

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

Szilvásvárad pizstráng

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szilvásvárad pizstráng” a *Salmo trutta morpha fario* fajhoz (sebes pizstráng), a lazacfélék (*Salmonidae*) családjához tartozik. A háta felülről nézve szürkészöld, oldala aranysárga színű, sötét és jellegzetes élénkpiros udvaros pöttyökkel.

A „Szilvásvárad pizstráng” frissen kerül forgalomba, 40-45 cm hosszú, tisztítva (belezve) 400-500 g súlyú. A „Szilvásvárad pizstráng” húsa jellegzetesen feszes, világos, enyhén rózsaszínű, íze nem markáns, iszapos mellékíztől mentes.

A halhús textúrája mentes a zsírlerakódásoktól, tapintása feszes, teljes keresztmetszetében (a háttól a hasig) egyöntetűen kemény, vékonyabb, finomabb izomrostokból áll, mint a máshol tenyésztett sebes pizstráng.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Szilvásvárad közigazgatási területe.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Szilvásvárad pizstráng” 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 „Szilvásvárad pizstráng” genetikai érintetlensége kifejezetten fontos a termék esetében a tenyésztet vezetőjének minden évben nyilatkoznia kell a NÉBIH felügyelő hatósága felé (Heves megye), hogy a pizstrángtenyésztetbe 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 „Szilvásvárad pizstráng” tenyészállományának értékalapot adó genetikai érintetlensége is.

A halgazdaság a tavakból kikerülő sebes pizstráng 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

Az előállítás folyamatának minden szakaszát: a tenyésztést, szaporítást, az ivadéknevelést, az áruhal nevelést, a lehalaszást, a megjelölt földrajzi területen belül kell elvégezni.

A sebes pisztráng Szilvásváradon jelenleg megtalálható állománya 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 pisztráng” előállítási folyamata négy szakaszra osztható.

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 tenyésztézből 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 vízének hőmérsékletével megegyező vízzel felöntjük, egy órát állni hagyjuk, majd átmoszuk és keltető edényekbe helyezük. 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 vízű, 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 lehalaszás. Ez a hal életének negyedik-ötödik évében vagy 0,5-0,7 kg-os egyedsúly elérésekor következik be. A tenyészidőt a tenyészidőszak időjárása (főleg a vízhiány vagy vízbőség) befolyásolhatja. 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. A kifogás befejezésétől számítottan a halak tisztítását és zsigerezését azonnal, de legkésőbb egy órán belül meg kell kezdeni.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Szilvásváradai pisztráng” kapcsolata a földrajzi területtel a termék minőségén alapul.

A „Szilvásváradai pisztráng” a többi hasonló halfaj húsának ízétől különbözik, illetve szerkezete (textúrája) eltérő. A halhúsban nincs sem markáns, sem iszap íze, a halhús színe rózsaszínes, textúrája keményebb, az izomrostok vékonyabbak a máshol tenyésztett pisztránghoz képest, továbbá zsírlerakódástól mentes a halhús.

A „Szilvásváradai pisztránagnak” és a tenyészetnek helyet adó Szalajka-völgy 350-400 m magasan a Bükk-hegységben fekvő szurdokvölgy, ebben helyezkednek el a Szalajka- és Szikla-karsztforrások. A Szalajka-völgyben folyó Szalajka-patakból kivett vízre alapozva pisztrángthenyésztő medencéket alakítottak ki, ezek vízellátását a Szalajka-patak vize biztosítja. A források vize, a 800 m magason fekvő Bükk-fennsíkon lehullott és a karsztrendszeren át megérkezve többszörösen, természetesen megszárt kivételesen tiszta és jó minőségű állapotban bukkan elő és táplálja a tenyésztavakat, a források vize hőmérséklete egész évben 11-12 fokok.

A tenyésztavak a vizet adó források közvetlen közelében vannak. A források és a tenyésztavak (keltető is) között a távolság kb. 200 m, így Magyarországon egyedülállóan a forrás és a tenyésztavak között semmilyen szennyező forrás, település, művelt mezőgazdasági terület nincs, a víz felszíni vízként érkezik a pisztrángos tavakba. A terület teljes egészében a Bükk Nemzeti Park része.

A földrajzi terület sajátos adottságai a következők:

- 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. A forrásvíz egész évben biztosított alacsony hőmérséklete és tórendszer közötti igen rövid távolság következtében a tenyészidőszak nyári szakaszában sem tud a tórendszer vize 15 Celsius fok fölé felmelegedni, emiatt a hűvös vízben a halak étvágya kisebb, és emiatt lassabban növekszenek, ez pedig a halhús átlagostól keményebb, tömörebb és zsírszegényebb textúráját eredményezi. A források által biztosított folyamatos friss vízutánpótlás eredményeként pedig nem alakul ki iszap mellékíze.
- 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 vékonyabb izomrostok, a keményebb halhús kialakulására;
- az állandó kimagaslóan jó, akkreditált laborban rendszeresen vizsgált ivóvízminőségű források vize, amelynek köszönhetően nincs markáns íze és iszap mellékíztől mentes a halhús;
- stresszmentes, azaz mesterséges levegőztető rendszerek technológiai alkalmazásának mellőzését és nevelőtavak körüli felesleges emberi mozgás kerülését biztosító környezetet.

Mindezek hozzájárulnak a „Szilvásváradai pisztráng”, egyenletes növekedéséhez, a halhús textúrájához, színéhez: húsának jellegzetes keménységéhez feszességéhez, rózsaszínes hússzínéhez, illetve testében nem alakulnak ki zsírlerakódások.

Szilvásváradon a pisztrángtelepen található sebespisztráng-tenyészállomány ugyanaz, mint valaha volt, genetikailag tiszta az állomány. A pisztrángtelepre és a Szalajka-patakba soha semmilyen, a lazacfélék családjához tartozó idegen tenyészetből, vagy vízterületről származó élőhal nem volt telepítve, ott nem volt tartva.

Az összegyűjtött többgenerációs tapasztalon alapszik az ikrák megfelelő időben történő kifejtése, a szaporításuk módszere, valamint a meg nem eredt ikrák kiválogatása. A helyi szakmai tapasztalok alapján az ivadékok takarmánnyal történő táplálását a keléstől számított 32-35. napon kell megkezdeni, mivel ebben az időben szívesen fogadják el a takarmányt. A később megkezdett takarmányozás esetén az ivadékok elutasítják a takarmányt. A módszernek köszönhetően a halak pusztulási aránya minimális, továbbá megőrizhető a tenyésztavak tisztasága, mivel a tenyésztóba juttatott takarmányt feleszik a halak, a tóban nem marad felesleges takarmány, ami szennyezné a tavat.

Ezek a tapasztalatok és szakmai tudás hozzájárulnak ahhoz, hogy az ikrakeltetéstől az áruhalnevelésig bezárólag vegyszer-, gyógyszer- és stresszmentes technológiával nevelkednek a „Szilvásváradai pisztrángok”.

A források ivóvíz minőségű karsztvize és a tenyésztésben, a nevelésben összegyűjtött tapasztalatok ezáltal együttesen biztosítják a „Szilvásváradai pisztráng” fentiekben bemutatott sajátos tulajdonságait.

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.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

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

Cím: 3300 Eger, Kossuth L. u. 9.

E-mail: hivatal@heves.gov.hu

Telefonszám: +36 36 521-564

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

–

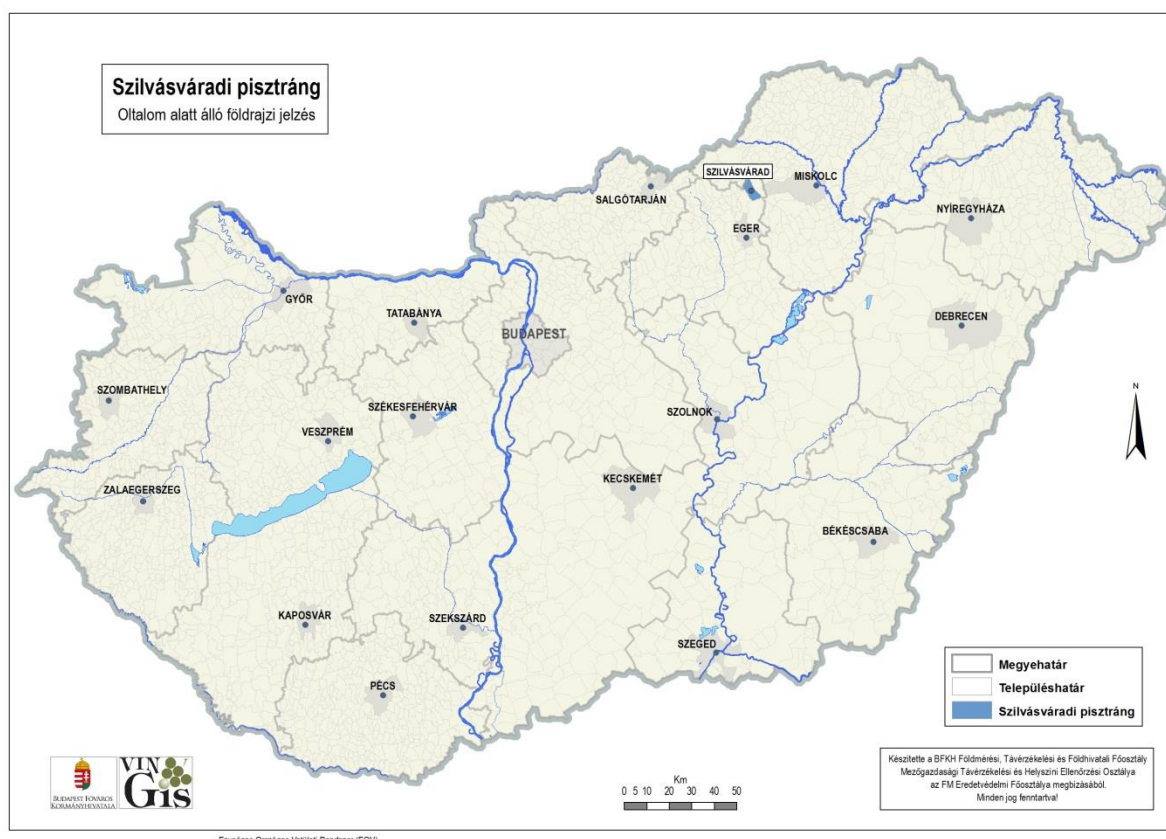
9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

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, legkésőbb egy órán belül a feldolgozás megkezdése	A munkafolyamatok lehalászási és feldolgozási naplóban történő 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

1. melléklet: A meghatározott földrajzi területet bemutató térkép



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 pizstrángtenyésztés története – kiegészítések. Halászat, (109. évf.) 3. sz. 19-20. old.
7. Tölg István (2000): Sáfrány László erdőmérnök, pizstrángtenyésztő. Halászat, (93. évf.) 4. sz. 160-161. old
8. Ujhelyi István (1936): Hogyan készül a pizstráng. Búvár, (2. évf.) 12. sz. 814-816. old.
9. Vásárhelyi István (1956): Pizstrángtenyésztés Lillafüreden. Borsodi szemle, (1. évf.) 1. sz. 19-36. old.
10. Vásárhelyi István (1957): Hogyan állunk a pizstrángnemesítéssel? Halászat, (4. évf.) 7. sz. 136. old.
11. Vásárhelyi István (1958): A pizstráng étlapja. Halászat, (5. évf.) 6. sz. 117. old.
12. Vásárhelyi István (1965): Pizstrángtenyésztés a Bükkben. Természettudományi közlöny, (9. (96.) évf.) 10. sz. 474-476. old.