Ref. Ares(2019)7709416 - 16/12/2019

Egységes dokumentum

Akasztói szikiponty
EU-szám: PDO-HU-02410
A benyújtás napja 16-12-2019
PDO

1. ELNEVEZÉS(EK)

Akasztói szikiponty

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

Az „Akasztói szikiponty” a ponty (Cyprinus carpio L.) típusfajhoz tartozó, kizárólag magyar államilag elismert, minősített fajtából tenyésztett halfajta, amely minimum 2 nyaras korától maximum 5 nyaras koráig élve, frissen, hűtve, vagy fagyasztva értékesített, fajtaazonos egyedeket jelenti.

Az egyed életkorának meghatározása: annyi nyaras az egyed, ahány nyár eltelt a tavaszi ívást követően az adott év októberéig.

Az „Akasztói szikiponty” küllemre világos szürkés-aranysárga színű, teste megnyúlt, rajta élénk narancssárga úszók találhatóak.

Egyedsúlya (élősúly):

- 2 nyaras korban: 1,5-2 kg;
- 3 nyaras korban 2-3,5 kg;
- 4 nyaras korban 3,5-6 kg;
- 5 nyaras korban elérheti a 6-8 kg-ot.

Az „Akasztói szikiponty”-ra jellemző, alábbi minőségi jellemzői:

Az „Akasztói szikiponty” húsának kémiai jellemzői: 25-30% szárazanyag, 17-23% fehérje, 5-12% zsír.

Az „Akasztói szikiponty” húsának érzékszervi tulajdonságai:

- Színe: élénk rózsaszíntől a halvány vörösesig

- Illata: tiszta, kellemes, enyhén sós, agyagos homokra emlékeztető

- Íze és állománya: tiszta ízű halhús, omlós, húsos textúra, izmos, zsírszegény

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

A halak takarmánya természetes takarmányból és abraktakarmányból áll.

A meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő halastavakban élő természetes szervezetek alkotják a halak természetes takarmányát, amely az össztakarmány 40-50%-át teszik ki. A halak természetes takarmányai a tavakban található zooplanktonok, kerekesféreg-fajok (Rotatoria), evezőlábú rákok (Copepoda), ágascsápú rákok (Cladocera), férgek (Tubifex), továbbá árvaszúnyog-lárvák (Chironomidae) és egyéb rovarlárvák. Ezek az élőlények biztosítják a halak fehérjeszükségletét.

A földrajzi területről származó abraktakarmány, úgy mint kukorica, kukorica-törtszem, búza, búza-törtszem, triticale, rozs, valamint borsó, cirok darált és szemes formában adható a halak részére, önállóan, illetve keverékben. Az abraktakarmány az össztakarmány 50-60%-át teszi ki. Az abraktakarmány biztosítja a halak létfenntartásához szükséges energiaigényt.

A kizárólag halak kelését követő májustól októberig terjedő időszakban (egy nyaras korban) teljes értékű, kizárólag természetes eredetű, GMO-mentes kiegészítő táp is adható az ivadékok részére, amelynek mennyisége az össztakarmány 30 %-át nem haladhatja meg. Ez a kizárólag egynyaras korban adott speciális kiegészítő táp a teljes fehérje igényük kielégítését szolgálja, amennyiben a természetes szervezetek által biztosított fehérje mennyisége nem elegendő ebben az életkorban. Ennek a speciális, teljes értékű, kiegészítő tápnak az összetevői teljes egészében nem biztosíthatóak a földrajzi területről, ezért a táp a földrajzi területen kívülről származik

A földrajzi területről származó éves össztakarmány mennyisége:

- a halak egynyaras korában: min. 70 %

- a halak 2-5 nyaras korában: 100 %.

Mivel a 2 nyaras korban alakulnak ki az „Akasztói szikipontyra” jellemző tulajdonságok, az egynyaras nevelés során felhasznált táp a végtermék jellemzőit nem befolyásolja.

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

Az „Akasztói szikiponty” teljes tenyésztési ciklusa Akasztó és Dunatetétlen közigazgatási területén történik.

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

A termék saját, színes logóját fel kell tüntetni a csomagoláson, legalább 3 cm átmérőjű méretben. A logó kör alakú, kék szegéllyel van körülvéve, melynek felső részében az „Akasztói szikiponty” elnevezés, alsó részében pedig a csoportosulás internetes elérhetősége található. A logó közepén domináns elem a szürkés-aranysárga színű hal motívum, melynek hátterében a nap, víz és nád elemek látható. A jogosultak a termék logóját korlátozás nélkül használhatják.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Az „Akasztói szikiponty” előállítása Akasztó és Dunatetétlen közigazgatási területén történik.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

Az „Akasztói szikiponty”szaporítására, nevelésére és tenyésztésére szolgáló körtöltéses, közepes és nagyméretű (0,1 – 45 ha) tavak a Duna-Tisza közén, a Kiskunságban, a Kiskunsági Nemzeti Park szomszédságában elterülő szikes pusztákon létesültek. A halastavak összterülete közel 400 hektár (ha). A jelenleg védelmet élvező szikesek főleg a Duna szabályozása után alakultak ki, mivel a talajvíz mozgása megváltozott. Az erősen szikes – nyáron a sókiválástól vakítóan fehér – talajok jelentik a védett területek talajtani és geomorfológiai értékét.

A halastavak a szikes talajokon jöttek létre. A szikső nagy része az első tóvíz leeresztésekor oldott állapotban távozik, de a hal friss, enyhén sós illatában érzékelhető.

A haltermelésre használt szikes területen épült tavakban az altalaj kötött, sovány agyagos homok, amelyen mindössze néhány cm termékeny iszap réteg alakul ki. A tavak átlagmélysége 70-80 cm. A földrajzi területen a napsütéses órák évi összege ötven év átlagában meghaladja a 2000 órát, ennek köszönhetően a sekély halastavak gyorsan felmelegednek és hamarabb beindul a biológiai produkció, mint a mélyebb tavakban.

Az „Akasztói szikiponty” húsának tiszta íze és tiszta, kellemes, enyhén sós, agyagos homokra emlékeztető illata, továbbá úszóink színe a természeti környezetnek tulajdoníthatók, a hal húsának textúrája és zsírszegénysége az emberi tényezőnek, azaz a haltenyésztők szaktudásának köszönhető. Mindezek összessége adja meg a termék egyedi jellegét.

A sekély halastavakban élő halak hamarabb jutnak természetes táplálékhoz, ezáltal előbb regenerálódnak és egyenletesebben tudnak fejlődni, mint a más, mélyebb tavakban tenyésztett pontyok. A halak által elfogyasztott élőlényekből (a

természetes takarmányból) nyert vitaminok, aminosavak és természetes állati fehérjék meghatározó jelentőségűek az „Akasztói szikiponty” fejlődésében.

A tavak sekély vizét az adott földrajzi területen jellemzően uralkodó északi szelek gyakran fenékig át tudják forgatni. Ennek következtében hőrétegzettség nem tud kialakulni és a tófenék magas oxigén ellátottsága kedvező a lebontó szervezetek számára. Ezáltal rothasztó anyagok nem keletkeznek a vízben, amelynek következtében az „Akasztói szikiponty” húsa kellemetlen illattól és íz rontó anyagoktól mentes. A hús illatában pedig megjelenik az agyagos homoktalajnak köszönhetően agyagos homokra emlékeztető illat, illetve a szikes víznek következtében kialakuló enyhén sós illat.

Fontos továbbá kiemelni az „Akasztói szikiponty” hal színe és a halastavak aljzata közötti kapcsolatot, mivel a halak színükben teljesen alkalmazkodnak az aljzat, illetve környező fenék színéhez. Ennek köszönhetően, a homokos agyagos tófenék sárgás világos színéhez alkalmazkodva alakult ki az “Akasztói szikiponty” jellegzetes világos szürkés-aranysárga színe és narancssárga úszói.

Az „Akasztói szikiponty” minősége ugyanakkor nem csupán a természeti környezet egyedülálló adottságaiból fakad, hanem a helyi haltenyésztési hagyományokból és technikákból is.

A 2000-es évek elején, a korábban felhalmozott helyi szaktudás és sokéves tapasztalat tökéletesítése révén került kidolgozásra az a technológia, amely a helyi szikes területeken épült tavak speciális körülményeihez alkalmazkodva lehetővé teszi az alacsony zsírtartalmú, sovány húsú hal előállítását. A technológia szerint a hal egyedsúlya és a víz hőmérsékletének függvényében kerül meghatározásra, hogy mennyi abraktakarmányt kell testtömeg százalékaként a halakkal megetetni ahhoz, hogy a hal húsa alacsony zsírtartalmú, sovány legyen (metabolikus energiaigény). A halak bőséges természetes táplálékkal való ellátását folyamatos szerves trágyázással alakítják ki és tartják fenn minden tenyésztésre használt tóban.

Az „Akasztói szikiponty” egy kiló halhúsának előállításához elég 2 kilónyi abraktakarmány, míg a szakirodalom, a tógazdasági normál pontyokra 4-5 kilót ír elő. A földrajzi területen elhelyezkedő tavakban az abraktakarmány gyorsan, 4-6 óra alatt elfogy, ennek következtében a halak gyomra kitágul. A következő etetésig tartó 18 óra során éhségérzetük csillapítására pedig a halnak magának kell megkeresnie a tóban a természetes táplálékát, ehhez viszont sokat kell úsznia. A sok mozgástól izmossá válik az „Akasztói szikiponty”, zsírréteg nem tud kialakulni rajta. A keményítőben gazdag abraktakarmány biztosítja a mozgáshoz szükséges energiaigényt, a halak természetes tápláléka pedig az izomzat, a halhús kialakulásához szükséges fehérjét. Az intenzív folyamatos mozgás, és a metabolikus energiaigény alapján történő abraktakarmányozás eredményeképpen az „Akasztói szikiponty” izmossá válik, így annak húsa nagyon alacsony (5-12% közötti) zsírtartalmú, omlós, húsos textúrájú lesz.

Az „Akasztói szikiponty” sajátos minősége annak is köszönhető, hogy a szakirodalomban általánosan elfogadott, népesítési irányszámokat jelentősen csökkentették: azt a földrajzi területi viszonyokhoz alkalmazkodva és a termelési cél érdekében a tavak természetes hozamának ismeretében lett meghatározva. A halak fő fehérje forrása a tavakban fellelhető természetes táplálékforrás, ennek fenntartása a termelési ciklus során a legfontosabb feladat, hiszen ez az alapja a halhúsban

felhalmozódó fehérjének, és az optimális fejlődésnek, ami egyik pillére a tiszta íznek és ízletességnek. A heti plankton vizsgálat és a kéthetenkénti próbahalászatok eredményei alapján a helyi szakemberek módosítják a termelés technológiai paramétereit, tápanyagpótlást végeznek, nagyvízi ritkító halászattal egyedszámot csökkentik, majd takarmányadagot módosítanak a folyamatos, 5-12 % közötti alacsony zsírtartalmú halhús biztosítása érdekében.

Az „Akasztói szikiponty” tenyésztése a természetes körülményekhez nagyon hasonló körülmények között zajlik, mivel kutatási adatok bizonyítják, hogy húsának legfőbb jellemzője, a zsírtartalma, nagyban hasonlít a természetes vizekben élő vad pontyéhoz. A természetes körülmények között élő ponty zsírtartalma ugyanis 5-10% körül mozog, a máshol tenyésztett pontyé akár a 15-20%-ot is elérheti.

Az „Akasztói szikiponty” sajátos tulajdonságai a termőhelyi adottságnak, a metabolikus energiaszükségleten alapuló takarmányozásnak és sajátos termelési technológiának köszönhető, mely egyértelműen megkülönbözteti a más földrajzi területeken tenyésztett pontyoktól.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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