

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 194/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„SZEGEDI TÜKÖRPONTY”**

Nr UE: PGI-HU-02491 – 6 marca 2019

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Szegedi tükörponty”

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Węgry

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

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

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

Oznaczenie geograficzne „Szegedi tükörponty” odnosi się do żywych ryb hodowlanych z gatunku karpia lustrzanego Szeged, oficjalnie uznanego przez państwo i do oczyszczonych filetów z tych ryb.

Ryby mają barwę zielonkawo-brązową z żółtym brzuchem, ich łuski są cykloidalne i połyskliwe. Ich linia boczna jest regularna, a grzbiet wysoki. Stosunek długości ciała do jego wysokości (wskaźnik profilu) wynosi 2,3–2,4. Ryby sprzedaje się, gdy osiągają trzeci rok od wyklucia i masę 1 800–2 400 g.

„Szegedi tükörponty” ma płatkowane, czerwonawe, aromatyczne mięso, świeży aromat i brak niepożądanych posmaków. Charakteryzuje się ono wysoką zawartością białka (ponad 19 %) i niską zawartością tłuszczu (poniżej 10 %).

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Głównym źródłem pokarmu ryb są występujące w stawach organizmy naturalne (plankton, robaki i larwy owadów). Inne pasze (mieszanki paszowe, kukurydza, pszenica) o zawartości skrobi 2,5–3,0 na kg masy ciała są wykorzystywane w zależności od wieku ryb jako uzupełnienie naturalnej bazy pokarmowej. Pasza musi być wolna od GMO.

Do końca czerwca ryby mogą jeść, ile chcą. Od tego momentu na podstawie testowej oceny połowów podejmuje się decyzję o zastosowaniu paszy w poszczególnych stawach.

Stosowana pasza uzupełniająca (zboże paszowe, dostępne w handlu pasze treściwe i mieszanki paszowe) nie jest dostępna na wyznaczonym obszarze geograficznym i w związku z tym pochodzi spoza tego obszaru.

Oprócz naturalnych źródeł pokarmu ryby różnych klas wiekowych są karmione przez cały rok w następujący sposób:

- tarlaki: przez cały rok zwykła pszenica i kukurydza, przed rozmnażaniem bogate w białko pasze dla ryb;
- wczesny narybek: karma dla wczesnego narybku;
- palczaki: karma dla palczaków z dodatkiem łamanej pszenicy lub łamanej kukurydzy;
- ryby dwuletnie: łamana pszenica, łamana kukurydza oraz całe ziarna pszenicy i kukurydzy;
- ryby gotowe do wprowadzenia do obrotu (trzyletnie): dobrej jakości ziarno pszenicy i kukurydzy,

W zależności od warunków pogodowych, zimą czerwiakom (głównie młodocianym) w stawach ozimych lub stawach magazynowych podaje się niewielkie ilości ziarna kukurydzy lub pszenicy.

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

Wszystkie etapy produkcji „Szegedi tükörponty” (hodowla, rozmnażanie i odchów) muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

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

—

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar administracyjny Szeged na północ od M43, między autostradą M5 a drogą „Irma majori út” w Sándorfalvie oraz strefa peryferyjna Sándorfalvy; system stawów z okrągłymi wałami składający się z 141 stawów położonych wzdłuż prawego i lewego brzegu sekcji 1+120 i 11+120 głównego kanału Algyó.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się na jego jakości.

Jezioro Fehér, znajdujące się na północ od Szeged, w pobliżu południowej granicy Węgier, uformowało się w ciągu stuleci w naturalnej zlewni na południu Wielkiej Niziny, gdzie w czasie powodzi słona gleba napelnia się wodą.

Na przestrzeni wieków minerały mieszane i gromadzone podczas powodzi wpłynęły na pierwotną glebę pod jeziorem w takim stopniu, że obszary, które latem wysychały, stawały się białe z powodu pozostałej na nich soli. System stawów rybnych, składający się łącznie z 141 stawów o powierzchni ponad 2 000 ha, zbudowano wznosząc wały, na nieprzepuszczalnej, bogatej w węglan sodu glebie. PH wody jeziora przekracza 8.

Budowę zamkniętego systemu stawów rybnych w Fehértó rozpoczęto w 1932 r., a zakończono w 1960 r. Zakład „Új halastó” (nowy staw rybny) uruchomiono w 1982 r. Doprowadziło to do utworzenia systemu hodowli ryb obejmującego 141 przylegających do siebie stawów rybnych o powierzchni ponad 2 000 ha i stanowiących elementy jednolitej części wód oraz systemu zaopatrzenia w wodę.

Obszar ten charakteryzuje się specyficznym mikroklimatem. Duża powierzchnia wodna jest odporna na pomniejsze zdarzenia pogodowe. Zimne powietrze przypływające z dużymi frontami pogodowymi i silne fale mogą schłodzić wodę w stawach w ciągu dnia o 4–5 °C. Średnio 32 dni w roku temperatury wynoszą powyżej 30 °C, a 89 dni latem temperatury sięgają 25 °C. Nasłonecznienie wynosi ponad 2 100 godzin. Korzyści płynące z tego klimatu polegają m. in. na tym, że od połowy marca można przynosić ryby ze stawu do stawu i że można je wcześniej karmić, gdyż jesień jest długa, a zimą lód na stawach rybnych często topnieje.

Dobrą jakość wody w stawach rybnych zapewnia dostarczanie wody do stawów rybnych za pomocą systemu podwójnego pompowania z głównego kanału Algyő, zasilanego częściowo przez wody gruntowe, a częściowo przez rzekę Tisza.

Dziesięciolecia badań uwzględniających warunki środowiskowe i metody hodowli ryb doprowadziły do uzyskania genetycznie odpornej odmiany ryb o niskiej zawartości tłuszczu, dobrze dostosowanej do warunków lokalnych i oficjalnie uznanej przez państwo. Technologia wykorzystywana w hodowli ryb jest dostosowana do różnych etapów ich rozwoju.

Technologia opracowana i konsekwentnie stosowana przy produkcji palczaków, dwuletnich czerwiaków i trzyletnich ryb gotowych do wprowadzenia do obrotu uwzględnia zasolone środowisko produkcji.

Fakt, że stawy rybne założono na słonej glebie, zapewnia doskonale zaopatrzenie w tlen, co powoduje, że w organizmie ryb nie mogą się gromadzić substancje szkodliwe dla smaku. Alkaliczna woda stawów nadaje rybom szczególną żywotność i odporność. Cechy te mają bezpośredni wpływ na powstawanie u ryb hodowanych w tych stawach płatkowanego, czerwonego i aromatycznego mięsa oraz na ich świeży aromat bez posmaków.

Larwy powstają w wyniku sztucznego zapłodnienia w probówkach z ikry pobieranej od samic. W pierwszym roku palczaki hoduje się w małych stawach o powierzchni kilku hektarów, gdzie naturalnie dostępną żywność trzeba uzupełniać paszą dla palczaków. Żywnienie palczaków dzieli się na kilka etapów, przy czym na wczesnych i późnych etapach chowu dostosowuje się je do potrzeb energetycznych danej grupy wiekowej. We wczesnym stadium chowu palczaki potrzebują paszy o wysokiej zawartości białka (25–30 %). W miarę ich wzrostu zamienia się ją na paszę o zawartości białka 20–25 %, a przed zakończeniem późnego etapu chowu na paszę o zawartości białka 20 %.

Głównym źródłem pożywienia dla dwu- i trzyletnich ryb jest pokarm naturalnie występujący w wodzie (plankton, larwy owadów i robaki). Stosowanie nawozów organicznych przyczynia się do zapewnienia odpowiedniej ilości naturalnej żywności w stawach. Wczesna dostępność naturalnych źródeł pożywienia sprzyja rozwojowi struktury mięśni i wysokiej zawartości białka w rybach. Palczakom podaje się paszę, natomiast dwuletnie i trzyletnie ryby karmi się łamanymi lub całymi ziarnami pszenicy i kukurydzy w celu zaspokojenia ich potrzeb energetycznych.

Do końca czerwca rybom podaje się tyle pokarmu, ile chcą, a potem ilość paszy, która ma być podawana, określa się na podstawie próbnej analizy połowów. Metoda ta umożliwia chów ryb o niskiej zawartości tłuszczu.

Bezpośredni wpływ na jakość i smak ryb hodowlanych ma dobre zaopatrzenie w tlen przy dnie stawów rybnych powstałych na słonej glebie, dzięki któremu w organizmie ryb nie mogą się gromadzić substancje szkodliwe dla smaku.

„Szegedi tükörponty” ma płatkowane, czerwone, aromatyczne mięso, świeży aromat i brak niepożądanych posmaków. Charakteryzuje się ono wysoką zawartością białka (ponad 19 %) i niską zawartością tłuszczu (poniżej 10 %). Te szczególne cechy są związane z tą specjalnie wyhodowaną odmianą oraz z warunkami środowiskowymi i metodami chowu (umieszczenie stawów rybnych na zasolonych gruntach i stosowana pasza).

Mięso „Szegedi tükörponty” charakteryzuje się wysoką zawartością białka, niską zawartością tłuszczu i bardzo wyrazistym smakiem. Właściwości te przyczyniają się do wzrostu spożycia tych ryb.

Filety z „Szegedi tükörponty” cieszą się dużą popularnością w sektorze hotelarsko-gastronomicznym oraz wśród konsumentów,

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

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

---