

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

Akasztói szikiponty

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

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

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

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

Egyedsúlya (élősúly):

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

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

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

Az „Akasztói szikiponty” húsának érzékszervi tulajdonságai:

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

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az „Akasztói szikiponty” előállítására Akasztó és Dunatetőtlen közigazgatási területén történik.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

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

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

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

Az „Akasztói szikiponty” teljes előállítási ciklusa (szaporítás, nevelés, tenyésztés) Akasztó és Dunatétlen közigazgatási területén történik.

5.1. Fajtaválasztás

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

5.2. Tartástechnológia

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

a. A tápláló víz

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

b. A tó

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

c. Trágyázás

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

d. A népesítés

Az „Akasztói szikiponty” 2 vagy 3 éves termelési ciklusban nevelődik, a gazdaság

területi kialakítása ennek megfelelő. A telepítési sűrűséget is ennek megfelelően kell tervezni a tavak hozam adatainak függvényében, a természetes hozamra alapozva. A kiváló húsminőséget előállító extenzív halgazdaságban a ponty népesítési sűrűsége – a megfelelő oxigén és táplálékellátottság biztosítása mellett – a következőképpen alakul: az ivadék (3 cm-es) esetében 10.000-20.000 db/ha, egynyaras (10-15 cm-es) esetében 1000-2500 db/ha és a kétnyaras esetében 350-550 db/ha. A természetes táplálék ennyi hal számára tudja biztosítani az optimális növekedéshez szükséges fehérjét. Összehasonlításképpen a magyar tógazdaságokban az előneveltől hektáronként 50-100.000 db-ot, az egynyarasból 5-10.000 db-ot és a kétnyarasból 800-1200 db-ot helyeznek ki.

e. A szaporítás

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

f. A nevelés időtartama

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

5.3. Takarmányozás

A halak takarmánya természetes takarmányból és abraktakarmányból áll.

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

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

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

A földrajzi területről származó éves össztakarmány mennyisége:

- a halak egynyaras korában: min. 70 %

- a halak 2-5 nyaras korában: 100 %.

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

5.4. Állategészségügy

Betegségmegelőzésre és állategészségügyi fertőtlenítésre a következők alkalmazzuk:

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

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

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

A naplókat legalább 5 évig meg kell őrizni.

5.5. Feldolgozás

Vágási kor: minimum 2 év

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

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

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

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

5.6. Forgalmazás

Élő pontyként, frissen hűtve vagy fagyasztva.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Az „Akasztói szikiponty” egy kiló halhúsának előállításához elég 2 kilónyi abraktakarmány, míg a szakirodalom, a tógazdasági normál pontyokra 4-5 kilót ír elő. A földrajzi területen elhelyezkedő tavakban az abraktakarmány gyorsan, 4-6 óra alatt elfogy, ennek következtében a halak gyomra kitágul. A következő etetésig tartó 18 óra során éhségérzetük csillapítására pedig a hálnak magának kell megkeresnie a tóban a természetes táplálékát, ehhez viszont sokat kell úsznia. A sok mozgástól izmossá válik az „Akasztói szikiponty”, zsírréteg nem tud

kialakulni rajta. A keményítőben gazdag abraktakarmány biztosítja a mozgáshoz szükséges energiaigényt, a halak természetes tápláléka pedig az izomzat, a halhús kialakulásához szükséges fehérjét. Az intenzív folyamatos mozgás, és a metabolikus energiaigény alapján történő abraktakarmányozás eredményeképpen az „Akasztói szikiponty” izmossá válik, így annak húsa nagyon alacsony (5-12% közötti) zsírtartalmú, omlós, húsos textúrájú lesz.

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

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

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

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)

Cím: 1024, Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefonszám: 06-1-336-9488

E-mail: fmig@nebih.gov.hu

Honlap: www.nebih.gov.hu

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal

Cím: 6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér 3.

Telefon: 06-76-513-713

E-mail: kormanyhivatal@bacs.gov.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

A termék saját, színes logóját fel kell tüntetni a csomagoláson, legalább 3 cm átmérőjű méretben. A logó kör alakú, kék szegéllyel van körülvéve, melynek felső részében az „Akasztói szikiponty” elnevezés, alsó részében pedig a csoportosulás internetes elérhetősége található. A logó közepén domináns elem a szürkés-aranyárga színű hal motívum, melynek

hátterében a nap, víz és nád elemek látható. A jogosultak a termék logóját korlátozás nélkül használhatják.



9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

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

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

Minőségbiztosítási rendszert kell kialakítása

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

10. MELLÉKLETEK

1. melléklet: A meghatározott földrajzi terület bemutatató térkép



11. IRODALOM

- Sigmund E. 1923. A hazai szikések és megjavítási módjaik. Magyar Tudományos Akadémia. Budapest.
- Buják Csenge (2016.) szakdolgozat: a „Pontyhús egyes fizikai és kémiai tulajdonságainak változása az időjárási körülmények hatására”, Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar
- <http://chefpincer.hu/etel/618-aranyszalagot-kap-az-akasztoi-szikiponty.html>
- <http://gaultmillau.hu/kalauz-2017/aranyszalag-minoseg-tanusitvany>