

**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**

(2021/C 63/11)

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 <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Balatoni hal»

N.º UE: PGI-HU-02470 de 25.5.2018

DOP ( ) IGP ( X )

1. **Nombre(s) [de DOP o IGP]**

«Balatoni hal»

2. **Estado miembro o tercer país**

Hungría

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7: Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

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

«Balatoni hal» (pez del Balatón) es el nombre exclusivo de la carpa (*Cyprinus carpio* L. 1758) y la lucioperca (*Sander lucioperca* L. 1758) que viven, se reproducen y se crían en el lago Balatón o en su cuenca (que se detalla en el punto 4), y que se comercializan vivas o transformadas (frescas, refrigeradas o congeladas; normalmente enteras, raramente en filetes).

a) «Balatoni hal»: Lucioperca

La lucioperca «Balatoni hal» es un pez de la especie de la lucioperca (*Sander lucioperca* L.), perteneciente al género de las percas, que vive o se cría exclusivamente en la zona geográfica definida en el punto 4 (la cuenca del lago Balatón). Es uno de los peces más deseados y valiosos de Hungría. La carne de la lucioperca es blanca, magra, sin espinas y sabrosa, tiene un bajo contenido de lípidos y es rica en proteínas. La carne de la lucioperca «Balatoni hal» se considera que es más blanca y sabrosa que la de la lucioperca de río.

Los parámetros de calidad de la carne de la lucioperca «Balatoni hal» son los siguientes:

— Contenido de agua: 78,0–79,5 %,

— Proteínas: 19–20 %,

— Lípidos: 0,5–1,0 %,

«Balatoni hal»: La talla mínima de venta de la lucioperca «Balatoni hal» (viva, fresca, refrigerada o congelada) es de 0,5 kg.

b) «Balatoni hal»: Carpa

La carpa «Balatoni hal» es un pez perteneciente a la especie de la carpa (*Cyprinus carpio* L.), que forma parte de la familia de los ciprínidos, criado exclusivamente en la cuenca del lago Balatón, y que incluye solamente las variedades locales «Balatoni sudár» y «Varászlói tükrös», reconocidas por el Estado húngaro, que se crían en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

Los parámetros de calidad típicos de la carne de la carpa «Balatoni hal» «Balatoni sudár ponty» son [OMMI (Instituto Húngaro de Control de Calidad de la Agricultura) 2004 MgSzH (Oficina Agrícola) 2011, Gorda y Borbély 2013]:

- Contenido de agua: 74,1-77,4 %,
- Proteínas: 16,6-17,6 %,
- Lípidos: 4,2-8,0 %,

Los parámetros de calidad típicos de la carne de la carpa «Balatoni hal» «Varászlói tükrös ponty» son:

- Contenido de agua: 73,9-78,3 %,
- Proteínas: 16,8-17,7 %,
- Lípidos: 3,5-7,7 %,

La carne de la carpa «Balatoni hal» es firme y plana.

La talla mínima de venta de la carpa «Balatoni hal» (viva, fresca, refrigerada o congelada) es de 1,5 kg (preferentemente, 1,5-3 kg).

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

El uso de fertilizantes para aumentar el rendimiento de la producción está prohibido en la zona geográfica. La alimentación de la lucioperca «Balatoni hal» es especial, ya que el alevín pasa de alimentarse de zooplancton a alimentarse de peces una vez ha alcanzado una longitud de entre 12 y 15 cm, lo que es relativamente tarde en comparación con otros peces depredadores. Las fuentes de alimentación disponibles también son especiales en la cuenca del lago Balatón, donde el alburno común (*Alburnus alburnus*), la brema común (*Abramis brama*) y el peleco (*Pelecus cultratus*) forman parte, de manera abundante, de la dieta de la lucioperca (Specziár 2010). La oferta y la composición de los alimentos son similares en toda la cuenca del lago Balatón. La lucioperca «Balatoni hal» no recibe ningún complemento alimenticio y su cría se basa exclusivamente en una alimentación natural de pescado procedente principalmente de los afluentes de los estanques de peces, es decir, los arroyos de la cuenca del lago Balatón.

La carpa «Balatoni hal» recibe una alimentación y unos complementos alimenticios naturales que constan de dos componentes principales. El primero lleva alimentos nutritivos de mezcla (trigo, tritical y maíz), mientras que el segundo se trata del mejillón cebra, especie exótica (*Dreissena polymorpha* y *Dreissena bugensis*). Los acuicultores (titulares de un permiso de pesca ecológico y selectivo) recolectan la biomasa de mejillón, utilizada para la alimentación, de balsas móviles instaladas en varios lugares del lago Balatón (las zonas meridionales de los tres cuerpos de agua, principalmente cerca de las piscifactorías). La biomasa de mejillón, cuyo período de crecimiento dura de 8 a 12 meses, se extrae de las balsas y se utiliza como alimento en explotaciones de carpas, asegurándose de que este tipo de mejillones no salgan de la piscifactoría.

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

Las cuatro fases de producción de los peces «Balatoni hal» deben llevarse a cabo en la zona geográfica indicada en el punto 4, en particular el desove natural, la reproducción artificial (incubadora), la cría en aguas naturales y la cría en la piscifactoría. En virtud de la legislación vigente, la pesca pelágica en el lago Balatón está prohibida desde el 5 de diciembre de 2013. Excepcionalmente, se permite la pesca selectiva con fines ecológicos y de demostración (3 000 kg de carpa y 500 kg de lucioperca al año, con nasas para anguilas). Por lo tanto, los peces «Balatoni hal» son principalmente de cría, pero también se obtienen ocasionalmente especímenes criados en un medio natural como subproductos de la pesca selectiva de anguila con fines ecológicos.

### 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

—

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

La cría de los peces «Balatoni hal» en Hungría se lleva a cabo en las siguientes localidades de la cuenca del lago Balatón.

1. El lago Balatón y su cuenca (aguas incluidas en la piscicultura: 61 139 ha)

Masas de agua específicas del lago Balatón y su cuenca:

- toda la zona del lago Balatón,
  - el tramo del río Zala que va desde la desembocadura hasta el puente ferroviario de Fenékpusztá,
  - el tramo del canal Hévíz que va desde la desembocadura hasta 50 metros desde la cara aguas abajo de la presa del lago Hévíz,
  - el tramo del canal Páhok desde la desembocadura hasta el canal Hévíz,
  - el tramo del canal Egyesített-övcSATORNA que va del pontón flotante (Bárkázó híd) a la entrada del arroyo Gyöngyös,
  - el tramo del canal Fenyvesi-nyomócsatorna que va desde la desembocadura hasta la estación de bombeo de Balatonfenyves,
  - el tramo del canal Nyugati-övcSATORNA que va de la desembocadura al puente ferroviario de Pálmajor,
  - el tramo del canal Keleti-Bozót-csatorna que va desde la desembocadura hasta el puente de la carretera que lleva a la estación ferroviaria de Pusztaberény,
  - el tramo del arroyo Jama que va de la desembocadura a las compuertas deslizantes del estanque de peces Bugaszeg,
  - el tramo del arroyo Tetves que va de la desembocadura a las compuertas deslizantes de los estanques de peces de Balatonlélle,
  - el tramo del Kismetszés que va desde la desembocadura hasta la carretera n.º 70,
  - el tramo del Nagymetszés de la desembocadura al puente de madera de Szólád,
  - los arroyos Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz y Burnót y el tramo del canal Egermalom desde la desembocadura hasta la carretera n.º 71,
  - los tramos de los canales de inundación del interior Sár y Cigány desde la carretera de acceso a Somogyzentpál hasta el canal Nyugati-övcSATORNA,
  - el tramo del canal Nyugati-övcSATORNA que va del puente ferroviario Pálmajor hasta el canal Határ-Külvíz,
  - el tramo del canal Határ-Külvíz que va desde la desembocadura hasta la carretera principal entre Marcali y Öreglak,
  - el canal de Cigány y
  - el canal Keleti Bozót.
2. Sistema de protección de las aguas del Pequeño Balatón, fase I (lago Hídvég; superficie: 2 000 ha)
  3. Sistema de protección de las aguas del Pequeño Balatón, fase II (lago Fenéki; superficie: 5 110 ha)
  4. Embalse de Marcali (superficie: 407 ha)
  5. Estanques de peces de Fonyód-Zardavár (superficie: 135 ha)
  6. Estanques de peces de Balatonlélle-Irmapusztá (superficie: 275 ha)
  7. Estanques de peces de Buzsáki-Ciframalom (superficie: 138 ha)
  8. Estanques de peces de Balatonszárszó-Nádfedeles (superficie: 15 ha)
  9. Estanques de peces de Balatonföldvár (superficie: 23 ha)
  10. Estanques de peces de Somogyvár-Tölös (superficie: 26 ha)
  11. Estanques de peces de Varászló (superficie: 174 ha)
  12. Estanques de peces de Siófok-Törek (superficie: 36 ha)

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre los peces «Balatoni hal» y la zona geográfica se basa en la calidad y la reputación del producto.

El lugar de producción de los peces «Balatoni hal» es principalmente la cuenca hidrográfica meridional y suroccidental del lago Balatón. Los estanques de peces se encuentran actualmente en zonas que antiguamente eran bahías del lago Balatón antes de ser drenadas, es decir, el antiguo lecho del lago. Por consiguiente, su subsuelo es similar al del lago Balatón.

La zona tiene un clima continental húmedo, con efectos submediterráneos. El efecto submediterráneo se refiere principalmente a la distribución temporal de las precipitaciones, que en los años promedio tiene dos picos (junio y septiembre) y es crucial para la piscicultura. La zona es más húmeda que la media húngara (620 mm anuales). La mayor parte de las lluvias tienen lugar en los meses de verano, lo que es mejor para la piscicultura y garantiza una cantidad y una calidad adecuadas del agua de recarga. Los afluentes de los estanques de peces de la cuenca hidrográfica suelen ser cortos (30-40 km) y están libres de aguas residuales no tratadas (Ferincz *et al.* 2017) Gracias a ello y al hecho de que no se utilizan fertilizantes orgánicos, el agua y los sedimentos de los estanques de peces no son anaerobios. Por consiguiente, la carne de los peces allí criados está exenta de sabores extraños. La temperatura media anual (11,2) también es superior a la media nacional, lo que potencia el crecimiento de los peces. La composición de la carne de los peces se ve influida por una serie de factores medioambientales y de producción, como la edad, las especies, los piensos o la alimentación natural (Trenovszki, 2013), pero, sobre todo, por la cantidad y la calidad de la alimentación.

Además, también es fundamental el hecho de que, por razones de protección de la calidad del agua, el uso de fertilizantes orgánicos para mejorar el rendimiento de la producción (práctica rutinaria en otras zonas) está prohibido en los estanques de peces de la cuenca del lago Balatón. Por consiguiente, los peces criados en ellos no entran en contacto con las sustancias nocivas aromáticas extrañas que se encuentran inevitablemente en los abonos orgánicos. La carne de la lucioperca «Balatoni hal» debe su calidad característica a la cantidad y calidad adecuadas del agua del estanque de peces (estanques de lechos arenosos y de loess; agua entrante con bajo contenido orgánico), los sedimentos aerobios del fondo del lago, la gran cantidad y proporción de alburnos de carne blanca, principalmente autóctonos, y de rutilos que caracterizan a la zona. Debido a la buena calidad del agua y a la alimentación natural de peces, la carne de la lucioperca «Balatoni hal» es de color blanco nieve, sin sabores secundarios. Tiene una estructura plana debido a la gran superficie de agua (más movimiento en búsqueda de alimentos).

Specziár (2010) ha acreditado que la alimentación de la lucioperca «Balatoni hal» es especial, ya que el alevín pasa de alimentarse con zooplancton a alimentarse de peces una vez que han alcanzado una longitud de entre 12 y 15 cm, lo que es relativamente tarde en comparación con otros peces depredadores. Las fuentes de alimentación disponibles también son especiales en la cuenca del lago Balatón, donde el alburno común (*Alburnus alburnus*), la brema común (*Abramis brama*) y el peleco (*Pelecus cultratus*) forman parte, de manera abundante, de la dieta de la lucioperca (Specziár 2010). La carne de la lucioperca «Balatoni hal» debe su especial calidad a estos factores. La carne de la carpa «Balatoni hal» es firme. Debe su consistencia flexible a la alimentación natural rica en proteínas y a los complementos naturales de moluscos, ya que los nutrientes naturales ricos en proteínas tienen un efecto positivo en la calidad de la carne de la carpa (Balogh, 2015).

La carpa «Balatoni hal» es uno de los pilares de la cocina local. Así, este pez es un ingrediente esencial de la sopa de pescado «Balatoni halászlé», cuya receta es única y típica de la cuenca.

### Reputación actual de la carpa «Balatoni hal»

- La estrecha relación entre el lago Balatón y la carpa «Balatoni hal» queda también demostrada por el hecho de que en 2019 se celebró la quinta edición de la Copa Internacional de la Carpa del Balatón.
- La localidad de Balatonfüred viene celebrando periódicamente el Festival del Pescado y del Vino de Balatón desde 2015. El objetivo del festival es sensibilizar a los consumidores sobre el pescado del Balatón y combinar el consumo de pescado y vinos locales, lo que permite crear un mercado para las piscifactorías y los productores de vino locales.
- La sopa de pescado del Balatón («Balatoni halászlé»), que se elabora lógicamente a partir de los peces «Balatoni hal», se ha convertido en un nombre culinario nacional (por ejemplo: [http://itthonotthonvan.hu/cikk/2687482/a\\_balatoni\\_halaszle\\_titka](http://itthonotthonvan.hu/cikk/2687482/a_balatoni_halaszle_titka)).
- El siguiente artículo trata del sabor especial y los métodos tradicionales de pesca de los peces «Balatoni hal»: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- El libro «A halfőzés fortélyai a Balaton mentén» [Consejos para cocinar el pescado del Balatón] es una colección de 400 platos de pescado de 40 ciudades y pueblos situados alrededor del lago Balatón (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Varios restaurantes de estrella Michelin, incluido el Stand de Budapest (chefs Tamás Szél y Szabina Szulló), utilizan «Balatoni sudár ponty» como ingrediente, lo que se indica en el menú (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

#### Antecedentes históricos de la reputación de la lucioperca «Balatoni hal»

- Al tratar de la pesca francesa en el número 44 de *Fischerei Zeitung* en 1917, el científico Bruselense Waldmann señaló que «antes de la primera guerra mundial, la "fogasch" tenía mucha demanda en París. Así se llama la lucioperca del lago Balatón de Hungría».
- En 1933, Neresheimer, experto en pesca del Gobierno austriaco, escribió en *Österreichisches Nahrungsmittelbuch* (Código Alimentario austriaco): «El nombre "fogasch" solo puede aplicarse correctamente a la lucioperca originaria del lago Balatón». Añade que llamar al pez con este nombre sugiere a los consumidores que procede del lago Balatón. En su opinión, solo la lucioperca del lago Balatón podía denominarse legítimamente «fogasch».
- En el Congreso Internacional de Pesca celebrado en París en julio de 1931, Károly Lukács clasificó a la lucioperca del Balatón como variedad local especial de lucioperca y propuso que su designación taxonómica fuera «*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*» (Szári, 1988).
- En la década de 1930, la empresa pesquera Balaton Halászati Részvénytársaság adquirió derechos exclusivos del nombre «fogas», que solo se daba a la lucioperca capturada en el lago Balatón. Los envíos debían ir acompañados de un certificado de origen del lago Balatón. En 1931, se registró un pequeño sello metálico convexo en la Oficina Internacional de Patentes de Berna, que posteriormente se colocó como marca comercial en los opérculos (las cubiertas de las branquias) de las luciopercas exportadas (Héjjas y Punk, 2010).

#### Antecedentes históricos de la reputación de la carpa «Balatoni hal»

- Por lo que se refiere a la importancia de la carpa, la publicación denominada *A Balaton halai* (Los peces del lago Balatón) declara que solo la carpa va en segundo lugar después de la lucioperca (Lukács, 1936).
- La carpa era la otra especie, junto a la lucioperca, cuyas poblaciones trataron de aumentar las piscifactorías de Balatón mediante una cría cuidadosa a partir de la década de 1920.

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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

---