

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а)  
от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество  
на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 63/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Balatoni hal“

ЕС №: PGI-HU-0247025.5.2018 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Balatoni hal“

2. **Държава членка или трета държава**

Унгария

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7: Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Balatoni hal“ [риба от езерото Балатон] е изключителното наименование на шаран (*Cyprinus carpio* L. 1758) и бяла риба (*Sander lucioperca* L. 1758), които живеят, размножават се и се отглеждат в езерото Балатон или във водосборния басейн на езерото Балатон (както е описано подробно в точка 4), като се продават живи или преработени (пресни, охладени или замразени; обикновено на парчета, рядко на филета).

a) „Balatoni hal“: бяла риба

Бялата риба „Balatoni hal“ е риба, принадлежаща към вида сулка (*Sander lucioperca* L.) от род костури, която живее и/или се отглежда изключително в географския район, определен в точка 4 (водосборния басейн на езерото Балатон). Това е една от най-гърсените и ценени видове риба в Унгария. Месото на бялата риба е бяло, постно, без кости и вкусно, с ниско съдържание на мазнини и богато на протеини. Месото на бялата риба „Balatoni hal“ се счита за по-бяло и по-вкусно от месото на речната бяла риба.

Качествени параметри на месото на бялата риба „Balatoni hal“:

— водно съдържание: 78,0—79,5 %,

— протеини: 19—20 %,

— мазнини: 0,5—1,0 %,

„Balatoni hal“: Минималният размер на продаваната бяла риба „Balatoni hal“ (жива, прясна, охладена или замразена) е 0,5 kg.

b) „Balatoni hal“: шарани

Шаранът „Balatoni hal“ е риба, принадлежаща към вида шаран (*Cyprinus carpio* L.) от семейство шаранови, която се отглежда изключително във водосборния басейн на езерото Балатон и включва изключително признатите от държавата местни видове „Balatoni sudár“ и „Varászlói tükrös“, които се взят в географския район, определен в точка 4.

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Типичните качествени параметри на месото на шарана „Balatoni hal“ от вида „Balatoni sudár ponty“ са (ОММІ [Национален институт за контрол на качеството в селското стопанство], 2004 г., MgSzH [Служба по селско стопанство], 2011 г., Gorda и Borbély, 2013 г.):

- водно съдържание: 74,1—77,4 %,
- протеини: 16,6—17,6 %,
- мазнини: 4,2—8,0 %.

Типичните качествени параметри на месото на шарана „Balatoni hal“ от вида „Varászlói tükrös ponty“ са:

- водно съдържание: 73,9—78,3 %,
- протеини: 16,8—17,7 %,
- мазнини: 3,5—7,7 %.

Месото на шарана „Balatoni hal“ е твърдо и нежно.

Минималният размер на продавания шаран „Balatoni hal“ (жив, пресен, охладен или замразен) е 1,5 kg (в идеалния случай между 1,5 и 3 kg).

### 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

В географския район е забранено използването на торове за повишаване на добива от производство. Храненето на бялата риба „Balatoni hal“ е специално, в смисъл че новоизлюпените рибки преминават от хранене със зоопланктон към хранене с риба, след като достигнат дължина на тялото от 12—15 cm, т.е. относително късно в сравнение с други хищни риби. Наличните източници на храна също са специални във водосборния басейн на езерото Балатон, където съществува изобилие от обикновен уклея (*Alburnus alburnus*), обикновена платика (*Abramis brama*) и сабица (*Pelecus cultratus*), с които да се храни бялата риба (Specziár, 2010 г.). Наличието и съставът на храната са сходни навсякъде в целия водосборен басейн на езерото Балатон. На бялата риба „Balatoni hal“ не се дават никакви фуражни добавки и рибовъдството е основано изцяло на естествения фураж за риба с произход предимно от притоците на рибовъдните басейни, т.е. потоците във водосборния басейн на езерото Балатон.

На шараните „Balatoni hal“ се дават естествени фуражи и фуражни добавки, съставени от два основни компонента. Първият включва хранителни смеси (пшеница, тритикале и царевича); вторият включва чуждоземния вид мида-зебра (*Dreissena polymorpha* и *Dreissena bugensis*). Рибовъдите (притежатели на разрешително за екологосъобразен селективен риболов) събират използваната за фураж биомаса от миди от мобилни салове, поставени на няколко места в езерото Балатон (от южната страна и на трите басейна, предимно места в близост до рибовъдни стопанства). Биомасата от миди, която пораста за между 8 и 12 месеца, се събира от саловите и се използва като фураж в рибовъдните стопанства за шаран, като се гарантира, че различните видове миди остават в рамките на рибовъдното стопанство.

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

И четирите стъпки от производството на „Balatoni hal“ трябва да бъдат осъществени в географския район, определен в точка 4. Те включват естественото хвърляне на хайвер, изкуственото размножаване (в инкубатор), отглеждането в естествени води и рибовъдството в рибовъдното стопанство. В съответствие с настоящото законодателство пелагичният риболов в езерото Балатон е забранен от 5 декември 2013 г. насам. По изключение се допуска селективен риболов за екологични и демонстрационни цели (3 000 kg шаран и 500 kg бяла риба годишно с капани за змиорки). Следователно „Balatoni hal“ се получава предимно от рибовъдство, но понякога са налични и развили се в естествена среда екземпляри като страничен продукт от селективния риболов на змиорки за екологични цели.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

#### 4. Кратко определение на географския район

Рибовъдството на „Balatoni hal“ в Унгария се осъществява в следните места във водосборния басейн на езерото Балатон.

1. Езерото Балатон и неговата водна система (води, които се включват в рибовъдството: 61 139 ha)

Конкретни водни обекти в езерото Балатон и водната му система:

- цялата площ на езерото Балатон,
  - участъка от река Зала — от устието до железопътния мост „Фенекпуста“,
  - участъка от канала „Хевиз“ — от устието до 50 метра от страната на язовирната стена при езерото Хевиз в посока на течението.
  - участъка от канала „Пахок“ — от устието до канала „Хевиз“,
  - участъка от обединения обходен канал (Egyesített-övcatorna) — от корабния мост (Bárkázó híd) до вливането на потока Дьондьош,
  - участъка от канала „Фенивеш“ (Fenyvesi-nyomócsatorna) — от устието до помпената станция в Балатонфенивеш,
  - участъка от западния обходен канал (Nyugati-övcatorna) — от устието до железопътния мост „Палмайор“,
  - участъка от източния пречистващ канал (Keleti-Bozót-csatorna) — от устието до моста по пътя, водещ към железопътната гара „Пустаберен“,
  - участъка от потока Яма — от устието до шлюзовите врати на рибовъдния басейн „Бугасер“,
  - участъка от потока Тетвеш — от устието до шлюзовите врати на рибовъдните басейни „Балатонлеле“,
  - участъка от Кишмециш — от устието до път № 70,
  - участъка от Нагимециш — от устието до дървения мост в Соляд,
  - потоците Лешенце, Китолеш, Таполца, Егервиз и Бърнот и участъка от канала „Егермалом“ — от устието до път № 71,
  - участъците от вътрешноводните отливни канали „Шар“ и „Циган“ — от пътя към Шомойцентпал до западния обходен канал (Nyugati-övcatorna),
  - участъка от западния обходен канал (Nyugati-övcatorna) — от железопътния мост „Палмайор“ до канала „Хотар-Кюлвиз“,
  - участъка от канала „Хотар-Кюлвиз“ — от устието до главния път между Марцали и Юреглок,
  - канала „Циган“ и
  - източния пречистващ канал (Keleti Bozót Canal).
2. Система за опазване на водите на Малък Балатон, етап I (езеро Хидвег; площ: 2 000 ha)
3. Система за опазване на водите на Малък Балатон, етап II (езеро Фенеки; площ: 5 110 ha)
4. Резервоар „Марцали“ (площ: 407 ha)
5. Рибовъдни басейни „Фонюд-Зардавар“ (площ: 135 ha)
6. Рибовъдни басейни „Балатонлеле-Ирмапуста“ (площ: 275 ha)
7. Рибовъдни басейни „Бужаки-Цифрамальом“ (площ: 138 ha)
8. Рибовъден басейн „Балатонсарсо-Надфеделеш“ (площ: 15 ha)
9. Рибовъден басейн „Балатонфьолдвар“ (площ: 23 ha)
10. Рибовъдни басейни „Шомогвар-Тольош“ (площ: 26 ha)
11. Рибовъден басейн „Ворасло“ (площ: 174 ha)
12. Рибовъдни басейни „Шиофок-Торек“ (площ: 36 ha)

## 5. Връзка с географския район

Връзката на „Balatoni hal“ с географския район се основава на качеството и репутацията на продукта.

„Balatoni hal“ се произвежда предимно в южната и югозападната част на водосборния басейн на езерото Балатон. В днешно време рибовъдните басейни се намират в области, които преди са били заливи в езерото Балатон преди пресушаването му, т.е. дъното на старото езеро. В съответствие с това подпочвените им пластове са подобни на тези на езерото Балатон.

Районът се характеризира с влажен континентален климат със субсредиземноморски ефекти. Субсредиземноморският ефект е свързан най-вече с разпределението на валежите през годината, като в среднестатистическите години има два периода на върхови стойности (юни и септември), което е от решаващо значение за рибовъдството. Влажността в района е по-висока от средната за Унгария (620 mm годишно). Повечето валежи падат през летните месеци, което е по-добре за рибовъдството, като гарантират достатъчно количества и качество на храненето на водите. Притоците на рибовъдните басейни във водосборния басейн обикновено са къси (30—40 km) и в тях не се заустват непречистени отпадъчни води (Ferencz и др., 2017 г.). Благодарение на този факт и на отсъствието на органични торове водите и седиментите на рибовъдните басейни не са анаеробни. В съответствие с това месото на отглежданата там риба не съдържа странични вкусове. Средната годишна температура (11,2°C) също така е по-висока от средната стойност за държавата, което благоприятства растежа на рибата. Съставът на рибното месо се повлиява от редица екологични и производствени фактори, включително възраст, вид, фураж или естествен фураж (Trenovszki, 2013 г.); и най-важното — от количеството и качеството на фуража.

Изключително важна също така поради причини, свързани с опазването на качеството на водите, е забраната за използване на органични торове за повишаване на производствения добив (рутинна практика в други райони) в рибовъдните басейни във водосборния басейн на езерото Балатон. Съответно рибата, която се въди там, не влиза в контакт с вещества, в резултат на които се получават странични вкусове, каквито неизбежно се намират в органичните торове. Характерното качество на месото на бялата риба „Balatoni hal“ се дължи на достатъчното количество и качество на водите в рибовъдните басейни (песъчливи, льосови дъна на басейните; ниско съдържание на органични вещества в постъпващата вода), аеробните седименти по дъното на езерото и голямото количество и дял на предимно местен уклея и бабушка с бяло месо, характерни за този район. Благодарение на доброто качество на водите и на естествения фураж за риба, месото на бялата риба „Balatoni hal“ е снежнобяло без вторичен вкус. Консистенцията му е нежна поради голямата водна повърхност (повече движение в търсене на храна).

Specziár (2010 г.) установи, че храненето на бялата риба „Balatoni hal“ е специално, в смисъл че новоизлюпените рибки преминават от хранене със зоопланктон към хранене с риба, след като достигнат дължина на тялото от 12—15 cm, т.е. относително късно в сравнение с други хищни риби. Наличните източници на храна също са специални във водосборния басейн на езерото Балатон, където съществува изобилие от обикновен уклея (*Alburnus alburnus*), обикновена платика (*Abramis brama*) и сабица (*Pelecus cultratus*), с които да се храни бялата риба (Specziár, 2010 г.). Месото на бялата риба „Balatoni hal“ дължи специалното си качество на тези фактори. Месото на шарана „Balatoni hal“ е твърдо. Гъвкавата му консистенция се дължи на богатия на протеини естествен фураж и на допълнителния естествен фураж от черупчести организми, тъй като богатите на протеини естествени хранителни вещества оказват положително въздействие върху качеството на месото на шарана (Balogh, 2015 г.).

„Balatoni hal“ е един от основните стълбове на местната кухня. Шаранът „Balatoni hal“ представлява основна съставка в рибената супа „Balatoni halászlé“, рецептата за която е уникална и типична за водосборния басейн.

Репутацията на „Balatoni hal“ в днешни дни

- Тясната връзка между езерото Балатон и шарана „Balatoni hal“ също така се демонстрира от факта, че през 2019 г. бе проведена за пети път Международната купа по шаран от Балатон.
- Фестивалът на рибата и виното на Балатон се провежда редовно от град Балатонфюред от 2015 г. насам. Целта на събитието е да се повиши осведомеността на потребителите във връзка с рибата от Балатон и да се съчетае консумацията на местна риба и местни вина, като се създаде пазар за местните рибовъдни стопанства и винопроизводители.
- Приготвена по подходящ начин от „Balatoni hal“, рибната супа Балатон („balatoni halászlé“) се е превърнала в неотменна част от кулинарията (например: [http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a\\_balatoni\\_halaszle\\_titka](http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka))
- В следната статия се обсъжда специалният вкус и традиционните методи за риболов на „Balatoni hal“: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Книгата „A halfőzés fortélyai a Balaton mentén“ [Трикове за готвене на риба от езерото Балатон] представлява колекция от 400 рибни ястия от 40 града и села около езерото Балатон (Szabó Zoltán, 2014 г., ISBN 978-963-08-8628-4)
- Ресторанти със звезди „Мишлен“, включително ресторантът „Stand“ в Будапеща (с главни готвачи Tamás Szél и Szabina Szulló), използват като съставка „Balatoni sudár ponty“, която е посочена в менюто: (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>)

#### Исторически контекст на репутацията на бялата риба „Balatoni hal“

- При обсъждането на френския риболов в брой 44 на Fischerei Zeitung през 1917 г. брюкселският учен Waldmann отбелязва как „преди Голямата война „fogasch“ е бил изключително търсен в Париж. Това е името на рибата сулка, която се въди в езерото Балатон в Унгария“.
- През 1933 г. Neresheimer — експерт в областта на риболова към австрийското правителство — пише в Österreichisches Nahrungsmittelbuch (Австрийския кодекс на храните): „Наименованието „Fogasch“ е правилно да се използва само за сулка с произход от езерото Балатон“. Той добавя, че когато рибата се нарича с това име, това показва на потребителите, че тя е с произход от езерото Балатон. Според него единствено рибата сулка от езерото Балатон е правилно да се нарича „Fogasch“ [бяла риба].
- На Международния рибен конгрес, проведен в Париж през юли 1931 г., Károly Lukács обявява рибата сулка от Балатон за специален местен вид бяла риба и предлага таксономичното ѝ наименование да бъде „*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*“ (Szári, 1988 г.).
- През 30-те години на миналия век Balaton Halászati Részvénytársaság (акционерно дружество за риболов в Балатон) придобива изключителните права върху наименованието „fogas“ [бяла риба], което се прилага само за сулка, уловена в езерото Балатон. Изисквало се е пратките да се придружават от сертификат за произход от езерото Балатон. През 1931 г. в Международната патентна служба в Берн е регистриран малък релефен метален печат, който впоследствие се полага като търговска марка върху хрилната кожа (хрилните капачета) на изнасяната бяла риба (Héjjas и Punk, 2010 г.).

#### Исторически контекст на репутацията на шарана „Balatoni hal“

- Що се отнася до значението на шарана, в публикация на име „A Balaton halai“ [Риба в езерото Балатон] се посочва, че шаранът отстъпва единствено на бялата риба (Lukács, 1936 г.).
- Заедно с бялата риба шаранът е другият вид, по отношение на който рибовъдните стопанства в Балатон полагат усилия за увеличаване на запасите чрез разумно рибовъдство от 20-те години на миналия век насам.

#### Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

---