

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESEITŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

1. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Balatoni hal” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	2
	A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szilvásváradai pisztráng” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	15
	A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Homokháti őszibarack pálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	23
	A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Jászsági nyári szarvasgomba” (OFJ) kérelem megjelentetéséről -----	37

Közlemények

Közlemény**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Balatoni hal” (OFJ) kérelem megjelentetéséről**

A **Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése** alapján a **Balatoni hal Konzorcium** által benyújtott „Balatoni hal” (OFJ) uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

Kérelem a „Balatoni hal” (OFJ) földrajzi árujelző bejegyzéséhez**A kérelmező csoportosulás adatai**

Neve: „Balatoni hal” Konzorcium

Címe: 8600 Siófok, Horgony u. 1.

E-mail címe: titkarsag@balatonihal.hu

Az ellenőrző hatóság adatai:

- 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
- Somogy Megyei Kormányhivatal, Kaposvári Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 7400, Kaposvár, Guba Sándor u. 20.
Telefonszám: 06-82-527-580

- Veszprém Megyei Kormányhivatal, Veszprémi Járási Hivatal
Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér. 1.
Honlap: www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem
E-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
- Zala Megyei Kormányhivatal, Zalaegerszegi Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton utca 38. Pf. 186.
Telefon: 06-92-550-410
E-mail: hivatal@zalakozig.hu

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Balatoni hal”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Balatoni hal” Balatonban élő vagy a Balaton vízgyűjtőterületén szaporított és nevelt, élő, hűtött vagy fagyasztott formában kereskedelmi forgalomba kerülő „Balatoni hal” fogassüllő és a „Balatoni hal” ponty megkülönböztető elnevezése.

a) „Balatoni hal” fogassüllő

A „Balatoni hal” fogassüllő (*Sander lucioperca* L.) ragadozó hal, arányos testalkatú, erősen megnyúlt testű, oldalról összenyomott, alacsony hátú hal. Feje nagy, oldalról lapított, orrhossza meghaladja a szem átmérőjét. Csúcsba nyíló szája nagy, felső állkapcsának vége eléri a szem hátsó vonalát és azon is túlér. Szájában erős fogak ülnek, melyek között nagyobb, a többi közül kiemelkedő ún. ebfogak is találhatóak. Két hátúszója közül az elsőben 13-17 tüske, a másodikban 19-24 elágazó sugár számlálható. Úszói sötétben pettyezett, oldalai a hastájuk felé fokozatosan világosodó ezüstoffényűek, zöldesszürke alapszínét szabálytalan alakú és elrendeződésű sötétebb harántsávok mintázzák (Harka és Sallai, 2007). A kifejlett példányok 50-60 cm hosszúak, de vannak 1 méternél nagyobbak is.

Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

Húsa fehér, szálkátlan, szilárd jellegű, jó konzisztenciájú, lemezesen omló zsírszegény és magas fehérjetartalmú, nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 78,0–79,5% víztartalom; 19,0–20,0% fehérjetartalom; 0,5–1,0% zsírtartalom.

b) „Balatoni hal” ponty (államilag elismert pontyfajták - Balatoni sudár ponty és Varászlói tükrös ponty)

A „Balatoni hal” ponty a Balatoni sudár ponty (*Cyprinus carpio* L.) és a Varászlói tükrös ponty (*Cyprinus carpio* L.) államilag elismert pontyfajtákból származhat.

Balatoni sudár ponty testformája hengeres, nyújtott. Színe sárgásbarna a hátán, hasi részén világos színű árnyalattal. Húsának nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 74,1–77,4% víztartalom; 16,6–17,6% fehérjetartalom; 4,2–8,0% zsírtartalom.

A Varászlói tükrös ponty testformájára jellemző a középmagas hát. Zöldessárga színű, hátsoros pikkelyzetű, tükrös ponty. Halhúsának jellemző minőségi paraméterei: 73,9–78,3% víztartalom; 16,8–17,7% fehérjetartalom; 3,5–7,7% zsírtartalom.

„Balatoni hal” néven étkezési célra csak 0,5 kg-nál nagyobb tömegű fogassüllöt és 1,5 kg-nál nagyobb tömegű pontyot (optimálisan 1,5-3,0 kg élősúlyúak) lehet forgalomba hozni.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Balatoni hal” termelési területe Magyarországon a Balaton vízgyűjtőterületének az alábbiakban megjelölt helyeire terjed ki (Melléklet, 1. számú térkép):

1. Balaton és vízrendszere (halgazdálkodási vízterület nagysága: 61 139 ha)

Balaton és vízrendszere egyes víztestei:

- a Balaton egész területe,
- a Zala folyó a torkolattól a fenékpusztai vasúti hídig,
- a Hévíz folyás a torkolattól a tó duzzasztó műtárgya előtt számított 50 m-es alvízi szelvényig,
- a Páhoki-csatorna a torkolattól a Hévíz folyásig,
- az Egyesített-övcatorna a bárkázó hídtól a Gyöngyös patak befolyásáig,
- a Fenyvesi-nyomócsatorna a torkolattól a balatonfenyvesi szivattyúházig,
- a Nyugati-övcatorna a torkolattól a pálmajori vasúti hídig,
- a Keleti-Bozót-csatorna a torkolattól a pusztaberényi vasútállomás felé vezető út hídjáig,
- a Jamai-patak a torkolattól a Bugaszegi-halastó lecsapoló zsilipjéig,
- a Tetves-patak a torkolattól a Balatonlellel-halastavak lecsapoló zsilipjéig,
- a Kismetszés a torkolattól a 70-es közútig,
- a Nagymetszés a torkolattól a szőládi fahídig,
- a Lesence-, a Kétöles-, a Tapolca-, az Egervíz- és a Burnót-patakon, valamint az Egermalom-csatornán a torkolattól a 71-es közútig,
- a Sári és Cigány-belvíz-csatorna a somogyszentpáli bekötőúttól a Nyugati-övcatornáig,
- a Nyugati-övcatorna Pálmajor vasúti híd feletti Határ-külvíz csatornáig tartó szakasza,
- a Határ-külvízcsatorna torkolattól a Marcali-Öreglak közötti közútig tartó szakasza,
- a Cigány csatorna,
- a Keleti-Bozót vízfolyás.

2. Kis-Balaton Vízvédelmi Rendszer I. ütem (Hídvégi-tó) (terület: 2000 ha)

3. Kis-Balaton Vízvédelmi Rendszer II. ütem (Fenéki-tó) (terület: 5110 ha)

4. Marcali-víztározó (terület: 407 ha)

5. Fonyód-Zardavári halastavak (terület: 135 ha)

6. Balatonlelle-Irmapusztai halastavak (terület: 275 ha)

7. Buzsáki-Ciframalmi halastavak (terület: 138 ha)

8. Balatonszárszó-Nádfedelese halastó (terület: 15 ha)

9. Balatonföldvári halastó (terület: 23 ha)

10. Somogyvár-Tölösi halastavak (terület: 26 ha)

11. Varászlói halastavak (terület: 174 ha)

12. Siófok-Töreki halastavak (terület: 36 ha)

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Balatoni hal” megnevezésű termék nyomonkövethetőségét a tógazdaságok önellenőrzési programja és annak hiánytalanul vezetett dokumentációja szolgáltatja. Ennek alapján a „Balatoni hal” eredete minden

esetben megállapítható. A feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás) során dokumentációt vezetnek, amely alapján a meghatározott napon és időben csomagolt termékek eredete bizonyítható.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A Balatonban miniszteri döntés értelmében 2013. december 5. óta nincs nyíltvízi kereskedelmi célú halászati tevékenység. A jelen szabályozási rendszerben az ökológiai célú (angolnacsapdával évente 2000 kg ponty és 100 kg fogassüllő), szelektív halászat és a bemutatási célú halászat engedélyezett. Ezért a Balaton vízgyűjtő területének a termékleírás 3. fejezetében megjelölt földrajzi területén kell folynia az élőhal előállításának, ami a „Balatoni hal” szaporodását, szaporítását, nevelését, tenyésztését és a halgazdálkodást foglalja magába.

A „Balatoni hal” termék előállítása két szakaszra osztható. Az első szakasz a nyersanyag (élőhal) előállítása, míg a második szakasz a feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás).

I. szakasz: A nyersanyag (élőhal) előállítása

A tógazdasági haltermelés során a halakat szaporítják és a különböző korosztályokat extenzív művelésű tógazdaságokban nevelik. A halak táplálékát elsősorban a természetes szervezetek alkotják, a kiegészítő takarmányozás mellett.

1. Ivadék előnevelés

Az ivadék előállításához megfelelő korú, legalább 3-4 éves és megfelelő számú Balatonból származó fogassüllő anyahalakat és államilag elismert tájfajtákhoz tartozó ponty anyahalakat tartanak a tógazdaságokban. A fogassüllő és ponty anyahalakat külön teletető tavakban teletetik.

A fogassüllő esetében az ivatás teletőkben történik, amikor a víz hőmérséklet 12 °C-ra felmelegedett. Az ivató tavakba azonos számban helyeznek ki ivó süllőpárokat, 20-30 m²-re számítva egy fogassüllőpárt. A fogassüllő mesterséges szaporítása során az ivatáshoz ún. süllőfészket készítenek. A mesterséges halszaporítás keltetőházból kikerülő „végterméke” a néhány milligramm tömegű, 5-6 mm-es zsenge ivadék vagy táplálkozó lárva. A ragadozó fajok ivadék előnevelésének tavi módszerei a fajra jellemző táplálkozás megkezdéséig hasonlóak a pontyféléknél alkalmazott eljárásokhoz. A zsenge ivadék kizárólagos tápláléka a zooplankton. Az előnevelő tavakat a halak kihelyezése előtt az üzemi vízszint feléig-kétharmadáig töltik fel, így a felmelegedő vízben a haltáplálék szervezetek tömegesen elszaporodnak. Az ivadékok táplálkozásának megindulása után plankton-oltással (Daphnia oltás) vagy ráarasztással elő kell segíteni a nagyobb testű planktonszervezetek bejutását is, hogy az idősebb kor elérésére is legyen tápláléka az ivadéknak. A planktonikus táplálék optimális mennyisége a víztestben minimálisan 0,5-1,0 ml/l, azaz 50-100 individuum/l.

A pontyok esetében is az előnevelés sikere elsősorban a zooplankton fajok populációsűrűségétől függ, a kihelyezést követően néhány napon belül érdemes elkezdeni a takarmányozást. Takarmányként növényi eredetű takarmány használható.

A napi takarmányadag nagysága a halak méretétől és a zooplankton mennyiségétől függ, irányzámként a napi 1-1,5 kg-ot használhatjuk 100 000 db kihelyezett zsengeire.

Az előnevelés 3-4. hetére az ivadék eléri a 20-30 mm-es méretet, lehalászhatóvá válik.

2. Egynyaras nevelés

Az utónevelés során is kulcsfontosságú a megfelelő mennyiségű természetes táplálék (elsősorban a zooplankton). A takarmányozást a ponty esetében búza- vagy árpadarával végezzük, amelynek napi adagja a természetes táplálék mennyiségétől függően a becsült haltömeg 10%-a is lehet.

A kívánatos átlagos testtömeg 30 g, ami megfelelő méret ahhoz, hogy az általánosan alkalmazott 3 éves üzemmóddal elérjék az 1,5 kg-os étkezési hal méretet.

Tógazdasági körülmények között a süllőfészkekről lekelő süllőlárvákból előnevelt (4-6 hetes) vagy egynyaras (5-6 hónapos) ivadékot nevelnek.

3. Növendékhal nevelés

A „Balatoni hal” fogassüllő esetében a tógazdasági polikultúrának megfelelően a természetes takarmányozás alapját a halastóban élő vadhalak („gyomhalak”) képezik, mint például az ezüstkárász (*Carassius gibelio*) és a razbóra (*Pseudorasbora parva*), s mellettük az őshonos szélhajtó kűsz (*Alburnus alburnus*), valamint a keszegfajok és a sügér (*Perca fluviatilis*) ivadécai. Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

A „Balatoni hal” ponty növendékhal nevelés a második tenyészszézonban történik. A 3 éves üzemmódban a 20-50 g-os egynyarásból 200 g tömegű kétnyaras nevelése történik, amelyből a harmadik szézonban előállítható a 1,5 kg-os étkezési ponty. A pontyok esetében egy takarmányozás-technológiai újítást is alkalmaznak, amelynek alapja a Balatonban megtermelődő vándorkagyló. A takarmányozáshoz szükséges kagyló biomasszát a Balaton meghatározott pontjaira kihelyezett mobil, mesterséges aljzatokról gyűjtik be (ökológiai célú, szelektív halászati engedély birtokában). A 8-12 hónap alatt felnövő kagylóbiomasszát a mobil aljzatokról letermelik, majd tógazdasági körülmények között, de elkülönítve nevelt pontyok takarmányozására használják fel, biztosítva a kagylófajok haltermelési létesítményen belül maradását. A Balatonból kitermelt vándorkagylót nagy előnyben részesítik a tógazdasági körülmények között felnövő „Balatoni hal” pontyfajtái, ez is hozzájárul húsuk különleges ízéhez. (A takarmányozás-technológiai újítás az invazív kagylófajok Balatonból történő eltávolítását is szolgálja, így járulékos természetvédelmi haszna is van.)

II. Feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás)

Az angolnacsapdás és a tógazdasági termelés során kifogott halak élve kerülnek eladásra, vagy azokat feldolgozásra szállítják el. A feldolgozás során a hűtött vagy fagyasztott „Balatoni hal” megnevezésű termékeket értékesítésre előkészítik (csomagolják). A szállítás élő állapotban vagy hűtött helyen történik.

A feldolgozást megelőzően a hal 0 °C és +4 °C között legfeljebb 48 órán keresztül tárolható

Haltermelési létesítmény víziállat-egészségőri igazolással és állattartói nyilatkozattal a halat élve értékesítheti a kiskereskedelem részére, amelybe beletartoznak a vendéglátó vállalkozások is, továbbá a hal élelmiszer-előállító vállalkozás részére is értékesíthető.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Balatoni hal” megnevezésű termékek fogyasztók által elismert gasztronómiai tulajdonságai és különleges minősége – a faji sajátosságoktól függetlenül – alapvetően a sajátos földrajzi környezetnek, ezen belül a klíma, a vízminőség, az ökológiai állapot és a táplálkozás – a természetes táplálkozásnak elsődleges szerepe – együttes hatásának tulajdonítható. Ez indokolja a közös földrajzi jelzés használatát. Az élő halak jellemzően erősek és egészségesek, feldolgozott állapotban izomzatuk friss kinézetű, jó állagú kiválóan alkalmas a különféle – a fajonként eltérő – jellegzetes halételek elkészítésére.

Lukács Károly és Unger Emil már 1940-ben leírták, hogy a fogassüllő húsának íze és minősége a táplálkozással függ össze. Gyomortartalom vizsgálatok alapján megállapították, hogy ahol a hal mindig és nagy bőségben megtalálja a maga kedvenc, vagyis fő eledelét, ott fejlődik a leggyorsabban, s húsának ízletessége is ott a legfinomabb. Herman Ottó és Rina Monti olasz limnológus (1871-1937) kutatásai is ezt támasztják alá.

A Balatonban és vízgyűjtő területén elhelyezkedő halgazdaságokban a „Balatoni hal” bőven megtalálja a fejlődéséhez szükséges táplálékot, amely hozzájárul ahhoz, hogy kivételes ízű balatoni halat fogyaszthasson a fogyasztó, és amelynek köszönhetően vált méltán híressé a balatoni hal.

A) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó fogas hírnevének történelmi háttere

- Decsy Sámuel a bécsi Magyar Kurir szerkesztője 1796 nyarán úti levelében a Balaton pompás haláról: „*Minden Balatonbéli halak közt legjobbnak tartatnak az ún. Fogasok*”.
- Az 1800-as években a fogas hálnév használata mindenki a Balaton képét idézte fel. Aki a Balatonról írt és beszélt, az egyedülálló természeti kincsünk fogalmát önkéntelenül összekapcsolta a legnemesebb, európai hírű balatoni hal, a fogas képzetével és ízével (Zimmer, 1940).
- 1807-ben Márton József háromnyelvű szótárában írta: „*Fogas, egy Balaton-béli hal*”.
- Tanárky írja 1814-ben Magyarország természeti ritkaságairól: „*Különös halmem, mely Fogasnak neveztetik...egész Magyarországon egyebütt nem találtatik, ha nem a Balaton körül*”.
- J. Paget (1835): „*A Fogasról azt mondják, hogy csak a Balatonban található. Ízének finomsága és húsának keménysége talán legjobb édesvízi halának teszi Európának*”.
- Ballagi (1875) magyar-német szótára és a Magyar Tudományos Akadémia (1936) Etymológiai szótára is mint „balatoni hal-at” említi a Fogast.
- Waldmann brüsszeli tudós, a Fischerei Zeitung 1917. évi 44. számában a franciaországi halászatot ismerteti: „*A világháború előtt Párizsban igen keresett volt a süllő, hol „Fogasch”-nak hívták. Ez tulajdonképp a magyar Balaton tó süllőjének a neve. A „Fogasch” a legelőkelőbbek asztalának divathala volt. A süllő egyébként teljesen hiányzik a francia vizekből*”.
- Willer német halbiológus a német birodalmi élelmezési minisztériumban a halászati ügyek vezetője a Lampert-féle „Das Leben der Binnengewasser” III. kiadásában a Zander ismertetésénél írja: „*Gyakran találkozunk az étlapokon a Fogasch-al, a magyarországi Balatonból származó Süllővel*” (Kurt, 1925).
- Az osztrák földművelésügyi kormány halászati szakértője, Neresheimer 1933-ban írta „*Österreichisches Nahrungsmittelbuch*” (Osztrák élelmiszerkönyv)-ban: „*a „Fogasch” név csak a Balatonból való süllőre használható jogosultan*”. Hozzáteszi, hogy a hálnak evvel a névvel való megjelölése alkalmas arra, hogy a fogyasztóban azt a véleményt keltse, hogy a Balatonból származó hallal van dolga. Véleménye szerint jogosan csakis a Balatonból való süllőt lehet „fogas”-nak nevezni.
- Az 1931 júliusában, Párizsban megtartott nemzetközi halászati kongresszuson Lukács Károly a balatoni süllőt különleges helyi változatnak nevezte, és rendszertani megjelölésére a *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* elnevezést javasolta. A tudomány mégsem fogadta el a balatoni süllőt új változatként, mert a többi vizünkben élő süllőkhöz képest világosabb színét nem genetikai, hanem környezeti tényező okozza (Szári, 1988).

A szaporítási eljárás tökéletesítése szempontjából különösen értékesek a balatoni fogassüllővel végzett kísérletek (Woynárovich és Entz 1949, 1950; Bíró, 1979. Az 1900-as évek elején, Magyarországon dolgozták ki a süllő tógazdasági tenyésztését. Corchus Béla volt a süllőtenyésztés úttörője. A süllő permetkamrás ikraérlelését is hazánkban dolgozták ki, Entz Béla és Woynárovich Elek eljárása (1948)

nagy lépést jelentett a süllőikra védett keltetésében. A süllőikrát eleinte Entz Béla módszerével páradús környezetben, majd Woynárovich Elek permetkamrás módszerével érlelték – azaz a vízen kívül –, és csak a kelés előtti órákban helyezték vízbe a fészkeket. A süllőikra érlelésére készült a Balaton mellett, Alsóörsön az első keltetőház. Ez a világviszonylatban is legelső olyan létesítmény, ahol elsősorban süllőikra keltetésével foglalkoztak. 1949. augusztus 13-án a Magyar Hidrológiai Társaság Szegeden tartott vándorgyűlésén mutatta be Dr. Woynárovich Elek az alsóörsi süllőkeltető telepet (Melléklet, 1. és 2. számú kép).

A Balaton Halászati Részvénytársaság az 1930-as évektől kizárólagos jogot nyert a „fogas” név használatára, de csak a Balatonból kifogott süllők esetében, a szállítmányhoz csatolni kellett a Balatonból való származást igazoló bizonyítványt. 1931-ben a berni nemzetközi szabadalmi irodában bejegyeztettek egy domború kis fémjelzést, ettől kezdve az exportált fogasok kopolyúfedelére ezt helyezték el védjegyként. Ez egy alumíniumból készült kis plomba, amelyen az is fel volt tüntetve, hogy a vele jelzett fogas hányad osztályú (Melléklet, 3. - 7. számú kép), (Héjjas és Punk, 2010).

B) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty hírnevének történelmi háttere

A ponty jelentőségét mutatja, hogy „A Balaton halai” című kiadványban a fogas után, amit a balatoni halak királyának neveznek, a rangsorban a balatoni halak között a második helyet a ponty foglalja el (Lukács, 1936).

A fogassüllő mellett a ponty volt az a halfaj, melynek balatoni állománynövekedésére a balatoni halgazdaságokban tudatos halgazdálkodás keretében nagy gondot fordítottak az 1920-as évek kezdetétől fogva. A fogassüllő mellett a ponty a legértékesebb hal nemcsak a halászok, hanem a horgászok számára is.

A XIX. században Dubics Tamás magyar haltenyésztő dolgozta ki azt a szaporítási eljárást, amely hosszú évtizedekig a leghatékonyabban termelte a tenyészutánpótlást a halastavak számára (Melléklet, 8. számú kép).

A pontyokra ragadósságát Woynárovich Elek az ötvenes évek végén sikeresen megszüntette sós-karbamidos oldat alkalmazásával és kifejlesztette azt a máig használatos keltetőházi szaporítási technológiát, amely azóta világszerte elterjedt és mint magyar módszer vonult be a köztudatba.

A Balaton és a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty szoros kapcsolatát az is bizonyítja, hogy 2017-ben harmadszorra került megrendezésre a Balatonon a Nemzetközi Balatoni Pontyfogó Kupa (International Balaton Carp Cup).

A Balatoni Hal - és Borünnep 2015. óta rendszeresen megrendezésre kerül Balatonfüreden. A rendezvény célja, hogy felhívja a fogyasztók figyelmét a balatoni halakra és összekapcsolja a helyi hal és a tájjellegű borok fogyasztását egymással, piacot teremtve a helyi halgazdaságok és bortermelők számára is.

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
- Somogy Megyei Kormányhivatal, Kaposvári Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály

Cím: 7400, Kaposvár, Guba Sándor u. 20.
Telefonszám: 06-82-527-580

- Veszprém Megyei Kormányhivatal, Veszprémi Járási Hivatal
Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér. 1.
Honlap: www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem
E-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
- Zala Megyei Kormányhivatal, Zalaegerszegi Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton utca 38. Pf. 186.
Telefon: 06-92-550-410
E-mail: hivatal@zalakozig.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Nincs.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A „Balatoni hal” termék lényeges tulajdonságai, illetve előállítási módjának lépései és ezek eléréséhez kapcsolódó tevékenységek (minimumkövetelmények):

- a terméknek a „Balatoni hal” földrajzi jelzés földrajzi területéről kell származnia (részletezve a termékleírás 3. pontjában);
- a termék csak a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó halfajok egyedeiből készíthető;
- a termék élő, hűtött vagy fagyasztott formában hozható forgalomba;
- tógazdasági termelésnél kötelező az extenzív, nem intenzív halastavi kezelés;
- a termék a működő HACCP rendszer alkalmazásával és annak bizonylati rendszerével termelhető és forgalmazható;
- a követelmények ellenőrzésére – az egész termelési folyamatban végzett belső ellenőrzésen kívül – az élelmiszerhygiéniai ellenőrzéskor hatósági állatorvos által, valamint az illetékes megyei kormányhivatalok megyeszékhely szerinti járási hivatalainak hatósági felülvizsgálata keretében kerül sor;
- a halastóból leengedett víz minőségének meg kell felelni a felszíni vizek minősége védelmének szabályairól szóló 220/2004. (VII. 21.) Korm. rendelet határértékeinek és az illetékes vízvédelmi hatóság által kiadott egyedi határértékeknek.

10. IRODALOMJEGYZÉK

- Bíró P. (1979): A fogassüllő táplálékának, növekedésének és produkciójának vizsgálata a Balatonban. A halhústermelés fejlesztése 7. Haltenyésztési Kutató Intézet, Szarvas, 173 p.
- Hancz Cs. (2007): Haltenyésztés. Egyetemi jegyzet. Kaposvár, 262 pp.
- Harka Á., Sallai Z. (2007): Magyarország halfaunája. Képes határozó és elterjedési tájékoztató. „Zöldike” könyvsorozat 18. kötet. Nimfea Természetvédelmi Egyesület, Szarvas, 269 p.
- Héjjas P. és Punk F. (2010): Gardália, Tihany, p.123.
Kurt, 1925
- Lukács K. (1936): A Balaton halai. Különlönyomat a Halászat című szaklapból. Budapest, 7 p.

- Lukács K. (1940c): Miből lesz a fogas? Búvár 1940 december, 563-567 p.
- Szári Zs. (1988): A süllő (*Stizostedion lucioperca L.*) táplálkozásának összehasonlító vizsgálata a Balaton keleti és nyugati medencéjének viszonylatában. Szakdolgozat. Kaposvár, 1988.
- Unger E. (1941): Magyarország halai és halászata. Országos Halászati Egyesület, Budapest, 94 p.
- Woynárovich, E., Entz, B. (1949/1950): Experiment in the artificial incubation of *Lucioperca sandra Cuv. et Val.* eggs. Magyar Biol. kut. Munk. 19, 65-69.
- Zimmer F. (1940): A „fogas”. Budapest, 35 p.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BALATONI HAL”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (x)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Balatoni hal”

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 „Balatoni hal” Balatonban élő vagy a Balaton vízgyűjtőterületén szaporított és nevelt, élő, hűtött vagy fagyasztott formában kereskedelmi forgalomba kerülő „Balatoni hal” fogassüllő és a „Balatoni hal” ponty megkülönböztető elnevezése.

a) „Balatoni hal” fogassüllő

A „Balatoni hal” fogassüllő (*Sander lucioperca L.*) arányos testalkatú, erősen megnyúlt testű, oldalról összenyomott, alacsony hátú hal. Feje nagy, oldalról lapított, orrhossza meghaladja a szem átmérőjét. Csúcsba nyíló szája nagy, felső állkapcsának vége eléri a szem hátsó vonalát és azon is túlér. Szájában erős fogak ülnek, melyek között nagyobb, a többi közül kiemelkedő ún. ebfogak is találhatóak. Két hátuszója közül az elsőben 13-17 tüske, a másodikban 19-24 elágazó sugár számlálható. Úszói sötéten pettyezett, oldalai a hastájak felé fokozatosan világosodó ezüsthéjűek, zöldesszürke alapszínét szabálytalan alakú és elrendeződésű sötétebb harántszívek mintázzák (Harka és Sallai, 2007). A kifejlett példányok 50-60 cm hosszúak, de vannak 1 méternél nagyobbak is.

Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

Húsa fehér, szálkátlan, szilárd jellegű, jó konzisztenciájú, lemezesen omló zsírszegény és magas fehérjetartalmú, nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 78,0–79,5% víztartalom; 19,0–20,0% fehérjetartalom; 0,5–1,0% zsírtartalom.

b) „Balatoni hal” ponty (államilag elismert pontyfajták - Balatoni sudár ponty és Varászlói tükrös ponty)

A „Balatoni hal” Balatoni sudár ponty (*Cyprinus carpio* L.) testformája hengeres, nyújtott. Színe sárgásbarna a háton, hasi részén világos színű árnyalattal. Húsának nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 74,1–77,4% víztartalom; 16,6–17,6% fehérjetartalom; 4,2–8,0% zsírtartalom.

A „Balatoni hal” Varászlói tükrös ponty (*Cyprinus carpio* L.) testformájára jellemző a közép magas hát. Zöldessárga színű, hátsoros pikkelyzetű, tükrös ponty. Halhúsának jellemző minőségi paraméterei: 73,9–78,3% víztartalom; 16,8–17,7% fehérjetartalom; 3,5–7,7% zsírtartalom.

A „Balatoni hal” élve, illetve feldolgozva (hűtve, fagyasztva) kerül kereskedelmi forgalomba. „Balatoni hal” néven étkezési célra csak 0,5 kg-nál nagyobb tömegű fogassüllöt és 1,5 kg-nál nagyobb tömegű pontyot (optimálisan 1,5-3,0 kg élősúlyúak) lehet forgalomba hozni.

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

A halak táplálékát elsősorban a természetes szervezetek alkotják, a kiegészítő természetes takarmányozás mellett.

A „Balatoni hal” fogassüllő esetében a tógazdasági polikultúrának megfelelően a természetes takarmányozás alapját a halastóban élő vadhalak („gyomhalak”) képezik, mint például az ezüstkárász (*Carassius gibelio*) és a razbóra (*Pseudorasbora parva*), s mellettük az őshonos szélhajtó kűsz (*Alburnus alburnus*), valamint a keszegfajok és a sügér (*Perca fluviatilis*) ivadécai.

A „Balatoni hal” pontyok esetében egy takarmányozás-technológiai újítást is alkalmaznak, amelynek alapja a Balatonban megtermelődő vándorkagyló. A takarmányozáshoz szükséges kagyló biomasszát a Balaton meghatározott pontjaira kihelyezett mobil, mesterséges aljzatokról gyűjtik be (ökológiai célú, szelektív halászati engedély birtokában). A 8-12 hónap alatt felnövő kagylóbiomasszát a mobil aljzatokról letermelik, majd tógazdasági körülmények között, de elkülönítve nevelt pontyok takarmányozására használják fel, biztosítva a kagylófajok haltermelési létesítményen belül maradását. A Balatonból kitermelt vándorkagylót nagy előnyben részesítik a tógazdasági körülmények között felnövő „Balatoni hal” pontyfajtái, ez is hozzájárul húsuk különleges ízéhez.

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

A Balatonban miniszteri döntés értelmében 2013. december 5. óta nincs nyíltvízi kereskedelmi célú halászati tevékenység. A jelen szabályozási rendszerben az ökológiai célú (angolnacsapdával évente 2000 kg ponty és 100 kg fogassüllő), szelektív halászat és a bemutatási célú halászat engedélyezett, ezért a Balaton vízgyűjtő területének 4. pontban megjelölt földrajzi területén kell folynia a „Balatoni hal” szaporodásának, szaporításának, nevelésének, tenyésztésének és a halgazdálkodásnak.

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

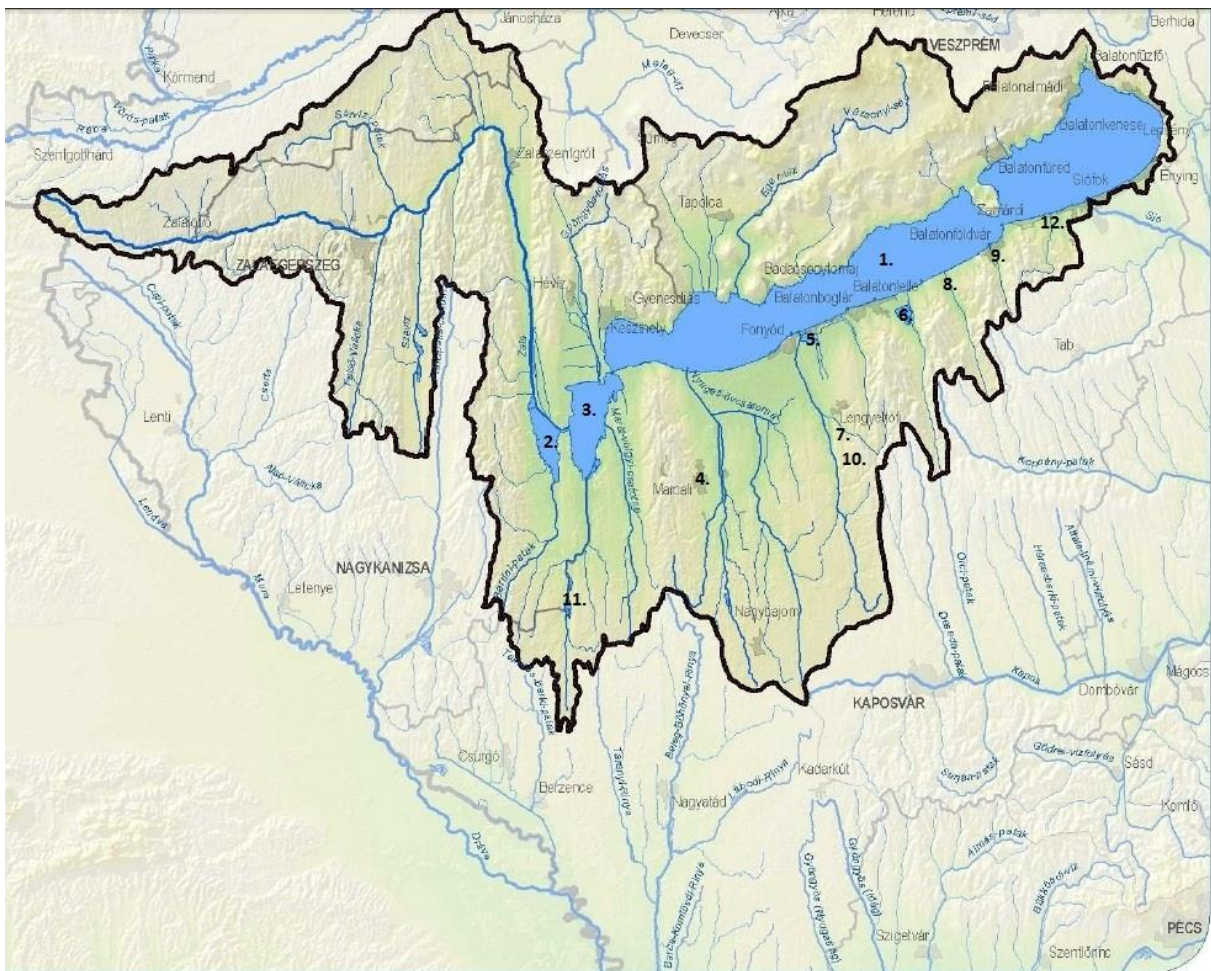
-

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Balatoni hal” termelési területe Magyarországon a Balaton vízgyűjtőterületének az alábbiakban megjelölt helyeire terjed ki.



Jelmagyarázat

- részvízgyűjtő határ
- országhatár
- ☞ megyehatár
- 🟦 állóvíz víztest
- vízfolyás víztest

0 9 18 27 36 km

1. Balaton és vízrendszere (halgazdálkodási vízterület nagysága: 61 139 ha)

Balaton és vízrendszere egyes víztestei:

- a Balaton egész területe,
- a Zala folyó a torkolattól a fenékpusztai vasúti hídig,
- a Hévíz folyás a torkolattól a tó duzzasztó műtárgya előtt számított 50 m-es alvízi szelvényig,

- a Páhoki-csatorna a torkolattól a Hévíz folyásig,
 - az Egyesített-övcatorna a bárkázó hídtól a Gyöngyös patak befolyásáig,
 - a Fenyvesi-nyomócsatorna a torkolattól a balatonfenyvesi szivattyúházig,
 - a Nyugati-övcatorna a torkolattól a pálmajori vasúti hídig,
 - a Keleti-Bozót-csatorna a torkolattól a pusztaberényi vasútállomás felé vezető út hídjáig,
 - a Jamai-patak a torkolattól a Bugaszegi-halastó lecsapoló zsilipjéig,
 - a Tetves-patak a torkolattól a Balatonlelleli-halastavak lecsapoló zsilipjéig,
 - a Kismetszés a torkolattól a 70-es közútig,
 - a Nagymetszés a torkolattól a szőládi fahídig,
 - a Lesence-, a Kétöles-, a Tapolca-, az Egervíz- és a Burnót-patakon, valamint az Egermalom-csatornán a torkolattól a 71-es közútig,
 - a Sári és Cigány-belvíz-csatorna a somogyszentpáli bekötőúttól a Nyugati-övcatornáig,
 - a Nyugati-övcatorna Pálmajor vasúti híd feletti Határ-külvíz csatornáig tartó szakasza,
 - a Határ-külvízcsatorna torkolattól a Marcali-Öreglak közötti közútig tartó szakasza,
 - a Cigány csatorna,
 - a Keleti-Bozót vízfolyás.
2. **Kis-Balaton Vízádelmi Rendszer I. ütem (Hídvégi-tó)** (terület: 2000 ha)
 3. **Kis-Balaton Vízádelmi Rendszer II. ütem (Fenéki-tó)** (terület: 5110 ha)
 4. **Marcali-víztározó** (terület: 407 ha)
 5. **Fonyód-Zardavári halastavak** (terület: 135 ha)
 6. **Balatonlelle-Irmapusztai halastavak** (terület: 275 ha)
 7. **Buzsáki-Ciframalmi halastavak** (terület: 138 ha)
 8. **Balatonszárszó-Nádfedeles halastó** (terület: 15 ha)
 9. **Balatonföldvári halastó** (terület: 23 ha)
 10. **Somogyvár-Tölösi halastavak** (terület: 26 ha)
 11. **Varászlói halastavak** (terület: 174 ha)
 12. **Siófok-Tőreki halastavak** (terület: 36 ha)

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Balatoni hal” megnevezésű termékek fogyasztók által elismert gasztronómiai tulajdonságai és különleges minősége – a faji sajátosságoktól függetlenül – alapvetően a sajátos földrajzi környezetnek, ezen belül a klíma, a vízminőség, az ökológiai állapot és a táplálkozás – a természetes táplálkozásnak elsődleges szerepe – együttes hatásának tulajdonítható. Ez indokolja a közös földrajzi jelzés használatát. Az élő halak jellemzően erősek és egészségesek; feldolgozott állapotban izomzatuk friss kinézetű, jó állagú kiválóan alkalmas a különféle – a fajonként eltérő – jellegzetes halételek elkészítésére.

Lukács Károly és Unger Emil már 1940-ben leírták, hogy a fogassüllő húsának íze és minősége a táplálkozással függ össze. Gyomortartalom vizsgálatok alapján megállapították, hogy ahol a hal mindig és nagy bőségben megtalálja a maga kedvenc, vagyis fő eledelét, ott fejlődik a leggyorsabban, s húsának ízletessége is ott a legfinomabb. Herman Ottó és Rina Monti olasz limnológus (1871-1937) kutatásai is ezt támasztják alá.

A Balatonban és vízgyűjtő területén elhelyezkedő halgazdaságokban a „Balatoni hal” bőven megtalálja a fejlődéséhez szükséges táplálékot, amely hozzájárul ahhoz, hogy kivételes ízű balatoni halat fogyaszthasson a fogyasztó, és amelynek köszönhetően vált méltán híressé a balatoni hal.

A) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó fogas hírnevének történelmi háttere

- Decsy Sámuel a bécsi Magyar Kurir szerkesztője 1796 nyarán úti levelében a Balaton pompás haláról: „*Minden Balatonbéli halak közt legjobbnak tartatnak az ún. Fogasok*”.
- Az 1800-as években a fogas hálnév használata mindenkiben a Balaton képét idézte fel. Aki a Balatonról írt és beszélt, az egyedülálló természeti kincsünk fogalmát önkéntelenül összekapcsolta a legnemesebb, európai hírű balatoni hal, a fogas képzetével és ízével (Zimmer, 1940).
- 1807-ben Márton József háromnyelvű szótárában írta: „*Fogas, egy Balaton-béli hal*”.
- Tanárky írja 1814-ben Magyarország természeti ritkaságairól: „*Különös halmem, melly Fogasnak neveztetik... egész Magyarországon egyebütt nem találhatik, ha nem a Balaton körül*”.
- J. Paget (1835): „*A Fogasról azt mondják, hogy csak a Balatonban található. Ízének finomsága és húsának keménysége talán legjobb édesvízi halának teszi Európának*”.
- Ballagi (1875) magyar-német szótára és a Magyar Tudományos Akadémia (1936) Etymológiai szótára is mint „balatoni hal-at” említi a Fogast.
- Waldmann brüsszeli tudós, a Fischerei Zeitung 1917. évi 44. számában a franciaországi halászatot ismerteti: „*A világháború előtt Párizsban igen keresett volt a süllő, hol „Fogasch”-nak hívták. Ez tulajdonképp a magyar Balaton tó süllőjének a neve. A „Fogasch” a legelőkelőbbek asztalának divathala volt. A süllő egyébként teljesen hiányzik a francia vizekből*”.
- Willer német halbiológus a német birodalmi élelmezési minisztériumban a halászati ügyek vezetője a Lampert-féle „Das Leben der Binnengewasser” III. kiadásában a Zander ismertetésénél írja: „*Gyakran találkozunk az étlapokon a Fogasch-al, a magyarországi Balatonból származó Süllővel*” (Kurt, 1925).
- Az osztrák földművelésügyi kormány halászati szakértője, Neresheimer 1933-ban írta „*Österreichisches Nahrungsmittelbuch*” (Osztrák élelmiszerkönyv)-ban: „*a „Fogasch” név csak a Balatonból való süllőre használható jogosultan*”. Hozzáteszi, hogy a hálnak evvel a névvel való megjelölése alkalmas arra, hogy a fogyasztóban azt a véleményt keltse, hogy a Balatonból származó hallal van dolga. Véleménye szerint jogosan csakis a Balatonból való süllőt lehet „fogas”-nak nevezni.
- Az 1931 júliusában, Párizsban megtartott nemzetközi halászati kongresszuson Lukács Károly a balatoni süllőt különleges helyi változatnak nevezte, és rendszertani megjelölésére a *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* elnevezést javasolta. A tudomány mégsem fogadta el a balatoni süllőt új változatként, mert a többi vizünkben élő süllőkhöz képest világosabb színét nem genetikai, hanem környezeti tényező okozza (Szári, 1988).

A Balaton Halászati Részvénytársaság az 1930-as évektől kizárólagos jogot nyert a „fogas” név használatára, de csak a Balatonból kifogott süllők esetében, a szállítmányhoz csatolni kellett a Balatonból való származást igazoló bizonyítványt. 1931-ben a berni nemzetközi szabadalmi irodában bejegyeztettek egy domború kis fémjelzést, ettől kezdve az exportált fogasok kopolyúfedelére ezt helyezték el védjegyként. Ez egy alumíniumból készült kis plomba, amelyen az is fel volt tüntetve, hogy a vele jelzett fogas hányad osztályú (Héjjas és Punk, 2010).

B) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty hírnevének történelmi háttere

A ponty jelentőségét mutatja, hogy „A Balaton halai” című kiadványban a fogas után, amit a balatoni halak királyának neveznek, a rangsorban a balatoni halak között a második helyet a ponty foglalja el (Lukács, 1936).

A fogassüllő mellett a ponty volt az a halfaj, melynek állománynövekedésére a balatoni halgazdaságokban a tudatos halgazdálkodás keretében nagy gondot fordítottak az 1920-as évek kezdetétől fogva. A fogassüllő mellett a ponty a legértékesebb hal nemcsak a halászok, hanem a horgászok számára is.

A Balaton és a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty szoros kapcsolatát az is bizonyítja, hogy 2017-ben harmadszorra került megrendezésre a Balatonon a Nemzetközi Balatoni Pontyfogó Kupa (*International Balaton Carp Cup*).

A Balatoni Hal - és Borünnep 2015. óta rendszeresen megrendezésre kerül Balatonfüreden. A rendezvény célja, hogy felhívja a fogyasztók figyelmét a balatoni halakra és összekapcsolja a helyi hal és a tájjellegű borok fogyasztását egymással, piacot teremtve a helyi halgazdaságok és bortermelők számára is.

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)

Közlemény

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Szilvásváradai pisztráng” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

A **Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya** a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése** alapján a **Sáfrány Pisztrángtenyésztés és Halfüstölde Bt.** által benyújtott „Szilvásváradai pisztráng” (OFJ) uniós oltalmára irányuló **kérelmét** kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

**Kérelem a „Szilvásvárad pisztráng” (OFJ)
földrajzi árujelző bejegyzéséhez**

A kérelmező csoportosulás bemutatása:

Neve: Sáfrány Pisztrángtenyésztés 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

„Szilvásvárad pisztráng”

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

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Szilvásvárad 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 „Szilvásvárad 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 valóságát 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 élőhálnak 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 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 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 tenyésztőt a tenyésztési időszak időjárása (főleg a vízhiány vagy vízbőség) befolyásolhatja. A halak kifogása kézi erővel, kéméletes 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 zsigerelését azonnal, de legkésőbb egy órán belül meg kell kezdeni.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Szilvásváradai pisztrángnak” 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 tenyészetből, 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 zsírlakódások, 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, mellékizmentessége) jótékonyan jelenik meg.

A „Szilvásváradai pisztráng” húsának szerkezete nyersen jellegzetesen feszes, zamata egyöntetű semleges, zsírlakódásoktól mentes, világos rózsaszínű. 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.

A „Szilvásváradai pisztráng” a többi hasonló halfaj húsának ízétől különbözik. Ez azt jelenti, hogy mellékizektől 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 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, 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

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 pisztrágnemesítéssel? 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

„Szilvásváradai pisztráng”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (X)

1. ELNEVEZÉS (OEM VAGY OFJ)

„Szilvásváradai pisztráng”

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 „Szilvásváradai 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 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 „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 tenyésztetből vagy vízterületről bármilyen, a lazacfélék családjába tartozó élőhálnak a tenyészttelepre 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 vizű 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 (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.

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 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 Bükki Nemzeti Park része.

Szilvásváradon 1834 óta a mindenkori 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 tenyészetből, 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 zsírlakódások, 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, mellékizmentessége) jótékonyan jelenik meg.

A „Szilvásváradai pisztráng” a többi hasonló halfaj húsának íztől 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-fennsíkron lehullott

és a karsztrendszeren át megérkezve többszörösen természetesen megszürt 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 Bükki 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)

Közlemény

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Homokháti őszibarack pálinka” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 113/A. § (1) bekezdés d) pontja és a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 10. § (5) bekezdése alapján a Kerekes Pálinka - Kerekes Pál egyéni vállalkozó által benyújtott „Homokháti őszibarack pálinka” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják, hogy az elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ

Az átvétel időpontja (a Bizottság tölti ki)	:201 év.....hónap.....nap
Az oldalak száma(beleértve ezt az oldalt is)	: 15
A kérelem nyelve	: magyar
Ügyiratszám (a Bizottság tölti ki)	:

1. A LAJSTROMOZANDÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ

Elnevezés: **Homokháti őszibarack pálinka**

2. A SZESZES ITAL KATEGÓRIÁJA

Szeszes ital kategóriája: **Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)**

3. A SZESZES ITAL LEÍRÁSA

3.1. Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai-kémiai jellemzők

Alkoholtartalom	>37,5, % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

Érzékszervi tulajdonságok

Az őszibarack, vagy őszibarack fa (PRUNUS PERSICA) a rózsafélék családjába tartozik és a PRUNUS nemzetségbe tartozó gyümölcsfa. Legközelebbi rokona a mandula, távolabbi rokonai a kajszibarack, a szilva – a szilván keresztül a cseresznye és a meggy.

Ebből kifolyólag kijelenthetjük, hogy az őszibarack egy kvintesszenc gyümölcs.

Az őszibarack az egyik legkedveltebb gyümölcsünk, íz-, illat-, és zamatanyagokban, valamint mikroelemekben gazdag, viszont ásványi anyagokban és vitaminokban átlagos beltartalmú. A benne lévő szerves savak és azok észterei adják jellegzetes finom ízét. Frissen fogyasztva rendkívül üdítő hatású. Táplálkozás-élettani hatása kiemelkedő.

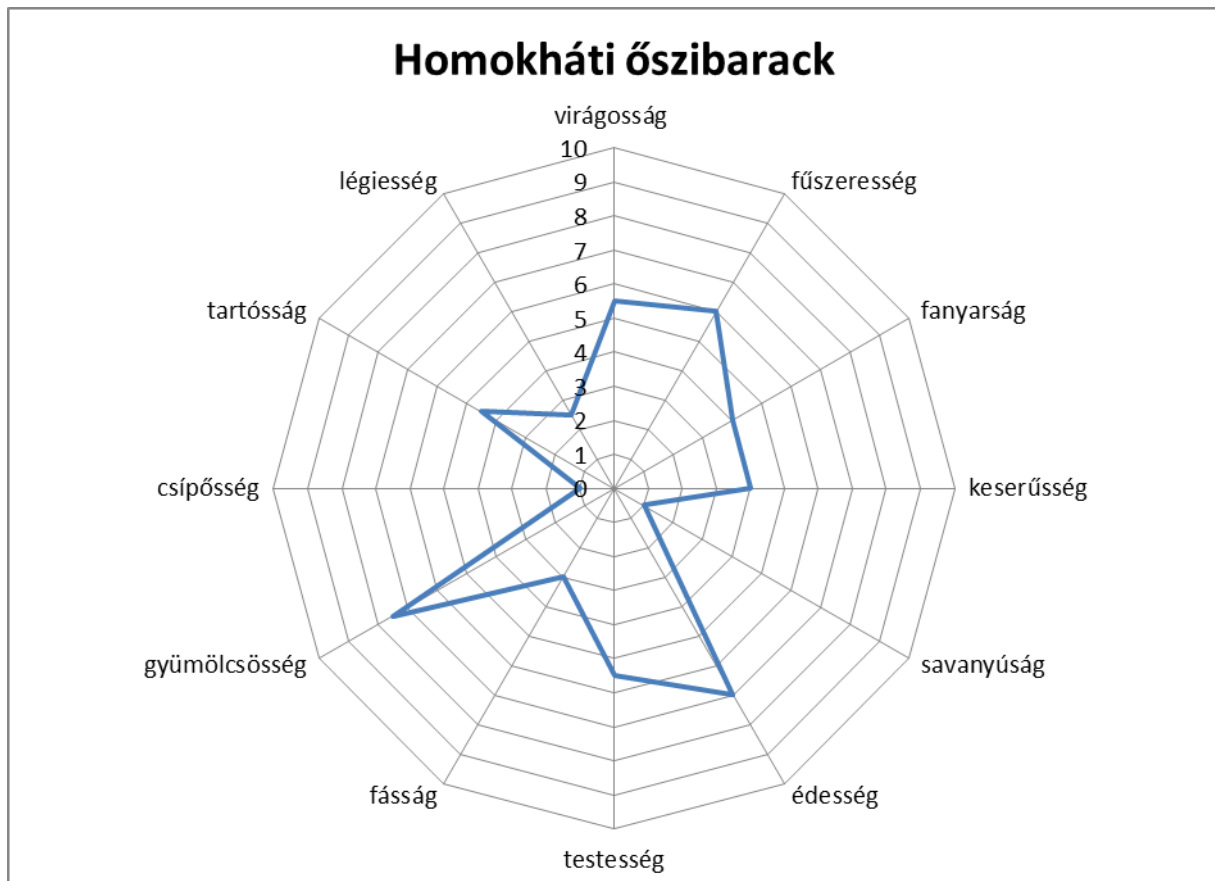
A Homokháti őszibarack pálinka érzékszervi minősítése során tulajdonságaiban, illatában kitűnően hozza az alapanyagául felhasznált őszibarackok fajtajegyeit, amelyek elsősorban a rózsafélék családjához tartozó fűszerességében jelennek meg. Ennek megfelelően a virágosság mellett a vanília és a szegfűszeg dominál az illatkarakterei között.

Az ízében a kiemelkedő gyümölcsössége édességgel dominál, lecsengésében enyhe dzsúszos jelleggel. A közepes testessége mellett, mind a légiessége, mind a tartóssága kellemes íz-kölcsönhatást eredményez neki.

Alkohol érzete elsöre markáns, majd később elillanó, ami után enyhén érezhető magkarakter és fás ízvilág is jelentkezik.

Szárazpróbájában újból megtalálhatóak a dzsúsos és a hosszan érezhető virágos jegyek.

A szenzoros analízise¹ alapján a főbb jellemzőiből az alábbi diagram állítható fel:



A Homokháti Őszibarack pálinkát a 4. pontban meghatározott homokháti kistérség földrajzi területéről származó, honos és elismert, termesztett Őszibarackfajták felhasználásával készítik, cefrézését, kisüsti lepárlását, pihentetését, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik.

Tükrösen tiszta, színtelen, kiváló ízű, illatú, citrusos frissességű, könnyed, a Homokhátságon termelt gyümölcsökre jellemzően. Harmóniája fenséges, illata összetett, magával ragadó, nemcsak a zamata, hanem az íze is intenzív. Az érlelt pálinka esetén az eljárásnak megfelelően halvány szalmasárga színekkel, a felhasznált fahordó anyagának szín-, ízvilágát jeleníti meg.

3.2. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A Homokháti Őszibarack pálinkát a 4. pontban meghatározott homokháti kistérség földrajzi területéről származó, a termékleírás 5. pontja szerinti honos és elismert, termesztett, Őszibarackfajták felhasználásával készítik, cefrézését, kisüsti rendszeren történő lepárlását, pihentetését, érlelését és palackozását is ebben a térségben végzik. Ezen fajták mind a vadőszibarack ágra visszavezethető fajták, ahol a vadőszibarack magot használják vetőmagnak, melyből elültetés után lesz a magonc, melyre oltják a

¹ Pálinka Szakmai Kollégium vizsgálati módszerei alapján

nemes ágakat. Ezen fajták kombinációjával biztosított, hogy struktúrájában és ízvilágában egyedi gyümölcsből készülhessen a pálinka.

4. AZ ÉRINTETT FÖLDRAJZI TERÜLET

Az érintett földrajzi terület a Dél-Alföldi Homokhátság a Duna-Tisza közti síkvidéken belül, Csongrád megye Szegedtől dél-nyugatra elterjedő nem feketeföldi területeit tartalmazza.

A Homokháti őszibarack pálinka előállítására az alábbi települések közigazgatási határán belül történik: Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányszék, Ruzsa, Öttömös, Pusztamérges, Üllés, Bordány, Forráskút, Zsombó, Szatymaz, Kelebia, Balotaszállás.

A Homokháti őszibarack pálinkát ezen a földrajzi területen elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjeszteni, kisüsti rendszeren lepárolni, pihentetni, érlelni, és palackozni.

A földrajzi területről való származás igazolására és a termék nyomon követésére az alábbi dokumentumok szolgálnak:

- a) Óstermelők esetében felvásárlási jegy
- b) Számla
- c) Adóraktári termelési napló
- d) Termékmérleg nyilvántartás

5. A SZESZES ITAL ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A Homokháti őszibarack pálinka a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó következő őszibarack fajták felhasználásával készül:

A legjellemzőbb felhasznált fajták:

Sárgahúsú fajták: Royal, Gloria Red, Loure, Lisbeth, Reedhaven, Napsugár, Forda, Alberta, Szegedi Arany, Elegant, Flaminia

Fehérhúsú fajták: Mayflower, Hegyi Korai, Győztes, Alexander, Piroska, Mariska, Ford, Champion, Impera, Amsden, Shipley, Mireille

Nektarin barackok: Mavelle, Nectagrand, Nectared, Caldesi, Natali, Verans

Konzervipari fajták: Babygold, Vesuvio, Frederica, Loudel

Vadőszibarack: Persica vulgaris, vadőszibarack CT 2629.

A Homokháti őszibarack pálinkát 5. pontban meghatározott fajtájú gyümölcsből, a 4. pontban meghatározott települések közigazgatási határa területén belül elhelyezkedő kereskedelmi kisüsti rendszerű pálinkafőzdeben szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni, érlelni és palackozni.

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

- a) Gyümölcs kiválasztása és átvétele
- b) Cefrekészítés és erjesztés
- c) Lepárlás
- d) Pihentetés, tárolás

- e) Érlelés
- f) A pálinka kezelése, összeállítása, esetleges házasítása és palackozása

a.) A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A pálinka alapja a teljes érettségű, jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik.

Az átvétel során a minőségi ellenőrzés mintavétellel érzékszervi minősítés (érettségi fok érettől-túlérettig, egészséges, tiszta, idegen anyagtól -föld, levél, gally, kő, fém, egyéb-mentes, valamint penész, és rothadástól mentes, stb.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat (cukortartalom, pH mérés) alapján történik.

A gyümölcsnek rendelkeznie kell továbbá a származási dokumentumaival. Alapkövetelmény, hogy optimális érettségű, romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen, illetve a növényvédő szer-maradék tartalma megfeleljen az előírásoknak.

b.) Cefrekészítés és erjesztés

A cefrekészítést megelőzően az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) ki kell válogatni, a gyümölcsöt meg kell mosni. A gyümölcs magját magozó géppel el kell távolítani.

A cefrét kézi erővel, vagy cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az erjedő cefrét naponta szemrevételezéssel, hetente a kivett részek (cukortartalom, alkoholtartalom) vizsgálatával kell ellenőrizni.

A cefrézés során felhasználható segédanyagok: préselt vagy szárított fajélesztő, élelmiszer-egészségügyi szempontból engedélyezett savak a pH beállításához, tápsó az élesztő számára, enzimek az aromaanyagok és cukrok feltárásához és a pektin bontásához, valamint habzástgátló.

Az erjesztésnél fontos a cefre hőmérséklet pontos beállítása (16-23 °C), valamint a PH érték optimalizálása (2,8-3,2 között).

Javasolt, de nem kötelező: az élesztő beoltásával kedvezőbb eredménnyel lehet az őszibarack cefrét minden hibától mentesen kierjeszteni.

A cefréhez adagolt élesztő alkalmazása biztosítja az erjedés gyors beindítását, az egyenletes erjedés lefutását és a gyümölcscukor maradék nélküli kierjedését, valamint az optimális aroma- és alkoholkhozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (16-23 °C) tartása mellett. Az erjedés hőmérsékletét úgy kell megválasztani, hogy az elsődleges íz anyagok ne károsodjanak, illetve a másodlagos íz anyagok megfelelő minőségben képződjenek.

A keletkező szén-dioxid védi a cefrét az oxidáció káros hatásaitól és a káros mikroorganizmusoktól, ezért elő kell segíteni a cefre felületén a szén-dioxid párna kialakulását. Az erjedés időtartama az őszibarack beltartalmi értékeitől- érettségi mértékétől függően optimálisan 10-14 nap.

Az erjedés folyamatában ügyelni kell a keverésre, a kalap képződés megakadályozására. A teljes erjedési idő alatt ellenőrizni kell a cefre pH értékét, a hőmérsékletet, illetve az erjedés végén a cukortartalomnak Brix 5% alá kell csökkennie.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani kell (minél hidegebben 0-5 °C között, vízzár alkalmazásával, a tartályok telizésével).

c.) *Lepárlás*

A Homokháti őszibarack pálinka kétszeri lepárlásra alkalmas kétlépcsős desztillációval ún. hagyományos kisüsti főzőrendszeren lepárlással állítható elő, amely biztosítja a megfelelő minőséget.

Lényeges a desztillálás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása, amivel biztosítható, hogy a káros íz és illatanyagok ne kerüljenek a középpárlatba, melyből a késztermék lesz. Lepárlás során habzsgátló anyag használata megengedett.

d.) *Pihentetés, tárolás*

A finomítást követően, javasolt, de nem követelmény, hogy üveg edényben vagy rozsdamentes acéltartályban kell pihentetni, tárolni a tömény (55-60% V/V) állapotban pálinkát.

A tároló tartályokat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentesen, sugárzó hőtől óvni kell.

25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén a tároló helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással, vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

e.) *Érlelés*

A pálinka érlelése gondosan előkészített, tisztított új vagy használt fahordókban történik, úgy, hogy az eredeti érzékszervi tulajdonságai kedvezőtlenül ne változzanak. Az érlelés során csak érlelési zamattal gazdagodhat a hordó anyagától, valamint a szintelentől a rózsaszínes, halvány sárgáig terjedő színeződés történhet. Az érlelő fahordókat egyenletes hőmérsékletű közepes páratartalmú helyiségben kell elhelyezni, fagyveszélytől, közvetlen napsütéstől mentes helyen, sugárzó hőtől óvni kell. 25 °C fölötti külső hőmérséklet esetén az érlelő helyiség levegőjét hűteni kell klimatizálással, vagy vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

A Homokháti őszibarack pálinka érlelési ideje a fahordóban legalább 3 hónap 1000 l vagy annál kisebb hordóban, az 1000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

f.) *A pálinka kezelése, összeállítása, esetleges házasítása és palackozása*

A pihentetésen/érlelésen átesett pálinka alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3\%$ V/V) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, sómentesített, ioncserélt vagy lágyított.

A pihentetett/érlelt pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék derítése és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinkát ezt

követően lehet palackozni.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzárással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő csavarzárral és dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A megengedett csomagolási egység maximum 1 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető. A palackozás kizárólag a 4. pontban meghatározott területen történhet.

A Homokháti őszibarack pálinka ömlesztett (lédig) formában, földrajzi területen kívüli szállítása a megfelelő nyomon követhetőség biztosítása miatt veszélyezteti a minőség- és élelmiszerbiztonságot. A magyarországi ellenőrző hatóságok szervei regionális felügyeleti jogkörrel járnak el, ezért feltétlenül szükséges, hogy a teljes gyártási folyamat a meghatározott földrajzi területen belül történjen.

A palackozott formában történő szállítás megakadályozza a más földrajzi területről származó termékekkel való véletlenszerű vagy szándékos keveredést.

A Homokháti őszibarack pálinka forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a főzés, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI KÖRNYEZETTEL VAGY FÖLDRAJZI SZÁRMAZÁSSAL

6.1. A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

A földrajzi területnek vagy eredetnek a kapcsolatai szempontjából releváns adatai négy pillérré támaszkodnak:

- a) A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete
- b) A Homokhátság különleges mikroklímája
- c) A Homokhátságon termesztett kiváló őszibarack fajták
- d) A történelmi kapcsolat

a) *A Homokhátság területe és egyedi talajszerkezete*

A homokhátsági térség homokos talaja rendkívül alkalmas a kertészeti, gyümölcskertészeti kultúrák termesztésére, jó vízáteresztő képesség, gyors felmelegedés jellemzi. A homokos humusztalajok főleg kvarc kristályokból állnak. Kisebb mértékben előfordul réti, szolonyeces réti és városi, kever talaj. A homoktalajokra jellemző az alacsony max. 5% kolloid tartalom, ebből adódik gyors vízáteresztő képességük. A homoktalajok jellemzői a magas csillám tartalom, a csillám tápanyagot biztosít a növényeknek (kálium, bór, vas, cink). A talaj kolloid tartalmát szerves trágyázással növeljük ezáltal nő a talaj víztartó képessége hozzásegítvén a növényeket a harmonikus tápanyag ellátáshoz. Az istállótrágya és a komposzt hozzájárul a talajlakó mikroorganizmusok elszaporodásához, ezáltal javul a talajszerkezet. A homoktalajok jól levegőznek, ezért a feltáródási folyamatok gyorsak, ennek köszönhetően a szerves tápanyag utánpótlás folyamatos.

b) A Homokhátság különleges mikroklímája

A fent említett adottságokhoz párosulnak a következő éghajlati tényezők. A Homokhátság klímája szélsőségesen kontinentális, jelentősek a forró, száraz, aszályos nyarak. Az országon belül a legtöbb a napfényes órák száma, kevés csapadék jellemzi, 500-600mm/év. Egyre jellemzőbbé válnak az enyhe telek. A rendkívül kedvező éghajlati és talajviszonyoknak, valamint a termelési kultúrának köszönhetően kül- és belföldön elismert, jellegzetes zamatú kitűnő minőségű gyümölcs és zöldségféléket termesztnek, hungarikum értékű az őszibarack és a fűszerpaprika. A területen legnagyobb volumenben termelt gyümölcsfajták az őszibarack, a nektarin és az alma.

c) A Homokhátságon termesztett kiváló őszibarack fajták

A Homokhátságon termelt őszibarack előnye, hogy magas beltartalmi értékekkel rendelkezik, íz és aromaanyagokban, sav/gyümölcscukor arányban kedvezőbb, mint más területeken termelték.

Felhasználás szerint megkülönböztetünk: étkezési, sárgahúsú szőrös, fehérrúsú szőrös, sárgahúsú nektarinokat, valamint konzervipari fajtákat.

Érés idő szerint megkülönböztetünk: korai, közép és kései érésű fajtákat.

d) A történelmi kapcsolat

A Homokháti őszibarack pálinka előállításában érintett települések Magyarország délkeleti részén, ezen belül Csongrád megye dél-nyugati területein helyezkednek el.

Az őszibarack, mint gyümölcs, Kínából származik. Írásos adatok bizonyítják, hogy már mintegy 1000 évvel korábban említik, mint a legelső európai szövegek.

Az időszámításunk szerinti I. században, Szicíliában élő orvos-botanikus Discorides 6 kötetes gyógynövénykönyvében rajzokkal illusztráltan jelenik meg az őszibarack.

Az őszibarack kínai géncentrumából kiindulva természetes úton terjedt el teljes areájában. Nyugatra már a történelem előtti időkben jutott el a vándorló törzsek révén, a Duna mentén a kelták révén a Rajnáig és Franciaországig, a XVI. században pedig Amerikába.

Nevét a görög persica szóból vették át. A barack szó, hozzánk, szláv közvetítéssel jutott el.

Az őszibarack termelését előzően, a Homokhátságon leginkább szőlőtermesztéssel foglalkoztak, például a szatymazi nagyburgundi bor a párizsi világkiállításon is díjazva volt.

A trianoni békeszerződést követően, a szőlő felvevőpiaca a határokon túlra került, ezért a XIX. század végén a Szeged környéki gyümölcstermelés egyre nagyobb jelentőséget kapott.

Az 1880-as években, Rácz Ferenc volt az első, aki rózsacsemete mellett gyümölcsfaneveléssel kezdett foglalkozni, ugyanabban az időben Szögi József, aki tanult kertész volt, faiskolát is alapított, nevéhez fűződik a Szögi duráncai fajta kinemesítése.

1928-ban Zsombó-Ménészjárásán telepített 2 hold barackost Sági János tanító.

A szatymazi Frank István hozta az első nemes ágat a párizsi világiállításról, fiai József és András, 1925-ben vadalanynya (*Persicavulgaris*) szemeztek nemes szemet, ugyanis rengeteg próbálkozásaik során kiderült, mandulaalanyra homokon nem lehet szemezni. Vadalannyal tett próbálkozásaik egyre sikeresebbek lettek, így alakult ki a szatymazi Ford, a Mariska, - majd 1930-ban elterjedt a Mayflower, Amsden, Elberta, Alexander, Olga fajták. Az 1960-as években terjedt el a Hegyi korai, Győztes, Ford, Cegléd szépe, Napsugár, Champion fajták. A csíráztatásra nagy gondot fordítottak, a vadőszibarack magját ősszel begyűjtötték, faládjában, nedves homokba tették, időnként belocsolták. A ládákat pincében tartották, tavasszal a kicsirázott magot eliskolázták, a kész alanyok itt kerültek szemzésre. Az őszibarack tipikus csonthéjas gyümölcs. Fontosabb vadalanynyai: *Persica vulgaris*, Vadőszibarack CT 2629.

A vasút, a motoros szállítóeszközök műszaki fejlődése, bővítették és biztosították az eladási lehetőségeket. (1951, 21 vagon, 1959 495 vagon, 1966 4900 vagon, 1976-1980 3300 vagon őszibarack hagyta el a Homokhátságot.) A mezőgazdaságban történt változtatások tovább növelték a homokháti termelés mennyiségét.

Megállapítható, hogy a homokháti őszibarack olyan karriert futott be, mint egykor a szőlő. A homokos talaj, a sok napsütés, a megfelelő mennyiségű csapadék miatt olyan szép és ízesebb az itt termesztett őszibarack.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A pálinka előállítása a magyarságnak közel 700 éves hagyománya, bár az első párlatok bor és sör lepárlásából származtak. A Kárpát-medence különösen kedvez a gyümölcsstermesztésnek, így igen gazdag gyümölcsválasztékkal rendelkezünk. A mezőgazdaságilag művelt területeken a falusi emberek minden felhasználási, tartósítási és kármentési módot igyekeztek igénybe venni a gyümölcsstermesztés hasznosítására.

A Homokháti pálinka készítésének 350 éves hagyománya van. Az erre vonatkozó írásos említést a Lippai János 1667-ben megjelent *Posoni kert*, III. kötet *Gyümölcsös kert* című művében találunk² Homokháti vegyes-pálinka elnevezéssel. Ez a kiskunsági homokhát (Szabadszállás, Fülöpszállás, Kerekegyháza, Izsák és Orgovány, - szomszédos területek) sajátos pálinkája volt.

Az akkori termesztésben lévő gyümölcsöknek megfelelően még szőlő törkölyéből és körtéből (vilmoskörte, császárkörte) vagy szüretre érő almából készítették, fahordós erjesztéssel, kisüsti lepárlással és akácfahordós érleléssel.



A Magyar Katolikus Lexikon X. kötet 2005, Bálint Sándor: Szeged – Alsóváros: Templom és társadalom 1983, valamint Tömörkény István feljegyzései alapján a gyógynövény, gyógyszerár és a kolostorkert címszavaknál utalás van a pálinkára, a Szegeden 1468-ban megtelepedett ferences rendi szerzetesek pálinkába áztatott paprikával kezelték a hideglelést.

² Remete Farkas László, Magyaros és tájlelő házi pálinkafélék készítése, Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (XII. kötet)

A Homokháti pálinka hírnevét a későbbiekben is megőrizte, igaz az elnevezéssel jelölt pálinka alapanyaga megváltozott. Ahogyan az ültetvényekben a szőlő helyét átvette az őszibarack, úgy a Homokháti pálinka alapanyagában is előtérbe került ez a gyümölcs. Az 1950-es évektől a rendszerváltásig az állami monopóliumnak köszönhetően az egész országban háttérbe szorultak az olyan tájjellegű pálinkák, amilyen a Homokháti őszibarack pálinka is. A nagy állami vállalatok nem gyártották, csak a helyi bérfőzdek készítették a gazdák számára. S bár ők Homokháti őszibarack pálinkának hívták, mivel kereskedelmi forgalomba nem került, a dokumentációja ezért a szájhagyományokra alapozódik.

Az előállítási hagyományokat az 1990-es években elevenítették fel a környéken, így mára ismét rendelkezünk ezzel a különleges itallal.

Az előállításában a fahordós cefrézést a modern eszközök váltották fel, így ma már nem erjesztenek fahordóban sehol cefrét pálinkának. Az előállítását tekintve a kisüsti rendszerű lepárlást és a fahordós érlelés hagyományát a mai napig megőrizték, így a Homokháti őszibarack pálinka is tradicionálisan kisüsti eljárással készül, amelynek érlelését is fahordóban végzik.

7. EURÓPAI UNIÓS VAGY NEMZETI/REGIONÁLIS ELŐÍRÁSOK

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról.

8. KÉRELMEZŐ ADATAI

8.1. Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:

Név: **Kerekes Pálinka - Kerekes Pál egyéni vállalkozó**

8.2. Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):

Cím: **Magyarország, 6787 Zákányszék, Szegfű János u. 5-7.**

E-mail címe: kerekespal@vipmail.hu

Telefonszáma: **+36 70 575 66 84**

9. A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ KIEGÉSZÍTÉSE

Homokháti őszibarack pálinka

Homokháti őszibarack pálinka - érlelt

10. A CÍMKÉZÉSRE VONATKOZÓ EGYEDI SZABÁLYOK

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Homokháti őszibarack pálinka” (a megnevezés részeként)
- „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől).

Minden a termék ismertetését célzó palackra kerülő (elő és / vagy hát és / vagy oldal) címkén kötelező feltüntetni a Homokháti őszibarack pálinka elnevezést.

A 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet 10. § (1) szerinti fejezetek

1. A földrajzi területről való származás igazolása

A földrajzi területről való származás igazolására szolgáló dokumentumok:

A gyümölcs származásának igazolása őstermelők esetében felvásárlási jeggyel történik az őstermelői igazolvány számának feltüntetésével. Minden egyéb esetben az átvételénél szükséges a gyümölcs származását igazoló nyilatkozat, valamint az értékesítés számlája.

A pálinka előállításának nyomon követésére a hatályos jövedéki szabályozás szerinti, az előállítást igazoló dokumentumok szolgálnak.

2. Ellenőrző hatóságok illetve terméktanúsító szervek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1346-09-30

Fax.: +36 1212 49 78

e-mail.: bor@nebih.gov.hu

Web: portal.nebih.gov.hu

Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala

6800 Hódmezővásárhely, Petőfi utca 6.

Tel: 62/681-018

E-mail: egeto.gabor@csongrad.gov.hu

Web: www.csmkh.hu

3. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások:

A teljes gyártási folyamatnak olyan minőségellenőrzési rendszer mellett kell működnie, amelyben biztosított az azonosítás és nyomon követés, valamint a végellenőrzés és a termékbiztonság. Megfelelően

dokumentálni kell a termék útját a gyümölcs átvételétől a gyártáson keresztül a végtermékig. Az átvételnél ellenőrizni kell az alapanyag védett földrajzi területről való származását igazoló iratokat.

Ellenőrzési pontok:

1. Alapanyag átvétele:

Alapanyag minősítése:

- érettségi állapot: érett-túlérett
- egészségi állapot: teljes mértékben egészséges (penésztől, rothadástól mentes, nem sérült, nem törődött)
- tisztaság: idegen anyagtól mentes, a növényvédőszer-tartalma megfelel az előírásnak

2. Cefre ellenőrzése:

- pH 2,8-3,2

3. Erjesztés ellenőrzése naponta:

- optimális hőmérséklet (16- 23 °C).

4. Ellenőrzés az erjesztés végén:

- alkoholtartalom (5-12 % V/V)
- maradék cukortartalom (kevesebb, mint 5 g/liter)

5. A palackozásra, kitarólásra kerülő pálinka ellenőrzése:

A palackozásra, kitarólásra kerülő pálinka ellenőrzése érzékszervi és analitikai módszerekkel történik:

- a) Érzékszervi vizsgálat során vizsgálni kell az illat-tisztaságot, illat - karaktert, íz-tisztaságot, íz-karaktert és a harmóniát.
- b) Az analitikai ellenőrzés az alábbiakra terjed ki:

Ellenőrzés tárgya	Jellemző értékek
Alkoholtartalom	>37,5 % V/V
Metanol-tartalom	(a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. b) i. alpontja szerint legfeljebb 1200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Hidrogéncianid-tartalom	legfeljebb 5 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Réztartalom	legfeljebb 7 mg/kg késztermék

6. Késztermék ellenőrzése

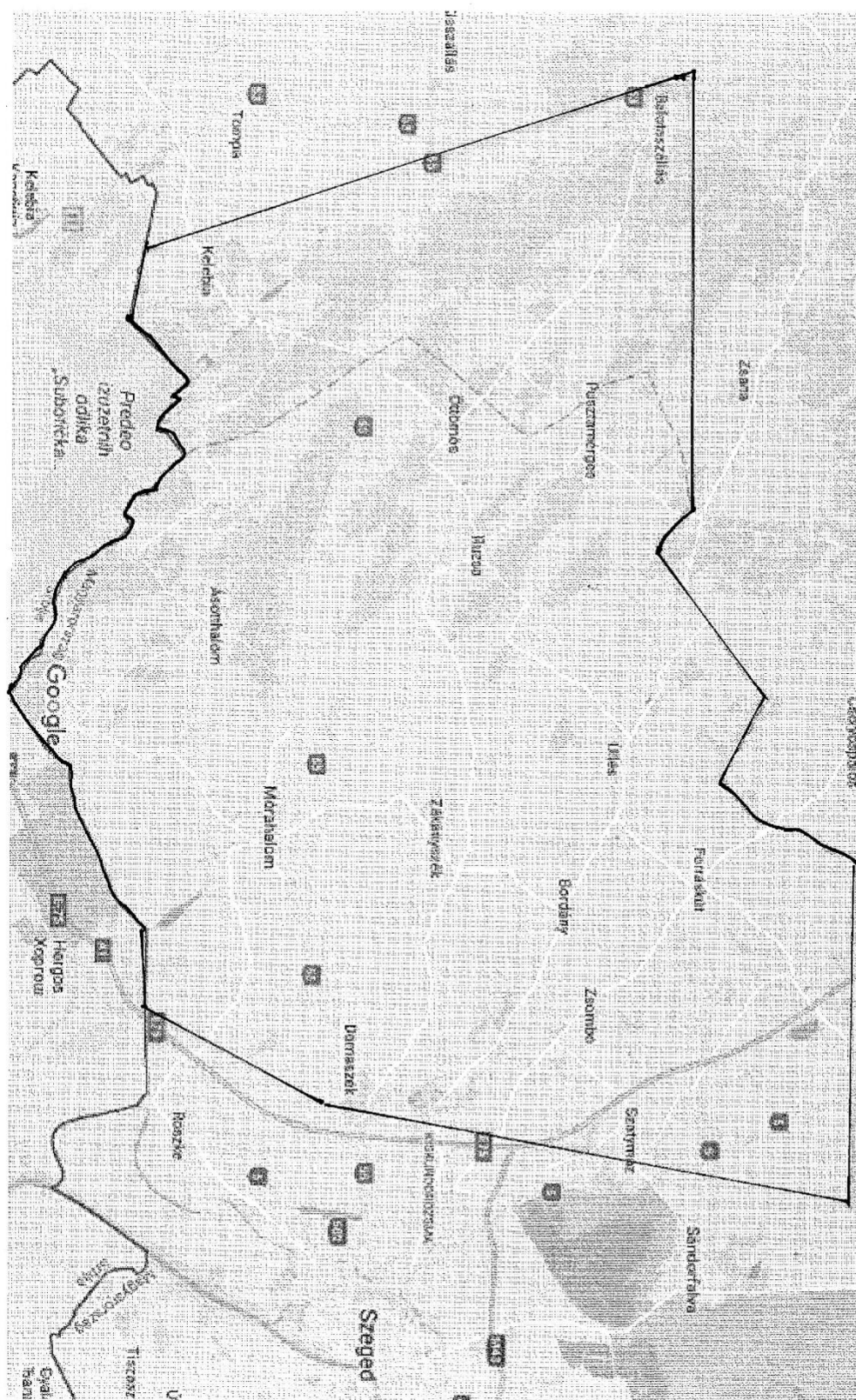
A palackozott terméket tételenként kell ellenőrizni:

- érzékszervi vizsgálat: az 5 pont a). bekezdés szerint, a felhasznált gyümölcsre jellemző jellegzetesen őszibarackos jegyekkel.
- csomagolás: jelölés, zárás, zárjegyzés előírásoknak megfelelő
- térfogat, alkoholtartalom eltérések a vonatkozó jogszabályok szerint.

4. A termékleírást kötelező mellékletként a meghatározott földrajzi terület bemutató térkép és a földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó irodalmi adatok, történelmi dokumentumok

Település	km2
Mórahalom	83,15
Ásotthalom	122,5
Domaszék	52,15
Zákányszék	66,06
Ruzsa	84,68
Öttömös	33,91
Pusztamérges	24,39
Üllés	49,88
Bordány	36,48
Forráskút	36,67
Zsombó	26,9
Szatymaz	53,72
Kelebia	66,7
Balotaszállás	104,9
Összesen	842,09

Homokháti kistérség őszi barack termőterület térképe:



4.2. Irodalomjegyzék:

- Dr. Bátyai Jenő (szerk.) (1987 június): Kertészkedők híradója, Pálmai József - A szatymazi őszibarack meghonosítója, Kertbarátok és Kistenyésztők megyei Szövetsége, Szeged.
- Börcsök Vince (1971): Szatymaz és az őszibarack, kézirat, Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára. Lsz. :322/71.
- Fodor Ferenc (2006): Duna –Tisza Közi Homokhátság délkeleti részének paraszti gazdálkodása a XX. században, Eötvös Lóránd Tudományegyetem, Bölcsészettudományi Kar, doktori disszertációKiadta a Móra Ferenc Múzeum, 2008 Szeged
- Moholi Károly(1960): Őszibarack termelésünk földrajzi adottságai, különös tekintettel a Szatymaz környéki homoki gyümölcsstermesztő tájra. Szegedi Pedagógiai Főiskola Évkönyve, Szeged. 163-179 o.
- Lippai János (1667): A Posoni kert, III. kötet Gyümölcsös kert, Bécs
- Remete Farkas László (2017) Magyaros és tájjellegű házi pálinkafélék készítése - MEK, <http://mek.oszk.hu/16700/16768/16768.pdf>
- Timon Béla (2000): Őszibarack – Mezőgazda kiadó

Internetes források:

- http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/Szatymaz/pages/016_szolo_es_oszibarack.htm, letöltés 2017.10.22.
- http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tamop425/2011_0001_521_A_gyumolcsok_termesztese_2/ch04.html#id515558, letöltés2017.10.22. Mezőgazda Kiadó szacikkek- Szalai László, Szabó Zoltán, Szabó Lajos, Vályi István, G. Tóth Magdolna
- http://www.delmagyar.hu/szeged_hirek/oszibarackban_furdott_szatymaz_-_galeria/2389901/?utm_source=rssfeed&keepThis=true&TB_iframe=true&height=650&width=850&caption=delmagyar.hu+-+Szeged&mredirect=1, letöltés 2017.10.22.
- http://www.morahalom.hu/naponta_begyujtanak_az_ustok_alatt_-_mar_fozik_a_barackpalinkat, letöltés 2017.10.22.
- http://www.nyugatijelen.com/jelenido/boros_remenyek_elesztgetese_a_homokhaton.php, letöltés 2017.10.22.
- <http://ponttekellesz.hu/vitalitas/cikk/szatymazi-barack>, letöltés 2017.10.22.

Közlemény

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Jászsági nyári szarvasgomba” (OFJ) kérelem megjelentetéséről

A Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (8) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján a **Magyar Szarvasgombász Szövetség** által benyújtott „Jászsági nyári szarvasgomba” (OFJ) uniós oltalmára irányuló kérelmét kifogásolás céljából közzé teszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban kifogást nyújthatnak be, a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik kifogásukban bizonyítani tudják a mezőgazdasági termékek és

élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU rendelet 10 cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjai valamelyikét. A kifogást részletes, érdemi indokolással szíveskedjenek alátámasztani.

A kifogást papíralapon és elektronikusan a Földművelésügyi Minisztérium Eredetvédelmi Főosztálynak címezve 1860 Budapest postacímre, továbbá az eredetvedelmifo@fm.gov.hu elektronikus címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei a FM Eredetvédelmi Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetés alapján. Kérjük ez irányú igényüket eredetvedelmifo@fm.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek.

Kérelem a „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés (OFJ) bejegyzése iránt

A kérelmező csoportosulás

Neve: Magyar Szarvasgombász Szövetség
Címe: 1147 Budapest, Pázmány Péter stny. 1/C.

Az ellenőrző hatóságok

- NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)
(Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala
(Cím: 5000 Szolnok, Kossuth tér 1.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászapáti Járási Hivatala
(Cím: 5130 Jászapáti, Dr. Szlovencsák Imre út 2.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászberényi Járási Hivatala
(Cím: 5100 Jászberény, Szabadság tér 16.)

TERMÉKLEÍRÁS

A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Jászsági nyári szarvasgomba”

A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés a **nyári szarvasgomba** (*Tuber aestivum* Vittad.) faj meghatározott jászsági településeken gyűjtött változatát jelöli. Az elnevezés csak a friss termékre vonatkozik.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” alaktani jellemzői

A **termőtest mérete** változatos, a diótól a férfiököl méretig terjed, néhány esetben kivételesen a 10 cm-t is meghaladó átmérőjű. A termőtest átlagos tömege 40-50 gramm körüli, a nagyobbak 500-700 grammosak. A hivatalosan elismert rekord méret: 1280 gramm, amely nyári szarvasgombát Jászivány határában találták meg.

Alakja: többnyire szabályos gömb, a gumó alapján általában nincs bemélyedés.

A külső burok színe a feketésbarnától a feketéig terjed. A külseje pikkelyes, gyakran durva, fekete felületi pikkelyekkel, a pikkelyek gyakran nagyok (3-12 mm-esek), gúla alakúak (5-7 oldalúak), kiugróak, kemények, éles peremmel, általában a tetejükön benyomottak, keresztben rovátkoltak, hosszában barázdáltak és a glebához szorosan rögzültek.

A gomba belsejében lévő **hús** állaga kemény, fehér-sárgásbarna erezet tarkítja. A színe eleinte fehéres, majd sárgás piszkosszürke, halvány mogyorószínű, végül telt csokoládébarna. A nagyon érett termőtest inkább sötétebb, sárgásbarnás-vöröses.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érzékszervi jellemzői

Illata kellemes, leginkább pörkölt, erjedt árpamalátára vagy főtt kukoricára emlékeztet. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból ennél a gombánál több képződik a teljes vegetációs időszakban. Emellett meghatározó szerep jut többféle más vegületnek is, elsősorban a dimetilszulfidnak, a 2-butanonnak, a gyümölcsillatú 3-metilbutanalnak. **A 2-butanon** az egyik felelős az érett nyári szarvasgomba jellegzetes illatáért. Koncentrációjából következtetni lehet a gomba érettségi fokára.

Május végétől június közepéig a begyűjtött gombákon inkább a vargánya gombákhoz hasonló klasszikus gomba illat érződik erőteljesebben.

Június közepére-végére kialakul a jellemzően „jász-trifla illat”, amiben már a gyakorlat alapján az enyhén földes szagú, az állott avar, és az ember számára már megszokott gombás, enyhén sajtos illat keveréke is érződik, de néha a dohány és a szivar illata is felfedezhető benne, és mégis érezhetünk egyfajta frissességet egy enyhén mogyorós jellegű illat megjelenésekor.

Július közepére válik az illat a legintenzívebbé, és ekkor a legrágábbak a kiváló minőségű példányok. Időnként a héj alatti húsos rész harapni valóan kívánatos, füstös jellegű, esetenként kicsit a marcipán és a magas kakaó tartalmú reszelt étcsokoládéval is összekeverhető illatot produkál. Talán még a földes avar szagával keveredett csokoládé illat is eszünkbe juthat róla. Mintha kiborult volna egy magas minőségű csokoládé a földre, a nedves, bomló avarral kevert erdő-talajra, és a kettő illata együttesen mindenen átsejlő, áthatoló formában jelenik meg, de mégsem tolakodó.

A gomba **íze** önmagában leginkább finom dióra emlékeztet.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előállítási, termő és termesztési területe a Jász-Nagykun-Szolnok megyében található Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás, Jászfákóhalma, Jásztelek, Jászszentandrás, valamint Besenyszög és Újszász települések közigazgatási határain belül elterülő arra alkalmas területeit foglalja magában.

A felsorolt 11 települést körülvevő, részben állami, részben magántulajdonú erdők arra alkalmas részein, valamint a mesterségesen telepített ún. Triflakertekben található meg nagyobb tömegben a „Jászsági nyári szarvasgomba”.

A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” meghatározott földrajzi területről való származásának igazolása a kötelezően vezetett és évente érvényesített **gyűjtési napló** alapján történik. A gyűjtési napló az alábbi adatokat tartalmazza:

- a gyűjtő neve és lakcíme;
- a gyűjtésre feljogosító képzés elvégzését igazoló képesítési okirat száma, az okirat megszerzésének ideje, és helye;
- a gyűjtési terület erdőgazdálkodójának erdőgazdálkodói kódja;
- a gyűjtött gomba faja, mennyisége (grammban, legfeljebb 5% eltéréssel),
- a gyűjtés ideje (év, hónap, nap);
- a gyűjtés helye (községhatár pontossággal).

A gyűjtés az erdőgazdálkodó által a gyűjtési naplóval rendelkező gyűjtő részére kiállított előzetes írásbeli hozzájárulás alapján végezhető.

Mindezek alapján a származási hely egyértelműen behatárolható, dokumentálható, a kereskedő és a vásárló is ez alapján pontosan követni tudja az értékesítésénél és a vásárlásnál a származási helyet.

A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A „Jászsági nyári szarvasgomba” a semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, magas humusztartalmú, kötött, agyagos, változatos mészállapotú talajokat kedveli. Leginkább a kocsányos tölgy, a gyertyán-elegyes és a cser-erdőkben fordul termőre. Nem szereti az ártéri vizenyős részeket. A tisztán homok és a lösztalaj sem kedvez neki.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” gyűjtése május 15-től december 31-ig, az erdőgazdálkodó által a gyűjtő részére kiállított előzetes írásbeli hozzájárulás alapján végezhető.

A gyűjtés során szigorúan be kell tartani az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló előírásokat. Ennek alapján **tilos**:

- az ásás, kapálás, gereblyezés;
- a növények gyökérzetének indokolatlan károsítása;
- az éretlen gomba gyűjtése;
- a szarvasgomba-fészket betemetetlenül hagyni, vagy azt nem az ott kitermelt talajjal betemetni;
- a szarvasgomba keresése és gyűjtése napnyugta és napkelte közötti időszakban;
- a meghatározott gyűjtési időn kívüli gyűjtés;
- a szarvasgomba felszedése 5 cm-nél nagyobb élszélességű eszközzel;
- a szarvasgomba keresésére kutyán kívül más állat alkalmazása.

Csak olyan ember vehet részt a gyűjtésben, aki hivatalosan szervezett képzésen vett részt, és erről képesítést szerzett. A szarvasgombát csak alkalmassági vizsgát teljesített kutyával szabad gyűjteni. Egyszerre 2 kutyánál többet nem alkalmazhat 1 gyűjtő. A gyűjtési tevékenységet össze kell hangolni a területen vadászatra jogosultakkal, illetve esetleg a területen folyó fakitermelési, szállítási, stb. munkálatokkal is.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” csomagolatlanul kerül a kereskedőkhöz.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” gyűjtésére vonatkozó szabályok:

- kizárólag az engedélyezett időben és módon szabad gyűjteni;
- csak a zöld dió méretűnél nagyobb, ép, érett gombát szabad begyűjteni, ha az jellegzetes, érett illatú;
- a begyűjtött gombát átmenetileg is szellős, természetes anyagból készült tároló edénybe, lehetőleg kosárba kell gyűjteni, ügyelve, hogy ne sérüljön, és más gombafajjal ne keveredjen;
- a földes, sáros, humuszos avarral szennyezett gombát még az élőhelyén, a begyűjtéskor ecsettel vagy kefével meg kell tisztítani, és tisztítottan a gyűjtőkosárba rakni;
- az azonos élőhelyről begyűjtött gombát együtt kell mérlegelni és a gyűjtési naplóba bejegyezni.

A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A földrajzi terület sajátosságai:

A Jászság Jász-Nagykun-Szolnok megye közigazgatási területén helyezkedik el, a magyar Nagyalföld északnyugati sarka. Területe a Közép-Tisza vidékhez tartozik, a Tisza-Zagyva és a Tarna-Zagyva közén terül el. Geológiailag, botanikailag a tiszai alföldhöz tartozó természeti kistáj, melyen a jász népcsoport telepedett meg a 13. század óta, akik identitásukat a mai napig féltve őrzik. A „Jászsági nyári szarvasgomba” a Jászság területén részben természetes módon megterem, részben erdő-ültetvényekben ma már termelhető.

A térség éghajlatilag Magyarország egyik legszélsőségebb adottságú területe. A kontinentális hatás következménye, hogy itt a legnagyobb az évi átlagos és az évi abszolút hőmérsékleti ingadozás. Az ide érkező légáramlatok bizonyos mértékig fön jellegűek, ez általában száraz, derült időjárást, szeszélyes csapadékeloszlást és gyakran aszályos időszakot idéz elő.

A talajtípus változatos. A talajtani adottságok kiemelkedően jók a nyári szarvasgomba megtelepedésére, szaporodására. A mezőgazdasági termelés szempontjából kedvezőek a táj északi és déli részén kialakult mészlepedékes csernozjomok. A körzetnek a keleti, Tiszáig terjedő részét sztyeppesedő réti szolonyec, továbbá különböző összetételű réti és öntéstalajok borítják. Az itt fellelhető, semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, kötött, agyagos és humuszban gazdag talajokon kitűnően terem a „Jászsági nyári szarvasgomba”. Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termálvíz kénes összetevői is szerepet játszhatnak egyes illat-komponensek létrejöttében.

A tapasztalatok szerint leginkább a tölgy, a mogyoró és a gyertyán alkalmas arra, hogy gyökérzetén megtelepedjen a nyári szarvasgomba, akár ültetvényekben is. Így mivel az 1900-as évek közepétől egyre több telepített erdő, főleg tölgyesek jelentek meg a Jászságban, ez kedvezett a nyári szarvasgomba természetes megtelepedésének és elterjedésének.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előfordulása az 1960-as évek mesterséges erdősítését követően vált tömegessé. Az erdőgazdálkodás megváltozása valószínűleg nagymértékben elősegítette a „Jászsági nyári szarvasgomba” minőségének javulását, beltartalmi értékeinek növekedését, de erre vonatkozó kutatások nem ismertek.

A nyári szarvasgomba tömegesebb ültetvényes termesztése Magyarországon az 1990-es években kezdődött, a híresebb francia szarvasgombászát élharcosainak személyes segítségével. A Jászságban elsősorban tölgyesekben létrehozott Trifla-kerteket találunk, közülük legnagyobb a Stuchlik László által makkról telepített 42 hektáros kocsányos tölgyerdő Jászszentandrason. (5136 Jászszentandrás, Járási iskola út 49. az IPA (International Police Association) Park környezetében. Az ültetvény a 2000. év (Millennium) tiszteletére készült.) Emellett 0,5-2 hektár nagyságban egyre több helyen létesülnek kísérleti ültetvények.

A termék sajátosságai:

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termőteste viszonylag szabályos alakú és jó minőségű, köszönhetően a Jászságban megtalálható kocsányos tölgyeseknek, az erdősítés előtti sztyeppére jellemző jó minőségű talajnak és talán némi szerep jut a mélyben meghúzódó kiváló termálvíznek is. A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörélesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemzett.

Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termálvíz kénes összetevői is szerepet játszhatnak egyes illat-komponensek létrejöttében. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból több képződik a teljes vegetációs időszakban.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

A minőség júliustól augusztus közepéig a legmagasabb, majd augusztus vége után gyakorlatilag már alig szedhető értékesíthető gomba.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” augusztus hónap közepére, végére gyakorlatilag leterem.

Forgalomba hozni csak a gyűjtési idő alatt, és az annak végétkövető egy héten belül lehet, ezt is jogszabály írja elő.

A tapasztalat szerint a felszedés után jó, ha a gomba 4 napon belül a felhasználó kezébe kerül. A friss gombát 10 napon belül célszerű felhasználni, mert gyorsan veszít a minőségéből. A levegőtől elzártan tárolt gomba gyorsan acetonos illatot eredményező bomlásnak indul.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörélesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemzett. Illatában a kumarinok nagyban szerepet játszanak.

A földrajzi terület és a termék minőség, hírneve közti kapcsolat:

A szarvasgombák gyűjtésének és fogyasztásának évszázadokra visszanyúló tradíciói vannak Magyarországon. Az Osztrák–Magyar Monarchia idején virágzott a szarvasgomba-kereskedelem és gasztronómiai kultúra, régiesebb nevén a „trifla” élvezete. Ferenc József osztrák császár és magyar király kedvenc levese a szarvasgombás csicsókaleves volt, Mária Terézia királynő konyhája fűszerként csirkeételekhez használta. A magyar mikológia egyik legjelentősebb alakja, Hollós László gombakutató már az 1911-ben megjelent *Magyarország föld alatti gombái, szarvasgombaféléi: Fungi Hypogaei Hungariae* című könyvében a hazai termesztés beindítását szorgalmazta, melynek hatására telepítettek is ültetvényeket. 1903-ban pedig térképet készített a nyári szarvasgomba élőhelyeiről a Kárpát-medencében. A magyar szarvasgombász hagyományok ápolása érdekében az ország első, Európa második szarvasgombász-múzeuma Jászszentandrason működik 2002 óta. A Magyar Szarvasgombász Szövetség minden évben Jászszentandrason tartja éves szezonnyitó rendezvényét. Jászszentandrás a magyar szarvasgombászat fővárosa. 2004-ben itt alakult meg a „Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület” is, amely a természetes élőhelyek védelmét, a szarvasgombagyűjtés törvényi szabályozásának segítését tűzte ki célul. Öt év óta rendezik meg az IPA és az önkormányzat közös szervezésében, sőt újabban a Szövetség és a Lovagrend segítségével a szarvasgombás ételek főzőversenyét, ami egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

A Magyar Szarvasgombász Szövetség „Jászsági nyári szarvasgomba” megnevezésű terméke 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

A lakosság körében használt egyéb elnevezések, mint a „jászsági fekete gyémánt”, a „Jászság aranya”, a „jász trifla” mind azt jelzik, hogy a terméket igen nagy becsben tartják a térségben.

ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termékleírásnak való megfelelésének ellenőrzését az alábbi hatóságok végzik:

- NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)
(Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Szolnoki Járási Hivatala
(Cím: 5000 Szolnok, Kossuth tér 1.)
- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászapáti Járási Hivatala
(Cím: 5130 Jászapáti, Dr. Szlovencsák Imre út 2.)

- Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Jászberényi Járási Hivatala
(Cím: 5100 Jászberény, Szabadság tér 16.)

EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

- Nincsenek.

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
Előfordulási és telepítési élőhelyek állapota, figyelemmel arra, hogy ezek nagyrészt a korábbi sztyepptalajon ültetett mesterséges erdők.	Ránézésre is ép, egészséges erdő, illetve az adott területre jellemző növénytársulás. (A társulás nagyrészt telepített tölgyes és a hozzá kapcsolódó növények, pl.: hamvas szeder, védett orchidea fajok, stb.)	Szemrevételezés az erdő rendszeres bejárásakor. Évenkénti tudományos mérések, felülvizsgálatok. Indokolt esetben soron kívüli tudományos vizsgálatok.
Adatszolgáltatási kötelezettség az Országos Erdőkár Nyilvántartási Rendszerbe.	Az erdő tulajdonosa, illetve használója (bérlője) köteles jelenteni akár a természetes, akár a mesterséges eredetű kárt.	Tudomásra jutáskor, illetve jogszabályban előírt éves adatszolgáltatás.
Szaporító anyag előállítás és forgalmazás ellenőrzése (Triflakertek létesítéséhez mikorrhizált csemetek előállítása.).	Élő, egészséges, az adott faj spórájával, az adott élőhelyre jellemző gomba spórájával mikorrhizált legyen a szaporító anyag.	A szaporító anyag (mikorrhizált csemete) laboratóriumi és szemrevételezési ellenőrzése tételenként, csemeténként.
A termesztésre és gyűjtésre létrejött vállalkozás szabályos működése.	A vállalkozás a hatályos EU és magyar jogi előírásoknak megfelelően működjön.	Évente önbevallással és hatósági ellenőrzéssel az adózási kötelezettség teljesítésekor.
Gyűjtő személy alkalmassága	Csak felkészült, vizsgázott személy gyűjtheti és árusíthatja a gombát.	Megfelelés a vizsgán, eseti helyszíni ellenőrzés, a gomba átvételekor történő ellenőrzés.
Kereső kutya egészségi állapota, alkalmassága.	Megfelelően felkészített, egészséges, vizsgázott kutya.	Vizsga alkalmával, majd a telephelyen és munka közben alkalomszerűen. A beültetett chip ellenőrzése esetenként és évente az oltások alkalmával.
Szabályos gyűjtés kereskedelmi célra	Érvényes napló megléte. Gyűjtött mennyiség naplózása. Napló évenkénti leadása, megújíttatása.	Évenkénti újítás a leadáskor. Az azonos élőhelyen szedett gomba mérése, ennek eseti helyszíni ellenőrzése.
Szabályos gyűjtés saját	Napi 12 dkg, vagy 3 db saját	Eseti, szűrőpróba szerű

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	minimumkövetelmények	az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
használatra a Trifla kertben	használatra	hatósági ellenőrzése.
Szállítás és átmeneti tárolás	Hűvös, szellős helyen legyen, ahol közvetlen napfény nem éri, nem nyomódik, nem törődik, más termékekkel nem keveredik.	Folyamatos ellenőrzés a gyűjtéstől a felhasználásig. A szállítás alkalmankénti, szűrőpróba szerű ellenőrzése.
Tárolás	+ 5 C ^o -on, élelmiszer tárolásra alkalmas tiszta hűtőszekrényben, ládában vagy hűtőkocsiban 4 napig.	Alkalmi, szűrőpróba szerű hatósági ellenőrzés a nem magánszemélyeknél.
Felvásárlás, forgalomba hozatal	Csak engedéllyel lehet felvásárolni és forgalmazni.	Rendszeres hatósági ellenőrzés és társadalmi kontroll.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„JÁSZSÁGI NYÁRI SZARVASGOMBA”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (X)

1. Elnevezés

„Jászsági nyári szarvasgomba”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

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

1.6. osztály: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jászsági nyári szarvasgomba” földrajzi jelzés a **nyári szarvasgomba** (*Tuber aestivum* Vittad.) faj meghatározott jászsági településeken gyűjtött változatát jelöli. Az elnevezés csak a friss termékre vonatkozik.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” alaktani jellemzői

A **termőtest mérete** változatos, a diótól a férfiököl méretig terjed, néhány esetben kivételesen a 10 cm-t is meghaladó átmérőjű. A termőtest átlagos tömege 40-50 gramm körüli, a nagyobbak 500-700 grammosak. A hivatalosan elismert rekord méret: 1280 gramm, amely nyári szarvasgombát Jászivány határában találtak meg.

Alakja: többnyire szabályos gömb, a gumó alapján általában nincs bemélyedés.

A **külső burok színe** a feketésbarnától a feketéig terjed. A külseje pikkelyes, gyakran durva, fekete felületi pikkelyekkel, a pikkelyek gyakran nagyok (3-12 mm-esek), gúla alakúak (5-7 oldalúak), kiugróak, kemények, éles peremmel, általában a tetejükön benyomottak, keresztben rovátkoltak, hosszában barázdáltak és a glebához szorosan rögzültek.

A gomba belsejében lévő **hús** állaga kemény, fehér-sárgásbarna érzet tarkítja. A színe eleinte fehéres, majd sárgás piszkosszürke, halvány mogyorószínű, végül telt csokoládébarna. A nagyon érett termőtest inkább sötétebb, sárgásbarnás-vöröses.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érzékszervi jellemzői

Illata kellemes, leginkább pörkölt, erjedt árpamalátára vagy főtt kukoricára emlékeztet. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból ennél a gombánál több képződik a teljes vegetációs időszakban. Emellett meghatározó szerep jut más vegyületeknek is, elsősorban a dimetilszulfidnak, a 2-butanonnak, a gyümölcsillatú 3-metilbutanalnak. A **2-butanon** lehet az egyik felelős az érett nyári szarvasgomba jellegzetes illatáért. Koncentrációjából következtetni lehet a gomba érettségi fokára.

Május végétől június közepéig inkább a vargánya gombákhoz hasonló klasszikus gomba illat érződik erőteljesebben.

Június közepére-végére kialakul a jellemzően „jász-trifla illat”, amiben már a gyakorlat alapján az enyhén földes szagú, az állott avar, és az ember számára már megszokott gombás, enyhén sajtos illat keveréke is érződik. Néha a dohány és a szivar illata is felfedezhető benne, de mégis érezhetünk egyfajta frissességet is az enyhén mogyorós jellegű illat megjelenésekor.

Július közepére válik az illat a legintenzívebbé, és ekkor a legdrágábbak a kiváló minőségű példányok. Időnként a héj alatti húsos rész harapni valóan kívánatos, füstös jellegű, esetenként kicsit a marcipán és a magas kakaó tartalmú reszelt étcsokoládéval is összekeverhető illatot produkál. Talán még a földes avar szagával keveredett csokoládé illat is eszünkbe juthat róla. Mintha kiborult volna egy magas minőségű csokoládé a földre, a nedves, bomló avarral kevert erdő-talajra, és a kettő illata együttesen mindenben átsejtlő, áthatoló formában jelenik meg, de mégsem tolatkodó.

Íze önmagában leginkább finom dióra emlékeztet.

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

—

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

A gomba termesztését, illetve gyűjtését és betakarítását az előállítási területen kell végezni.

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előállítási, termő és termesztési területe a Jász-Nagykun-Szolnok megyében található Jászivány, Jászkisér, Jászdózsa, Jászapáti, Jászágó, Jászárokszállás,

Jászájkóhalma, Jásztelek, Jászszentandrás, valamint Besenyszög és Újszász települések közigazgatási határain belül elterülő arra alkalmas területeit foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai:

A Jászság Jász-Nagykun-Szolnok megye közigazgatási területén helyezkedik el, a magyar Nagyalföld északnyugati sarka. Területe a Közép-Tisza vidékhez tartozik, a Tisza-Zagyva és a Tarna-Zagyva között terül el. Geológiailag, botanikailag a tiszai alföldhöz tartozó természeti kistáj, melyen a jász népcsoport telepedett meg a 13. század óta, akik identitásukat a mai napig féltve őrzik. A „Jászsági nyári szarvasgomba” a Jászság területén részben természetes módon megterem, részben erdő-ültetvényekben ma már termelhető.

A térség éghajlatilag Magyarország egyik legszélsőségesebb adottságú területe. A kontinentális hatás következménye, hogy itt a legnagyobb az évi átlagos és az évi abszolút hőmérsékleti ingadozás. Az ide érkező légáramlatok bizonyos mértékig fűn jellegűek, ez általában száraz, derült időjárást, szeszélyes csapadékeloszlást és gyakran aszályos időszakot idéz elő.

A talajtípus változatos. A talajtani adottságok kiemelkedően jók a nyári szarvasgomba megtelepedésére, szaporodására. A mezőgazdasági termelés szempontjából kedvezőek a táj északi és déli részén kialakult mészlepedékes csernozjomok. A körzetnek a keleti, Tiszáig terjedő részét sztyeppesedő réti szolonyec, továbbá különböző összetételű réti és öntéstalajok borítják. Az itt fellelhető, semleges vagy gyengén bázikus kémhatású, kötött, agyagos és humuszban gazdag talajokon kitűnően terem a „Jászsági nyári szarvasgomba”. Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talaj-paplan hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termásvíz kénes összetevői is szerepet játszhathatnak egyes illat-komponensek létrejöttében.

A tapasztalatok szerint leginkább a tölgy, a mogyoró és a gyertyán alkalmas arra, hogy gyökérzetén megtelepedjen a nyári szarvasgomba, akár ültetvényekben is. Így mivel az 1900-as évek közepétől egyre több telepített erdő, főleg tölgyesek jelentek meg a Jászságban, ez kedvezett a nyári szarvasgomba természetes megtelepedésének és elterjedésének.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” előfordulása az 1960-as évek mesterséges erdősítését követően vált tömegessé. Az erdőgazdálkodás megváltozása valószínűleg nagymértékben elősegítette a „Jászsági nyári szarvasgomba” minőségének javulását, beltartalmi értékeinek növekedését, de erre vonatkozó kutatások nem ismertek.

A nyári szarvasgomba tömegesebb ültetvényes termesztése Magyarországon az 1990-es években kezdődött, a híresebb francia szarvasgombászat élharcosainak személyes segítségével. A Jászságban elsősorban tölgyesekben létrehozott Trifla-kerteket találunk, közülük legnagyobb a Stuchlik László által makkról telepített 42 hektáros kocsányos tölgyerdő Jászszentandráson. Emellett 0,5-2 hektár nagyságban egyre több helyen létesülnek kísérleti ültetvények.

A termék sajátosságai:

A „Jászsági nyári szarvasgomba” termőteste viszonylag szabályos alakú és jó minőségű, köszönhetően a Jászságban megtalálható kocsányos tölgyeseknek, az erdősítés előtti sztyeppére jellemző jó minőségű talajnak és talán némi szerep jut a mélyben meghúzódó kiváló termásvíznek is. A „Jászsági nyári szarvasgomba” erős és tiszta illatú, amely illat a főtt kukoricára vagy sörelesztőre emlékeztető, aromás, kellemes, pörkölt árpamaláta jelzővel jellemezhető.

Az érés során folyamatosan változó, teljesebbé váló illat a térségben elterülő csernozjom talajpaplán hatására jön létre. Feltételezhető, hogy az 500 méter mélyen húzódó, nagy tömegben jelen levő termásvíz kénes összetevői is szerepet játszhatnak egyes illat-komponensek létrejöttében. Az illatok szarvasgombára jellemző komponensei közül a frissen kaszált fűre jellemző illatot biztosító kumarinokból több képződik a teljes vegetációs időszakban.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” érése egyes években már április második felében megkezdődik, de általában csak a korai cseresznye érésével veszi kezdetét, és a minőségi érett gombák június közepétől válnak általánossá. Gyűjtése május 15-től december 31-ig történhet.

A minőség júliustól augusztus közepéig a legmagasabb, majd augusztus vége után gyakorlatilag már alig szedhető értékesíthető gomba.

A „Jászsági nyári szarvasgomba” augusztus hónap közepére, végére gyakorlatilag leterem. Forgalomba hozni csak a gyűjtési időben és az azt követő egy héten belül lehet, ezt is jogszabály írja elő.

A tapasztalat szerint a felszedés után jó, ha a gomba 4 napon belül a felhasználó kezébe kerül. A friss gombát 10 napon belül célszerű felhasználni, mert gyorsan veszít a minőségéből. A levegőtől elzártan tárolt gomba gyorsan acetonos illatot eredményező bomlásnak indul.

A földrajzi terület és a termék minősége, hírneve közti kapcsolat:

A szarvasgombák gyűjtésének és fogyasztásának évszázadokra visszanyúló tradíciói vannak Magyarországon. Az Osztrák–Magyar Monarchia idején virágzott a szarvasgomba-kereskedelem és gasztronómiai kultúra, régiesebb nevén a „trifla” élvezete. Ferenc József osztrák császár és magyar király kedvenc leveise a szarvasgombás csicsókaleves volt, Mária Terézia királynő konyhája fűszerként csirkeételekhez használta. A magyar mikológia egyik legjelentősebb alakja, Hollós László gombakutató már az 1911-ben megjelent *Magyarország föld alatti gombái, szarvasgombaféléi: Fungi Hypogaei Hungariae* című könyvében a hazai termesztés beindítását szorgalmazta, melynek hatására telepítettek is ültetvényeket. 1903-ban pedig térképet készített a nyári szarvasgomba élőhelyeiről a Kárpát-medencében.

A magyar szarvasgombász hagyományok ápolása érdekében az ország első, Európa második szarvasgombász-múzeuma Jászszentandrásen működik 2002 óta. A Magyar Szarvasgombász Szövetség minden évben Jászszentandrásen tartja éves szezonnyitó rendezvényét. Jászszentandrás a szarvasgomba fővárosa hazánkban. 2004-ben itt alakult meg a „Jászsági Hollós László Trifflász Egyesület” is, amely a természetes élőhelyek védelmét, a szarvasgombagyűjtés törvényi szabályozásának segítését tűzte ki célul. Öt év óta rendezik meg az IPA és az önkormányzat, sőt újabban a Szövetség és Lovagrendje közös szervezésében a szarvasgombás ételek főzőversenyét, ami egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

A Magyar Szarvasgombász Szövetség „Jászsági nyári szarvasgomba” megnevezésű terméke 2016-ban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

A lakosság körében használt egyéb elnevezések, mint a „jászsági fekete gyémánt”, a „Jászság aranya”, a „jász trifla” mind azt jelzik, hogy a terméket igen nagy becsben tartják a térségben.

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)
