

Kérelem a „Szilvásváradi pisztráng” (OFJ) földrajzi árujelző bejegyzéséhez

A kérelmező csoportosulás bemutatása:

Neve: Sáfrány Pisztrángtenyészet és Halfüstölde Bt.
Címe: 3348 Szilvásvárad, Park u.12.

ELLENŐRZŐ SZERV

Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.
Telefonszám: 06-1-336-9488
E-mail: fmig@nebih.gov.hu
Honlap: www.nebih.gov.hu

Heves Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet u.4.
E-mail: elelmiszer@heves.gov.hu
Telefonszám: +36 36 510-430

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szilvásváradi pisztráng”

A sebes pisztrángból (*Salmo trutta m. fario L.*) értékesített termék, a tisztított friss (nem mélyfagyasztott) nyers hal.

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

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. Színét a környezetéhez alkalmazkodva gyorsan tudja változtatni széles határok között, de ez a jellemző színe.

Húsa feszes, világos, enyhén rózsaszínű, zamata szakszerű feldolgozással egyöntetű, vegyszer és adalékmentes.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Magyarország, Szilvásvárad közigazgatási területe

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Szilvásváradi pisztráng” szaporítása és tenyésztése a termékleírásban meghatározott földrajzi területen történik a HACCP és a hatályos jogszabályok alapján.

A tenyésztésnél, szaporításnál, a lefejt és keltetőbe helyezett ikrák számának nyilvántartása a „keltetési naplóban” történik, a második szakaszban az ivadék kihelyezés adatai (darabszám, átlagsúly, összes súly) az „ivadékkihelyezési naplóban” van vezetve, a harmadik szakaszban, az áruhal nevelés szakaszában a rendkívüli események (elemi kár, hallopás) kerülnek rögzítésre, majd a negyedik szakaszban, a lehalászásnál a lehalászott mennyiség, darabszám és a lehalászási átlagsúly van vezetve a „lehalászási naplóban”. Mivel a „Szilvásváradai pisztráng” genetikai érintetlensége kifejezetten fontos a termék esetében a tenyészet vezetőjének minden évben nyilatkoznia kell a NÉBIH felügyelő hatósága felé (Heves megye), hogy a pisztrángtenyészetbe semmilyen, a lazacfélék családjából származó élőhal nem került be – összhangban a 127/2008 (IX.29.) miniszteri rendelettel is. A NÉBIH az állítások valódiságát a TRACES nyilvántartási rendszer segítségével ellenőrizheti. Ennek alapján a termelésből és a halászatból kikerült hal eredete minden esetben megállapítható és biztosítható a „Szilvásváradai pisztráng” tenyészállományának értékalapot adó genetikai érintetlensége is.

A halgazdaság a tavakból kikerülő sebes pisztráng értékesítéséről, forgalmazásáról nyilvántartást vezet.

A követelmények ellenőrzésére – az egész termelési folyamatban végzett belső ellenőrzésen kívül – az élelmiszerhigiéniai ellenőrzéskor hatósági állatorvos által, valamint a NÉBIH illetékes megyei hivatalainak hatósági felülvizsgálata keretében kerül sor. Az előállítónak folyamatos, a NÉBIH területi szerveinek – évente legalább kétszer – rendszeres helyi ellenőrzéseket kell végrehajtani.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A sebes pisztráng Szilvásváradon jelenleg megtalálható állománya legalább a Szalajka-völgyi halászat 1834-ben való első említése óta érintetlen, genetikailag ugyanaz ma is, mint egykor volt. Az idők folyamán sem horgászati, sem halgazdálkodási céllal nincs róla tudomás, hogy idegen területről bekerült volna. Ez a tenyészállomány és a sebes pisztráng állomány mai legnagyobb értéke. (más, a lazacfélék családjába tartozó halakból sem került be semmi)

Az előállítás folyamata négy szakaszra osztható, amelyeket kivétel nélkül a „Szilvásváradai pisztrángra” vonatkozóan a megjelölt földrajzi területen belül kell elvégezni.

Az első szakasz a tenyésztés-szaporítás. Ennél a szakasznál különösen ügyelni kell arra, hogy a tenyészállomány eredeti genetikai összetétele - ami Szilvásváradon több száz évre visszamenőleg nem hígult – megmaradjon. Ezért nem megengedhető idegen tenyészetből vagy vízterületről bármilyen, a lazacfélék családjába tartozó élőhalnak a tenyésztelepre és annak tápláló vízfolyásába való betelepítése vagy tartása a tenyésztavakban, akár kereskedelmi jelleggel sem.

A pisztrángok szaporítása november végén, december elején kezdődik. Kb. 10000 ikrához 3-4 hím tejét adjuk hozzá, ezt a keltető vizének hőmérsékletével megegyező vízzel felöntjük, egy órát állni hagyjuk, majd átmoszuk és keltető edényekbe helyezzük. 24 órán belül a meg nem eredt ikrákat kiválogatjuk és a keltetőházból eltávolítjuk. Ezután 16 napig mindenféle mechanikai ingertől védve, sötét helyen kelnek az ikrák. 16. napon a válogatás elkezdődik és a kelésig tart. A 38-40. napon az ikrákból kikelt lárvák két hétig a szikzacskójukból táplálkoznak, majd ezután kezdődik el a tápra szoktatásuk, a legkisebb (0,1 mm-es) granulátummal. *A takarmányozás során felhasznált táp hormon-, vegyszer- és antibiotikum mentes.* A táp beltartalmi értéke megegyezik a különféle tápgyártók termékeinek beltartalmi

értékeivel. A keltetés során az ikra fertőtlenítésre és az ivadék nevelés során preventív fürdetésre semmilyen, még engedélyezett gyógyszer sem használható

A második szakasz az ivadéknevelés. Biztosítani kell a sebes pisztráng ivadékok stresszmentes tápra szoktatását és tartását. Az előnevelt ivadék 5-6 cm-es nagyságot elérve a keltető- előnevelő házból kihelyezhető a nevelő tavakba. Az előnevelő tavakban, ahogyan a keltetőben is már ellenőrzött minősített takarmánnyal történik az etetésük. –

A harmadik szakaszban az áruhal nevelés különböző fázisaiban a halak szabad vizű nyílt átfolyású halastavakba kerülnek. A megfelelő sűrűségű népesítés, és a stresszmentes kezelés mellett szükséges a tóparton lévő növényzet lehetőség szerinti meghagyása a természetes táplálék kiegészítésként való biztosítására (elsősorban rovarok). A tavakban a halak táplálása meghatározóan hallisztból, halolajjal a szükséges vitaminok és nyomelemek felhasználásával fenntartható ökológiai módszerekkel előállított ellenőrzött, minőségi tanúsítvánnyal rendelkező takarmánnyal gyógyszer- és adalékmentesen történik.

- A negyedik szakasz a lehalászás. Ez a hal életének negyedik-ötödik évében vagy 0,5-0,7 kg-os egyedsúly elérésekor következik be. A tenyészedőt a tenyészidőszak időjárása (főleg a vízhiány vagy vízbőség) befolyásolhatja. A halak kifogása kézi erővel, kíméletes módon kerítőhálóval, kisebb mennyiség esetén merítőhálóval (szakolás) történik. A halat a kifogás és a kézbevitel után a tóparton a leggyorsabban meg kell ölni és 0-2 °C-on a feldolgozás helyére kell szállítani. A kifogás befejezésétől számítottan a halak tisztítását és zsigerelését azonnal, de legkésőbb egy órán belül meg kell kezdeni.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Szilvásváradai pisztrágnak” és a tenyészetnek helyet adó Szalajka-völgy 350-400 m magasan fekvő szurdokvölgy. Az évi átlagos csapadék mennyisége 660 mm, maximális éves csapadék mennyisége 1045 mm, minimális éves csapadék mennyisége 329 mm. Az évi hőmérsékleti átlag 8 °C. A „Szilvásváradai pisztrángoknak” a Szalajka-forrás és a Szikla-forrás ad egész évben állandó 11-12 °C-os ivóvíz tisztaságú karsztvizet. A források és a tenyésztavak (keltető is) között (a távolság 200 m) sem lakott terület, sem szennyező objektum nincs. A terület teljes egészében a Bükk Nemzeti Park része.

Szilvásváradon 1834 óta a mindenkor uradalmi erdőmesterek folyamatosan kísérleteztek a szilvásváradai sebes pisztráng életkörülményeinek jobbításán, az 1870-es évektől pedig az itt élő sebes pisztrángok mesterséges szaporításával is foglalkoztak. 1929-ban a szilvásváradai sebespisztráng-tenyészet volt „az egyetlen Csonka-Magyarországon”. A mai pisztrángtelepen található sebespisztráng-tenyészállomány ugyanaz, mint valaha volt. A pisztrángtelepre és a Szalajka-patakba soha semmilyen, a lazacfélék családjához tartozó idegen tenyészettől, vagy vízterületről származó élőhal nem volt telepítve, ott nem volt tartva. A pisztrángtelepről kikerült halak kizárólag a pisztrángtenyésztő telep szaporításának és nevelésének eredményeként kerültek ki mind a mai napig. A források kimagaslóan jó és tiszta vize, a tenyésztésben, a nevelésben összegyűjtött tapasztalatok biztosítják a „Szilvásváradai pisztráng” kiváló tulajdonságait.

A földrajzi terület sajátos feltételei több jellemző vonást kölcsönöznek a „Szilvásváradai pisztrágnak”, ezek elsősorban a következők:

- az állandó kimagaslóan jó vízminőségű források vize, amely stresszmentes környezetet biztosít a „Szilvásváradai pisztrágnak”, ezért növekedése egyenletes, testében nem alakulnak ki zsírlakodások, és húsanak jellegzetes feszsége, színe biztosított

- 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 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, ami a halhús minőségében (textúrája, színe, mellékízmentessége) jótékonyan jelenik meg.

A „Szilvásváradai pisztráng” húsának szerkezete nyersen jellegzetesen feszes, zamata egyöntetű semleges, zsírlerakódásoktól mentes, világos rózsaszínű. A háborítatlanul megőrzött eredeti genetikai állomány miatt és a gasztronómiában kiemelkedő megbecsülést élvező „Szilvásváradai pisztráng” 2013-ben a Bükki Nemzeti Parki termék címet érdemelte ki.

A „Szilvásváradai pisztráng” a többi hasonló halfaj húsának ízétől különbözik. Ez azt jelenti, hogy mellékízektől teljesen mentes, kiegyenlített, egységes ízharmoniót nyújt. Ez azért lehet, mert a „Szilvásváradai pisztráng” élőhelye, a Szalajka-patak táplálta pisztrángnevelő tavak, víztisztasága és -minősége egyedülállóan kiváló. A tavak a vizet adó források közvetlen közelében vannak. Magyarországon egyedülállóan a forrás és a tenyésztavak között semmilyen szennyező forrás, település, művelt mezőgazdasági terület) nincs, ám a víz felszíni vízként érkezik a pisztrángos tavakba. A források vize a 800 m magason fekvő Bükk-fennsíkon lehullott és a karsztrendszeren át megérkezve többszörösen természetesen megszürt kivételesen tiszta és jó minőségű állapotban bukkan elő és táplálja a már említett tenyésztavakat.

7. ELLENŐRZŐ SZERV

Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: fmig@nebih.gov.hu

Honlap: www.nebih.gov.hu

Heves Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály

Cím: 3300 Eger, Szövetkezet u.4.

E-mail:elelmiszer@heves.gov.hu

Telefonszám:+36 36 510-430

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Nincsenek.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	minimum követelmények	ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
Tenyésztés-szaporítás	A tenyészállomány genetikai érintetlensége	Tenyésztői nyilatkozat, hatósági ellenőrzés TRACES rendszer évente
Ivadéknevelés	Min. 45% emészthető nyersfehérje tartalmú táp etetése	Minden tápszállítmánynál a csomagolásán feltüntetett adat ellenőrzése
Áruhal nevelés	Max 10 db hal/m ³ népesítési sűrűség, az áruhalneveléshez használt nevelőtáp szavatossági idejének ellenőrzése	Ivadékkihelyezési napló vezetése, szemrevételezés ivadékkihelyezéskor, ill. minden megbontott tápcsomagolásnál
Lehalászás	A halak mielőbbi leölése, 0-2 °C-on a feldolgozás helyére való szállítása,	A munkafolyamatok lehalászási és feldolgozási naplóban történő

	legkésőbb egy órán belül a feldolgozás megkezdése	dokumentálása minden lehalászási alkalommal
Vízminőségi paraméterek	Víz hőmérséklet 2-18 °C között, pH 7-7,8 között oxigéntartalom min. 5,8 mg/l	Mérőeszközökkel mérés kétheti gyakorisággal, szükség esetén (extrém viszonyok) naponta

10. MELLÉKLETEK

Szilvásvárad térkép (csatolva)

11. IRODALOM

1. Hoitsy György (2015): A magyarországi pisztrángtenyésztés története. I. rész. Észak-Magyarország. Halászat, (108. évf.) 1. sz. 17-20. old.
2. József Lajos (1944): A pisztráng és horgászata. Vadászati Útmutató, Budapest, 1-46 old.
3. Jurek József (1903): A pisztráng és lepényhal horgászat. Rózsahegy, 1-74. old.
4. Kászoni Zoltán (2000): A sebes pisztráng. Nimród, (88. évf.) 8. sz. 34-35. old.
5. Landgraf János (1893): Tenyészünk pisztrángot vagy a mesterséges haltenyésztés alapvonalai. Vízügyi közlemények, 6. sz. 98-119. old.
6. Sáfrány László (2016): A magyarországi pisztrángtenyésztés története – kiegészítések. Halászat, (109. évf.) 3. sz. 19-20. old.
7. Tölg István (2000): Sáfrány László erdőmérnök, pisztrángtenyésztő. Halászat, (93. évf.) 4. sz. 160-161. old
8. Ujhelyi István (1936): Hogyan készül a pisztráng. Búvár, (2. évf.) 12. sz. 814-816. old.
9. Vásárhelyi István (1956): Pisztrángtenyésztés Lillafüreden. Borsodi szemle, (1. évf.) 1. sz. 19-36. old.
10. Vásárhelyi István (1957): Hogyan állunk a pisztrángnemesítéssel? Halászat, (4. évf.) 7. sz. 136. old.
11. Vásárhelyi István (1958): A pisztráng étlapja. Halászat, (5. évf.) 6. sz. 117. old.
12. Vásárhelyi István (1965): Pisztrángtenyésztés a Bükkben. Természettudományi közlöny, (9. (96.) évf.) 10. sz. 474-476. old.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Szilvásvárad pizstráng”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (X)

1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)

„Szilvásvárad pizstráng”

2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Szilvásvárad pizstráng” a *Salmo trutta morpha fario* fajhoz (sebes pizstráng), a lazacfélék (Salmonidae) családjához tartozik. A háta felülről nézve szürkészöld, oldala aranyárga színű, sötét és jellegzetes élénkpiros udvaros pöttyökkel. Színét a környezetéhez alkalmazkodva gyorsan tudja változtatni széles határok között, de ez a jellemző színe.

Húsa nyersen jellegzetesen feszes, világos, enyhén rózsaszínű, zamata szakszerű feldolgozással egyöntetű, vegyszer és adalékmentes.

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

A nevelés során a halak táplálása meghatározóan hallisztból, halolajjal a szükséges vitaminok és nyomelemek felhasználásával fenntartható ökológiai módszerekkel előállított ellenőrzött, minőségi tanúsítvánnyal rendelkező takarmánnyal gyógyszer- és adalékmentesen történik. A takarmányozás során felhasznált táp hormon-, vegyszer- és antibiotikum mentes. A haltermelés során fontos elem a tóparton lévő növényzet meghagyása, mely természetes táplálék-kiegészítést biztosít a halaknak (elsősorban rovarok formájában).

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítás folyamata négy szakaszra osztható, amelyeket kivétel nélkül a „Szilvásvárad pizstrángra” vonatkozóan a megjelölt földrajzi területen belül kell elvégezni.

Az első szakasz a tenyésztés-szaporítás. Ennél a szakasznál különösen ügyelni kell arra, hogy a tenyészállomány eredeti genetikai összetétele - ami Szilvásváradon több száz évre visszamenőleg nem hígult – megmaradjon. Ezért nem megengedhető idegen tenyészetből vagy vízterületről bármilyen, a lazacfélék családjába tartozó élőhalnak a tenyésztelepre és annak tápláló vízfolyásába való betelepítése vagy

tartása a tenyésztavakban, akár kereskedelmi jelleggel sem. A pisztrángok szaporítása november végén, december elején kezdődik.

A második szakasz az ivadéknevelés. Biztosítani kell a sebes pisztráng ivadékok stresszmentes tápra szoktatását és tartását. Az előnevelt ivadék 5-6 cm-es nagyságot elérve a keltető- előnevelő házból kihelyezhető a nevelő tavakba. Az előnevelő tavakban, ahogyan a keltetőben is már ellenőrzött minősített takarmánnyal történik az etetésük.

A harmadik szakaszban az áruhal nevelés különböző fázisaiban a halak szabad vízű nyílt átfolyású halastavakba kerülnek. A megfelelő sűrűségű népesítés, és a stresszmentes kezelés szükséges.

A negyedik szakasz a lehalászás. Ez a hal életének negyedik-ötödik évében vagy 0,5-0,7 kg-os egyedsúly elérésekor következik be. A halak kifogása kézi erővel, kíméletes módon kerítőhálóval, kisebb mennyiség esetén merítőhálóval (szákolás) történik. A halat a kifogás és a kézbevitel után a tóparton a leggyorsabban meg kell ölni és 0-2 °C-on a feldolgozás helyére kell szállítani.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

nincsenek

3.6 A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

nincsenek

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Magyarország, Szilvásváradi közigazgatási területe

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A sebes pisztráng Szilvásváradon jelenleg megtalálható állománya legalább a Szalajka-völgyi halászat 1834-ben való első említése óta érintetlen, genetikailag ugyanaz ma is, mint egykor volt. Az idők folyamán sem horgászati, sem halgazdálkodási céllal nincs róla tudomás, hogy idegen területről bekerült volna. Ez a tenyészállomány és a sebes pisztráng állomány mai legnagyobb értéke.

A „Szilvásváradai pisztrángnak” és a tenyészetnek helyet adó Szalajka-völgy 350-400 m magasán fekvő szurdokvölgy. Az évi átlagos csapadék mennyisége 660 mm, maximális éves csapadék mennyisége 1045 mm, minimális éves csapadék mennyisége 329 mm. Az évi hőmérsékleti átlag 8 °C. A „Szilvásváradai pisztrángoknak” a Szalajka-forrás és a Szikla-forrás ad egész évben állandó 11-12 °C-os ivóvíz tisztaságú karsztvizet. A források és a tenyésztavak (keltető is) között (a távolság 200 m) sem lakott terület, sem szennyező objektum nincs. A terület teljes egészében a Bükk Nemzeti Park része.

Szilvásváradon 1834 óta a mindenkor uradalmi erdőmesterek folyamatosan kísérleteztek a szilvásváradai sebes pisztráng életkörülményeinek jobbításán, az 1870-es évektől pedig az itt élő sebes pisztrángok mesterséges szaporításával is foglalkoztak. 1929-ban a szilvásváradai sebespisztráng-tenyészet volt „az egyetlen Csonka-Magyarországon”. A mai pisztrángtelepen található sebespisztráng-tenyészállomány ugyanaz, mint valaha volt. A pisztrángtelepre és a Szalajka-patakba

soha semmilyen, a lazacfélék családjához tartozó idegen tenyésztetből, vagy vízterületről származó élőhal nem volt telepítve, ott nem volt tartva. A pisztrángtelepről kikerült halak kizárólag a pisztrángtenyésztő telep szaporításának és nevelésének eredményeként kerültek ki mind a mai napig. A források kimagaslóan jó és tiszta vize, a tenyésztésben, a nevelésben összegyűjtött tapasztalatok biztosítják a „Szilvásváradai pisztráng” kiváló tulajdonságait.

A földrajzi terület sajátos feltételei több jellemző vonást kölcsönöznek a „Szilvásváradai pisztrángnak”, ezek elsősorban a következők:

- az állandó kimagaslóan jó vízminőségű források vize, amely stresszmentes környezetet biztosít a „Szilvásváradai pisztrángnak”, ezért növekedése egyenletes, testében nem alakulnak ki zsírlerek, és húsának jellegzetes feszsége, színe biztosított
- 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 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, ami a halhús minőségében (textúrája, színe, mellékízmentessége) jótékonyan jelenik meg.

A „Szilvásváradai pisztráng” a többi hasonló halfaj húsának ízétől különbözik. Ez azt jelenti, hogy mellékízektől teljesen mentes, kiegyenlített, egységes ízharmóniát nyújt. Ez azért lehet, mert a „Szilvásváradai pisztráng” élőhelye, a Szalajka-patak táplálta pisztrángnevelő tavak, víztisztasága és -minősége egyedülállóan kiváló. A tavak a vizet adó források közvetlen közelében vannak. Magyarországon egyedülállóan a forrás és a tenyésztavak között semmilyen szennyező forrás, település, művelt mezőgazdasági terület) nincs, ám a víz felszíni vízként érkezik a pisztrángos tavakba. 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 háborítatlanul megőrzött eredeti genetikai állomány miatt és a gasztronómiában kiemelkedő megbecsülést élvező „Szilvásváradai pisztráng” 2013-ben a Bükk Nemzeti Parki termék címet érdemelte ki.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)