

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2021/C 63/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Balatoni hal“

EU-Nr.: PGI-HU-02470 — 25.5.2018

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Balatoni hal“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Ungarn

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Mit der g. g. A. „Balatoni hal“ (Plattenseefisch) werden ausschließlich Karpfen (*Cyprinus carpio* L. 1758) und Zander (*Sander lucioperca* L. 1758) bezeichnet, die im Plattensee oder im Einzugsgebiet des Plattensees leben, vermehrt und gezüchtet werden (nähere Angaben siehe Punkt 4) und lebend oder verarbeitet (frisch, gekühlt oder gefroren, meist in Stücken, selten in Form von Filets) verkauft werden.

a) „Balatoni hal“: Zander

Bei Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ handelt es sich um eine Zanderart (*Sander lucioperca* L.), die ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet (Einzugsgebiet des Plattensees) lebt und/oder gezüchtet wird. Das Fleisch des Zanders ist weiß, mager, grätenfrei und wohlschmeckend, hat einen geringen Fettgehalt und ist reich an Eiweiß. Das Fleisch des Zanders mit der g. g. A. „Balatoni hal“ gilt als weißer und wohlschmeckender als das des Flusszanders.

Qualitätsparameter für Fleisch von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“:

— Wassergehalt: 78,0–79,5 %,

— Eiweißgehalt: 19–20 %,

— Fettgehalt: 0,5–1,0 %.

„Balatoni hal“: Beim Verkauf muss Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ (lebend, frisch, gekühlt oder gefroren) ein Mindestgewicht von 0,5 kg aufweisen.

b) „Balatoni hal“: Karpfen

Bei Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ handelt es sich um eine Karpfenart (*Cyprinus carpio* L.) aus der Familie der Cyprinidae, die ausschließlich im Einzugsgebiet des Plattensees gezüchtet wird und ausschließlich die staatlich anerkannten lokalen Varietäten „Balatoni sudár“ und „Varászlói tükrös“ umfasst, die in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet gezüchtet werden.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Typische Qualitätsparameter des Fleisches von Karpfen „Balatoni sudár ponty“ mit der g. g. A. „Balatoni hal“ sind (OMMI (Nationales Institut für landwirtschaftliche Qualitätskontrolle) 2004, MgSzH (Landwirtschaftsamt) 2011, Gorda und Borbély 2013):

- Wassergehalt: 74,1–77,4 %,
- Eiweißgehalt: 16,6–17,6 %,
- Fettgehalt: 4,2–8,0 %.

Typische Qualitätsparameter des Fleisches von Karpfen „Varászlói tükrös ponty“ mit der g. g. A. „Balatoni hal“ sind:

- Wassergehalt: 73,9–78,3 %,
- Eiweißgehalt: 16,8–17,7 %,
- Fettgehalt: 3,5–7,7 %.

Das Fleisch des Karpfens mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist fest und zart.

Beim Verkauf muss Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ (lebend, frisch, gekühlt oder gefroren) ein Mindestgewicht von 1,5 kg (idealerweise 1,5–3 kg) aufweisen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der Einsatz von Düngemitteln zur Steigerung des fischereilichen Ertrags ist in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verboten. Die Ernährung von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist insofern besonders, als die Jungfische sie erst nach Erreichen einer Körperlänge von 12 bis 15 cm von Zooplankton auf Fisch umstellen, was im Vergleich zu anderen Raubfischen relativ spät ist. Ebenfalls besonders sind die verfügbaren Futterquellen im Einzugsgebiet des Plattensees, wo vor allem Ukeleien (*Alburnus alburnus*), Brassens (*Abramis brama*) und Sichelhechte (*Pelecus cultratus*) zur Fressbeute des Zanders zählen (Specziár 2010). Das Futterangebot und seine Zusammensetzung sind im gesamten Einzugsgebiet des Plattensees ähnlich. Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ erhalten keine Ergänzungsfuttermittel, und die Zucht beruht ausschließlich auf natürlichem Fischfutter, das hauptsächlich aus den Zuflüssen der Fischteiche stammt, d. h. aus den Bächen im Einzugsgebiet des Plattensees.

Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ erhalten natürliches Futter und Ergänzungsfuttermittel, die sich aus zwei Hauptbestandteilen zusammensetzen. Das sind zum einen Nährstoffmischungen (Weizen, Triticale und Mais) und zum anderen gebietsfremde Zebra- und Dreissensmuschelarten (*Dreissena polymorpha* und *Dreissena bugensis*). Fischzüchter (Inhaber einer selektiven Fangerlaubnis zu ökologischen Zwecken) ernten die als Futtermittel verwendete Muschelbiomasse von mobilen Flößen, die an verschiedenen Orten am Plattensee (südliche Teile aller drei Einzugsgebiete, hauptsächlich in der Nähe von Fischzuchtbetrieben) installiert sind. Die Muschelbiomasse wird nach 8 bis 12 Monaten von den Flößen geerntet und in Karpfenzuchtbetrieben als Futter verwendet, wobei sichergestellt wird, dass die Muschelarten im Fischzuchtbetrieb verbleiben.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle vier Erzeugungsschritte für „Balatoni hal“ müssen in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Dazu gehören das natürliche Abbläuen, die künstliche Vermehrung (Brutanlage), die Aufzucht in natürlichen Gewässern und die Zucht in der Fischzuchtanlage. Nach den geltenden Rechtsvorschriften ist die pelagische Fischerei im Plattensee seit dem 5. Dezember 2013 verboten. Als Ausnahme ist die selektive Fischerei zu ökologischen und Demonstrationszwecken erlaubt (3 000 kg Karpfen und 500 kg Zander pro Jahr, mit Aalreusen). „Balatoni hal“ stammt daher hauptsächlich aus Zuchtbetrieben, gelegentlich sind als Nebenprodukt der selektiven Aalfischerei zu ökologischen Zwecken aber auch in natürlicher Umgebung aufgezogene Exemplare erhältlich.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Zucht von „Balatoni hal“ erfolgt in Ungarn an folgenden Orten im Einzugsgebiet des Plattensees.

1. Plattensee und sein Wassersystem (Gewässer der Fischzucht: 61 139 ha)

Spezifische Wasserkörper des Plattensees und sein Wassersystem:

- die gesamte Fläche des Plattensees,
 - der Abschnitt des Flusses Zala von der Mündung bis zur Eisenbahnbrücke Fenékpusztá,
 - der Abschnitt des Hévíz-Kanals von der Mündung bis 50 Meter von der stromabwärts gelegenen Seite des Staudamms am Hévízer-See,
 - der Abschnitt des Páhok-Kanals von der Mündung bis zum Hévíz-Kanal,
 - der Abschnitt des Kanals Egyesített-övcSATORNA von der Bootsbrücke (BÁRKÁZÓ HÍD) bis zum Zufluss des Gyöngyös-Bachs,
 - der Abschnitt des Fenyves-Kanals (Fenyvesi-nyomócsatorna) von der Mündung bis zur Pumpstation in Balatonfenyves,
 - der Abschnitt des Westlichen Gürtelkanals (Nyugati-övcSATORNA) von der Mündung bis zur Eisenbahnbrücke Pálmajor,
 - der Abschnitt des Keleti-Bozót-Kanals von der Mündung bis zur Brücke der Straße, die zum Bahnhof Pusztaberény führt,
 - der Abschnitt des Bachs Jama von der Mündung bis zu den Schleusentoren am Fischteich von Bugaszeg,
 - der Abschnitt des Bachs Tetves von der Mündung bis zu den Schleusentoren an den Fischteichen von Balatonlelle,
 - der Abschnitt des Kismetszés von der Mündung bis zur Straße Nr. 70,
 - der Abschnitt des Nagymetszés von der Mündung bis zur Holzbrücke in Szólád,
 - die Bäche Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz und Burnót sowie der Abschnitt des Egermalom-Kanals von der Mündung bis zur Straße Nr. 71,
 - die Abschnitte der Binnenentlastungskanäle Sár und Cigány von der Zufahrtsstraße nach Somogyszénpál bis zum Westlichen Gürtelkanal (Nyugati-övcSATORNA),
 - der Abschnitt des Westlichen Gürtelkanals (Nyugati-övcSATORNA) von der Eisenbahnbrücke Pálmajor zum Határ-Külvíz-Kanal,
 - der Abschnitt des Határ-Külvíz-Kanals von der Mündung bis zur Hauptstraße zwischen Marcali und Öreglak,
 - der Cigány-Kanal,
 - der Keleti-Bozót-Kanal.
2. Wasserschutzsystem Kis-Balaton, Stufe I (Hidvéger-See, Fläche: 2 000 ha)
 3. Wasserschutzsystem Kis-Balaton, Stufe II (Fenekér-See, Fläche: 5 110 ha)
 4. Reservoir Marcali (Fläche: 407 ha)
 5. Fischteiche von Fonyód-Zardavár (Fläche: 135 ha)
 6. Fischteiche von Balatonlelle-Irmapusztá (Fläche: 275 ha)
 7. Fischteiche von Buzsáki-Ciframalom (Fläche: 138 ha)
 8. Fischteich von Balatonszárszó-Nádfedeles (Fläche: 15 ha)
 9. Fischteich von Balatonföldvár (Fläche: 23 ha)
 10. Fischteiche von Somogyvár-Tölös (Fläche: 26 ha)
 11. Fischteiche von Varászló (Fläche: 174 ha)
 12. Fischteiche von Siófok-Törek (Fläche: 36 ha)

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Balatoni hal“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

„Balatoni hal“ wird vor allem im südlichen und südwestlichen Einzugsgebiet des Plattensees erzeugt. Die Fischteiche befinden sich heute in den Gebieten, die vor der Entwässerung des Plattensees die Buchten bzw. das Seebett bildeten. Dementsprechend ist ihr Untergrund mit dem des Plattensees vergleichbar.

Im Gebiet herrscht ein feuchtes Kontinentalklima mit submediterranen Einflüssen. Der submediterrane Einfluss betrifft vor allem die Niederschlagsverteilung, die in durchschnittlichen Jahren zwei Spitzen (Juni und September) aufweist und für die Fischzucht von entscheidender Bedeutung ist. Das Gebiet verzeichnet mehr Niederschlag als der ungarische Durchschnitt (620 mm pro Jahr). Der Großteil des Regens fällt in den Sommermonaten, was für die Fischzucht besser ist, um die Wasserstände in ausreichender Menge und Qualität aufzufüllen. Die Zuflüsse der Fischteiche im Einzugsgebiet sind in der Regel kurz (30–40 km) und frei von Einleitungen unbehandelter Abwässer (Ferincz et al. 2017). Dadurch und aufgrund des Verzichts auf organische Düngemittel sind das Wasser und die Sedimente der Fischteiche nicht anaerob. Folglich ist das Fleisch der dort erzeugten Fische frei von Fremdgeschmack. Die mittlere Jahrestemperatur (11,2 °C) liegt ebenfalls über dem nationalen Durchschnitt, was sich positiv auf das Fischwachstum auswirkt. Die Beschaffenheit des Fleisches wird durch eine Reihe von Umwelt- und Produktionsfaktoren beeinflusst, darunter Alter, Arten, Futtermittel oder natürliche Ernährung (Trenovszki 2013), wobei die Menge und Qualität der Futtermittel entscheidend ist.

Der Einsatz organischer Düngemittel zur Steigerung des fischereilichen Ertrags (gängige Praxis in anderen Gebieten) ist in Fischteichen im Einzugsgebiet des Plattensees auch aus Gründen des Gewässerschutzes verboten. Dementsprechend kommen die dort gezüchteten Fische nicht mit den geschmacksbeeinträchtigenden Fremdstoffen in Berührung, die stets in organischen Düngemitteln enthalten sind. Die charakteristische Qualität des Fleisches von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist auf das Fischteichwasser in ausreichender Qualität und Quantität (sandige, lösshaltige Teichböden, geringer Gehalt an organischen Stoffen im Zulaufwasser), die aeroben Sedimente am Seegrund sowie die große Menge und den hohen Anteil an hauptsächlich einheimischen weißfleischigen Ukeleien und Rotaugen, die für das Gebiet charakteristisch sind, zurückzuführen. Aufgrund der guten Wasserqualität und der natürlichen Fischnahrung ist das Fleisch des Zanders mit der g. g. A. „Balatoni hal“ schneeweiß ohne Fremdgeschmack. Es weist aufgrund der großen Wasseroberfläche eine zarte Textur auf (mehr Bewegung bei der Nahrungssuche).

Specziár (2010) hat festgestellt, dass die Ernährung von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ insofern besonders ist, als die Jungfische sie erst nach Erreichen einer Körperlänge von 12 bis 15 cm von Zooplankton auf Fisch umstellen, was im Vergleich zu anderen Raubfischen relativ spät ist. Ebenfalls besonders sind die verfügbaren Futterquellen im Einzugsgebiet des Plattensees, wo vor allem Ukeleien (*Alburnus alburnus*), Brassen (*Abramis brama*) und Sichlinge (*Pelecus cultratus*) zur Fressbeute des Zanders zählen (Specziár 2010). Die besondere Qualität des Fleisches von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist diesen Faktoren zu verdanken. Das Fleisch von Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist fest. Seine geschmeidige Konsistenz verdankt es dem proteinreichen Naturfutter und dem natürlichen Muschelergänzungsfutter, denn eiweißreiche natürliche Nährstoffe wirken sich positiv auf die Fleischqualität des Karpfens aus (Balogh 2015).

„Balatoni hal“ ist eines der Aushängeschilder der lokalen Küche. Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ darf in der Fischsuppe „Balatoni halászlé“, einem einzigartigen und für das Einzugsgebiet typischen Gericht, keinesfalls fehlen.

Gegenwärtiges Ansehen von „Balatoni hal“

- Wie eng die Beziehung zwischen dem Plattensee und Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“ ist, zeigt sich auch daran, dass 2019 zum fünften Mal der International Balaton Carp Cup ausgetragen wurde.
- Seit 2015 veranstaltet die Stadt Balatonfüred regelmäßig das Fisch- und Weinfestival am Plattensee. Ziel der Veranstaltung ist es, die Verbraucher für Fisch aus dem Plattenseegebiet zu sensibilisieren und durch die Kombination von lokalem Fisch und Wein einen Markt für lokale Fischzuchtbetriebe und Weinerzeuger zu schaffen.
- Die aus „Balatoni hal“ hergestellte Balaton-Fischsuppe („Balatoni halászlé“) ist zu einer kulinarischen Konstante geworden (siehe z. B.: http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titkahttp://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka
- Der folgende Artikel befasst sich mit dem besonderen Geschmack und den traditionellen Fangmethoden von „Balatoni hal“: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halakhttp://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Das Buch „A halfözés fortélyai a Balaton mentén“ (Tricks der Fischküche am Plattensee) ist eine Sammlung von 400 Fischgerichten aus 40 Städten und Dörfern um den Plattensee (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Michelin-Sterne-Restaurants wie z. B. das Stand in Budapest (Küchenchef Tamás Széll und Küchenchefin Szabina Szulló) kochen mit „Balatoni sudár ponty“, der auch als Zutat auf der Speisekarte angegeben ist (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel>/<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>)

Historischer Hintergrund des hohen Ansehens von Zander mit der g. g. A. „Balatoni hal“

- In einer Erörterung über die französische Fischerei in der Ausgabe Nr. 44 der Fischerei-Zeitung aus dem Jahr 1917 bemerkte der Brüsseler Wissenschaftler Waldmann: „Vor dem Großen Krieg war ‚Fogasch‘ in Paris sehr begehrt. So heißt der Zander aus dem ungarischen Plattensee.“
- Im Jahr 1933 schrieb Eugen Neresheimer, Fischereifachreferent der österreichischen Regierung, im Österreichischen Nahrungsmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus), dass die Bezeichnung „Fogasch“ korrekterweise nur für Zander aus dem Plattensee verwendet werden darf. Er fügte hinzu, dass die Benennung des Fisches mit diesem Namen dem Verbraucher suggeriere, dass er aus dem Plattensee stammt. Seiner Meinung nach dürfe nur Zander aus dem Plattensee rechtens „Fogasch“ (Zander) heißen.
- Auf dem Internationalen Fischerkongress in Paris im Juli 1931 erklärte Károly Lukács den Balaton-Zander zu einer besonderen lokalen Zandervarietät und schlug die taxonomische Bezeichnung „*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*“ vor (Szári 1988).
- In den 1930er Jahren erwarb die Balaton Halászati Részvénytársaság (Balatoner Fischereigesellschaft) die ausschließlichen Rechte an der Bezeichnung „fogas“ (Zander), die nur auf im Plattensee gefangenen Zander anzuwenden war. Lieferungen musste ein Nachweis der Herkunft vom Plattensee beigelegt werden. 1931 wurde beim Internationalen Patentamt in Bern ein kleines konvexes Metallsiegel eingetragen, das in der Folge als Markenzeichen auf den Kiemendeckeln (Operkulum) von exportiertem Zander angebracht wurde (Héjjas und Punk 2010).

Historischer Hintergrund des hohen Ansehens von Karpfen mit der g. g. A. „Balatoni hal“

- Was die Bedeutung des Karpfens betrifft, so wird er in der Publikation „A Balaton halai“ (Fische des Plattensees) als zweitwichtigster Fisch nach dem Zander bezeichnet (Lukács 1936).
- Ab den 1920er Jahren gab es Versuche von Fischzuchtbetrieben am Plattensee, die Karpfenbestände (neben den Zanderbeständen) durch gezielte Zucht zu vermehren.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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