

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 171/09)

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 ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG»

n. UE: PGI-HU-02472 — 4.6.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Szilvásváradi pisztráng»

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 la denominazione di cui al punto 1

La «Szilvásváradi pisztráng» è un pesce della specie *Salmo trutta morpha fario* (trota fario) appartenente alla famiglia dei Salmonidi (*Salmonidae*). La parte superiore del dorso è di colore grigio-verde, mentre i fianchi presentano una colorazione giallo dorato e la livrea è picchiettata di caratteristiche chiazze scure circondate da un colore rosso vivo.

La «Szilvásváradi pisztráng» viene commercializzata fresca, quando raggiunge una lunghezza compresa tra 40 e 45 cm e un peso (eviscerato) tra 400 e 500 g. La carne della «Szilvásváradi pisztráng» si caratterizza per fermezza, colore vivo leggermente rosato e sapore non pronunciato, senza retrogusto melmoso.

La carne è priva di depositi di grasso, soda al tatto e uniformemente consistente per tutta la sezione trasversale (dal dorso al ventre); presenta fibre muscolari più fini e più gradevoli delle trote fario allevate altrove.

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

Durante l'allevamento della «Szilvásváradi pisztráng» l'alimentazione dei pesci è costituita principalmente da mangimi privi di ormoni, di prodotti chimici e di antibiotici, ottenuti a partire da farina e olio di pesce, arricchiti con le vitamine e gli oligoelementi necessari e prodotti con metodi biologici (senza prodotti chimici e OGM). Per l'allevamento dei pesci è essenziale preservare la vegetazione presente sui bordi del sistema di bacini di allevamento delle trote nella zona geografica definita al punto 4, in quanto le piante forniscono ai pesci un integratore alimentare naturale (costituito principalmente da insetti).

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

Tutte le fasi del processo di produzione (riproduzione, fecondazione, produzione di novellame, allevamento e raccolta del pesce da commercializzare) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il territorio amministrativo di Szilvásvárád.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la «Szilvásváradí pisztráng» e la zona geografica si basa sulla qualità del prodotto.

La carne della «Szilvásváradí pisztráng» si distingue da quella delle altre specie ittiche simili per un sapore e una consistenza tipici. La carne del pesce ha un sapore né pronunciato né caratterizzato da un gusto melmoso, è di colore rosa, di consistenza più ferma e con fibre muscolari più fini rispetto alle trote allevate altrove ed è priva di depositi di grasso.

La valle di Szalajka, luogo di origine e di produzione della «Szilvásváradí pisztráng», è una gola situata ad un'altitudine compresa tra 350 e 400 m sui monti di Bükk, dove si trovano le sorgenti carsiche del Szalajka e del Szikla. I bacini di piscicoltura sono stati costruiti grazie all'acqua del torrente Szalajka, che scorre nell'omonima valle, la quale alimenta i bacini. L'acqua sgorga dalle sorgenti situate ad un'altitudine di 800 m nell'altopiano di Bükk e discende attraverso un sistema carsico, dove è naturalmente filtrata a più riprese prima di emergere come acqua eccezionalmente pura e di buona qualità che alimenta gli stagni di allevamento. La temperatura dell'acqua delle sorgenti rimane stabile a 11-12 °C nel corso di tutto l'anno.

Gli stagni di allevamento sono ubicati accanto alle sorgenti che li alimentano. Le sorgenti si trovano a circa 200 metri di distanza dagli stagni di allevamento (compreso l'incubatoio), per cui l'Ungheria presenta la particolarità che tra le sorgenti e gli stagni di allevamento non esistono fonti di inquinamento, zone abitate o terreni agricoli coltivati, e l'acqua raggiunge gli stagni come acqua di superficie. Il territorio interessato è interamente ricompreso nel parco nazionale di Bükk.

La zona geografica presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

- la temperatura dalle sorgenti è costante sia in inverno che in estate, con fluttuazioni minime sia nell'incubatoio che negli stagni di allevamento, per cui i pesci possono crescere in condizioni ambientali stabili. In ragione della temperatura dell'acqua delle sorgenti, che resta bassa tutto l'anno, e della breve distanza tra le sorgenti e il sistema degli stagni, la temperatura dell'acqua nel sistema degli stagni non sale mai sopra i 15 °C durante il periodo di crescita che ha luogo in estate; in questo modo l'acqua fresca riduce l'appetito dei pesci, i quali crescono più lentamente, il che rende la loro carne più soda, più compatta e più magra della media. L'apporto costante di acqua dolce dalle sorgenti impedisce che si sviluppino il gusto melmoso;
- l'afflusso continuo e rapido d'acqua garantisce una buona ossigenazione, che non solo è indispensabile per i pesci, ma che, grazie all'intensità del metabolismo, ha un'influenza benefica sulla crescita e sulla qualità della carne, nonché sullo sviluppo delle fibre muscolari più fini e sulla maggiore consistenza;
- l'acqua delle sorgenti, che è regolarmente controllata da un laboratorio accreditato, è sempre potabile e di eccellente qualità, il che dona alla carne un gusto intenso e privo di retrogusto melmoso;
- l'ambiente è esente da stress, ossia non vengono usati sistemi artificiali di ossigenazione ed è ridotta allo stretto necessario la circolazione delle persone intorno agli stagni di allevamento.

Tutti questi fattori contribuiscono alla crescita uniforme della «Szilvásváradí pisztráng» e alla consistenza e al colore della sua carne, che è compatta e soda, di colore rosa e senza depositi di grasso.

Lo stock di riproduttori attualmente presente nell'impianto di allevamento di trote di Szilvásvárád è lo stesso che era presente in passato ed è geneticamente puro. Nessun pesce vivo della famiglia dei Salmonidi proveniente da allevamenti o corpi idrici esterni è mai stato introdotto o conservato presso l'impianto di allevamento di trote o nel torrente Szalajka.

L'estrazione tempestiva delle uova, il metodo di fecondazione e la selezione delle uova non fecondate riposano sull'esperienza acquisita nel corso di generazioni. Sulla base delle competenze professionali locali, l'alimentazione del novellame a base di mangimi dovrebbe iniziare a partire da 32-35 giorni dopo la schiusa delle uova, dato che è in quel momento che è pronto ad accettare questo tipo di alimenti. Se l'alimentazione inizia dopo il novellame respinge i mangimi. Questo metodo consente di ridurre al minimo il tasso di mortalità dei pesci e di mantenere puliti gli stagni, dato che il mangime introdotto negli stagni di allevamento è interamente mangiato dai pesci che non lasciano residui che potrebbero inquinare l'acqua degli stagni.

Queste esperienze e competenze consentono di allevare la «Szilvásváradí pisztráng» con metodi privi di prodotti chimici e farmaceutici e senza stress, dall'incubazione delle uova alla commercializzazione del pesce.

L'acqua carsica potabile delle sorgenti e l'esperienza acquisita nell'allevamento garantiscono pertanto le caratteristiche specifiche della «Szilvásváradí pizstráng» descritte sopra.

Grazie al patrimonio genetico originale preservato e alla reputazione eccezionale di cui gode nel mondo della gastronomia, nel 2013 la «Szilvásváradí pizstráng» ha ricevuto il titolo «Prodotto del parco nazionale di Bükk».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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