Ref. Ares(2020)6409683 - 06/11/2020

Egységes dokumentum

Szegedi tükörponty
EU-szám: PGI-HU-02491
A benyújtás napja 06-11-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Szegedi tükörponty

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 „Szegedi tükörponty” megnevezésű földrajzi jelzés a Szegedi tükrös ponty államilag elismert pontyfajtából tenyésztett élő halra és annak halhúsára (tisztított, filézett) vonatkozik.

Színe zöldesbarna, a hasi oldalon sárga, pikkelyzete hátsoros tükrös. Oldalvonala szabályos lefutású, magas hátú, testhossz és testmagasság hányadosa (profilindexe): 2,3-2,4. Háromnyaras (keléstől számítva három nyarat megélt) korban 1800-2400 g testtömeggel kerül értékesítésre.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékíztől mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti).

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

A halak fő tápláléka a tavakban található természetes szervezetek (plantonok, férgek, rovarlárvák). A természetes takarmányok kiegészítéseként – életkor függvényében – egy testsúly kg-ra számítva 2,5-3,0 keményítő értékű egyéb takarmányt (táp, kukorica, búza) használnak fel. A takarmányoknak minden esetben GMO-mentesnek kell lenniük.

A halakat június végéig étvágy szerint etetik, attól kezdve a próbahalászati értékelés után határozzák meg a tavankénti takarmány-felhasználást.

A takarmányozás során felhasznált kiegészítő takarmány (szemes, gazdasági abrak- és keveréktakarmány, táp) a meghatározott földrajzi területen nem áll rendelkezésre, így az a területen kívülről származik.

A különböző korosztályú halak évközi etetése – a természetes takarmányon túlmenően – az alábbiak szerint történik:

- anyahalak etetése: évközben natúr búzával, kukoricával, szaporítás előtt fehérjedús haltáppal,

- ivadék előnevelése: ivadék-előnevelő táppal,

- ivadéknevelés: ivadéknevelő táppal, befejezésként roppantott búzával vagy roppantott kukoricával,

- kétnyaras hal nevelése: roppantott búzával, roppantott kukoricával és szemes búzával, kukoricával,

- étkezési hal (háromnyaras) takarmányozása: jó minőségű szemes búzával és szemes kukoricával.

Időjárástól függően a telelőben vagy raktártóban lévő tenyészhalak (főleg ivadékok) télen kis mennyiségű kukorica- vagy búzadarát kapnak.

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

A 4. pontban megjelölt földrajzi területén kell folynia a „Szegedi tükörponty” előállítás valamennyi szakaszának (tenyésztés, szaporítás, nevelés).

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

Az M-5 főút és Sándorfalvai Irma majori út között a Szeged város M-43-as úttól északra eső közigazgatási területe, továbbá Sándorfalva város külterülete; az Algyői-főcsatorna 1+120 és a 11+120 szelvényének jobb és bal partja melletti területeken elhelyezkedő, mind a 141 tóegységből álló, körtöltéses tórendszer.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

Magyarország déli határánál fekvő Szeged városától északra található Fehértó évszázadok alatt alakult ki, mint a Dél-Alföld természetes vízgyűjtő medencéje, amely a szikes talajon – belvizek idején – telt meg vízzel és alakult tóvá.

A belvízzel évszázadok alatt összemosott, összehordott ásványi anyagok oly mértékben befolyásolták a tómeder alatti eredeti talajt, hogy ott a nyári időszakban kiszáradt területek a visszamaradó sók hatására kifehéredtek. A vizet át nem eresztő nátrium-karbonátos területen, eredeti talajon, körtöltéses módszerrel alakították ki a halastórendszert, amely mindösszesen 141 tóból áll, teljes területe meghaladja a 2000 hektárt. A tavak vizének pH-ja meghaladja a 8-as értéket.

A Fehértói körtöltéses halastórendszer építése 1932-ban kezdődött és 1960-ban fejeződött be. Az Új halastó kivitelezését 1982-ben helyezték üzembe. Ezzel együtt jött létre a halgazdaság több mint 2000 ha területű, 141 tóból álló összefüggő halastórendszere, amely egy tagban, egy vízellátó rendszerben helyezkedik el.

A területnek sajátos mikroklímája van. A hatalmas víztömeg a kisebb meteorológiai hatásokat tompítja. A nagy frontokkal beáramló hideg levegő és az erős hullámzás egyetlen nap alatt képes 4-5˚C -kal lehűteni a halastavak vizét. Évente átlagosan 32 olyan napra lehet számítani, amikor a hőmérséklet 30˚C fölé emelkedik, és 89 az olyan nyári napok száma, amikor eléri a 25˚C-t, míg a napfényes órák mennyisége meghaladja a 2100 órát. Az időjárás kedvező hatása, hogy március közepéig elvégezhető a halak kihelyezése, korai takarmányozás kezdhető, hosszú az ősz és gyakran télen is felolvad a halastavak jege.

A halastavak kedvező vízminőségét biztosítja, hogy a vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül valósul meg, ami részben belvízből, részben pedig a Tisza folyóból, kétszeri szivattyúzással átemelt folyóvízből történik.

A környezeti adottságokat, halgazdálkodási módszereket figyelembe véve, több évtizedes kutatómunka eredményeként a helyi adottságokhoz jól alkalmazkodó, genetikailag ellenálló, zsírszegény, államilag elismert tájfajtát tenyésztettek ki. A halak tenyésztése korcsoportokra kidolgozott technológia szerint történik.

Az ivadék, a kétnyaras tenyészhal és a háromnyaras étkezési hal termelési technológiája a szikes termőhelyhez igazodva lett kialakítva és következetesen alkalmazva.

A szikes talajon létrehozott tavaknak igen kedvező az oxigénellátottsága, ennek köszönhetően ízrontó anyagok nem halmozódhatnak fel az itt tenyésztett halak szervezetében. A lúgos kémhatású tóvízben rendkívül életrevalóvá, ellenállóvá válnak a halak. Ezek a jellemzők közvetlenül befolyásolják azt, hogy az itt tenyésztett halak húsa vöröses színű, omlós, mellékíztől mentes, ízletes, friss illatú.

A tóban élő anya törzsállományból mesterséges úton, lombikban kell a hal lárvákat előállítani. Az első évben néhány hektáros, kisebb tavakban nevelik az ivadékokat, a természetes táplálékot ivadéktáppal kell egészíteni. Az ivadékok etetésének a többfázisú takarmányozás az alapja, mely az ivadék előnevelése és utónevelése során a korcsoport energiaszükségletéhez igazodik. Az ivadékokat az előnevelés során magas fehérjetartalmú (25-30%) táppal kell etetni, majd ezt a növekedésével szinkronban 20-25%-os fehérjetartalmú táppal kell folytatni, az utónevelés során pedig 20%-os fehérjetartalmú táppal kell befejezni.

A két- és háromnyaras halak részére a vízben élő természetes haleledel (planktonok, rovarlárvák, férgek) biztosítja a fő táplálékforrást. A tavak természetes haleledel mennyiségét szervestrágyázással segítik. A nagy mennyiségben rendelkezésre álló természetes tápanyagforrás biztosítja a halhús izomzatának kialakulását, a halhús magas fehérjetartalmát. Az energiaszükséglet biztosítására az ivadékok számára tápot, a két- és háromnyaras egyedeknek roppantott vagy szemes búzát és kukoricát biztosítanak.

Június végéig étvágy szerinti etetés történik, attól kezdve a próbahalászat kiértékelését követően kerül meghatározásra a felhasznált takarmány mennyisége. Ennek a módszernek eredményként alacsony zsírtartalmú halhús állítható elő.

A tenyésztett ponty húsának minőségét és ízét közvetlenül befolyásolja, hogy a szikes talajon kialakított halastavakban kedvező a tófenék oxigénellátottsága, így ízrontó anyagok nem halmozódhatnak fel a halak szervezetében.

A „Szegedi tükörponty" húsa vöröses színű, omlós, mellékíztől mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). Ezek a sajátos tulajdonságok az egyedileg kitenyésztett tájfajtának, a környezeti adottságoknak és a tartási körülményeknek (szikes földterületen kialakított halastavak, takarmányozás) köszönhetőek.

A „Szegedi tükörponty" húsa magas fehérje tartalmú, zsírszegény és nagyon ízletes. Ezen tulajdonságainak köszönhetően hozzájárul a halfogyasztás népszerűsítéséhez.

A filézett „Szegedi tükörponty" igen kedvelt a vendéglátók és a fogyasztók körében.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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