

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 172/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Akasztói szikiponty”

Nr UE: PDO-HU-02410 – 15.2.2018

CHNP (X) CHOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Akasztói szikiponty”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Akasztói szikiponty” odnosi się do ryb rodzaju karpia (*Cyprinus carpio* L.) jednego gatunku, hodowanych wyłącznie z oficjalnie uznanych węgierskich odmian, które są wprowadzane do obrotu w wieku przynajmniej 2 lat i nie więcej niż 5 lat, świeże, schłodzone lub zamrożone.

Określenie wieku ryb: wiek ryb odpowiada liczbie przeżytych okresów letnich, tj. między wiosennym tarłem a październikiem danego roku.

„Akasztói szikiponty” ma wybarwienie złocistożółte do szarego, wydłużony korpus i intensywnie pomarańczowe płetwy.

Masa ryb (masa w relacji pełnej):

- w wieku 2 lat: 1,5–2 kg;
- w wieku 3 lat: 2–3,5 kg;
- w wieku 4 lat: 3,5–6 kg;
- w wieku 5 lat: może dochodzić do 6–8 kg.

„Akasztói szikiponty” ma następujące cechy jakościowe:

Właściwości chemiczne mięsa „Akasztói szikiponty”: 25–30 % suchej masy, 17–23 % białka, 5–12 % tłuszczu.

Właściwości organoleptyczne mięsa „Akasztói szikiponty”:

- barwa: jaskraworóżowa do bladoczerwonej
- zapach: czysty, przyjemny, lekko słony, przypominający piasek gliniasty
- smak i konsystencja: mięso o czystym smaku, aksamitnej i jędrnej konsystencji, niska zawartość tłuszczu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ryby żywią się paszą naturalną i paszą dla zwierząt.

Pasza naturalna składa się z organizmów żyjących w stawach położonych na określonym obszarze geograficznym i stanowi 40–50 % całkowitej dawki pokarmowej. Naturalne składniki odżywcze obecne w stawach to zooplankton: wrotki (*Rotatoria*), widłonogi (*Copepoda*), wioślarki (*Cladocera*), rurecznik (*Tubifex*) oraz larwy ochotkowatych (*Chironomidae*) i larwy innych owadów. Organizmy te zaspokajają zapotrzebowanie ryb na białko.

Pasza dla zwierząt pochodzi z obszaru geograficznego, składa się z kukurydzy, kukurydzy łamanej, pszenicy, pszenicy łamanej, pszenżyta, żyta, grochu lub prosa, i może być podawana rybom rozgniatana lub w ziarnach, osobno lub w mieszaninach. Pasza dla zwierząt stanowi 50–60 % całkowitej dawki pokarmowej. Dostarcza ona rybom energię potrzebną do przetrwania.

Narybkowi można również podawać – wyłącznie w okresie od maja do października po wylęgu (karpie roczne), pełnoporcjowe mieszanki paszowe pochodzenia naturalnego bez GMO, w proporcji do 30 % całkowitej dawki pokarmowej. Ta szczególna żywność uzupełniająca, podawana wyłącznie rybom rocznym, ma zaspokoić w całości ich zapotrzebowanie na białko, w przypadku gdy ilość organizmów naturalnie obecnych nie wystarcza do zaspokojenia ich zapotrzebowania na białko na tym etapie rozwoju. Nie wszystkie składniki tych podstawowych i uzupełniających mieszanek paszowych są produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, w związku z czym pasza uzupełniająca pochodzi spoza obszaru geograficznego.

Całkowita roczna ilość paszy pochodzącej z wyznaczonego obszaru geograficznego:

- w przypadku ryb rocznych: minimum 70 %;
- dla ryb od dwóch do pięciu lat: 100 %.

Biorąc pod uwagę, że właściwości charakterystyczne dla „Akasztói szikiponty” wyrażają się, gdy ryby osiągną dwa lata, pasza stosowana u rocznych ryb nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały cykl chowu „Akasztói szikiponty” odbywa się na obszarach administracyjnych Aszaszó i Dunatetétlen.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kolorowe logo produktu musi być umieszczone na opakowaniu i mieć średnicę co najmniej 3 cm. Okrągłe logo ma niebieską obramówkę, na górze widnieje nazwa „Akasztói szikiponty”, a w dolnej części adres internetowy grupy składającej wniosek. Element dominujący, który znajduje się w centrum logo, to rysunek ryby w barwach szarawej i złocistej, ze słońcem, wodą i trzciną w tle. Posiadacze praw mogą stosować logo produktu bez ograniczeń.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja „Akasztói szikiponty” ma miejsce na obszarach administracyjnych Akasztó i Dunatetétlen.

5. Związek z obszarem geograficznym

Średnie i duże stawy (0,1–45 ha) z gołbami komunikacyjnymi, w których ma miejsce selekcja, reprodukcja i hodowla „Akasztói szikiponty” są położone na słonych równinach w pobliżu parku narodowego Kiskunág, między rzekami Dunaj a Theisse. Łączna powierzchnia stawów wynosi ok. 400 ha. Skały chemogeniczne, obecnie chronione, powstały głównie po regulacji Dunaju, która zmieniła przepływ wód podziemnych. Bardzo zasolona ziemia, która latem jest jaskrawo biała dzięki wytrącającej się soli, stanowi o wartości geologicznej i geomorfologicznej tego chronionego obszaru.

Stawy są usytuowane na słonych glebach. Przy spuszczeniu pierwszej wody ze stawu większość trony spływa w postaci rozpuszczonej, ale ryby mają zauważalny, lekko słony, świeży zapach.

Podglebie utworzonych na słonych glebach stawów wykorzystywanych do hodowli ryb składa się z drobnego piasku gliniastego, na którym znajduje się warstwa żywej gliny o łącznej grubości kilku centymetrów. Średnia głębokość stawów wynosi od 70 do 80 cm. Roczne nasłonecznienie na obszarze geograficznym zazwyczaj przekracza 2 000 godzin, co powoduje, że płytkie stawy nagrzewają się szybko, a cykl biologiczny rozpoczyna się wcześniej niż w głębszych stawach.

Czysty smak mięsa „Akasztói szikiponty” i jego szlachetny, przyjemny, lekko słony, kojarzący się z gliniastym piaskiem zapach, jak również barwa płetw, są rezultatem środowiska naturalnego, a konsystencja i zawartość tłuszczu w mięsie jest rezultatem czynnika ludzkiego, czyli umiejętności hodowców ryb. Wszystkie te elementy nadają produktowi jego charakter.

Ryby w płytkich stawach hodowlanych mają wcześniej dostęp do naturalnych składników odżywczych, co umożliwia im szybszą regenerację i bardziej równomierny rozwój w porównaniu z karpami hodowanymi gdzieś indziej w głębszych stawach. Witaminy, aminokwasy i naturalne białko zwierzęce z organizmów spożywanych przez ryby (pasza naturalna) są bardzo ważne dla rozwoju „Akasztói szikiponty”.

Na obszarze geograficznym przeważają wiatry północne, które często mieszają wodę płytkich stawów hodowlanych do samego dna. W związku z tym nie może powstać stratyfikacja termiczna, a znaczne ilości tlenu obecne na dnie stawu sprzyjają reducentom. Dzięki temu w wodzie nie rozwijają się procesy gnilne, co powoduje, że mięso „Akasztói szikiponty” nie ma śladów nieprzyjemnych zapachów ani nie zawiera substancji degradujących smak. Zapach mięsa kojarzy się z gliniastym piaskiem i ma lekko słoną nutę pochodzącą ze słonawej wody.

Należy również podkreślić związek między kolorem ryb „Akasztói szikiponty” a kolorem dna stawów, ponieważ ryby w pełni dostosowują swą barwę do koloru podłoża lub otaczającej ich toni stawów. W związku z tym „Akasztói szikiponty” rozwinęły wybarwienie jasnożółte – jasnożółte oraz charakterystyczne pomarańczowe płetwy, aby dostosować się do jasno żółtawego koloru gliniastego piasku na dnie stawów.

Jakość „Akasztói szikiponty” wynika nie tylko z wyjątkowych właściwości środowiska naturalnego, ale również z lokalnych tradycji i technik chowu ryb.

Na początku lat 2000 zakorzenione lokalne umiejętności i doświadczenie nagromadzone w ciągu wielu lat umożliwiły opracowanie technologii produkcji ryb o chudym mięsie i niskiej zawartości tłuszczu, dostosowanych do specyficznego kontekstu lokalnych stawów, utworzonych na słonych glebach. W tej technologii masa karpia i temperatura wody pozwalają określić dawkę pokarmową, jaką należy podawać rybom, aby zagwarantować, że ich mięso pozostanie chude i będzie miało niską zawartość tłuszczu (tj. w zależności od zapotrzebowania metabolicznego na energię), jako procentu ich masy. Dostarczanie rybom dużej ilości paszy naturalnej jest zapewnione dzięki stałemu nawożeniu organicznemu wszystkich stawów hodowlanych.

Dwa kilogramy paszy dla zwierząt wystarczają do wyprodukowania 1 kg mięsa „Akasztói szikiponty”, natomiast w literaturze specjalistycznej dla zwyczajnego karpia ze stawów hodowlanych podaje się 4–5 kg. W stawach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym podawana pasza jest spożywana szybko (w ciągu 4–6 godzin), co powoduje rozszerzanie się żołądków ryb. W ciągu następnych 18 godzin ryby muszą same szukać w stawie naturalnego pokarmu, by zaspokoić głód, co powoduje, że dużo pływają. Intensywny ruch zapewnia rozwój mięśni „Akasztói szikiponty” i przeciwdziała wytwarzaniu się warstwy tłuszczu. Pasza o wysokiej zawartości skrobi zaspokaja ich zapotrzebowanie na energię, a naturalne składniki spożywcze zawierają białka niezbędne do budowy tkanki mięśniowej i rozwoju mięśni. Ciągły, intensywny ruch oraz pasza zaspokajająca zapotrzebowanie metaboliczne na energię wzmacniają mięśnie „Akasztói szikiponty”, powodują bardzo niską zawartość tłuszczu (5–12 %) ich mięsa oraz jego równomierną, rozplwającą się w ustach konsystencję.

Szczególną jakością „Akasztói szikiponty” można również wytłumaczyć tym, że znacząco ograniczono docelową liczebność populacji w porównaniu z przyjętą w literaturze fachowej, dostosowując ją do warunków panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym i naturalnej wydajności stawów wykorzystywanych do produkcji. Głównym źródłem białka rybnego są zasoby naturalne dostępne w stawach, w związku z czym jest bardzo ważne, aby były one stale dostępne podczas całego cyklu produkcyjnego. Jest to podstawa uzyskania właściwej zawartości białka i optymalnego rozwoju, co ma zasadnicze znaczenie dla czystości i wyrazistości smaku. Na podstawie cotygodniowego prze-

glądu planktonu i wyników testów przeprowadzanych co dwa tygodnie lokalni eksperci zmienili parametry technologiczne produkcji, określili suplementy diety, ograniczyli przy pomocy odłowu liczbę osobników i zmodyfikowali dawkę pokarmową, aby zagwarantować niską zawartość tłuszczu mięsa (5–12 %).

„Akasztói szikiponty” hoduje się w warunkach bardzo zbliżonych do naturalnych, a badania naukowe wykazują, że główna cecha ich mięsa, a mianowicie zawartość tłuszczu, jest bardzo podobna do zawartości mięsa dzikich karpio-watych żyjących w naturalnych zbiornikach wodnych. Naturalna zawartość tłuszczu karpia w warunkach naturalnych wynosi ok. 5–10 %, a w przypadku karpia hodowanego gdzie indziej dochodzi nawet do 15–20 %.

Specyficzne właściwości „Akasztói szikiponty” są rezultatem warunków produkcji, żywienia opartego na zapotrzebo-waniu ryb na składniki odżywcze i szczególnej technice produkcji, i wyraźnie odróżniają go od karpia produkowa-nego na innych obszarach geograficznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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