

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2021/C 63/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Balatoni hal«

**EU-nr.: PGI-HU-02470 — 25.5.2018**

**BOB ( )BGB (X)**

**1. Betegnelse [på BOB eller BGB]**

»Balatoni hal«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Ungarn

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Balatoni hal« (Balatonfisk) er fællesbetegnelsen for karpe (*Cyprinus carpio* L. 1758) og sandart (*Sander lucioperca* L. 1758), som lever, yngler og opdrættes i Balatonsøen eller i dennes afstrømningsområde (jf. punkt 4) og afsættes levende eller forarbejdede (fersk, kølet eller frosset, sædvanligvis i stykker, sjældent i fileter).

**a) »Balatoni hal«: Sandart**

»Balatoni hal«-sandart tilhører arten sandart (*Sander lucioperca* L.) inden for aborreslægten, som udelukkende lever og/eller opdrættes i det geografiske område defineret i punkt 4 (Balatonsøens afstrømningsområde). Den er en af Ungarns mest efterspurgte og værdifulde fisk. Sandartens kød er hvidt, magert, benfrit og smagfuldt, har et lavt fedtindhold og er rigt på protein. »Balatoni hal«-sandartens kød regnes for at være hvidere og mere smagfuldt end flodsandartens kød.

Kvalitetsparametre for kød af »Balatoni hal«-sandarten:

— vandindhold: 78,0-79,5 %

— proteinindhold: 19-20 %

— fedtindhold: 0,5-1,0 %

»Balatoni hal«: Mindstestørrelse for salg af »Balatoni hal«-sandart (levende, fersk, kølet eller frosset) er 0,5 kg.

**b) »Balatoni hal«: Karpe**

»Balatoni hal«-karpen tilhører arten karpe (*Cyprinus carpio* L.) inden for karpfamilien, som udelukkende opdrættes i Balatonsøens afstrømningsområde, og som udelukkende omfatter de statsligt anerkendte arter »Balatoni sudár« og »Varászlói tükrös«, som opdrættes i det geografiske område defineret i punkt 4.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Typiske kvalitetsparametre for kød af »Balatoni hal«-karpen »Balatoni sudár ponty« (OMMI (det nationale institut for kvalitetskontrol i landbruget) 2004 MgSzH (landbrugskontoret) 2011, Gorda and Borbély 2013):

- vandindhold: 74,1-77,4 %
- proteinindhold: 16,6-17,6 %
- fedtindhold: 4,2-8,0 %

Typiske kvalitetsparametre for kød af »Balatoni hal«-karpen »Varászlói tükrös ponty«:

- vandindhold: 73,9-78,3 %
- proteinindhold: 16,8-17,7 %
- fedtindhold: 3,5-7,7 %

»Balatoni hal«-karpen har fast og flaget kød.

Mindstestørrelse for salg af »Balatoni hal«-karpe (levende, fersk, kølet eller frosset) er 1,5 kg (ideelt 1,5-3 kg).

### 3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Det er ikke tilladt at anvende gødningsstoffer til at øge produktionsudbyttet i det geografiske område. »Balatoni hal«-sandartens næring er speciel, idet ynglen i begyndelsen æder zooplankton, mens den begynder at æde fisk, når den har nået en kropslængde på 12-15 cm, hvilket er forholdsvis sent sammenlignet med andre rovfisk. De tilgængelige foderstofkilder er også specielle i Balatonsøens afstrømningsområde, hvor løje (*Alburnus alburnus*), brasen (*Abramis brama*) og sabelkarpe (*Pelecus cultratus*) findes i overflod i sandartens kost (Specziár 2010). Fødeforsyningen og -sammensætningen er ensartet i hele Balatonsøens afstrømningsområde. »Balatoni hal«-sandarten får ikke tilskudsfoder, og opdrættet er udelukkende baseret på naturligt fiskefoder, som primært stammer fra tilløbene til fiskedamme, dvs. vandløb i Balatonsøens afstrømningsområde.

»Balatoni hal«-karpen får naturligt foder og tilskudsfoder, som omfatter to hovedbestanddele. Den første indeholder næringsopblandere (hvede, triticale og majs), mens den anden indeholder ikkehjemmehørende vandremuslingearter (*Dreissena polymorpha* og *Dreissena bugensis*). Dambrugerne (som har en økologisk, selektiv fiskeritilladelse) høster muslingeblomasse til foder på mobile træpæle, der er placeret mange steder i Balatonsøen (sydsiden af alle tre søområder, primært i nærheden af dambrugene). Muslingeblomassen, som vokser i 8-12 måneder, høstes på pælene og anvendes som foder i karpebrugene, således at muslingetyperne forbliver inden for dambruget.

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle fire etaper af produktionen af »Balatoni hal« skal finde sted inden for det geografiske område defineret i punkt 4. Etaperne er naturlig gydning, kunstig formering (rugemaskine), opdræt i naturlige vandområder og opdræt i dambruget. I henseende til gældende lovgivning har pelagisk fiskeri i Balatonsøen været forbudt siden den 5. december 2013. Selektivt fiskeri er som en undtagelse hertil tilladt, hvis det har et økologisk formål eller sker i demonstrationsøjemed (3 000 kg karpe og 500 kg sandart om året ved hjælp af åleruser). »Balatoni hal« er derfor primært opdrættet, men individer, der er vokset op i det naturlige miljø, forekommer også lejlighedsvis som bifangst ved selektivt ålefiskeri med et økologisk formål.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

#### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Opdræt af »Balatoni hal« i Ungarn foregår følgende steder i Balatonsøens afstrømningsområde.

1. Balatonsøen og dens vandløbssystem (areal, der anvendes til fiskeopdræt: 61 139 ha)

Bestemte vandområder i Balatonsøen og dens vandløbssystem:

- hele Balatonsøen
  - Zala-floden, strækningen mellem mundingen og jernbanebroen ved Fenékpusztá
  - Hévíz-kanalen, strækningen mellem mundingen og indtil 50 meter nedstrøms for dæmningen i Hévíz-søen
  - Páhok-kanalen, strækningen mellem mundingen og Hévíz-kanalen
  - Egyesített-övcatorna-kanalen, strækningen mellem Bárkázó híd-broen og Gyöngyös-vandløbets tilløb
  - Fenyvesi-nyomócsatorna-kanalen, strækningen mellem mundingen og pumpestationen i Balatonfenyves
  - Nyugati-övcatorna-kanalen, strækningen mellem mundingen og jernbanebroen ved Pálmajor
  - Keleti-Bozót-csatorna-kanalen, strækningen mellem mundingen og broen over den vej, der fører til banegården i Pusztaberény
  - Jama-vandløbet, strækningen mellem mundingen og sluseportene ind til Bugaszeg-fiskedammen
  - Tetves-vandløbet, strækningen mellem mundingen og sluseportene ind til Balatonlelle-fiskedammen
  - Kis-metszés-kanalen, strækningen mellem mundingen og vej 70
  - Nagy-metszés-kanalen, strækningen mellem mundingen og træbroen i Szólád
  - vandløbene Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz og Burnót og Egermalom-kanalen, strækningen mellem mundingen og vej 71
  - afvandingskanalerne Sár og Cigány, strækningerne mellem Somogyszentpál-tilkørselsvejen og Nyugati-övcatorna-kanalen
  - Nyugati-övcatorna-kanalen, strækningen mellem jernbanebroen ved Pálmajor og Határ-Külvíz-kanalen
  - Határ-Külvíz-kanalen, strækningen mellem mundingen og hovedvejen mellem Marcali og Öreglak
  - Cigány-kanalen og
  - Keleti Bozót-kanalen.
2. Det lille Balaton-vandbeskyttelsessystem, fase I (Hídvég-søen, areal: 2 000 ha)
  3. Det lille Balaton-vandbeskyttelsessystem, fase II (Fenéki-søen, areal: 5 110 ha)
  4. Marcali-reservoir (areal: 407 ha)
  5. Fonyód-Zardavár-fiskedammene (areal: 135 ha)
  6. Balatonlelle-Irmapusztá-fiskedammene (areal: 275 ha)
  7. Buzsáki-Ciframalom-fiskedammene (areal: 138 ha)
  8. Balatonszárszó-Nádfedeleles-fiskedammene (areal: 15 ha)
  9. Balatonföldvár-fiskedammen (areal: 23 ha)
  10. Somogyvár-Tölös-fiskedammene (areal: 26 ha)
  11. Varászló-fiskedammene (areal: 174 ha)
  12. Siófok-Törek-fiskedammene (areal: 36 ha)

## 5. Tilknytning til det geografiske område

Forbindelsen mellem »Balatoni hal« og det geografiske område er baseret på produktets kvalitet og omdømme.

Det primære produktionsområde for »Balatoni hal« er Balatonsøens sydlige og sydvestlige afstrømningsområde. Fiskedammene findes i dag i områder, som førhen udgjorde vige i Balatonsøen, før den blev drænet, dvs. den tidligere søbund. Deres undergrund er således af samme type som Balatonsøens.

Området har et fugtigt fastlandsklima med submediterrane påvirkninger. Den submediterrane påvirkning består hovedsagelig i fordelingen over året af nedbøren, som i gennemsnitlige år topper to gange (juni og september) og er altafgørende for fiskeopdrættet. Området er vådere end gennemsnittet i Ungarn (620 mm om året). Hovedparten af regnen falder i sommermånederne, hvilket er bedre for fiskeopdræt, idet det sikrer grundvandsdannelse i tilstrækkelige mængder og kvalitet. Tilløbene til fiskedammene i afstrømningsområdet er typisk korte (30-40 km) og fri for udledning af urensset spildevand (Ferincz et al. 2017). Takket være fraværet af spildevand og organiske gødningsstoffer er vandet og sedimenterne i fiskedammene ikke anaerobe. Derfor er kødet af de fisk, der produceres der, fri for fremmed smag. Den årlige gennemsnitstemperatur (11,2) er også højere end det nationale gennemsnit, hvilket øger fiskenes vækst. Fiskekødets sammensætning påvirkes af en række miljømæssige og produktionstekniske faktorer, herunder alder, art, foder eller naturlig føde (Trenovszki, 2013) og mest afgørende foderets mængde og kvalitet.

Lige så afgørende er det, at det af hensyn til beskyttelsen af vandkvaliteten er forbudt at anvende organiske gødningsstoffer til at øge produktionsudbyttet (benyttes rutinemæssigt i andre områder) i fiskedammene i Balatonsøens afstrømningsområde. Følgelig kommer fisk, der er opdrættet der, ikke i kontakt med sådanne stoffer, der kan tilføre dem fremmed smag, som uvægerligt forekommer i organiske gødningsstoffer. Den karakteristiske kvalitet af »Balatoni hal«-sandartens kød skyldes den tilstrækkelige mængde og kvalitet af fiskedammens vand (sandet, løss-præget søbund, lavt organisk indhold i tilstrømmende vand), de aerobe søbundssedimenter og den store mængde og andel af de hovedsagelig hjemmehørende hvide fisk løje og skalle, som er karakteristiske for området. Den gode vandkvalitet og det naturlige fiskefoder sikrer, at »Balatoni hal«-sandartens kød er snehvidt og uden sekundær smag. Det har en flaget struktur på grund af det store vandareal (kræver mere bevægelse for at finde føde).

Specziár (2010) har fastslået, at »Balatoni hal«-sandartens næring er speciel, idet ynglen i begyndelsen æder zooplankton, mens den skifter til at æde fisk, når den har nået en kropslængde på 12-15 cm, hvilket er forholdsvis sent sammenlignet med andre rovfisk. De tilgængelige foderstokilder er også specielle i Balatonsøens afstrømningsområde, hvor løje (*Alburnus alburnus*), brasen (*Abramis brama*) og sabelkarpe (*Pelecus cultratus*) findes i overflod i sandartens kost (Specziár 2010). Den særlige kvalitet af »Balatoni hal«-sandartens kød skyldes disse faktorer. »Balatoni hal«-karpens fast kød. Kødets smidige konsistens skyldes den proteinrige naturlige føde og tilskudsfoderet af naturlige skaldyr, fordi de proteinrige naturlige næringsstoffer har en positiv indvirkning på karpkødets kvalitet (Balogh, 2015).

»Balatoni hal« er en af hovedingredienserne i det lokale køkken. »Balatoni hal«-karpens er en væsentlig ingrediens i fiskesuppen »Balatoni halászlé«, som laves efter en opskrift, der er enestående og typisk for afstrømningsområdet.

»Balatoni hal« har følgende omdømme i dag

- Det tætte forhold mellem Balatonsøen og »Balatoni hal«-karpens ses også af det forhold, at Den internationale Balaton karpe-cup blev afholdt for femte gang i 2019.
- Balaton fiske- og vinfestival er siden 2015 blevet afholdt regelmæssigt af byen Balatonfüred. Formålet med festivalen er at højne forbrugernes bevidsthed om fisk fra Balatonsøen og kombinere indtaget af lokal fisk og vin for at skabe et marked for lokale dambrugere og vinproducenter.
- Fiskesuppen »Balatoni halászlé« laves, som skikken byder, på »Balatoni hal« og er blevet en kendt kulinarisk betegnelse (f.eks. [http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a\\_balatoni\\_halaszle\\_titka](http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka)).
- I følgende artikel diskuteres den særlige smag ved »Balatoni hal« og de traditionelle fiskerimetoder, der bruges til den: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>.

- Bogen »A halfőzés fortélyai a Balaton mentén« (Tilberedningstips til Balatonfisk) indeholder 400 fiskeretter fra 40 byer og landsbyer rundt om Balatonsøen (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Michelinrestauranter, bl.a. Stand i Budapest (kokkene Tamás Szél og Szabina Szulló), anvender »Balatoni sudár ponty« som ingrediens, og det er angivet i menuen (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

#### Den historiske baggrund for »Balatoni hal«-sandartens omdømme

- I en artikel om fransk fiskeri i udgave 44 af Fischerei Zeitung i 1917 bemærkede den belgiske videnskabsmand Waldmann, »at »fogasch« var meget efterspurgt i Paris efter første verdenskrig. Dette er betegnelsen for sandart i Ungarns Balatonsø«.
- I 1933 skrev den østrigske regerings fiskeriekspert Neresheimer i Österreichisches Nahrungsmittelbuch (den østrigske fødevarelov), at »navnet »Fogasch« kun korrekt kan betegne sandart fra Balatonsøen«. Han tilføjede, at når fisken havde denne betegnelse, ville forbrugerne få den tanke, at den kom fra Balatonsøen. Efter hans mening kunne kun sandart fra Balatonsøen med rette kaldes »Fogasch« (sandart).
- På den internationale fiskerikongres, der blev afholdt i Paris i juli 1931, erklærede Károly Lukács Balaton-sandarten en særlig lokal variant af sandart og foreslog, at den fik den taksonomiske betegnelse »Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica« (Szári, 1988).
- I 1930'erne erhvervede Balaton Halászati Részvénytársaság (Balaton fiskeriselskab) eneretten til navnet »fogas« (sandart), som kun blev anvendt til sandart, der blev fanget i Balatonsøen. Sendingerne skulle ledsages af et oprindelsescertifikat for Balatonsøen. I 1931 blev der hos Bern International Patent Office registreret et lille konvekst metalsegl, som efterfølgende blev påsat gællelåget på eksporteret sandart som et varemærke. (Héjjas and Punk, 2010).

#### Den historiske baggrund for »Balatoni hal«-karpens omdømme

- For så vidt angår karpens betydning erklærer en udgivelse med titlen »A Balaton halai« (fisk i Balatonsøen) karpens næststørst efter sandart (Lukács, 1936).
- Karpen var den anden art, sammen med sandarten, hvis bestande Balatonsøens dambrugere forsøgte at øge gennem bevidst opdræt fra 1920'erne og frem.

#### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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

---