

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 172/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Akasztói szikiponty»

N.º UE: PDO-HU-02410 – 15.2.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Akasztói szikiponty».

2. Estado miembro o tercer país

Hungría.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.7, «Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La denominación «Akasztói szikiponty» designa a un tipo de carpa (*Cyprinus carpio* L) de la misma especie, criada exclusivamente a partir de variedades húngaras certificadas reconocidas oficialmente, que se venden frescas, refrigeradas o congeladas con una edad de dos veranos como mínimo y cinco veranos como máximo.

Estimación de la edad del pez: La edad del pez equivale al número de veranos transcurridos entre el periodo de desove primaveral y el mes de octubre del año en cuestión.

El «Akasztói szikiponty» presenta un color que varía del amarillo dorado al gris y un cuerpo alargado con aletas de color naranja intenso.

Peso del pez (peso vivo):

- a los dos veranos de edad: 1,5-2 kg;
- a los tres veranos de edad: 2-3,5 kg;
- a los cuatro veranos de edad: 3,5-6 kg;
- a los cinco veranos de edad: puede alcanzar de 6 a 8 kg.

El «Akasztói szikiponty» tiene las siguientes características cualitativas propias:

Características químicas de la carne del «Akasztói szikiponty»: 25-30 % de materia seca, 17-23 % de proteínas y 5-12 % de materia grasa.

Cualidades organolépticas de la carne del «Akasztói szikiponty»:

- Color: del rosa intenso al rojo pálido.
- Olor: depurado, agradable, ligeramente salado que evoca el olor de la arena limosa.
- Sabor y consistencia: la carne presenta un sabor limpio y una textura fundente y firme con poca grasa.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La alimentación de los peces se basa en alimentos naturales y piensos.

Los alimentos naturales del pez los componen los organismos naturales que viven en los estanques de la zona geográfica definida y suponen entre un 40 % y un 50 % de la ración alimentaria total. Los alimentos naturales presentes en los estanques se componen de zooplancton, que abarca desde especies de rotíferas (*Rotatoria*), copépodos (*Copepoda*), pulgas de agua (*Cladocera*), tubificidos (*Tubifex*), hasta quironómidos (*Chironomidae*) y otras larvas e insectos. Estos organismos satisfacen las necesidades de proteínas de los peces.

Los piensos procedentes de la zona geográfica, como el maíz, el maíz molido el trigo, el trigo molido, el triticale, el centeno, los guisantes o el mijo, pueden darse a los peces triturados o en grano, mezclados o sin mezclar. Los piensos constituyen entre el 50 y el 60 % de la ración alimentaria total de los peces y les aportan la energía que necesitan para sobrevivir.

Los alevines también pueden recibir piensos completos de origen natural y sin OGM suplementarios, solo durante el periodo comprendido entre los meses de mayo y octubre posteriores a su eclosión (es decir, tienen un verano de edad), en un aporte que no exceda el 30 % de su ración alimentaria total. El objetivo de estos piensos suplementarios específicos que se distribuyen a los peces de un verano de edad únicamente es el de satisfacer sus necesidades de proteínas cuando los organismos naturales no basten para cubrir la demanda proteica característica de esta etapa. Los ingredientes de estos alimentos suplementarios completos y específicos no pueden producirse íntegramente dentro de la zona geográfica, por lo que proceden de fuera de la misma.

Cantidad total anual de alimentos procedentes de la zona geográfica:

- cuando los peces tienen un verano de edad: min. 70 %;
- cuando los peces tienen de dos a cinco veranos de edad: 100 %.

Dado que las propiedades características del «Akasztói szikiponty» se desarrollan cuando el pez alcanza los dos veranos de edad, los alimentos utilizados cuando solo tiene un verano de edad no repercuten en las características del producto final.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El ciclo de cría del «Akasztói szikiponty» tiene lugar íntegramente en las áreas administrativas de Akasztó y de Dunatetétlen.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el envase, debe figurar el logotipo en color del producto, que ha de tener un diámetro de 3 cm como mínimo. El logotipo circular está rodeado por una franja de color azul en cuyo interior aparece la denominación «Akasztói szikiponty» en la parte superior y la dirección de internet de la agrupación en la parte inferior. El elemento dominante en el centro del logotipo es el dibujo de un pez de color grisáceo y amarillo dorado, que se sitúa sobre un fondo compuesto por un sol, una caña y agua. Los titulares de los derechos pueden utilizar el logotipo del producto sin restricción.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La producción del «Akasztói szikiponty» tiene lugar íntegramente en las áreas administrativas de Akasztó y de Dunatetétlen.

5. Vínculo con la zona geográfica

Los estanques con diques circulares de tamaño mediano y grande (entre 0,1 y 45 ha) en los que se selecciona, se reproduce y se cría el «Akasztói szikiponty» están situados en las planicies salinas cercanas al Parque Nacional de Kiskunság, entre el Danubio y el Tisza. La superficie total aproximada de los estanques es de 400 hectáreas (ha). Las rocas salinas actualmente protegidas se originaron tras cambios en el Danubio, como consecuencia de la modificación de la circulación de las aguas subterráneas. Los suelos con una alta salinidad (de un color blanco reluciente en el verano debido a los aumentos de sal) representan el valor geológico y geomorfológico de las zonas protegidas.

Los estanques se encuentran en suelos salinos. La mayor parte de la trona disuelve cuando se empieza a drenar el agua del estanque, aunque se refleja a través del olor ligeramente salado del pescado.

Los estanques originados en suelos salinos que se utilizan para la piscicultura tienen un subsuelo constituido por arena limosa fina, recubierto por una capa de varios centímetros de limo orgánico. La profundidad media de los estanques es de 70 a 80 cm. La duración de la exposición al sol anual en la zona geográfica supera las 2 000 horas de media, calculadas a lo largo de cincuenta años. Esto supone que los estanques de poca profundidad se calientan rápidamente y que la producción biológica se inicie antes que en los estanques profundos.

El sabor puro de la carne del «Akasztói szikiponty» y su olor depurado, agradable, ligeramente salado, que evoca el olor de la arena limosa, así como el color de sus aletas se deben al entorno natural, mientras que la textura y el contenido de materia grasa de su carne se deben al factor humano, es decir, los conocimientos técnicos de los piscicultores. La conjunción de estos elementos confiere al producto su carácter único.

Los peces de los estanques de cría poco profundos pueden acceder antes a los alimentos naturales, lo que les permite reproducirse más rápido y desarrollarse de manera más uniforme que las carpas criadas en otros estanques más profundos. Las vitaminas, los aminoácidos y las proteínas animales naturales procedentes de los organismos ingeridos por los peces (alimentos naturales) son de una importancia esencial para el desarrollo del «Akasztói szikiponty».

Los vientos dominantes del Norte que prevalecen en la zona geográfica remueven con frecuencia el agua de los estanques poco profundos hasta el fondo. Por consiguiente, la estratificación térmica no se produce y el suministro de oxígeno del fondo del estanque favorece los biorreductores. Ello impide la aparición de materia en putrefacción en el agua, de manera que la carne del «Akasztói szikiponty» está libre de olores desagradables y de sustancias que alteran el sabor. El olor de la carne evoca el de los suelos limo-arenosos y presenta un toque ligeramente salado debido al agua salina.

Asimismo, cabe destacar el vínculo entre el color del pez «Akasztói szikiponty» y el sustrato de los estanques de cría, puesto que los peces adaptan totalmente su color al color de los sustratos o al del fondo del estanque en el que se encuentran. Por consiguiente, las tonalidades de amarillo, que varían del pálido al dorado, así como las aletas naranjas que caracterizan al «Akasztói szikiponty» se han desarrollado para adaptarse al color amarillento claro de la arena limosa del fondo del estanque.

Al mismo tiempo, la calidad del «Akasztói szikiponty» no se debe únicamente a las condiciones excepcionales del entorno natural, sino también a la tradición y las técnicas de piscicultura locales.

A principios de los años 2000, los conocimientos técnicos existentes y el perfeccionamiento de la experiencia acumulada durante muchos años permitieron desarrollar la tecnología de producción de peces de carne magra con un bajo contenido de materia grasa, adaptada a la situación específica de los estanques locales formados en suelos salinos. Según esta tecnología, el peso de la carpa y la temperatura del agua permiten determinar la cantidad de pienso como porcentaje del volumen que deben ingerir los peces para asegurar que su carne sea magra y con un bajo contenido de materia grasa (necesidades en energía metabólica). La abundante alimentación natural de los peces está garantizada gracias a la continua fertilización ecológica en todos los estanques utilizados para la cría.

Para producir 1 kg de carne de «Akasztói szikiponty» bastan 2 kg de pienso, mientras que, en el caso de las carpas normales de los estanques de cría, los estudios especializados indican que son necesarios de 4 a 5 kg. En los estanques situados dentro de la zona geográfica, los piensos se consumen rápidamente en un periodo de 4 a 6 horas, lo que provoca el agrandamiento del estómago de los peces. Durante las 18 horas siguientes, los peces deberán encontrar ellos mismos los alimentos naturales en el estanque, lo que les obliga a estar en constante movimiento. Los continuos desplazamientos incentivan el desarrollo de la musculatura del «Akasztói szikiponty» e impiden la aparición de una capa de grasa. Los piensos ricos en almidón satisfacen las necesidades energéticas para que el pez pueda desplazarse, mientras que los alimentos naturales contienen las proteínas necesarias para el desarrollo de la musculatura y la formación de la carne. Gracias a los intensos movimientos continuos y a los piensos que satisfacen sus necesidades de energía metabólica, los músculos del «Akasztói szikiponty» se fortalecen y su carne tiene un contenido en grasa muy bajo (de un 5 a un 12 %) con una textura fundente consistente.

La calidad única del «Akasztói szikiponty» también se debe a la considerable reducción de los objetivos en materia de la población generalmente aceptada en los estudios especializados, que se han adaptado a las condiciones de la zona geográfica y revisado en función del rendimiento natural de los estanques utilizados con fines de producción. La principal fuente de proteínas de los peces proviene de los recursos naturales de los estanques. Así pues, es fundamental asegurar su presencia constante durante el ciclo de producción, ya que representa la base del contenido

de proteínas de la carne de los peces y de su excelente desarrollo y, por tanto, es un factor esencial que determina su sabor puro y su aroma característico. Sobre la base del análisis semanal del plancton y de los resultados de los ensayos realizados cada dos semanas, los expertos locales ajustaron los parámetros tecnológicos de la producción, determinaron los complementos nutricionales, redujeron el número de ejemplares mediante una pesca de extracción y modificaron la ración alimentaria para garantizar una carne con un bajo contenido de materia grasa, comprendido entre el 5 y el 12 %.

La crianza del «Akasztói szikiponty» se produce en condiciones muy similares a las naturales, ya que los datos demuestran que el contenido de materia grasa, la principal característica de la carne, es prácticamente el mismo que en las carpas salvajes que viven en aguas naturales. De hecho, el contenido de materia grasa de las carpas que viven en condiciones naturales se sitúa en torno al 5 y el 10 %, mientras que este porcentaje varía entre el 15 y el 20 % en las carpas criadas en otros sitios.

Las propiedades específicas del «Akasztói szikiponty» se deben a sus condiciones de producción, a su alimentación basada en las necesidades metabólicas de energía y a la técnica específica de producción, lo que la diferencia con mucha claridad de las carpas criadas en otras zonas geográficas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente reglamento)

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