltető is) között a távolság kb. 200 m, így Magyarországon egyedülállóan a forrás és a tenyésztavak között semmilyen szennyező forrás, település, művelt mezőgazdasági terület nincs, a víz felszíni vízként érkezik a pisztrángos tavakba. A terület teljes egészében a Bükki Nemzeti Park része.

A földrajzi terület sajátos adottságai a következők:

- a vizet adó forrásokban a víz hőmérséklete télen-nyáron ugyanaz, így kicsi a hőingadozás a keltetőben és a nevelőtavakban, a halak stabil környezeti viszonyok közt nevelkedhetnek. A forrásvíz egész évben biztosított alacsony hőmérséklete és tórendszer közötti igen rövid távolság következtében a tenyészidőszak nyári szakaszában sem tud a tórendszer vize 15 Celsius fok fölé felmelegedni, emiatt a

hűvös vízben a halak étvágya kisebb, és emiatt lassabban növekszenek, ez pedig a halhús átlagostól keményebb, tömörebb és zsírszegényebb textúráját eredményezi. A források által biztosított folyamatos friss vízutánpótlás eredményeként pedig nem alakul ki iszap mellékíze.

- az állandó és gyors vízcsere jó oxigénellátást biztosít, ami a hal számára nem csak nélkülözhetetlen, de az anyagcsere intenzitásának révén jótékonyan hat a növekedésre és a halhús minőségére, a vékonyabb izomrostok, a keményebb halhús kialakulására;

- az állandó kimagaslóan jó, akkreditált laborban rendszeresen vizsgált ivóvízminőségű források vize, amelynek köszönhetően nincs markáns íze és iszap mellékíztől mentes a halhús;

- stresszmentes, azaz mesterséges levegőztető rendszerek technológiai alkalmazásának mellőzését és nevelőtavak körüli felesleges emberi mozgás kerülésést biztosító környezetet.

Mindezek hozzájárulnak a „Szilvásváradi pisztráng", egyenletes növekedéséhez, a halhús textúrájához, színéhez: húsának jellegzetes keménységéhez feszességéhez, rózsaszínes hússzínéhez, illetve testében nem alakulnak ki zsírlerakodások.

Szilvásváradon a pisztrángtelepen található sebespisztráng-tenyészállomány ugyanaz, mint valaha volt, genetikailag tiszta az állomány. A pisztrángtelepre és a Szalajka-patakba soha semmilyen, a lazacfélék családjához tartozó idegen tenyészetből, vagy vízterületről származó élőhal nem volt telepítve, ott nem volt tartva.

Az összegyűjtött többgenerációs tapasztalon alapszik az ikrák megfelelő időben történő kifejése, a szaporításuk módszere, valamint a meg nem eredt ikrák kiválogatása. A helyi szakmai tapasztalok alapján az ivadékok takarmánnyal történő táplálását a keléstől számított 32-35. napon kell megkezdeni, mivel ebben az időben szívesen fogadják el a takarmányt. A később megkezdett takarmányozás esetén az ivadékok elutasítják a takarmányt. A módszernek köszönhetően a halak pusztulási aránya minimális, továbbá megőrizhető a tenyésztavak tisztasága, mivel a tenyésztóba juttatott takarmányt feleszik a halak, a tóban nem marad felesleges takarmány, ami szennyezné a tavat.

Ezek a tapasztalatok és szakmai tudás hozzájárulnak ahhoz, hogy az ikrakeltetéstől az áruhalnevelésig bezárólag vegyszer-, gyógyszer- és stresszmentes technológiával nevelkednek a „Szilvásváradi pisztrángok".

A források ivóvíz minőségű karsztvize és a tenyésztésben, a nevelésben összegyűjtött tapasztalatok ezáltal együttesen biztosítják a „Szilvásváradi pisztráng" fentiekben bemutatott sajátos tulajdonságait.

A háborítatlanul megőrzött eredeti genetikai állomány miatt és a gasztronómiában kiemelkedő megbecsülést élvező „Szilvásváradi pisztráng" 2013-ben a „Bükki Nemzeti Parki termék" címet érdemelte ki.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok