

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 172/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Akasztói szikiponty»

N. UE: PDO-HU-02410 – 15.2.2018

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Akasztói szikiponty»

**2. Stato membro o paese terzo**

Ungheria

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il nome «Akasztói szikiponty» si riferisce a pesci appartenenti a una specie di carpe (*Cyprinus carpio* L.) allevati esclusivamente a partire da una varietà ungherese certificata ufficialmente riconosciuta, che sono venduti da un'età minima di due estati a un'età massima di cinque estati, freschi, refrigerati o congelati.

Determinazione dell'età del pesce: l'età del pesce equivale al numero di estati trascorse tra il periodo della riproduzione primaverile e l'ottobre dell'anno in questione.

L'«Akasztói szikiponty» presenta un colore che va dal giallo dorato al grigio e un corpo allungato, con pinne di colore arancione vivo.

Peso del pesce (peso vivo):

- all'età di due estati: 1,5-2 kg;
- all'età di tre estati: 2-3,5 kg;
- all'età di quattro estati: 3,5-6 kg;
- all'età di cinque estati: può raggiungere 6-8 kg.

L'«Akasztói szikiponty» presenta le caratteristiche qualitative seguenti.

Caratteristiche chimiche della carne di «Akasztói szikiponty»: 25-30 % di sostanza secca, 17-23 % di proteine e 5-12 % di materia grassa.

Qualità organolettiche della carne di «Akasztói szikiponty»:

- colore: da rosa vivo a rossiccio chiaro
- odore: pulito, gradevole, leggermente salato, che ricorda la sabbia limacciosa
- gusto e consistenza: carne dal gusto puro, tenera e dalla consistenza fondente, soda e poco grassa.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione dei pesci comprende alimenti naturali e mangimi.

Gli alimenti naturali sono costituiti da organismi naturali che vivono in stagni ubicati nella zona geografica delimitata e rappresentano tra il 40 % e il 50 % della razione alimentare totale. Gli alimenti naturali presenti negli stagni sono lo zooplancton, le specie di rotiferi (*Rotatoria*), i copepodi (*Copepoda*), le pulci d'acqua (*Cladocera*), i vermi (*Tubifex*), le larve di chironomidi (*Chironomidae*) e altre larve d'insetti. Tali organismi soddisfano il fabbisogno proteico dei pesci.

I mangimi provenienti dalla zona geografica, quali il granturco, il granturco frantumato, il frumento, il frumento frantumato, il triticale, la segale, i piselli o il miglio, possono essere somministrati ai pesci interi o frantumati, miscelati o no. I mangimi rappresentano tra il 50 % e il 60 % della razione alimentare totale. Essi forniscono l'energia necessaria al sostentamento dei pesci.

Gli avannotti possono ricevere mangimi complementari completi di origine naturale privi di OGM, unicamente nel periodo che va da maggio a ottobre dopo la schiusa (all'età di un'estate) e fino al 30 % della razione alimentare totale. Questi mangimi complementari specifici somministrati unicamente all'età di un'estate sono destinati a fornire l'intero fabbisogno proteico quando l'apporto proteico fornito dagli organismi naturali non è sufficiente per tale età. Gli ingredienti di questi mangimi complementari completi e specifici non possono essere prodotti interamente nella zona geografica e pertanto i mangimi complementari provengono dall'esterno della zona geografica.

Quantità totale annuale di mangimi provenienti dalla zona geografica:

- per i pesci con un'estate di età: min. 70 %
- per i pesci da due a cinque estati: 100 %.

Poiché le caratteristiche dell'«Akasztói szikiponty» si sviluppano quando il pesce raggiunge l'età di due estati, gli alimenti utilizzati quando hanno un'estate non incidono sulle caratteristiche del prodotto finale.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

L'intero ciclo di allevamento dell'«Akasztói szikiponty» si svolge nell'area amministrativa di Akasztó e Dunatétlen.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il logo a colori del prodotto deve figurare sull'imballaggio e avere almeno 3 cm di diametro. Il logo circolare è circondato da un bordo blu che contiene nella parte superiore il nome «Akasztói szikiponty» e nella parte inferiore l'indirizzo Internet del gruppo richiedente. L'elemento dominante al centro del logo è il disegno di un pesce di colore grigiastro e giallo dorato, mentre sullo sfondo si intravedono un sole, dell'acqua e delle canne. I titolari dei diritti possono utilizzare il logo del prodotto senza limitazioni.



## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'«Akasztói szikiponty» è prodotta nel distretto amministrativo di Akasztó e Dunatétlen.

## 5. Legame con la zona geografica

La selezione, la riproduzione e l'allevamento dell'«Akasztói szikiponty» avvengono in stagni di dimensioni medie e grandi (0,1-45 ha) ad argini circolari che si trovano nelle pianure saline vicino al parco nazionale di Kiskunság, tra il Danubio e il Tibisco. La superficie totale degli stagni è di quasi 400 ettari (ha). Le rocce saline attualmente protette si sono formate principalmente dopo la regolazione del corso del Danubio, a causa della modifica della circolazione delle acque sotterranee. I terreni estremamente salini (di un bianco brillante durante l'estate a causa dell'affioramento del sale) costituiscono il valore geologico e geomorfologico delle zone protette.

Gli stagni sono situati su terreni salini. La maggior parte del trona viene eliminato in forma disciolta durante il primo drenaggio dell'acqua dello stagno, ma lo si percepisce nell'odore leggermente salato del pesce.

Negli stagni formati su terreni salini utilizzati per la piscicoltura, il sottosuolo è costituito da sabbia fine limacciosa ricoperta da uno strato di limo fertile di appena qualche centimetro. La profondità media degli stagni è compresa tra 70 e 80 cm. La durata di soleggiamento annuo nella zona geografica su un periodo di cinquant'anni è in media superiore alle 2 000 ore: ciò significa che gli stagni poco profondi si riscaldano rapidamente e che la produzione biologica inizia prima rispetto agli stagni più profondi.

Il gusto puro della carne di «Akasztói szikiponty» e il suo odore pulito, gradevole, leggermente salato, che ricorda la sabbia limacciosa, nonché il colore delle pinne sono dovuti all'ambiente naturale, mentre la consistenza e il basso tenore di grassi della carne dipendono dal fattore umano, vale a dire dalla maestria dei piscicoltori. L'unione di questi elementi conferisce al prodotto il suo carattere unico.

I pesci degli stagni di allevamento poco profondi hanno accesso agli alimenti naturali più presto e ciò permette loro di rigenerarsi più rapidamente e di svilupparsi in modo più uniforme rispetto alle carpe allevate in stagni più profondi. Le vitamine, gli aminoacidi e le proteine animali naturali che provengono dagli organismi consumati dai pesci (alimenti naturali) hanno un'importanza cruciale per lo sviluppo dell'«Akasztói szikiponty».

I venti dominanti del nord che soffiano abitualmente nella zona geografica rimescolano spesso l'acqua degli stagni poco profondi fino al fondale. Di conseguenza non riesce a formarsi una stratificazione termica e il significativo apporto di ossigeno del fondale dello stagno favorisce l'azione dei bioriduttori. Ciò impedisce lo sviluppo di sostanze in putrefazione nell'acqua e fa sì che la carne dell'«Akasztói szikiponty» sia priva di odori sgradevoli e di sostanze in grado di alterarne il gusto. L'odore della carne ricorda il fondale di sabbia limacciosa e sprigiona una nota leggermente salina che deriva dall'acqua salata.

È altrettanto importante sottolineare il legame tra il colore del pesce «Akasztói szikiponty» e il letto degli stagni di allevamento, poiché i pesci adattano completamente il loro colore al colore del letto o del fondale circostante. Di conseguenza il colore giallo dorato-grigiastro e le pinne arancioni caratteristici dell'«Akasztói szikiponty» si sono sviluppati per adattarsi al colore giallastro chiaro della sabbia limacciosa del fondale dello stagno.

La qualità dell'«Akasztói szikiponty» non è però dovuta solo alle condizioni eccezionali dell'ambiente naturale, ma anche alle tradizioni e alle tecniche di piscicoltura locali.

All'inizio degli anni 2000 le competenze locali già esistenti e il perfezionamento dell'esperienza accumulata nell'arco di parecchi anni hanno consentito di mettere a punto una tecnologia per la produzione di pesci dalla carne magra e con un basso tenore di grassi adattata alla situazione specifica degli stagni locali situati su terreni salini. In base a questa tecnologia, il peso della carpa e la temperatura dell'acqua consentono di determinare la razione di mangimi da somministrare ai pesci in rapporto alla massa al fine di garantire una carne magra con un basso tenore di grassi (fabbisogno metabolico). L'abbondanza di alimenti naturali disponibili per i pesci è garantita da una fertilizzazione organica costante di tutti gli stagni usati per l'allevamento.

Due chili di mangimi sono sufficienti a produrre 1 kg di carne di «Akasztói szikiponty», mentre secondo la letteratura specializzata occorrono dai 4 ai 5 kg per la carpa normale degli stagni di allevamento. Negli stagni situati nella zona geografica i mangimi sono consumati rapidamente in 4-6 ore, di conseguenza lo stomaco dei pesci si allarga. Nel corso delle 18 ore successive essi devono andare a cercarsi alimenti naturali nello stagno per placare la fame e pertanto nuotano molto. Il continuo movimento favorisce lo sviluppo della muscolatura dell'«Akasztói szikiponty» e impedisce la formazione di uno strato adiposo. I mangimi ricchi di amido soddisfano il fabbisogno energetico dovuto al movimento, mentre gli alimenti naturali contengono le proteine necessarie allo sviluppo della muscolatura e alla formazione della carne. Grazie al movimento continuo e intenso e ai mangimi che rispondono al fabbisogno metabolico, i muscoli dell'«Akasztói szikiponty» si rafforzano e la carne avrà un tenore di grassi molto basso (5-12 %) e una consistenza fondente e soda.

La qualità specifica dell'«Akasztói szikiponty» dipende anche dal fatto che gli obiettivi in materia di popolazione generalmente ammessi nella letteratura specializzata sono stati notevolmente ridotti: sono stati adattati alle condizioni della zona geografica e rivisti in base al rendimento naturale degli stagni a fini produttivi. La principale fonte di proteine dei pesci è costituita dalle risorse naturali disponibili negli stagni: è quindi fondamentale assicurarne la presenza costante durante il ciclo di produzione, poiché costituisce la base che consente alla carne del pesce di avere un buon tenore proteico e di svilupparsi in modo ottimale, un fattore essenziale per ottenere un gusto puro e una certa

sapidità. Sulla base dell'esame settimanale del plancton e dei risultati delle prove effettuate ogni due settimane, gli esperti locali hanno modificato i parametri tecnologici della produzione, hanno stabilito supplementi nutrizionali, hanno ridotto il numero di individui attraverso la pesca e hanno modificato la razione alimentare al fine di garantire una carne con un basso tenore di grassi compreso tra il 5 e il 12 %.

L'allevamento dell'«Akasztói szikiponty» avviene in condizioni molto simili a quelle naturali, in quanto i dati di ricerca dimostrano che la caratteristica principale della carne, il tenore di grassi, è molto simile a quella della carpa selvatica presente nelle acque naturali. Infatti il tenore di grassi della carpa in condizioni naturali è di circa il 5-10 % e quello delle carpe allevate altrove può raggiungere anche il 15-20 %.

Le proprietà specifiche dell'«Akasztói szikiponty» sono dovute alle sue condizioni di produzione, alla sua alimentazione basata sul suo fabbisogno metabolico e alla tecnica di produzione specifica. Tutto ciò la distingue nettamente dalle carpe prodotte in altre zone geografiche.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

---