

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2021/C 63/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Balatoni hal”

EU-nro: PGI-HU-0247025.5.2018

SAN () SMM (X)

1. (SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet

”Balatoni hal”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Unkari

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.7: Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Balatoni hal” (Balatonin kala) on nimitys, jota käytetään yksinomaan karpista (*Cyprinus carpio* L. 1758) ja kuhasta (*Sander lucioperca* L. 1758), jotka elävät ja joita lisätään ja viljellään Balatonjärnessä tai sen valuma-alueella (joka kuvataan tarkemmin 4 kohdassa) ja jotka myydään elävinä tai jalostettuina (tuoreina, jäähdytettyinä tai pakastettuina; tavallisesti kokonaisina, harvoin fileinä).

a) ”Balatoni hal”: kuha

Balatoni hal -kuha on ahvenien heimoon kuuluvan kuhalajin (*Sander lucioperca* L.) kala, joka elää ja/tai jota viljellään yksinomaan maantieteellisellä alueella (Balatonin valuma-alueella), joka määritellään 4 kohdassa. Kuhan liha on vaaleaa, vähärasvaista, ruodotonta ja maukasta. Rasvapitoisuus on pieni, ja proteiinia on runsaasti. Balatoni hal -kuhan lihaa pidetään vaaleampana ja maukkaampana kuin joista saatavan kuhan lihaa.

Balatoni hal -kuhan lihan laatuominaisuudet:

- vesipitoisuus: 78,0–79,5 prosenttia
- valkuaisainepitoisuus: 19–20 prosenttia
- rasvapitoisuus: 0,5–1,0 prosenttia.

”Balatoni hal”: Myytävän (elävän, tuoreen, jäähdytetyn tai pakastetun) Balatoni hal -kuhan vähimmäiskoko on 0,5 kg.

b) ”Balatoni hal”: karppi

Balatoni hal -karppi on särkikalojen heimoon kuuluvan karpilajin (*Cyprinus carpio* L.) kala, joka lisääntyy yksinomaan Balatonin valuma-alueella ja jota viljellään valtion tunnustamat paikalliset Balatoni sudár- ja Varászlói tükrös -muunnokset mukaan luettuina yksinomaan maantieteellisellä alueella, joka määritellään 4 kohdassa.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Balatoni hal -karpin Balatoni sudár ponty -muunnoksen lihalle ominaiset laatuominaisuudet (OMMI [kansallinen maatalouden laadunvalvontalaitos] 2004, MgSzH (maatalousvirasto) 2011, Gorda ja Borbély 2013):

- vesipitoisuus: 74,1–77,4 prosenttia
- valkuaisainepitoisuus: 16,6–17,6 prosenttia
- rasvapitoisuus: 4,2–8,0 prosenttia.

Balatoni hal -karpin Varászlói tükrös ponty -muunnoksen lihalle ominaiset laatuominaisuudet:

- vesipitoisuus: 73,9–78,3 prosenttia
- valkuaisainepitoisuus: 16,8–17,7 prosenttia
- rasvapitoisuus: 3,5–7,7 prosenttia.

Balatoni hal -karpin liha on kiinteää ja murenevaa.

Myytävän (elävän, tuoreen, jäädytetyn tai pakastetun) Balatoni hal -karpin vähimmäiskoko on 1,5 kg (ihannekoko 1,5–3 kg).

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Lannoitteiden käyttö tuotoksen lisäämiseksi on maantieteellisellä alueella kiellettyä. Balatoni hal -kuhan ravitsemukselle on erityistä se, että kalanpoikaset siirtyvät eläinplanktonin syönnistä kalan syötiin, kun niiden ruumiin pituus on 12–15 cm. Tämä on suhteellisen myöhään muihin petokaloihin verrattuna. Myös käytettävissä olevat ravintovarot ovat erityisiä Balatoniin valuma-alueella, jossa kuhan ruokavalioon kuuluu runsaasti salakkaa (*Alburnus alburnus*), lahnaa (*Abramis brama*) ja miekkasärkeä (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). Ravinnon saanti ja koostumus ovat samanlaisia kaikkialla Balatoniin valuma-alueella. Balatoni hal -kuhille ei anneta mitään täydennysrehua. Kalankasvatus perustuu pelkästään luontaiseen kalanravintoon, joka on pääasiassa peräisin kalalammikoiden sivujoista eli Balatoniin valuma-alueen virroista.

Balatoni hal -karpeille annetaan luonnonravintoa ja täydennysrehuja, jotka sisältävät kahta pääkomponenttia. Toinen niistä sisältää ravintoseoksia (vehnää, ruisvehnää ja maissia), toinen vieraslajeina esiintyviä vaeltajasimpukoita (*Dreissena polymorpha* ja *Dreissena bugensis*). Kalankasvattajat (joilla on lupa ekologiseen, valikoivaan kalastukseen) korjaavat rehuna käytettävän simpukkabiomassan siirrettäviltä lautoilta, joita on asennettu useaan paikkaan Balatonjärvellä (kaikkien kolmen altaan eteläpuolelle, pääasiassa kalankasvattamoiden lähistöllä oleviin paikkoihin). Simpukkabiomassa, jonka annetaan kasvaa 8–12 kuukauden ajan, korjataan lautoilta ja käytetään karpinkasvatamoilla rehuna varmistaen, että kyseiset simpukkatyypit pysyvät kalankasvattamon alueella.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Balatoni hal -tuotteen kaikkien neljän tuotantovaiheen on tapahduttava 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella. Vaiheet ovat luonnonvarainen kutu, keinohedelmöitys (hautomakoneessa), kasvatus luonnonvesissä ja viljely kalankasvattamolla. Nykyisen lainsäädännön mukaan pelaginen kalastus on ollut Balatonilla kiellettyä 5. joulukuuta 2013 lähtien. Poikkeuksena on valikoiva kalastus, joka on sallittua ekologiin ja demonstraatiotarkoituksiin (3 000 kg karppia ja 500 kg kuhaa vuosittain ankeriaanpyydyksillä). Siksi ”Balatoni hal” on etupäässä viljeltyä, mutta myös luonnonympäristössä kasvatettuja kaloja on silloin tällöin saatavilla ekologiin tarkoituksiin suoritettavan valikoivan ankeriaanpyynnin sivutuotteena.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Balatonin hal -kalanviljelyä harjoitetaan Unkarissa seuraavilla alueilla Balatonin valuma-alueella:

1. Balatonjärvi ja sen vesistö (kalanviljelyyn käytettävä vesialue: 61 139 ha)

Balatonjärven ja sen vesistön eri vesimuodostumat:

- koko Balatonjärven alue,
 - Zalajoen osuus, joka ulottuu joen suulta Fenékpusztá-rautatiesillalle,
 - Hévíz-kanavan osuus, joka johtaa suulta 50 metrin päähän Hévízjärven padon myötävirran puoleisesta puolesta,
 - Páhok-kanavan osuus, joka johtaa suulta Hévíz-kanavaan,
 - Egyesített-övcatorna-kanavan osuus, joka ulottuu ponttonisillalta (Bárkázó híd) Gyöngyös-virran sisäänvirtauskohtaan,
 - Fenyves-kanavan (Fenyvesi-nyomócsatorna) osuus, joka johtaa suulta Balatonfenyvesin pumppuasemalle asti,
 - Nyugati-övcatorna-kanavan osuus, joka johtaa suulta Pálmajor-rautatiesillalle asti,
 - Keleti-Bozót-csatorna-kanavan osuus, joka ulottuu suulta sillalle, joka on Pusztaberényn rautatieasemalle johtavalla tiellä,
 - Jama-virran osuus, joka johtaa suulta Bugaszeg-kalalammikon tasoluukkuihin asti,
 - Tetves-virran osuus, joka johtaa suulta Balatonlelle-kalalammikon tasoluukkuihin asti,
 - Kismetszésin osuus, joka johtaa suulta tielle nro 70 asti,
 - Nagymetszésin osuus, joka johtaa suulta Szóládissa olevalle puusillalle asti,
 - Lesence-, Kétöles-, Tapolca-, Egervíz- ja Burnót-virrat sekä Egermalom-kanavan osuus, joka johtaa suulta tielle nro 71 asti,
 - sisämaan Sár- ja Cigány-tulvakanavien osuudet, jotka ulottuvat Somogyszénpál-liittymätiestä Nyugati-övcatorna-kanavalle asti,
 - Nyugati-övcatorna-kanavan osuus, joka ulottuu Pálmajor-rautatiesillalta Határ-Külvíz-kanavaan,
 - Határ-Külvíz-kanavan osuus, joka ulottuu suulta Marcalin ja Öreglakin väliselle päätielle,
 - Cigány-kanava ja
 - Keleti Bozót -kanava
2. Kis-Balatonin vesiensuojelualue, vaihe I (Hídvégjärvi; pinta-ala: 2 000 ha)
 3. Kis-Balatonin vesiensuojelualue, vaihe II (Fenekijärvi; pinta-ala: 5 110 ha)
 4. Marcali-tekojärvi (pinta-ala: 407 ha)
 5. Fonyód-Zardavár-kalalammikot (pinta-ala: 135 ha)
 6. Balatonlelle-Irmapusztá-kalalammikot (pinta-ala: 275 ha)
 7. Buzsáki-Ciframalom-kalalammikot (pinta-ala: 138 ha)
 8. Balatonszárszó-Nádfedeles-kalalammikot (pinta-ala: 15 ha)
 9. Balatonföldvár-kalalammikko (pinta-ala: 23 ha)
 10. Somogyvár-Tölös-kalalammikot (pinta-ala: 26 ha)
 11. Varászló-kalalammikot (pinta-ala: 174 ha)
 12. Siófok-Törek-kalalammikot (pinta-ala: 36 ha).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Balatoni hal -tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen laatuun ja maineeseen.

Balatoni hal -tuotteen tuotantopaikkana on etupäässä Balatonjärven eteläinen ja lounainen valuma-alue. Kalalammikoita on nykyisin alueilla, jotka olivat Balatonin lahtia ennen kuin sitä kuivattiin, eli alueet ovat entistä järvenpohjaa. Siksi niiden pohjamaa on samanlaista kuin Balatonin pohjamaa.

Alueella vallitsee kostea mannerilmasto, jossa on submediterraanisia piirteitä. Niillä tarkoitetaan lähinnä sateen ajallista jakautumista. Keskimääräisinä vuosina sateen huippukausia on kaksi (kesäkuu ja syyskuu). Sade on ratkaisevan tärkeää kalanviljelyn kannalta. Alueen sademäärä on suurempi kuin Unkarin keskimääräinen sademäärä (620 mm vuodessa). Suurin osa sateesta saadaan kesällä, mikä on kalanviljelyn kannalta hyvä asia. Se varmistaa, että vesivarannot täydentyvät riittävällä määrällä laadukasta vettä. Valuma-alueella olevien kalalammikoiden sivujoet ovat yleensä lyhyitä (30–40 km), eikä niihin lasketa puhdistamatonta jätevettä (Ferincz ym. 2017). Tämän ja orgaanisten lannoitteiden käyttämättömyyden ansiosta kalalammikoiden vesi ja sedimentit eivät ole anaerobisia. Alueella tuotetun kalan lihassa ei näin ollen ole vieraita makuja. Vuoden keskilämpötila (11,2) on myös korkeampi kuin Unkarin keskilämpötila, mikä lisää kalojen kasvua. Kalan lihan koostumukseen vaikuttavat useat ympäristöön ja tuotantoon liittyvät tekijät, kuten ikä, laji, rehu ja luonnonravinto (Trenovszki 2013), ratkaisevimmin ravinnon määrä ja laatu.

Merkittävää on myös se, että (muilla alueilla tavanomaisena käytäntönä oleva) orgaanisten lannoitteiden käyttö tuotoksen lisäämiseksi on veden laadun suojelemisen vuoksi kiellettyä Balatonin valuma-alueen kalalammikoissa. Siellä viljeltyt kalat eivät siksi joudu kosketuksiin orgaanisissa lannoitteissa aina esiintyvien, makua heikentävien vieraiden aineiden kanssa. Balatoni hal -kuhan lihalle ominainen laatu perustuu määrältään ja laadultaan riittävään kalalammikon veteen (lammikoiden hiekkaiset, lössimaata olevat pohjat; tulevan veden pieni orgaanisen aineksen pitoisuus), aerobisiin järvenpohjan sedimentteihin sekä enimmäkseen paikallisen, alueelle tyypillisen vaalealihaisen salakan ja särjen suureen määrään ja osuuteen. Veden hyvän laadun ja luontaisen kalanravinnon ansiosta Balatoni hal -kuhan liha on lumivalkoista eikä siinä ole sivumakua. Liha on rakenteeltaan murenevaa suuren vesipinta-alan vuoksi (kala liikkuu enemmän ruokaa etsiessään).

Specziár (2010) on todennut, että Balatoni hal -kuhan ravitsemukselle on erityistä se, että kalanpoikaset siirtyvät eläinplanktonin syönnistä kalan syöntiin, kun niiden ruumiin pituus on 12–15 cm. Tämä on suhteellisen myöhään muihin petokaloihin verrattuna. Myös käytettävissä olevat ravintovarot ovat erikoisia Balatonin valuma-alueella, jossa kuhan ruokavalioon kuuluu runsaasti salakkaa (*Alburnus alburnus*), lahnaa (*Abramis brama*) ja miekkasärkeä (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). Balatoni hal -kuhan erityislaatu perustuu näihin tekijöihin. Balatoni hal -karpin liha on kiinteää. Sen joustava koostumus perustuu runsaasti valkuaisainetta sisältävään luonnonravintoon ja täydentävään, simpukoista koostuvaan luontaiseen rehuun, koska runsaasti valkuaisainetta sisältävät luonnon ravintoaineet vaikuttavat myönteisesti karpin lihan laatuun (Balogh 2015).

”Balatoni hal” on paikallisen ruokakulttuurin tukipilareita. Balatoni hal -karppi on Balatoni halászlé -kalakeiton olennainen ainesosa. Keiton resepti on ainutlaatuinen ja valuma-alueelle tyypillinen.

Balatoni hal -tuotteen nykyinen maine

- Osoituksena Balatonjärven ja Balatoni hal -karpin välisestä läheisestä yhteydestä on myös se, että International Balaton Carp Cup -kalastuskilpailu (Nemzetközi Balatoni Pontyfogó Kupa) järjestettiin viidettä kertaa vuonna 2019.
- Balatonfüredin kaupunki on järjestänyt Balatonin kala- ja viinifestivaalit (Balatoni Hal- és Borünnep) säännöllisesti vuodesta 2015 lähtien. Tavoitteena on lisätä Balatonin kalan tunnettua kuluttajien keskuudessa sekä yhdistää paikallisten kalojen ja viinien nauttiminen toisiinsa, jotta paikallisille kalankasvattamoille ja viinintuottajille voidaan luoda yhteiset markkinat.
- Balatoni hal -tuotteesta asianmukaisesti valmistetusta Balatonin kalakeitosta (”Balatoni halászlé”) on tullut kotiruokalajin nimi (esimerkiksi http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka).
- Seuraavassa artikkelissa käsitellään Balatoni hal -tuotteen erityistä makua ja perinteisiä kalastusmenetelmiä: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>.

- Kirjaan "A halfőzés fortélyai a Balaton mentén" (Niksejä kalan valmistukseen Balatonin rannoilta) on koottu 400 kalaruokalajia 40:stä Balatonia ympäröivästä kaupungista ja kylästä (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Michelin-tähden saaneissa ravintoloissa, kuten Stand-ravintolassa Budapestissä (keittiömestarit Tamás Szél ja Szabina Szulló), käytettäviin ainesosiin lukeutuu "Balatoni sudár ponty", mikä myös ilmoitetaan ruokalistassa (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

Balatoni hal -kuhan maineen historiallinen tausta

- Käsitellessään Ranskassa harjoitettavaa kalastusta Fischerei Zeitung -lehden vuoden 1917 numerossa 44 brysseliläinen tutkija Waldmann huomautti, että ennen ensimmäistä maailmansotaa "fogasch" oli hyvin haluttua Pariisissa. Fogasch on Unkarin Balatonjärvestä saatavan kuhan nimi.
- Vuonna 1933 Itävallan hallituksen kalastusasiantuntija Neresheimer kirjoitti Österreichisches Nahrungsmittelbuch -kokoelmassa (Itävallan elintarvikestandardikokoelma), että nimitystä "fogasch" voidaan varsinaisesti käyttää vain kuhasta, joka on peräisin Balatonista. Hän lisäsi, että tämän nimityksen käyttäminen kalasta antaa kuluttajille sen vaikutelman, että kala on peräisin Balatonista. Hänen mielestään vain kuhasta, joka on peräisin Balatonista, voidaan oikeutetusti käyttää nimitystä "fogasch" (kuha).
- Pariisissa heinäkuussa 1931 järjestetyssä kansainvälisessä kalastuskongressissa Károly Lukács totesi, että Balatonin kuha on erityinen paikallinen kuhamuunnos, ja ehdotti, että sen taksonominen luokitus olisi *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* (Szári 1988).
- Balaton Halászati Részvénytársaság (Balatonin kalastusosakeyhtiö) hankki 1930-luvulla yksinoikeudet käyttää nimitystä "fogas" (kuha), jota voitiin käyttää vain Balatonista pyydetystä kuhasta. Lähetyksiin oli liitettävä alkuperätodistus, joka osoitti, että kala oli peräisin Balatonista. Vuonna 1931 Bernin kansainvälisessä patenttivistä rekisteröitiin pieni, kupera, metallinen sinetti, jota käytettiin myöhemmin tavaramerkkinä, joka kiinnitettiin maasta vietävän kuhan kiduskanteen. (Héjjas ja Punk 2010.)

Balatoni hal -karpin maineen historiallinen tausta

- Karpin merkityksen osalta julkaisussa "A Balaton halai" (Balatonin kalat) todetaan, että karppi jää toiseksi vain kuhalle (Lukács 1936).
- Karppi oli kuhan ohella toinen niistä kahdesta lajista, joiden kantoja Balatonin kalankasvattamot pyrkivät lisäämään tarkoituksellisella viljelyllä 1920-luvulta alkaen.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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