

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 171/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG”

Nr UE: PGI-HU-02472 – 4.6.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Szilvásváradi pisztráng”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Szilvásváradi pisztráng” należy do gatunku *Salmo trutta* m. *fario* (pstrąg potokowy), z rodziny łososiowatych (*Salmonidae*). Przy widoku z góry ma szaro-zielony grzbiet, a boki mają ubarwienie złoto-żółte z ciemnymi i wyraźnymi jasnoczerwonymi kropkami otoczonymi jaśniejszą obwódką.

„Szilvásváradi pisztráng” jest wprowadzany do obrotu w stanie świeżym, gdy ma 40–45 cm długości i waży po oczyszczeniu 400–500 g (w stanie wypatroszonym). Jego mięso jest jędrne i jasne, z lekkim różowym odcieniem i bez nut mułu w subtelnym smaku.

Jego konsystencja jest zwarta w dotyku, bez złogów tłuszczowych i jednakowa na całej powierzchni dzwonka ryby (od grzbietu do brzucha). Ma cieńsze i przyjemniejsze włókna mięśniowe, niż pstrąg potokowy hodowany gdzie indziej.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W okresie chowu „Szilvásváradi pisztráng” żywi się głównie paszą z mączki rybnej bez hormonów, dodatków chemicznych i antybiotyków, z olejem z ryb i niezbędnymi witaminami i pierwiastkami śladowymi, a także paszami produkowanymi ekologicznie, bez użycia chemikaliów ani GMO. Ważnym aspektem metody hodowli ryb jest pozostawienie roślin na obrzeżach sieci stawów pstrągów, położonych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, co zapewnia rybom naturalny suplement diety (przede wszystkim w postaci owadów).

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy procesu produkcji, tj. zapładnianie jaj, inkubacja ikry, wylęg larw, chów narybku i chów ryb przeznaczonych do obrotu, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Region administracyjny Szilvásvárad.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Szilvásváradi pisztráng” z obszarem geograficznym wyraża się w jakości produktu.

Smak „Szilvásváradi pisztráng” różni się od smaku innych, podobnych odmian ryb, ma również charakterystyczną konsystencję. Jego różowy miąższ ma subtelny zapach, niekojarzący się z mułem, konsystencję bardziej zwartą i włókna mięśniowe węższe niż w przypadku pstrągów hodowanych gdzie indziej, bez żadnych złogów tłuszczowych.

Dolina Szalajki, skąd pochodzi „Szilvásváradi pisztráng” i gdzie jest hodowany, to wąwóz w Górach Bukowych, położony na wysokości 350–400 m n.p.m. Szalajkę zasilają źródła krasowe Szalajka i Szikla. Stawy hodowle wodne stworzono wykorzystując wodę z przepływającej przez dolinę rzeki Szalajki, i rzeka ta nadal dostarcza wodę do stawów. Woda ze źródeł spływa z płaskowyżu Bükk, z wysokości 800 m, formacją krasową, która stanowi naturalny wielostopniowy filtr, po czym wypływa na powierzchnię. Ta wyjątkowo czysta i dobrej jakości woda zasila rybne stawy hodowane. Temperatura źródeł wynosi przez cały rok 11–12 °C.

Stawy hodowlane znajdują się w pobliżu źródeł, które zasilają je w wodę. Źródła i stawy do hodowli ryb, w tym wylęgarnię, dzieli około 200 m. Jest to wyjątkowe miejsce na Węgrzech, gdyż między źródłem a stawami nie ma źródeł zanieczyszczeń, obszarów zamieszkałych ani uprawianych gruntów rolnych, a woda dociera do stawów hodowlanych pstrąga drogą powierzchniową. Cały obszar znajduje się w parku narodowym Bükk.

Obszar geograficzny ma następujące cechy wyjątkowe:

- temperatura wody źródeł zasilających stawy utrzymuje się na stałym poziomie latem i zimą, więc w wylęgarni i stawach hodowlanych występują tylko niewielkie wahania temperatur. Ryby można zatem hodować w stabilnym środowisku. Chłodna przez cały rok źródłana woda, a także niewielka odległość źródeł od systemu stawów powoduje, że temperatura wody w stawach nie może wzrosnąć powyżej 15 °C nawet w letnim okresie wegetacji. Zimna woda zmniejsza apetyt ryb, w związku z czym rosną one powoli, ich mięso staje się bardziej jędrne i zwarte, a kształt smuklejszy. Stały dopływ świeżej wody ze źródeł zapobiega powstawaniu mulistego zapachu,
- stały i bystry przepływ wody zapewnia dobre natlenienie, które nie tylko jest niezbędne dla ryb, lecz także przyspiesza ich metabolizm, co z kolei jest korzystne dla wzrostu i jakości mięsa, gdyż jest ono dzięki czemu bardziej jędrne, a same włókna mięśniowe są cieńsze,
- niezmiennie doskonała, pitna woda źródłana jest regularnie testowana w akredytowanym laboratorium i nadaje mięsu ryb subtelny smak bez najmniejszego posmaku mułu,
- jako, że środowisko jest wolne od warunków skrajnych nie ma potrzeby stosowania sztucznych systemów napowietrzania, unika się też niepotrzebnej obecności człowieka w pobliżu stawów hodowlanych.

Wszystkie te czynniki przyczyniają się do równomiernego wzrostu „Szilvásváradi pisztráng”, nadając jego mięsu charakterystyczne właściwości i barwę: jędrną teksturę, brak złogów tłuszczowych i różowawy kolor.

Obecne stado hodowlane pstrąga potokowego w rejonie Szilvásvárad jest czyste genetycznie i niezmiennie od zawsze. Do hodowli tej, ani do rzeki Szalajki nigdy nie wprowadzono ani nie przetrzymywano w nich żadnych żywych ryb z rodziny łososiowatych z innych gospodarstw hodowlanych ani obcych części wód.

Doświadczenie zgromadzone przez kolejne pokolenia pozwala pozyskiwać ikrę we właściwym czasie, stosować odpowiednie metody zapładniania i usuwać niewylęgniętą ikrę. Zgodnie z lokalną ekspertyzą żywienie narybku należy rozpoczynać 32–35 dni po wylęgu, ponieważ wtedy jest gotowy do przyjmowania paszy. Jeżeli podawanie paszy rozpoczyna się później, narybek odrzuca ją. Metoda ta pozwala uzyskać niski wskaźnik śmiertelności ryb i zapewnia czystość stawów hodowlanych, ponieważ pasza wprowadzana do stawu jest spożywana przez ryby, a jej nadmiar nie pozostaje w stawie i nie zanieczyszcza go.

Doświadczenie i wiedza fachowa przyczyniają się do tego, że „Szilvásváradi pisztráng” od ikry do dorosłych ryb jest hodowany wyłącznie przy użyciu metod wolnych od substancji chemicznych, farmaceutycznych i bez stresu.

Opisane powyżej wyjątkowe cechy „Szilvásváradi pizstráng” są utrzymywane dzięki pitnej wodzie źródlanej wysokiej jakości i nagromadzonemu doświadczeniu w chowie i hodowli.

Z uwagi na zachowanie pierwotnego stada genetycznego w nienaruszonym stanie oraz wysokie notowania w kręgach kulinarnych, w 2013 r. „Szilvásváradi pizstráng” uznano za „produkt parku narodowego Bükk”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>
