

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Szegedi tükörponty”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szegedi tükörponty” megnevezésű földrajzi jelzés a Szegedi tükrös ponty államilag elismert pontyfajtaból 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 testtömeeggel kerül értékesítésre.

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

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET 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 tőegységből álló, körtöltéses tőrendszer.

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, tőtörzskönyv, halmázsálási jegyzék, készletváltozás-jelentés, keltetőházi napló, takarmányminősítés, szállítólevelek, takarmányozási nyilvántartás).

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

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

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 tőrendszer 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 vízveszteség 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 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 teletőben vagy raktártóban lévő tenyészhalak (főleg ivadékok) 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 hallellátásának 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 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 őszi 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 tenészhál 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 izrontó 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 szerves trágyázással 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 eredményeként alacsony zsírtartalmú halhús állítható elő.

A tenyésztett ponty hújának minőségét és ízét közvetlenül befolyásolja, hogy a szikes talajon kialakított halastavakban kedvező a tófenék oxigénellátottsága, így izrontó 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” 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” 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 „Szegedi tükörponty” szálkátlanítva (filézve) a híres Szegedi Halászlé alapanyaga. A „Szegedi tükörponty”, mint nélkülözhetetlen alapanyag kezdettől fogva jelen van az 1997 óta megrendezésre kerülő Nemzetközi Tiszai Halfesztivál ételeiben.

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
Cím: 6722 Szeged, Rákóczi tér 1.
Telefonszám: 62/680-663
E-mail cím: vezeto@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:

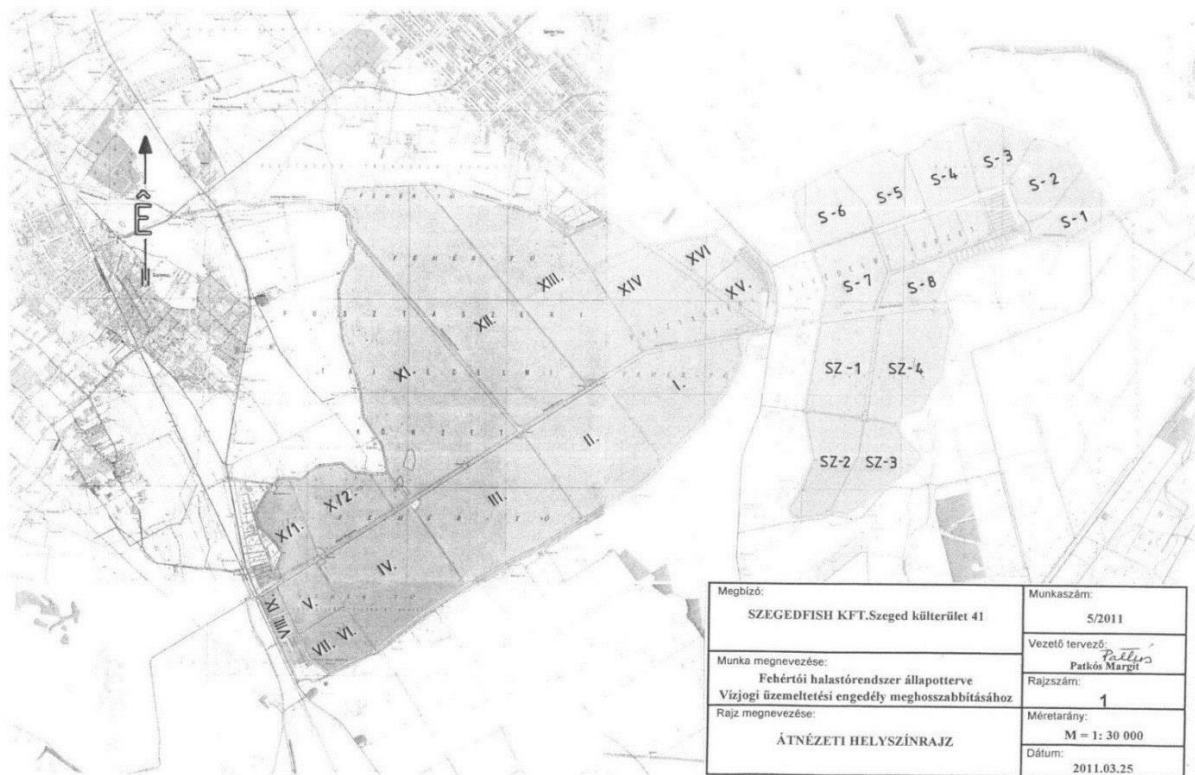
lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
szaporítás/keltetés	anyaállomány előkészítése, keltetőház beüzemelése, szaporítás elvégzése, lárvák, ivadék előnevelés	Anyanyilvántartó könyv, tókönyv, halmászási jegyzék, készletváltás-jelentés, keltetőházi napló Évente egyszer a keltetés idején
állattartás	ivadékból, kétnyaras halból max. 350 kg/ha kihelyezés történik	Tótörzskönyv, halmászási jegyzék, készletváltás-jelentés Kihelyezéskor, a tenyésztés közepén és lehalászáskor.

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
takarmányozás	GMO mentes, egészséges, teljes értékű abraktakarmány. Saját receptura alapján gyártott táp	Minőségi bizonyítvány, takarmányminősítés, szállítólevelek, 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. 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.
- Ulviczkinép Hrubesh Julianna – Szatmáry László – Sztanó János: Gazdálkodási és szervezési ismeretek - Halász Tk. 2001.
- Bálint Sándor: Vízi élet a tiszta, a maros és a kisvizek világa