

TERMÉKLEÍRÁS

az

„Akasztói szikiponty”

**oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)
földrajzi árujelző bejegyzése iránti kérelemhez**

Készítette:

Akasztói Szikiponty Termelő Konzorcium

Akasztó, 2017.

Tartalomjegyzék

TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése	3
2. A termék leírása	3
3. A földrajzi terület meghatározása	4
4. A földrajzi területről való származás igazolása	4
5. A termék-előállítás módja	5
6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata	10
6.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai	
6.2. A termék különleges minőségére, hírnevére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok (amelyek a földrajzi származásnak tulajdoníthatóak)	
6.3. A földrajzi terület és a termék adatai közti okozati összefüggés leírása	
7. Ellenőrző hatóságok/szervek	12
8. Egyedi címkézési előírások	13
9. Közösségi vagy nemzeti rendelkezések által előírt követelmények	13
10. Ellenőrzési rendszer	14
MELLÉKLETEK	15
IRODALOM	16

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Akasztói szikiponty”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

Az „Akasztói szikiponty” a ponty (*Cyprinus carpio* L.) típusfajhoz tartozó, kizárólag magyar államilag elismert, minősített fajtából tenyésztett halfajta, amely minimum 2 nyaras korától maximum 5 nyaras koráig élve, frissen, hűtve, vagy fagyaszttva értékesített, fajtaazonos egyedeket jelenti.

Az egyed életkorának meghatározása: annyi nyaras az egyed, ahány nyár eltelt a tavaszi ívást követően az adott év októberéig.

Az „Akasztói szikiponty” küllemre világos szürkés-aranysárga színű, teste megnyúlt, rajta élénk narancssárga úszók találhatóak.

Egyedsúlya (élősúly):

- 2 nyaras korban: 1,5-2 kg;
- 3 nyaras korban 2-3,5 kg;
- 4 nyaras korban 3,5-6 kg;
- 5 nyaras korban elérheti a 6-8 kg-ot.

Az „Akasztói szikiponty”-ra jellemző, alábbi minőségi jellemzői:

Az „Akasztói szikiponty” húsának kémiai jellemzői: 25-30% szárazanyag, 17-23% fehérje, 5-12% zsír.

Az „Akasztói szikiponty” húsának érzékszervi tulajdonságai:

- *Színe:* élénk rózsaszíntől a halvány vörösesig
- *Illata:* tiszta, kellemes, enyhén sós, agyagos homokra emlékeztető
- *Íze és állománya:* tiszta ízű halhús, omlós, húsos textúra, izmos, zsírszegény

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az „Akasztói szikiponty” előállítása Akasztó és Dunatétlen közigazgatási területén belül, a Kiskunsági Főcsatorna mellett, Natura 2000-es területen történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A meghatározott földrajzi területről való származást és az azt igazoló elemek nyomon követését az Akasztói Szikiponty Tenyésztő Konzorcium végzi.

A termelési vágási, feldolgozási körülmények nyomon követése, nyilvántartása, és ellenőrzése a Konzorcium által felügyelt és az általa biztosított elektronikusan vezetett minőségbiztosítási rendszerben valósul meg (kihelyezési napló, lehalászási napló, telelőkönyv, takarmányozási napló, elhullási napló, gyógykezelési napló, próbahalászati napló, trágyázási napló).

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1. Fajtaválasztás

Csak Magyarországon államilag elismert és minősített fajták használhatóak az előállítás során.

5.2. Tartástechnológia

Az „Akasztói szikiponty” termelése során a halhús minőségét számos tényező befolyásolja a termelési rendszeren belül, mint:

a. A tápláló víz

A Dunából származó víz a Kiskunsági Öntöző-Főcsatornán keresztül jut gravitációsan és szivattyúzással a tavakba. A csatorna 50 km-es szakaszán belül nem található szennyező forrás. A víz pH-ja 7,8-8,3. A vízfolyás rendkívül gazdag vízínövényekben, ezért szerves anyag tartalma alacsony. A víz oxigén telítettsége 60% feletti.

b. A tó

A haltermelésre használt tó szikes, az altalaj kötött, sovány agyag, melyen néhány cm termékeny iszap réteg van. A tavak átlagmélysége 70-80 cm. Az uralkodó északi szél gyakran átfogatja a fenéig a tavak vizét, emiatt hőrétegzettség nem tud kialakulni és a tófenék oxigén ellátottsága is kedvező a lebontó szervezetek számára, így az izrontó anyagok nem halmozódhatnak fel. A tavak vize gyorsan fel tud melegedni, gyorsabban elindul az intenzív termelés, mint egy mély tóban.

c. Trágyázás

A feltöltővíz és a tótalaj alacsony tápanyagtartalma miatt elengedhetetlen az indító és a fenntartó szerves trágyázás. Ezzel biztosítjuk az elsődleges termelést, a fitoplankton előállítását, ami szükséges a természetes táplálékban (zooplankton) bővelkedő tóvíz előállításához és fenntartásához. Az állati plankton szervezetek biztosítják a ponty számára a fehérjét, amiből a halhús keletkezik. A szerves trágya mennyisége hektáronként 1-4 tonna. A szezon alatt végzett fenntartó trágyázás adagjait a rendszeres plankton vizsgálat alapján határozzuk meg. A trágyát a tavak partján depózzuk fel, ahol az a felhasználás előtt minimum egy hónapot áll. A trágyázást száraz trágyával, szeles időben kell végezni. Műtrágyával való trágyázást nem végezhető.

d. A népesítés

Az „Akasztói szikiponty” 2 vagy 3 éves termelési ciklusban nevelődik, a gazdaság területi kialakítása ennek megfelelő. A telepítési sűrűséget is ennek megfelelően kell tervezni a tavak hozam adatainak függvényében, a természetes hozamra alapozva. A kiváló húsminőséget előállító extenzív halgazdaságban a ponty

népesítési sűrűsége – a megfelelő oxigén és táplálékellátottság biztosítása mellett – a következőképpen alakul: az ivadék (3 cm-es) esetében 10.000-20.000 db/ha, egynyaras (10-15 cm-es) esetében 1000-2500 db/ha és a kétnyaras esetében 350-550 db/ha. A természetes táplálék ennyi hal számára tudja biztosítani az optimális növekedéshez szükséges fehérjét. Összehasonlításképpen a magyar tógazdaságokban az előneveltől hektáronként 50-100.000 db-ot, az egynyarasból 5-10.000 db-ot és a kétnyarasból 800-1200 db-ot helyeznek ki.

e. A szaporítás

Halegészségügyi okok miatt a tavakba csak saját előállítású ivadékok kerülnek kihelyezésre. Ezért szükséges a gazdaságban saját, minősített fajtájú anyaállománnyal és halkeltetővel rendelkezni.

f. A nevelés időtartama

A nevelés időtartama több tényezőtől is függ, az előállított ideális méretű étkezési halak (1,5-3,5 kg/db) többnyire háromévesek.

5.3. Takarmányozás

A halak táplálékát elsősorban a természetes planktonikus szervezetek alkotják, a A halak takarmánya természetes takarmányból és abraktakarmányból áll.

A meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő halastavakban élő természetes szervezetek alkotják a halak természetes takarmányát, amely az össztakarmány 40-50%-át teszik ki. A halak természetes takarmányai a tavakban található zooplanktonok, kerekeshéreg-fajok (Rotatoria), evezőlábú rákok (Copepoda), ágascápú rákok (Cladocera), férgek (Tubifex), továbbá árvaszúnyog-lárvák (Chironomidae) és egyéb rovarlárvák. Ezek az élőlények biztosítják a halak fehérjeszükségletét.

A földrajzi területről származó abraktakarmány, úgy mint kukorica, kukorica-törtszem, búza, búza-törtszem, triticale, rozs, valamint borsó, cirok darált és szemes formában adható a halak részére, önállóan, illetve keverékben. Az abraktakarmány az össztakarmány 50-60%-át teszi ki. Az abraktakarmány biztosítja a halak létfenntartásához szükséges energiaigényt.

A kizárólag halak kelését követő májustól októberig terjedő időszakban (egy nyaras korban) teljes értékű, kizárólag természetes eredetű, GMO-mentes kiegészítő táp is adható az ivadékok részére, amelynek mennyisége az össztakarmány 30 %-át nem haladhatja meg. Ez a kizárólag egynyaras korban adott speciális kiegészítő táp a teljes fehérje igényük kielégítését szolgálja, amennyiben a természetes szervezetek által biztosított fehérje mennyisége nem elegendő ebben az életkorban. Ennek a speciális, teljes értékű, kiegészítő tápnak az összetevői teljes egészében nem biztosíthatóak a földrajzi területről, ezért a táp a földrajzi területen kívülről származik

A földrajzi területről származó éves össztakarmány mennyisége:

- a halak egynyaras korában: min. 70 %

- a halak 2-5 nyaras korában: 100 %.

Mivel a 2 nyaras korban alakulnak ki az „Akasztói szikipontyra” jellemző tulajdonságok, az egynyaras nevelés során felhasznált táp a végtermék jellemzőit nem befolyásolja.

5.4. Állategészségügy

Betegségmegelőzésre és állategészségügyi fertőtlenítésre a következők alkalmazzuk:

- két-háromévente a tavak részbeni kiszárítása, kifagyasztása;
- szervesetlen összetételű, nem toxikus anyagok használata (pl.: hidrogén-peroxid, közönséges só, mész, égetett mész, nátrium-hipoklorit, rézoxiklorid stb.);
- a természetben meglévő szerves összetételű, nem toxikus anyagok (pl. citromsav, hangyasav, ecetsav, perecetsav, alkohol stb.);
- a természetben meglévő növényi anyagok, abból előállított készítmények, kivonatok. A halkeltetőben az anyahalak altatására szegfűszegolajat használunk.

A telepen az állategészségügyi beavatkozásokról – gyógykezelésekről, helyi boncolásokról, intézeti vizsgálatokról, ellenőrzésekről, stb. – gyógykezelési naplót kell vezetni.

A telepen végre kell hajtani a járványvédelmi, takarítási és fertőtlenítési előírásokat, ezeket a naplóban rögzíteni kell.

A naplókat legalább 5 évig meg kell őrizni.

5.5. Feldolgozás

Vágási kor: minimum 2 év

Vágósúly: minimum (belsőségek nélkül értve): 1,5 kg

A lehalászáskor alkalmazott halászati eszközökkel, eljárásokkal a stressz minimalizálására kell törekedni. A lehalászott hal élve, kádban 14 napig tárolható.

Élő állatok szállításakor a szállítási szabályokat be kell tartani, az állományűrűséget a vízhőmérséklet és az oxigénbiztosítás függvényében kell meghatározni.

A jó minőségű „Akasztói szikiponty” termelés mellett a termék minőségének megőrzés érdekében a feldolgozás során a HACCP előírásokat be kell tartani.

5.6. Forgalmazás

Élő pontyként.

Feldolgozott áruként, előhűtve vagy fagyasztva.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

Az „Akasztói szikiponty” tenyésztésére szolgáló tavak a Duna-Tisza közén, a Kiskunságban, Az „Akasztói szikiponty” szaporítására, nevelésére és tenyésztésére szolgáló körtöltéses, közepes és nagyméretű (0,1 – 45 ha) tavak a Duna-Tisza közén, a Kiskunságban, a Kiskunsági Nemzeti Park szomszédságában elterülő szikes pusztákon létesültek. A halastavak összterülete közel 400 hektár (ha). A jelenleg védelmet élvező szikesek főleg a Duna szabályozása után alakultak ki, mivel a talajvíz mozgása megváltozott. Az erősen szikes – nyáron a sókiválástól vakítóan fehér – talajok jelentik a védett területek talajtani és geomorfológiai értékét.

A halastavak a szikes talajokon jöttek létre. A sziksó nagy része az első tóvíz leeresztésekor oldott állapotban távozik, de a hal friss, enyhén sós illatában érzékelhető.

A haltermelésre használt szikes területen épült tavakban az altalaj kötött, sovány agyagos homok, amelyen mindössze néhány cm termékeny iszap réteg alakul ki. A tavak átlagmélysége 70-80 cm. A földrajzi területen a napsütéses órák évi összege ötven év átlagában meghaladja a 2000 órát, ennek köszönhetően a sekély halastavak gyorsan felmelegednek és hamarabb beindul a biológiai produkció, mint a mélyebb tavakban.

Az „Akasztói szikiponty” húsának tiszta íze és tiszta, kellemes, enyhén sós, agyagos homokra emlékeztető illata, továbbá úszóink színe a természeti környezetnek tulajdoníthatók, a hal húsának textúrája és zsírszegénysége az emberi tényezőnek, azaz a haltenyésztők szaktudásának köszönhető. Mindezek összessége adja meg a termék egyedi jellegét.

A sekély halastavakban élő halak hamarabb jutnak természetes táplálékhoz, ezáltal előbb regenerálódnak és egyenletesebben tudnak fejlődni, mint a más, mélyebb tavakban tenyésztett pontyok. A halak által elfogyasztott élőlényekből (a természetes takarmányból) nyert vitaminok, aminosavak és természetes állati fehérjék meghatározó jelentőségűek az „Akasztói szikiponty” fejlődésében.

A tavak sekély vizét az adott földrajzi területen jellemzően uralkodó északi szelek gyakran fenéig át tudják forgatni. Ennek következtében hőrétegzettség nem tud kialakulni és a tófenék magas oxigén ellátottsága kedvező a lebontó szervezetek számára. Ezáltal rothasztó anyagok nem keletkeznek a vízben, amelynek következtében az „Akasztói szikiponty” húsa kellemetlen illattól és íz rontó anyagoktól mentes. A hús illatában pedig megjelenik az agyagos homoktalajnak köszönhetően agyagos homokra emlékeztető illat, illetve a szikes víznek következtében kialakuló enyhén sós illat.

Fontos továbbá kiemelni az „Akasztói szikiponty” hal színe és a halastavak aljzata közötti kapcsolatot, mivel a halak színükben teljesen alkalmazkodnak az aljzat, illetve környező fenék színéhez. Ennek köszönhetően, a homokos agyagos tófenék sárgás világos színéhez alkalmazkodva alakult ki az „Akasztói szikiponty” jellegzetes világos szürkés-aransárga színe és narancssárga úszói.

Az „Akasztói szikiponty” minősége ugyanakkor nem csupán a természeti környezet egyedülálló adottságaiból fakad, hanem a helyi haltenyésztési hagyományokból és technikákból is.

A 2000-es évek elején, a korábban felhalmozott helyi szaktudás és sokéves tapasztalat tökéletesítése révén került kidolgozásra az a technológia, amely a helyi szikes területeken épült tavak speciális körülményeihez alkalmazkodva lehetővé teszi az alacsony zsírtartalmú, sovány húsú hal előállítását. A technológia szerint a hal egyedsúlya és a víz hőmérsékletének függvényében kerül meghatározásra, hogy mennyi abraktakarmányt kell testtömeg százalékaként a halakkal megetetni ahhoz, hogy a hal húsa alacsony zsírtartalmú, sovány legyen (metabolikus energiaigény). A halak bőséges természetes táplálékkal való ellátását folyamatos szerves trágyázással alakítják ki és tartják fenn minden tenyésztésre használt tóban.

Az „Akasztói szikiponty” egy kiló halhúsának előállításához elég 2 kilónyi abraktakarmány, míg a szakirodalom, a tógazdasági normál pontyokra 4-5 kilót ír elő. A földrajzi területen elhelyezkedő tavakban az abraktakarmány gyorsan, 4-6 óra alatt elfogy, ennek következtében a halak gyomra kitágul. A következő etetésig tartó 18 óra során éhségérzetük csillapítására pedig a halnak magának kell megkeresnie a tóban a természetes táplálékát, ehhez viszont sokat kell úsznia. A sok mozgástól izmossá válik az „Akasztói szikiponty”, zsírréteg nem tud kialakulni rajta. A keményítőben gazdag abraktakarmány biztosítja a mozgáshoz szükséges energiaigényt, a halak természetes tápláléka pedig az izomzat, a halhús kialakulásához szükséges fehérjét. Az intenzív folyamatos mozgás, és a metabolikus energiaigény alapján történő abraktakarmányozás eredményeképpen az „Akasztói szikiponty” izmossá válik, így annak húsa nagyon alacsony (5-12% közötti) zsírtartalmú, omlós, húsos textúrájú lesz.

Az „Akasztói szikiponty” sajátos minősége annak is köszönhető, hogy a szakirodalomban általánosan elfogadott, népesítési irányszámokat jelentősen csökkentették: azt a földrajzi területi viszonyokhoz alkalmazkodva és a termelési cél érdekében a tavak természetes hozamának ismeretében lett meghatározva. A halak fő fehérje forrása a tavakban fellelhető természetes táplálékforrás, ennek fenntartása a termelési ciklus során a legfontosabb feladat, hiszen ez az alapja a halhúsban felhalmozódó fehérjének, és az optimális fejlődésnek, ami egyik pillére a tiszta íznek és ízletességnek. A heti plankton vizsgálat és a kéthetenkénti próbahalászatok eredményei alapján a helyi szakemberek módosítják a termelés technológiai paramétereit, tápanyagpótlást végeznek, nagyvízi ritkító halászattal egyedszámot csökkentik, majd takarmányadagot módosítanak a folyamatos, 5-12 % közötti alacsony zsírtartalmú halhús biztosítása érdekében.

Az „Akasztói szikiponty” tenyésztése a természetes körülményekhez nagyon hasonló körülmények között zajlik, mivel kutatási adatok bizonyítják, hogy húsának legfőbb jellemzője, a zsírtartalma, nagyban hasonlít a természetes vizekben élő vad pontyéhoz. A természetes körülmények között élő ponty zsírtartalma ugyanis 5-10% körül mozog, a máshol tenyésztett pontyé akár a 15-20%-ot is elérheti.

Az „Akasztói szikiponty” sajátos tulajdonságai a termőhelyi adottságnak, a metabolikus energiaszükségleten alapuló takarmányozásnak és sajátos termelési technológiának köszönhető, mely egyértelműen megkülönbözteti a más földrajzi területeken tenyésztett pontyoktól.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

- NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)
(Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Kalocsai Járási Hivatala
(Cím: 6300 Kalocsa, Szent István király u. 1/3.)
- Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Kiskőrösi Járási Hivatala
(Cím: 6200 Kiskőrös, Petőfi tér 3.)

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A termék saját, színes logóját fel kell tüntetni a csomagoláson, legalább 3 cm átmérőjű méretben. A logó kör alakú, kék szegéllyel van körülvéve, melynek felső részében az „Akasztói szikiponty” elnevezés, alsó részében pedig a csoportosulás internetes elérhetősége található. A logó közepén domináns elem a szürkés-aransárga színű hal motívum, melynek háttérében a nap, víz és nád elemek látható. A jogosultak a termék logóját korlátozás nélkül használhatják.



9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra:

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
állattartás	Kétnyarasból maximum 550 db/ha. Tenyésztési időszak felétől darabszám csökkentés.	Mérlegelés, tókönyv, szállítólevél, kihelyezésként. Takarmányfelvétel ellenőrzése hetente.
takarmányozás	GMO mentes, egészséges abraktakarmány, maximum 2,1 kg 1 kg halhús előállításához. Metabolikus energiaszükségleten alapuló kiegészítő takarmányozás.	Minőségi bizonyítvány, takarmányminősítés, szállítólevelek, takarmányozási nyilvántartás Csak földrajzi területről származó abraktakarmány.
friss hús	Max. 12 % zsírtartalom, vöröses szín, termékre jellemző nem	Szemrevételezés, érzékszervi vizsgálat, évente halhús

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
	zavaró illat.	zsírtartalom vizsgálata.

Minőségbiztosítási rendszert kell kialakítása

- A víz, a táplálékok, a tápanyagok, a termelésre és tenyésztésre szánt élőlények rendszeres ellenőrzésére (minőségbiztosítás és ellenőrzés alapelve)
- Kiemelt jelentősége van a megelőző intézkedéseknek, kezeléseknak, ilyenek a szükséges vízkezelések (szűrés, fertőtlenítés, mész és rézoxiklorid felhasználásával), továbbá a megfelelő faj kiválasztása, az optimális állatsűrűség tartása és táplálása, valamint a sós fürdetés. Valamennyi kezelés esetén pontos dokumentációt készítünk.

10. MELLÉKLETEK

Térképek
Energia alapú takarmányozási táblázat
Szakdolgozat
Diplomamunka

11. IRODALOM

'Sigmund E. 1923. A hazai szikések és megjavítási módjaik. Magyar Tudományos Akadémia. Budapest.

Buják Csenge (2016.) szakdolgozat: a „Pontyhús egyes fizikai és kémiai tulajdonságainak változása az időjárási körülmények hatására”, Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar

<http://chefpincer.hu/etel/618-aranyszalagot-kap-az-akasztoi-szikiponty.html>

<http://gaultmillau.hu/kalauz-2017/aranyszalag-minoseg-tanusitvany>