

**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 63/11)

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

**„Balatoni hal”**

**Nr UE: PGI-HU-02470 25.5.2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Balatoni hal”

**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**

„Balatoni hal” [ryba z Balatonu] to nazwa używana wyłącznie na określenie karpia (*Cyprinus carpio* L. 1758) i sandacza (*Sander lucioperca* L. 1758), które żyją, są rozmnażane i hodowane w jeziorze Balaton lub w zlewni jeziora Balaton (opisanej szczegółowo w pkt 4) i są sprzedawane w postaci żywej lub przetworzonej (świeże, schłodzone lub zamrożone; zazwyczaj w jednym kawałku, rzadko w formie filetów).

**a) „Balatoni hal”: sandacz**

Sandacz „Balatoni hal” to ryba z gatunku sandacz pospolity (*Sander lucioperca* L.), należąca do rodzaju *Sander*, która żyje lub jest hodowana wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 (zlewnia jeziora Balaton). Należy on do najbardziej poszukiwanych i cenionych ryb na Węgrzech. Mięso sandacza jest białe, chude i bez ości; jest smaczne, o niskiej zawartości tłuszczu i bogate w białko. Mięso sandacza „Balatoni hal” uznawane jest za bielsze i smaczniejsze niż mięso sandacza rzeczno.

Parametry jakościowe mięsa sandacza „Balatoni hal”:

— zawartość wody: 78,0–79,5 %

— białka: 19–20 %

— tłuszcz: 0,5–1,0 %

„Balatoni hal”: Minimalna waga sandacza „Balatoni hal” w sprzedaży (ryba żywa, świeża, schłodzona albo mrożona) wynosi 0,5 kg.

**b) „Balatoni hal”: karp**

Karp „Balatoni hal” to ryba z gatunku karp (*Cyprinus carpio* L.), należąca do rodziny karpowatych, hodowana wyłącznie na obszarze zlewni jeziora Balaton; nazwa ta obejmuje wyłącznie uznane przez państwo lokalne odmiany „Balatoni sudár” i „Varászlói tükrös” hodowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Typowe parametry jakościowe karpia „Balatoni hal” i mięsa „Balatoni sudár ponty” są następujące (OMMI (krajowy instytut ds. kontroli jakości w rolnictwie) 2004 MgSzH (urząd ds. rolnictwa) 2011, Gorda and Borbély, 2013):

— zawartość wody: 74,1–77,4 %

— białka: 16,6–17,6 %

— tłuszcz: 4,2–8,0 %

Typowe parametry jakościowe mięsa karpia „Balatoni hal” odmiany „Varászlói tükrös ponty”:

— zawartość wody: 73,9–78,3 %

— białka: 16,8–17,7 %

— tłuszcz: 3,5–7,7 %

Mięso karpia „Balatoni hal” jest jędrne i niezbyt zwarte.

Minimalna waga karpia „Balatoni hal” w sprzedaży (ryba żywa, świeża, schłodzona albo mrożona) wynosi 1,5 kg (idealnie 1,5–3 kg).

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

Stosowanie nawozów w celu zwiększenia wydajności produkcji jest zabronione na tym obszarze geograficznym. Odżywianie sandacza „Balatoni hal” jest szczególnie, gdyż młode ryby przechodzą od żywienia się zooplanktonem do żywienia się rybami po osiągnięciu długości 12–15 cm, a więc stosunkowo późno w porównaniu z innymi rybami drapieżnymi. Źródła pożywienia na obszarze zlewni jeziora Balaton są również szczególnie – w diecie sandacza obficie występują: ukleja pospolita (*Alburnus alburnus*), leszcz (*Abramis brama*) i ciosa (*Pelecus cultratus*) (Specziár, 2010). Dostępność i skład pożywienia są podobne na całym obszarze zlewni jeziora Balaton. Sandaczom „Balatoni hal” nie podaje się żadnych suplementów paszy, a chów opiera się całkowicie na naturalnym pokarmie dla ryb pochodzącym głównie z cieków wpływających do stawów rybnych, tj. ze strumieni na obszarze zlewni jeziora Balaton.

Karpom „Balatoni hal” podaje się naturalny pokarm oraz suplementy paszy zawierające dwa główne składniki. Pierwszy obejmuje mieszanki odżywcze (pszenica, pszenżyto i kukurydza); drugi obejmuje obce gatunki racicznicy (*Dreissena polymorpha* i *Dreissena bugensis*). Hodowcy ryb (posiadający ekologiczne, selektywne zezwolenie połowowe) zbierają biomasę małży wykorzystywanych jako pasza z mobilnych tratw rozmieszczonych w kilku lokalizacjach na jeziorze Balaton (strona południowa wszystkich trzech części jeziora, przede wszystkim w pobliżu gospodarstw rybactkich). Zbiór biomasz małży, która rośnie 8–12 miesięcy, dokonuje się z tratw; jest ona następnie wykorzystywana jako pasza w hodowlach karpia, przy czym zapewnia się, aby te rodzaje małży pozostawały w gospodarstwie rybactkim.

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

Wszystkie cztery etapy produkcji „Balatoni hal” muszą odbywać się na obszarze geograficznym wymienionym w pkt 4. Etapy te obejmują naturalne tarło, sztuczną hodowlę (inkubator), chów w naturalnych wodach i hodowlę w gospodarstwie rybactkim. Na mocy obowiązujących przepisów połowy pelagiczne w jeziorze Balaton są zabronione od dnia 5 grudnia 2013 r. W drodze wyjątku dozwolony jest połów selektywny w celach ekologicznych i pokazowych (3 000 kg karpia i 500 kg sandacza rocznie za pomocą pułapek na węgorze). Ryby „Balatoni hal” są zatem przede wszystkim produktem hodowli, lecz dostępne są niekiedy również okazy chowane w środowisku naturalnym, jako produkt uboczny selektywnego połowu węgorza do celów ekologicznych.

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. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Chów i hodowlę ryb „Balatoni hal” na Węgrzech prowadzi się w następujących lokalizacjach na obszarze zlewni jeziora Balaton.

1. Jezioro Balaton i jego system wodny (wody, na których odbywa się chów i hodowla ryb: 61 139 ha)

Określone jednolite części wód Jeziora Balaton oraz jego system wodny:

- cały obszar jeziora Balaton,
  - odcinek rzeki Zala od ujścia do mostu kolejowego w miejscowości Fenékpusztá,
  - odcinek kanału Hévíz od ujścia do punktu oddalonego o 50 m od strony tamy na jeziorze Hévíz zwróconej w dół nurtu,
  - odcinek kanału Páhok od ujścia do kanału Hévíz,
  - odcinek kanału Egyesített-övcساتorna od mostu Bárkázó híd do miejsca dopływu strumienia Gyöngyös,
  - odcinek kanału Fenyves (Fenyvesi-nyomócsատorna) od ujścia do pompowni w Balatonfenyves,
  - odcinek kanału Nyugati-övcساتorna ciągnący się od ujścia do mostu kolejowego w miejscowości Pálmajor,
  - odcinek kanału Keleti-Bozót-csատorna od ujścia do mostu na drodze prowadzącej do stacji kolejowej Pusztabereény,
  - odcinek strumienia Jama od ujścia do bram śluzowych na stawie rybnym Bugaszeg,
  - odcinek strumienia Tetves od ujścia do bram śluzowych na stawach rybnych Balatonlelle,
  - odcinek Kismetszés od ujścia do drogi nr 70,
  - odcinek Nagymetszés od ujścia do drewnianego mostu w Szólád,
  - strumienie Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz i Burnót Streams oraz odcinek kanału Egermalom od ujścia do drogi nr 71,
  - odcinki śródlądowych kanałów zalewowych Sár i Cigány od drogi dojazdowej Somogyszentpál do kanału Nyugati-övcساتorna,
  - odcinek kanału Nyugati-övcساتorna od mostu kolejowego w Pálmajor do kanału Határ-Külvíz,
  - odcinek kanału Határ-Külvíz od ujścia do głównej drogi między Marcali i Öreglak,
  - kanał Cigány oraz
  - kanał Keleti Bozót.
2. System ochrony wód Małego Balatonu, etap I (jezioro Hídvég; obszar: 2 000 ha)
  3. System ochrony wód Małego Balatonu, etap II (jezioro Fenéki; obszar: 5 110 ha)
  4. Zbiornik Marcali (obszar: 407 ha)
  5. Stawy rybne Fonyód-Zardavár (obszar: 135 ha)
  6. Stawy rybne Balatonlelle-Irmapusztá (obszar: 275 ha)
  7. Stawy rybne Buzsáki-Ciframalom (obszar: 138 ha)
  8. Staw rybny Balatonszárszó-Nádfedeles (obszar: 15 ha)
  9. Staw rybny Balatonföldvár (obszar: 23 ha)
  10. Stawy rybne Somogyvár-Tölös (obszar: 26 ha)
  11. Stawy rybne Varászló (obszar: 174 ha)
  12. Stawy rybne Siófok-Törek (obszar: 36 ha)

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Balatoni hal” z obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie tego produktu.

Miejscem produkcji „Balatoni hal” jest głównie południowy i południowo-zachodni obszar zlewni jeziora Balaton. Stawy rybne znajdują się dziś na obszarach, które były kiedyś zatokami jeziora Balaton, zanim zostało ono osuszone, czyli w dawnym dnie jeziora. W związku z tym ich podglebie jest podobne do występującego w jeziorze Balaton.

Na obszarze panuje wilgotny klimat kontynentalny z wpływami subśródziemnomorskimi. Wpływ subśródziemnomorski odnosi się głównie do rozkładu opadów w czasie, który w przeciętnym roku charakteryzują dwie wartości szczytowe (w czerwcu i wrześniu) i który jest kluczowy dla chowu i hodowli ryb. Obszar ten jest bardziej mokry niż średnia węgierska (620 mm opadów na rok). Większość opadów występuje w miesiącach letnich, co jest korzystniejsze dla chowu i hodowli ryb, gdyż zapewnia dostateczną ilość i jakość wody zasilającej. Cieki wpływające do stawów rybnych na obszarze zlewni są przeważnie krótkie (30–40 km) i wolne od wypływów nieoczyszczonych ścieków (Ferincz i in., 2017). Dzięki temu oraz dzięki niestosowaniu nawozów organicznych w wodzie i osadach w stawach rybnych nie panują warunki beztlenowe. W rezultacie mięso produkowanych tutaj ryb jest wolne od obcych smaków. Średnia temperatur rocznych (11,2) jest również wyższa od średniej krajowej, co sprzyja wzrostowi ryb. Na skład mięsa ryby wpływa szereg czynników środowiskowych i czynników produkcji, w tym wiek, gatunek, pasza lub naturalny pokarm (Trenovszki, 2013); z czego najważniejsza jest ilość i jakość pokarmu.

Innym kluczowym czynnikiem jest fakt, że ze względu na ochronę jakości wody stosowanie nawozów organicznych do zwiększania wydajności produkcji (co na innych obszarach stanowi rutynową praktykę) jest zabronione w stawach rybnych na obszarze zlewni jeziora Balaton. Hodowane tam ryby nie mają zatem styczności z zewnętrznymi substancjami pogarszającymi smak, które zawsze występują w nawozach organicznych. Mięso sandacza „Balatoni hal” zawdzięcza swoją charakterystyczną jakość odpowiedniej jakości i ilości wody w stawach rybnych (piaszczyste, lesowe dna stawów; niska zawartość materii organicznej we wpływającej wodzie), tlenowym osadom dennym oraz występowaniu w dużej ilości i znaczącej proporcji głównie rodzimej uklei i płoci o białym mięsie, które są charakterystyczne dla tego obszaru. Ze względu na dobrą jakość wody oraz żywienie naturalnym pokarmem dla ryb mięso sandacza „Balatoni hal” jest śnieżnobiałe i pozbawione wtórnego smaku. Mięso jest niezbyt zwężłą strukturę dzięki dużej powierzchni zbiornika wodnego (poszukiwanie pokarmu wymaga więcej ruchu).

Specziár (2010) ustalił, że odżywianie sandacza „Balatoni hal” jest szczególne, gdyż młode ryby przechodzą od żywienia się zooplanktonem do żywienia się rybami po osiągnięciu długości 12–15 cm, a więc stosunkowo późno w porównaniu z innymi rybami drapieżnymi. Źródła pożywienia na obszarze zlewni jeziora Balaton są również szczególne – w diecie sandacza obficie występują: ukleja pospolita (*Alburnus alburnus*), leszcz (*Abramis brama*) i ciosa (*Pelecus cultratus*) (Specziár, 2010). Mięso sandacza „Balatoni hal” zawdzięcza swoją szczególną jakość tym właśnie czynnikom. Mięso karpia „Balatoni hal” jest jędrne. Elastyczną konsystencję zawdzięcza ono naturalnemu pokarmowi bogatemu w białko oraz uzupełniającej naturalnej karmie składającej się ze skorupiaków, mięczaków i innych bezkręgowców wodnych, gdyż naturalne składniki odżywcze bogate w białko mają pozytywny wpływ na jakość mięsa (Balogh, 2015).

Ryby „Balatoni hal” to jeden z filarów lokalnej kuchni. Karp „Balatoni hal” to niezbędny składnik zupy rybnej „Balatoni halászlé”, której unikalny przepis jest typowy dla obszaru zlewni Balatonu.

Dzisiejsza renoma karpia „Balatoni hal”

- Na ścisły związek jeziora Balaton z karpem „Balatoni hal” wskazuje również fakt zorganizowania po raz piąty w 2019 r. międzynarodowego pucharu karpia z Balatonu.
- Festiwal ryb i wina z Balatonu w mieście Balatonfüred odbywa się regularnie od 2015 r. Impreza ta ma na celu zwiększenie wiedzy konsumentów na temat balatońskich ryb oraz połączenie konsumpcji lokalnych ryb i win w celu stworzenia rynku zbytu dla lokalnych gospodarstw rybackich i lokalnych producentów wina.
- Powszechnie znaną potrawą stała się balatońska zupa rybna („balatoni halászlé”) przygotowywana tradycyjnie z ryb „Balatoni hal” (np. [http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a\\_balatoni\\_halaszle\\_titka](http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka))
- W następującym artykule omówiono szczególny smak i tradycyjne metody połowu ryb „Balatoni hal”: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Książka „A halfőzés fortélyai a Balaton mentén” [Sztuka gotowania ryb nad Balatonem] to zbiór 400 dań rybnych z 40 miast i wsi wokół jeziora Balaton (Szabó Zoltán, 2014, ISBN 978-963-08-8628-4)
- Restauracje z gwiazdką Michelina, w tym Stand w Budapeszcie (szefowie kuchni Tamás Szél i Szabina Szulló), używają karpia odmiany „Balatoni sudár ponty” jako jednego ze składników, jak wskazano w menu (<https://dining-guide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>)

#### Kontekst historyczny renomy sandacza „Balatoni hal”

- W 44. numerze Fischerei Zeitung z 1917 r. brukselski uczyony Waldmann, omawiając francuskie rybołówstwo, nadmienił, że „przed Wielką Wojną »fogasch« był bardzo poszukiwany w Paryżu. »Fogasch« to nazwa sandacza występującego w węgierskim jeziorze Balaton”.
- W 1933 r. ekspert austriackiego rządu ds. rybołówstwa napisał w Österreichisches Nahrungsmittelbuch (austriacki kodeks żywnościowy): „Nazwa »Fogasch« może być prawidłowo stosowana wyłącznie w odniesieniu do sandacza pochodzącego z jeziora Balaton”. Dodał on, że określanie ryby za pomocą tej nazwy sugeruje konsumentom, że pochodzi ona z jeziora Balaton. Jego zdaniem tylko sandacza z jeziora Balaton można poprawnie nazywać „Fogasch”.
- Na międzynarodowym kongresie rybołówstwa, który odbył się w Paryżu w lipcu 1931 r., Károly Lukács oświadczył, że sandacz z Balatonu jest szczególną lokalną odmianą sandacza pospolitego, i zaproponował, aby jego nazwa taksonomiczna brzmiała *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* (Szári, 1988).
- W latach 30. XX wieku spółka Balaton Halászati Részvénytársaság (Gospodarka Rybna Balatonu Spółka Akcyjna) nabyła prawo wyłączne do nazwy „fogas” (sandacz), która miała zastosowanie wyłącznie do sandacza złowionego w jeziorze Balaton. Wymagano, aby przesyłkom towarzyszyło świadectwo pochodzenia z jeziora Balaton. W 1931 r. zarejestrowano w międzynarodowym urzędzie patentowym w Bernie małą wypukłą metalową plombę, którą następnie przymocowywano jako znak towarowy na pokrywach skrzelowych (*opercula*) wywożonych sandaczy (Héjjas i Punk, 2010).

#### Kontekst historyczny renomy karpia „Balatoni hal”

- Jeżeli chodzi o znaczenie karpia, w publikacji pt. „A Balaton halai” [Ryby jeziora Balaton] deklaruje się, że karp ustępuje tylko sandaczowi (Lukács, 1936).
- Karp był drugim, obok sandacza, gatunkiem, którego zapasy gospodarstwa rybackie nad Balatonem starały się powiększyć dzięki świadomej hodowli począwszy od lat 20. XX wieku.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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

---