

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szegedi tükörponty”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szegedi tükörponty” megnevezésű földrajzi jelzés a Szegedi tükrös ponty elismert fajtából tenyésztett élő halra és annak húására (tisztított, filézett) vonatkozik.

A „Szegedi tükörponty” színe zöldesbarna, a hasi oldalon sárga, pikkelyzete hátsoros tükrös. Oldalvonala szabályos lefutású, magas hátú: testhossz és testmagasság hányadosa (profilindexe) 2,3-2,4. III. nyaras korban 1800-2400 g testtömeggel kerül értékesítésre.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékízűtől mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyésztett tájfajta és a tartási körülmények (takarmányozás, szikes területen kialakított halastavak) biztosítják.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Szeged M43-as úttól északra eső közigazgatási területe, továbbá Sándorfalva, Algyő és Szatymaz közigazgatási területe a „Szegedi tükörponty” előállítási helye.

A halastórendszer Szegedtől északra az Algyői főcsatorna két partján, Szeged város, Sándorfalva város, Szatymaz község, Algyő község és Kiskundorozsma határában NATURA 2000-rel védett területen helyezkedik el, a Pusztaszeri Tájvédelmi Körzet részét képezi. A Fehértói üzemegység tavai valamint az Új halastó II. ütem tavai a Ramsari Szerződés hatálya alá tartozik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A Szeged-Fehértói Halastórendszerből (területről) való származást és az azt igazoló tényezők nyomon követését a SZEGEDFISH Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Kft. (továbbiakban SZEGEDFISH Kft.), mint bejegyzett Tenyésztő Szervezet végzi.

A szaporítási, a termelési, a pontyfilé tisztítási és előkészítési körülményeinek nyomon követése és ellenőrzése a SZEGEDFISH Kft. által végzett elektronikus nyilvántartás alapján történik (anya nyilvántartó könyv, tótörzskönyv, halmázsálási jegyzék, készletváltozás-jelentés, keltetőházi napló, takarmányminősítés, szállítólevelek, takarmányozási nyilvántartás).

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1. A halastavak üzemeltetése, az étkezési hal termelése

A beruházás során tipikus alföldi körtöltéses halastavak létesültek úgy, hogy az eredeti terepszintre töltéseket emeltek, ezekbe építették be a vízellátáshoz, vízkormányzáshoz szükséges műtárgyakat. A tavak létrehozásakor a tófenék eredeti állapotban maradt, nem került átalakításra.

A tórendszer területére (tudatosan) évtizedek óta nem vásárolnak, nem engednek be máshonnan származó halakat.

A haltenyésztési üzemforma alapján a tavak a „teljes üzemű” kategóriába tartoznak, a gazdaság végzi a halszaporítástól az étkezési-hal-termeléséig a haltermelés minden műveletét. A tavak átlagos vízmélysége 1,2-1,3 m, így hőmérséklet szerint a tavak az ún. „meleg vizű” (nyáron zömmel 20 °C felett) típusba tartoznak.

Az étkezési hal (végtermék) szerint a gazdaság „hároméves üzemű”, az áruhalat többségben három év alatt állítja elő.

Talajadottságok alapján a tavak a „nátrium-karbonátos” tótípusba tartoznak, mely területek leggazdaságosabb hasznosítási módja a haltermelés.

Az egész termelési folyamat ellenőrzöten, de természetes körülmények között történik.

5.2. A halastavak vízellátása

A halastavak éves vízszükséglete meghaladja a 32 millió m³ -t.

A vízgazdálkodás irányítható, a tavak teljesen lecsapolhatóak. A vízellátás szerint a tavak az ún. „kombinált” vízellátású egységbe tartoznak, belvízzel és Tisza-vízzel is feltölthetőek.

A halastavakat minden év április 12-éig kell vízzel feltölteni. A vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül történik, ami részben belvízből, részben pedig a Tiszából, kétszeri szivattyúzással átemelt folyami vízből történik.

A nagyobb halhozam elérése érdekében – június elejétől - az elpárolgott vízmennyiséget a Tisza vízből kell pótolni. A tavak feltöltésekor minden esetben 1 cm-es réstávolságú halrácsokat kell használni. Az ivadéknevelésre beállított tavakat szúnyoghálóval bevont rácson keresztül kell vízzel feltölteni. A feltöltéshez használt belvizeket – a tavakba eresztés előtt – meg kell vizsgálatni, hogy tartalmazznak-e haltenyésztésre káros, esetlegesen tömeges halpusztulást előidéző szennyező anyagokat. A Tiszából beemelt víz minőségéről minden hónapban vízvizsgálati jegyzőkönyvet kell készíteni.

5.3. A tavak trágyázása

A halastavak természetes táplálékkészletének folyamatos biztosítása alapozza meg a halhús termelését. A természetes táplálék előállítását a tavak trágyázása biztosítja (évenként 2-2,4 tonna/ha szarvasmarhatrágya, a felhasználást úgy kell ütemezni, hogy a szervestrágyázás döntően július végéig befejeződjön). A tavak tápanyag-visszapótlását úgy kell végezni, hogy az a természetes táplálékképződést folyamatosan biztosítsa.

5.4. A halastavak ápolása

A lehalászás után a tavakat szárazra kell állítani. A szárazon tartás azért is fontos, hogy a tóiszap aerob viszonyok közé kerüljön, az üzemelés közben felhalmozódott káros anyagok oxidálódjanak, a fertőző kórokozók és a baktériumok elpusztuljanak. A tóápolási feladatok közé tartozik a párolgási vízvesztés pótlása is.

5.5. Halszaporítás

Mesterséges pontyszaporítási módszerrel történik a „Szegedi tükörponty” termeléséhez szükséges nagy mennyiségű tenyészanyag előállítása. A jól előkészített előnevelő tavakban egy hónapos korig nevelik a pontyivadékat. Erre az időre a pontyivadék eléri a 0,5-1 gramm súlyt. A szaporítási munka az előnevelt ivadék lehalászásával fejeződik be.

5.6. Az egy- és kétnyaras tenyészhalak kihelyezése

A kihelyezés az a művelet, melynek során a halakat a tároló helyről – előre meghatározott számban és súlyban – a tóba telepítik. A kihelyezéskor csak egészséges halak kerülhetnek a tavakba. A kihelyezés után a tavak halállományát naponta ellenőrzik, dobóhálós ellenőrzéssel vizsgálják a már kihelyezett állomány egészségi állapotát.

5.7. A halak takarmányozása

A halak takarmányozására csak teljes értékű, egészséges, jó minőségű abraktakarmány vagy táp használható 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 szemes, gazdasági abrak- és keveréktakarmány a meghatározott földrajzi területen nem áll rendelkezésre, 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 fehérje dús táppal,
- *ivadék előnevelése:* ivadékelőnevelő táppal,
- *ivadék nevelés:* ivadék nevelőtáppal befejezésként roppantott búza vagy roppantott kukoricával,
- *kétnyaras hal nevelése:* roppantott búzával, roppantott kukoricával és szemes búzával, kukoricával,
- *étkezési hal takarmányozása:* jó minőségű szemes búzával és szemes kukoricával.

Időjárástól függően a teletében/raktártóban lévő tenyészhalak (főleg ivadék) télen kis mennyiségű kukorica vagy búzadarát kapnak.

5.8. Próbahalászat, termésbecslés

A haltermelés irányíthatóságában fontos tényező a próbahalászat (legalább havonként kétszer). A fiatal, zsenge ivadékok vizsgálatát az előnevelő tavakban rendszeresen, naponként kell végezni. Az első napokban az ivadék méretét ellenőrzik, majd később az ivadék fejlődését, takarmányfelvételét, egészségi állapotát és megmaradását kell figyelemmel kísérni. Azokban a tavakban, ahová az állományt már ősszel kihelyezik, márciusban kell elvégezni az első próbahalászatot. Ennek célja, hogy az átteleltetést értékeljék, megállapítsák a halak kondícióját, egészségi állapotát.

5.9. Lehalászás, tárolás

A termésbecslés alapján kell felkészülni a lehalászásra, a teletetői férőhelyek biztosítására, a halértékesítésre, a következő évi népesítés tervezésére, az ősszel kihelyezésre kerülő tavak előkészítésére, a következő évi haltermelés megszervezésére.

A piac folyamatos halellátásának biztosítása szükségessé teszi, hogy már a tenyészidőszakban végzi a gazdaság a lehalászást. Nyári halászatra lehetőleg olyan kisebb tavakat jelölnek ki, amelyek viszonylag rövid idő alatt lehalászhatóak. A vizet a nyári lehalászásra kerülő tóról folyamatosan le kell eresztetni.

Az őszi lehalászás a termésbecslés után kezdődik. Ekkor kell meghatározni a tavak lehalászási sorrendjét, a tavak lecsapolásának megkezdését, a lehalászás időtartamát. Ekkor végzik el a teletető raktártavak előkészítését, az eszközök, a szivattyúk üzemképessé tételét, felkészülnek a teletetők vízellátására, az átmeneti haltárolásra, a nagyobb halértékesítésre.

A halszállítást speciális halszállító kádakban végzik, melyeket – szállítás előtt - oxigénben dús vízzel kell feltölteni. A szállító járművet külön oxigénpalackkal látják el, és folyamatosan biztosítják a szállítóvíz oxigénnel való dúsítását.

A szállító kádakból a halat vízzel együtt, csúszdán, kíméletesen juttatják a teletetőkbe vagy egyéb tároló helyekre.

5.10. A halállomány telettetése

A lehalászott áru- és tenyészhal veszteségmentes telettetése a téli hónapok egyik legfontosabb feladata. A halállomány telettetése a teletetőkben folyamatos vízpótlással biztosítható. Általában 10 mázsa halra másodpercenként 0,5 liter oxigénnel dúsított vizet kell adni. A tavak befagyása után a lékelés és a hó takarítása fontos feladat.

6. TERMÉK ÉS FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A termék kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén és hírnevén alapul.

A termék a fogyasztói igényeknek és a termelői igényeknek is tökéletesen megfelel, gazdaságos vágóértékkel, esztétikus testformával, gyors növekedéssel, magas lehalászási százalékkal, kedvező takarmányértékesítéssel jellemezhető.

A „Szegedi tükörponty” húsa vöröses színű, omlós, mellékiztól mentes, ízletes, friss illatú, magas fehérjetartalmú (19% feletti) és alacsony zsírtartalmú (10% alatti). A halhús alacsony zsírtartalmát, amely különlegessé teszi a terméket, az egyedileg kitenyésztett tájfajta és a tartási körülmények (szikes területen kialakított halastavak, takarmányozás) biztosítják.

A „Szegedi tükörponty” kivételes minősége a földrajzi terület természeti adottságaival szorosan összefügg. A terület egyedi talajadottságai, a szik, a kiváló minőségű táplálóvíz, az éghajlat, ezen belül a magas napfényes órák száma mind hozzájárul a hal egyedi és kitűnő minőségéhez.

A Szegedtől északra található Fehértó évszázadok alatt alakult ki, mint a Dél-Alföld természetes vízgyűjtő medencéje. A terület jelentős vadvíz tárolására volt alkalmas; szárazabb években részben vagy egészben kiszáradt. E mély fekvésű terület ősidők óta alkalmas volt halászatra, pákásatra.

A beruházás során tipikus alföldi körtöltéses halastavak létesültek úgy, hogy az eredeti terepszintre töltéseket emeltek, ezekbe építették be a vízellátáshoz, vízkormányzáshoz szükséges műtárgyakat. A tavak létrehozásakor a tófenék eredeti állapotban maradt, nem került átalakításra.

A termelési terület talajtípus szerint szikes tógazdaság. A tavak sziktalaja eredendően terméketlen. A magas szódataralom, főként a nátrium-ion tótalajt elfolyósító hatása, a halastavi hozamfokozás módszereinek hosszan ellenáll, és csak több évtizedes tápanyagpótlás és a szikso-kimosás után javul fel annyira, hogy jó közepes természetes hozamot adjon.

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

A halastavak természetes táplálékkészlete folyamatosan biztosított a megfelelő időben és mennyiségben alkalmazott szervestrágyázással.

A június végéig történő étvágy szerinti etetés és attól kezdve a próbahalászati értékelés után a tavankénti egyedileg meghatározott takarmány-felhasználás az egyik alapja az alacsony zsírtartalmú hús előállításának.

A tómeder helyileg az Alföldnek az a területe, ahol a csapadék évszakos eloszlása és a hőmérséklet változása meglehetősen szeszélyes. A Fehértónak saját mikroklímája van. A hatalmas víztömeg a kisebb meteorológiai hatásokat tompítja, mert a víz fajhője nagy. A nagy frontokkal beáramló hideg levegő és az erős hullámozás egyetlen nap alatt képes 4-5 °C -kal a tavak vizét lehűteni. Különösen az augusztus 20-a körüli légköri frontok hoznak nagy változást (a rekord 1983. augusztus 21-én volt, ekkor 8 fokot hűlt a víz egyetlen nap alatt).

A szélsőséges időjárás kedvező hatása, hogy március közepéig elvégezhető a halak kihelyezése, korai takarmányozás kezdhető, hosszú az ősz, és gyakran télen is felolvad a tavak jege.

A „napfény városa” mellett fekszik a „napfény halgazdasága”. Évente átlagosan 32 olyan napra lehet számítani, amikor a hőmérséklet 30 °C fölé emelkedik (hősnapok), és 89 a nyári napok száma, amikor eléri a 25 fokot; a napfényes órák mennyisége meghaladja a 2100-at.

Köszönhetően a különleges földrajzi adottságoknak (mikroklíma, szikes talaj, kedvező vízminőség, vízellátás) és az itt dolgozó mérnökök kutatómunkájának, a halak kiváló tulajdonságokkal rendelkeznek.

A tavak kedvező vízminőségét biztosítja, hogy a vízszükséglet beszerzése az Algyői-főcsatornán keresztül valósul meg, ami részben belvízből, részben pedig a Tiszából, kétszeri szivattyúzással átemelt folyami vízből történik.

A gazdaság a saját termelésű étkezési halait törzsvevőknek - belföldön- főleg Csongrád megyében, valamint Baja és Szekszárd térségében értékesíti. Dinamikusan növekszik a tisztított és a filézett hal iránti igény is, ez 2017-ben elérte a belföldi érékesítés 20 %-át. A Halgazdaság évente 6-700 tonna Szegedi tükörpontyot értékesít bel- és külpiacra.

A SZEGEDFISH Kft. kezdeményezésére a halastórendszert – A Szegedi Fehértó Halgazdálkodása cím alatt - 2017. november 27. napjával felvették a Csongrád Megyei Értéktárba.

A „Szegedi tükörponty” jó hírneve a terület tógazdaságának nagy jelentőségéhez és évszázados hagyományához is kapcsolódik.

A „Szegedi tükörponty” halfilé 2011-től jogosult a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használatára. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által

kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termékleírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

A „Szegedi tükörponty” szálkátlanítva (filézve) a híres Szegedi Halászlé alapanyaga.

A SZEGEDFISH Kft. kezdettől fogva aktív közreműködője a 2017-ben Szegeden már XXI. alkalommal megrendezett három napos Nemzetközi Tiszai Halfesztiválnak, amely közel 100.000 ezer vendéget mozgat meg.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Cím: 1024 Budapest Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail cím: fmig@nebih.gov.hu

Név: Csongrád Megyei Kormányhivatal Szeged Járási Hivatala Hatósági Főosztály I.

Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály

Cím: 6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.

Telefonszám: 62/680-829

E-mail cím: ebao.szeged@csongrad.gov.hu

8. EGYÉB CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁS

-

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A „Szegedi tükörponty” termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatba kerültek összefoglalásra:

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
szaporítás/keltetés	anyaállomány előkészítése, keltetőház beüzemelése, szaporítás elvégzése, lárvák, ivadékok előnevelés	Anyanyilvántartó könyv, tókönyv, halmászási jegyzék, készletváltozás-jelentés, keltetőházi napló Évente egyszer a keltetés idején
állattartás	ivadékból, kétnyaras halból max. 350 kg/ha kihelyezés történik	Tótörzskönyv, halmászási jegyzék, készletváltozás-jelentés Kihelyezéskor, a tenyésztés közepén és lehalászáskor.
takarmányozás	GMO mentes, egészséges, teljes értékű abraktakarmány. Saját	Minőségi bizonyítvány, takarmányminősítés, szállítólevelek,

	receptura alapján gyártott táp	takarmányozási nyilvántartás, tótörzskönyv Minden beszállítás során tételesen.
tisztított, filézett/friss	Max. 10% zsírtartalom, min. 19% fehérjetartalom, vöröses szín, termékre jellemző friss illat	Labor vizsgálat Szemrevételezés és érzékszervi vizsgálat A tavakból a feldolgozóba történő beszállításkor minden esetben szemrevételezés és érzékszervi vizsgálat.

A tórendszerbe betáplált vizek ellenőrzését akkreditált laboratórium végzi. A halgazdaság hetente változtatva kémiai-, biológiai vízvizsgálatot végez.

10. MELLÉKLETEK

1. Kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi területet bemutató térkép

11. IRODALOMJEGYZÉK

- Dr. Woynarovich Elek: Vízi környezetünk védelme 2007.
- Antalfi Antal – Tölg István: Halgazdálkodási abc 1971.
- Dr. Horváth László – Béres Beatrix – Urbányi Béla: Ökológiai szemléletű tógazdálkodás 2011.
- Tasnádi Róbert: A Szeged Fehértó halgazdálkodása 1997.
- Lajkó István – Tasnádi Róbert: A tógazdasági haltenyésztés 2001.
- Mucsi Imre: Akvakultúra Szegeden 2014.
- Ulviczkiné Hrubesh Julianna – Szatmáry László – Sztanó János: Gazdálkodási és szervezési ismeretek - Halász Tk. 2001.
- Bálint Sándor: Vízi élet a tiszán, a maros és a kisvizek világa