

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2021/C 63/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotlusele vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Balatoni hal“

ELi nr: PGI-HU-02470 25.5.2018

KPN () KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Balatoni hal“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ungari

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Balatoni hal“ [Balatoni kala] on nimetus, mida kasutatakse ainult Balatoni järves või Balatoni järve valgalal (täpsustatakse punktis 4) elava, paljundatava ja kasvatatava karpkala (*Cyprinus carpio* L. 1758) ja hariliku koha (*Sander lucioperca* L. 1758) puhul, mida müüakse elusalt või töödeldult (värskelt, jahutatult või külmutatult; tavaliselt tükeldatult, harva fileena).

a) „Balatoni hal“: harilik koha

Koha „Balatoni hal“ on ahvenlaste sugukonnas koha liiki (*Sander lucioperca* L.) kuuluv kala, kes elab ja/või keda kasvatatakse üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas (Balatoni järve valgala). See on üks Ungari kõige nõutumaid ja väärtuslikumaid kalu. Koha liha on valge, lahja, luudeta ja maitsev, vähese rasvasisaldusega ja valgurikas. Koha „Balatoni hal“ liha peetakse jõekoha lihast valgemaks ja maitavamaks.

Koha „Balatoni hal“ liha kvaliteedinäitajad:

— veesisaldus: 78,0–79,5 %,

— valgud: 19–20 %,

— rasvad: 0,5–1,0 %,

„Balatoni hal“: koha „Balatoni hal“ miinimumsuurus (elusalt, värskelt, jahutatult või külmutatult) on 0,5 kg.

b) „Balatoni hal“: karpkala

Karpkala „Balatoni hal“ on karplaste sugukonnas karpkala liiki (*Cyprinus carpio* L.) kuuluv kala, keda kasvatatakse üksnes Balatoni järve valgalal; nimetus hõlmab üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavaid riiklikult tunnustatud liike „Balatoni sudár“ ja „Varászlói tükrös“.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Karpkala „Balatoni hal“ alamliigi „Balatoni sudár ponty“ liha tüüpilised kvaliteedinäitajad on (OMMI [riiklik põllumajanduse kvaliteedikontrolli instituut] 2004 MgSzH [põllumajandusamet] 2011, Gorda ja Borbély 2013):

- veesisaldus: 74,1–77,4 %,
- valgud: 16,6–17,6 %,
- rasvad: 4,2–8,0 %,

Karpkala „Balatoni hal“ alamliigi „Varászlói tükrös ponty“ liha tüüpilised kvaliteedinäitajad on järgmised:

- veesisaldus: 73,9–78,3 %,
- valgud: 16,8–17,7 %,
- rasvad: 3,5–7,7 %,

Karpkala „Balatoni hal“ liha on tihke ja helbeline.

Karpkala „Balatoni hal“ miinimumsuurus (elusalt, värskest, jahutatult või külmutatult) on 1,5 kg (ideaaljuhul 1,5–3 kg).

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Väetiste kasutamine saagikuse suurendamiseks on geograafilises piirkonnas keelatud. Koha „Balatoni hal“ toitumine on eriline selle poolest, et kalaimud hakkavad zooplanktoni asemel toituma kaladest, kui nende kehapikkus on 12–15 cm, ning see on teiste röövkaladega võrreldes suhteliselt hilja. Balatoni järve valgala saadaolev sööt on samuti eriline, siin on koha söödaks rohkelt viidikat (*Alburnus alburnus*), latikat (*Abramis brama*) ja nugakala (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). Sööda varud ja koostis on kogu Balatoni järve valgala sarnased. Kohale „Balatoni hal“ ei anta söödalisandeid ning kalakasvatus põhineb täielikult looduslikul kalasöödal, mis pärineb peamiselt kalatiikide lisajõgedest, st Balatoni järve valgala ojadest.

Karpkalale „Balatoni hal“ antakse looduslikku sööta ja söödalisandeid, mis koosnevad kahest põhikomponendist. Esimene neist sisaldab toitvaid segukomponente (nisu, tritikale ja mais); teine rändkarpide (*Dreissena polymorpha* ja *Dreissena bugensis*) võõrliike. Kalakasvatajad (keskkonnasäästliku selektiivse kalapüügi loa omanikud) korjavad söödaks kasutatavaid rannakarpe Balatoni järve eri osadesse (järve lõunapoolsesse külge, eeskätt kalakasvanduste lähedusse) paigaldatud mobiilsetel parvedel. Rannakarbid kasvavad parvedel 8–12 kuud, seejärel saak koristatakse ja kasutatakse karpkalakasvanduses söödana, tagades, et rannakarbiliigid ei satu kalakasvandusest välja.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Balatoni hal“ kõik neli tootmisetappi peavad toimuma punktis 4 loetletud geograafilises piirkonnas. Nende etappide hulka kuuluvad looduslik kudumine, kunstlik (inkubaatoris) aretus, looduslikes vetes kasvatamine ja kalakasvandustes kasvatamine. Kehtivate õigusaktide kohaselt on pelaagiline kalapüük Balatoni järves alates 5. detsembrist 2013 keelatud. Erandina on lubatud keskkonnasäästlikul ja tutvustamise eesmärgil selektiivne kalapüük (3 000 kg karpkala ja 500 kg koha aastas angerjamõrdadega). Seetõttu on toode „Balatoni hal“ peamiselt kasvatatud, ent mõnikord on saadaval ka keskkonnasäästlikul eesmärgil tehtud selektiivse angerjapüügi kõrvalsaadusena looduslikus keskkonnas kasvanud isendid.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Ungaris kasvatatakse toodet „Balatoni hal“ Balatoni järve valgala järgmistes asukohtades.

1. Balatoni järv ja sellega seotud veekogud (kalakasvatusega hõlmatud veed: 61 139 ha)

Balatoni järvega seotud konkreetset veekogud:

- kogu Balatoni järv,
 - Zala jõe lõik suudmest kuni Fenékpuszta raudteesillani,
 - Hévízi kanali lõik suudmest kuni 50 meetri kaugusele Hévízi järve tammist allavoolu,
 - Páhoki kanali lõik suudmest Hévízi kanalini,
 - Egyesített-övcSATORNA kanali lõik paadisillast (Bárkázó híd) Gyöngyöse oja suudmeni,
 - Fenyvesi kanali (Fenyvesi-nyomócsatorna) lõik suudmest Balatonfenyvesis asuva pumbajaamani,
 - Nyugati-övcSATORNA kanali lõik suudmest Pálmajori raudteesillani,
 - Keleti Bozóti kanali (Keleti-Bozót-csatorna) lõik suudmest Pusztaberény raudteejaama viiva maantee sillani,
 - Jama oja lõik suudmest Bugaszegi kalatiigi lüüsvärvateni,
 - Tetvesi oja lõik suudmest Balatonlelle kalatiikide lüüsvärvateni,
 - Kismetszési lõik suudmest maanteeni nr 70,
 - Nagymetszési lõik suudmest kuni Szóládi puudust sillani,
 - Lesence, Kétölesi, Tapolca, Egervízi ja Burnóti ojad ning Egermalomi kanali lõik suudmest maanteeni nr 71,
 - Sári ja Cigány ülejutuskanalite lõigud Somogyszénpáli juurdepääsuteest kuni Nyugati-övcSATORNA kanalini,
 - Nyugati-övcSATORNA kanali lõik Pálmajori raudteesillast kuni Határ-Külvízi kanalini,
 - Határ-Külvízi kanali lõik suudmest kuni Marcali ja Öreglaki vahelise põhimaanteeni,
 - Cigány kanal ja
 - Keleti Bozóti kanal.
2. Väikese Balatoni veekaitse süsteem, I etapp (Hídvégi järv; pindala: 2 000 ha)
 3. Väikese Balatoni veekaitse süsteem, II etapp (Fenéki järv; pindala: 5 110 ha)
 4. Marcali veehoidla (piirkond: 407 ha)
 5. Fonyód-Zardavári kalatiigid (pindala: 135 ha)
 6. Balatonlelle-Irmapuszta kalatiigid (pindala: 275 ha)
 7. Buzsáki-Ciframalomi kalatiigid (pindala: 138 ha)
 8. Balatonszárszó-Nádfedelesei kalatiik (pindala: 15 ha)
 9. Balatonföldvári kalatiik (pindala: 23 ha)
 10. Somogyvár-Tölösi kalatiigid (pindala: 26 ha)
 11. Varászló kalatiigid (pindala: 174 ha)
 12. Siófok-Töreki kalatiigid (pindala: 36 ha)

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Balatoni hal“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

Toote „Balatoni hal“ tootmiskoht on peamiselt Balatoni järve lõuna- ja edelaosas asuv valgala. Tänapäeval asuvad kalatiigid piirkondades, mis olid enne Balatoni järve kuivendamist selle lahed, ehk endises järvepõhjas. Seega sarnaneb nende aluspinnas Balatoni järve omaga.

Piirkonnas valitseb lähisvahemereelise mõjuga niiske mandrikliima. Lähisvahemereelise mõju väljendub peamiselt sademete ajalisel jaotuses, millel on keskmisel aastal kaks tippaega (juunis ja septembris) ning mis on kalakasvatuse seisukohast väga oluline. Piirkonna kliima on Ungari keskmisest (620 mm aastas) niiskem. Suurem osa sademetest sajab suvekuudel, mis on kalakasvatuse seisukohast parem, tagades piisava veevaru ja vee hea kvaliteedi. Valgala kalatiike veega varustavad jõed on tavaliselt lühikesed (30–40 km) ja sinna ei suubu töötlemata reovee äravoolutorusid (Ferincz *et al.* 2017). Tänu sellele ja orgaaniliste väetiste kasutamise keelule on kalatiikide vesi ja setted anaeroobsed. Seega pole seal toodetud kalal kõrvalmaitset. Aasta keskmine temperatuur (11,2) on samuti kõrgem kui riigi keskmine, mis soodustab kalade kasvu. Kalaliha koostist mõjutavad mitmed keskkonna- ja tootmistegurid, sealhulgas vanus, liik, kunstlik ja looduslik sööt (Trenovszki, 2013); kõige olulisem on sööda kogus ja kvaliteet.

Oluline on ka see, et veekvaliteedi kaitse eesmärgil on Balatoni järve valgalaal asuvates kalatiikides keelatud kasutada toodangu suurendamiseks orgaanilisi väetisi (tavapraktika muudes piirkondades). Seega ei puutu seal kasvatatavad kalad kokku orgaanilistes väetistes leiduvate võõrainetega, mis võiksid rikkuda toote „Balatoni hal“ lõhna ja maitset. Koha „Balatoni hal“ liha iseloomulik kvaliteet tuleneb tiigivee piisavast kogusest ja kvaliteedist (liivased lössised tiigipõhjajad; sissetulev vesi sisaldab vähe orgaanilisi aineid), aeroobsetest järvepõhja setetest ning piirkonnale iseloomulike peamiselt kohalike valge lihaga viidikate ja särgede suurest kogusest ja osakaalust. Tänu kvaliteetsele veele ja looduslikule kalasöödale on koha „Balatoni hal“ liha lumivalge ning sel puudub kõrvalmaitse. Tiikide suur pindala tagab kalaliha helbelise struktuuri (rohkem liikumist toidu otsimisel).

András Specziár (2010) on kindlaks teinud, et koha „Balatoni hal“ toitumine on eriline selle poolest, et kalamaimud hakkavad zooplanktoni asemel toituma kaladest, kui nende kehapiikkus on 12–15 cm, ning see on teiste röövkaladega võrreldes suhteliselt hilja. Balatoni järve valgalaal saadaolev sööt on samuti eriline, siin on koha söödaks rohkelt viidikat (*Alburnus alburnus*), latikat (*Abramis brama*) ja nugakala (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). Koha „Balatoni hal“ liha iseloomulik kvaliteet tuleneb neist teguritest. Karpkala „Balatoni hal“ liha on tihke. Selle vetruv konsistents tuleneb valgurikkast looduslikust söödast ja täiendava söödana antavatest koorikloomadest, sest valgurikkastel looduslikel toitainetel on karpkala liha kvaliteedile positiivne mõju (Balogh, 2015).

„Balatoni hal“ on üks kohaliku köögi alustalaseid. Karpkala „Balatoni hal“ on ainulaadse ja valgalaal iseloomuliku retseptiga kalasupi „Balatoni halászlé“ oluline koostisosa.

Toote „Balatoni hal“ tänapäevane maine

- Balatoni järve ja karpkala „Balatoni hal“ tihedat seost tõendab ka asjaolu, et 2019. aastal peeti viiendat korda rahvusvaheline Balatoni karpkalapüügi karikavõistlus.
- Balatoni füredi linn on alates 2015. aastast korraldanud korrapäraselt Balatoni kala- ja veinifestivali. Ürituse eesmärk on tõsta tarbijate teadlikkust Balatoni kalast ning ühendada kohaliku kala ja veini tarbimine, luues turu kohalikele kalakasvandustele ja veinitootjatele.
- Tootest „Balatoni hal“ valmistatud Balatoni kalasupist („balatoni halászlé“) on saanud kulinaarne nimetus (nt http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka)
- Toote „Balatoni hal“ erilist maitset ja traditsioonilisi püügiviise on käsitletud järgmises artiklis: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Raamatus „A halfőzés fortélyai a Balaton mentén“ [Balatoni järve kala valmistamise nipid] on esitatud Balatoni järve ääres asuvast 40 linnast ja külast pärit 400 kalaroo retseptid (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4)
- Michelin'i tärniga restoranid, kaasa arvatud Budapestis asuv Stand (kokad Tamás Szél ja Szabina Szulló), kasutavad koostisainena toodet „Balatoni sudár ponty“, mis on menüüs nimetatud (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>)

Koha „Balatoni hal“ maine ajalooline taust

- Ajakirja „Fischerei Zeitung“ 44. numbris 1917. aastal avaldatud arutelu Prantsusmaa kalanduse üle märkis Brüsseli teadlane Waldmann, et „enne I maailmasõda oli „fogasch“ Pariisis väga nõutud. See on Ungari Balatoni järve kohakala nimetus.“
- 1933. aastal märkis Austria valitsuse kalanduseksperdi Austria toiduseadustikus (Österreichisches Nahrungsmittelbuch): „nimetust „Fogasch“ tohib kasutada üksnes Balatoni järvest pärit kohakala puhul“. Ta lisas, et kala nimetamine selle nimega annab tarbijatele teada, et see on pärit Balatoni järvest. Tema arvates võis „Fogasch'iks“ [koha] nimetada üksnes Balatoni järvest pärit koha.
- 1931. aastal Pariisis toimunud rahvusvahelisel kalanduskongressil kinnitas Károly Lukács, et Balatoni koha on eriline kohaliik ning tegi ettepaneku, et selle taksonoomiline nimetus oleks „*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*“ (Szári, 1988).
- 1930ndatel omandas Balaton Halászati Részvénytársaság (Balatoni kalavarude ettevõtte) nimetuse „fogas“ [koha] kasutamise ainuõiguse ning seda nimetust kasutati üksnes Balatoni järvest püütud koha puhul. Saadetistega pidi kaasas olema sertifikaat, mis tõendas, et kala on püütud Balatoni järvest 1931. aastal registreeriti Berni Rahvusvahelises Patendiametis väike kumer metallpitser, mille jäljendist sai kaubamärk eksporditud koha lõpusekaanel. (Héjjas ja Punk, 2010).

Karpkala „Balatoni hal“ maine ajalooline taust

- Karpkala tähtsuse kohta on väljaandes „A Balaton halai“ [Balatoni järve kala] märgitud, et karpkala on koha järel teisel kohal (Lukács, 1936).
- Karpkala oli lisaks kohale teine liik, mille varusid Balatoni kalakasvandused püüdsid alates 1920ndatest teadliku kasvatamise teel suurendada.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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