

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 63/11)

La présente publication confère un droit d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Balatoni hal»

N° UE: PGI-HU-02470 — 25.5.2018

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Balatoni hal»

2. État membre ou pays tiers

Hongrie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.7: Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'appellation «Balatoni hal» désigne exclusivement les spécimens, vivants ou transformés (commercialisés frais, réfrigérés, congelés, généralement en morceaux, plus rarement en filets), des espèces de carpe (*Cyprinus carpio* L. 1758) ou de sandre (*Sander lucioperca* L. 1758) vivant dans le lac Balaton ou dans le bassin-versant du lac Balaton (pour plus de détails, voir le point 4), où ils sont reproduits et élevés.

a) Sandre «Balatoni hal»

Le sandre «Balatoni hal» est un sandre (*Sander lucioperca* L.) de la famille des percidés, vivant et/ou élevé exclusivement dans l'aire géographique (dans le bassin-versant du Balaton), telle que définie au point 4 du présent document. Sa chair est d'un blanc pur, sans arêtes et savoureuse, pauvre en matières grasses et riche en protéines. La chair du sandre «Balatoni hal» est plus blanche et plus savoureuse que la chair du sandre de rivière.

Les paramètres de qualité caractéristiques de la chair du sandre «Balatoni hal» sont les suivants:

- teneur en eau: 78,0–79,5 %,
- protéines: 19-20 %,
- matières grasses: 0,5-1,0 %.

Le sandre «Balatoni hal» (vivant, frais, réfrigéré ou congelé) est un produit qui pèse au minimum 0,5 kg lors de la commercialisation.

b) Carpe «Balatoni hal»

La carpe «Balatoni hal» est une carpe (*Cyprinus carpio* L.) de la famille des cyprinidés, sélectionnée exclusivement dans le bassin-versant du Balaton et incluant uniquement les variétés reconnues au niveau national «balatoni sudár» (carpe élançée du Balaton) ou «varászlói tükrös» (carpe miroir de Varászló) élevées dans l'aire géographique décrite au point 4 du présent document.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les paramètres de qualité de la chair de la carpe «Balatoni hal» de la variété élançée («balatoni sudár ponty») sont les suivants (OMMI 2004, MgSzH 2011, Gorda és Borbély 2013):

- teneur en eau: 74,1-77,4 %,
- protéines: 16,6-17,6 %,
- matières grasses: 4,2-8,0 %.

Les paramètres de qualité de la chair de la carpe «Balatoni hal» de la variété miroir de Varászló («varászlói tükrös ponty») sont les suivants:

- teneur en eau: 73,9-78,3 %,
- protéines: 16,8-17,7 %,
- matières grasses: 3,5-7,7 %.

La chair de la carpe «Balatoni hal» présente une consistance compacte et élastique.

La carpe «Balatoni hal» (vivante, fraîche, réfrigérée ou congelée) est un produit qui pèse au minimum 1,5 kg (entre 1,5 et 3 kg dans l'idéal) lors de la commercialisation.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La fertilisation des étangs dans le but d'augmenter le rendement est interdite dans l'aire géographique. Il convient de préciser que l'alimentation du sandre «Balatoni hal» est particulière, car les juvéniles passent du zooplancton à la consommation de poisson plus tard que d'autres poissons carnivores, c'est-à-dire lorsqu'ils mesurent entre 12 et 15 cm. La base de nourriture disponible est également spécifique au bassin-versant du Balaton, car une grande part de l'alimentation se compose d'ablettes (*Alburnus alburnus*), de brèmes (*Abramis brama*) et de pèlèques rasoirs (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). La base et la composition de l'alimentation sont semblables dans l'ensemble du bassin-versant du Balaton. Le sandre «Balatoni hal» ne reçoit pas d'aliments complémentaires, la totalité de la production étant basée sur l'alimentation naturelle à base de poissons, dont la principale source est l'eau se déversant dans les étangs piscicoles, c'est-à-dire les ruisseaux du bassin-versant du Balaton.

Dans le cas de la carpe «Balatoni hal», les aliments d'origine naturelle et les aliments complémentaires sont utilisés dans la technique de production, avec deux composantes principales: le fourrage sec (blé, triticales et maïs) et deux espèces de moules zébrées exotiques (*Dreissena polymorpha*, *Dreissena bugensis*). La biomasse des moules nécessaire à l'alimentation des poissons est prélevée sur des substrats mobiles et artificiels placés à plusieurs endroits du lac Balaton (dans la partie sud des trois bassins, principalement dans des lieux à proximité des exploitations piscicoles) par l'exploitant (détenteur d'un permis de pêche sélectif à visée biologique). La biomasse des moules en croissance pendant 8 à 12 mois est récoltée sur les substrats mobiles, puis utilisée, dans des conditions d'élevage, pour nourrir les carpes élevées séparément, en garantissant que les espèces de moules restent dans l'établissement piscicole.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Chaque étape de la production du «Balatoni hal» doit avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4. Cela inclut le frai naturel et la reproduction artificielle (en incubateurs), la croissance des poissons dans l'eau naturelle et l'élevage dans les étangs piscicoles. En vertu de la réglementation actuelle, aucune activité de pêche pélagique commerciale ne peut être exercée dans le lac Balaton depuis le 5 décembre 2013. Une exception est prévue pour la pêche à visée démonstrative et pour la pêche sélective à visée biologique (3 000 kg de carpe et 500 kg de sandre capturés chaque année dans des pièges à anguilles). Dès lors, le «Balatoni hal» provient essentiellement de l'élevage, mais des individus adultes peuvent aussi être prélevés en tant que sous-produit de la pêche sélective de l'anguille à visée biologique dans le milieu naturel.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Balatoni hal» en Hongrie couvre les communes du bassin-versant du lac Balaton indiquées ci-dessous.

1. Balaton et système hydrographique (surface de la zone aquacole: 61 139 ha)

Certains plans d'eau du Balaton et du système hydrographique:

- la totalité du territoire du lac Balaton,
 - la rivière Zala, de l'embouchure au pont ferroviaire de Fenékpuszta,
 - la rivière Hévíz, de l'embouchure jusqu'à la section en aval de 50 m avant le barrage du lac,
 - le canal Páhok, de l'embouchure à la rivière Hévíz,
 - le canal de la zone Egyesített, du pont Bárkázó au ruisseau Gyöngyös,
 - le bief d'amont Fenyves, de l'embouchure à la station de pompage de Balatonfenyves,
 - le canal de la zone ouest, de l'embouchure au pont ferroviaire de Pálmajor,
 - le canal est de Bozót, de l'embouchure au pont de la route vers la gare de Pusztaberény,
 - le ruisseau Jama, de l'embouchure jusqu'à l'écluse de drainage de l'étang piscicole de Bugaszeg,
 - le ruisseau Tetves, de l'embouchure jusqu'à l'écluse de drainage des étangs piscicoles de Balatonlelle,
 - la Kismetszés, de l'embouchure jusqu'à la route 70,
 - la Nagymetszés, de l'embouchure jusqu'au pont en bois de Szólád,
 - les ruisseaux Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz et Burnót, ainsi que le canal Egermalom, de l'embouchure à la route 71,
 - les canaux Sári et Cigány, de la départementale de Somogyszénpál jusqu'au canal de la zone ouest,
 - le canal de la zone ouest Pálmajor, à la section jusqu'au canal Határ au-dessus du pont ferroviaire,
 - le canal Határ, à la section de l'embouchure jusqu'à la route Marcali-Öregreglak,
 - le canal Cigány,
 - le ruisseau Bozót à l'est.
2. Système de protection de l'eau Kis-Balaton Phase I (étang Hídvég) (surface: 2 000 ha)
3. Système de protection de l'eau Kis-Balaton Phase II (étang Fenék) (surface: 5 110 ha)
4. Réservoir d'eau Marcali (surface: 407 ha)
5. Étangs piscicoles de Fonyód-Zardavár (surface: 135 ha)
6. Étangs piscicoles de Balatonlelle-Irmapuszta (surface: 275 ha)
7. Étangs piscicoles de Buzsák-Ciframalm (surface: 138 ha)
8. Étang piscicole de Balatonszárszó-Nádfedeles (surface: 15 ha)
9. Étang piscicole de Balatonföldvár (surface: 23 ha)
10. Étang piscicole de Somogyvár Tölös (surface: 26 ha)
11. Étangs piscicoles de Várászló (surface: 174 ha)
12. Étangs piscicoles de Siófok-Törek (surface: 36 ha)

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien du «Balatoni hal» avec l'aire géographique se fonde sur la qualité et la réputation.

Le lieu de production du «Balatoni hal» est principalement concentré dans le sud et le sud-ouest du bassin-versant du lac Balaton. Les étangs piscicoles actuels sont situés dans des zones qui constituaient les baies du lac Balaton avant le drainage, ce qui correspond donc à l'ancien lit du lac. Par conséquent, leur sous-sol est similaire à celui du Balaton.

La région possède un climat continental humide avec une influence subméditerranéenne typique. L'influence subméditerranéenne se manifeste principalement dans la répartition temporelle des précipitations: dans les années ordinaires, deux maxima de précipitations (juin, septembre) sont caractéristiques et constituent des facteurs importants pour la pisciculture. Le territoire en question est plus humide que la moyenne hongroise (620 mm/an) et la plupart des précipitations intervient durant les mois d'été, ce qui est bénéfique à la pisciculture, car est ainsi garanti un apport d'eau d'une quantité et d'une qualité adéquates dans les étangs piscicoles. Les cours d'eau alimentant les étangs piscicoles dans le bassin-versant sont généralement courts (de 30 à 40 km) et sont exempts de rejets d'eaux résiduelles non purifiées (Ferincz e.a., 2017). De ce fait et en raison de la non-utilisation d'engrais organiques, l'eau et les sédiments des étangs piscicoles ne se caractérisent pas par un manque d'oxygène (anaérobie), ce qui signifie qu'il n'y a pas de substances altérant le goût dans le poisson qui y est produit. La température moyenne annuelle (11,2 °C) est aussi supérieure à la moyenne nationale, ce qui a une incidence positive sur la croissance des poissons. La composition de la chair du poisson est influencée par un grand nombre de facteurs environnementaux et de production (par exemple l'âge, l'espèce, les aliments pour animaux ou les aliments naturels) (Trenovszki, 2013), parmi lesquels se distinguent la quantité et la qualité des aliments consommés par le poisson.

Il est également important de noter que, dans le but de préserver la qualité de l'eau, l'utilisation d'engrais organiques dans les étangs pour augmenter le rendement (ce qui est habituel dans d'autres régions) est interdite dans le bassin-versant du Balaton et, par conséquent, les poissons qui y sont élevés ne sont pas en contact avec les substances altérant le goût qui se trouvent nécessairement dans les engrais organiques. La qualité caractéristique de la chair du sandre «Balatoni hal» est due non seulement à l'eau des étangs d'une quantité et d'une qualité adéquates (lit du lac composé de sable et de loess, faible teneur en matières organiques dans l'eau entrante) et à des substrats aérobies (saturés d'oxygène), mais également à la consommation en grande quantité de poissons-fourrages à chair blanche (ablette, gardon), principalement autochtones, se nourrissant de zooplancton, typiques de la zone, qui représente une part importante de l'alimentation de l'espèce. En raison de la bonne qualité de l'eau et de l'alimentation naturelle à base de poissons, la chair du sandre «Balatoni hal» est de couleur blanche, sans arrière-goût, et présente une structure segmentaire en raison de la grande surface du plan d'eau (le poisson doit fournir plus d'efforts lorsqu'il recherche sa nourriture).

Il convient de préciser, en s'appuyant sur Specziár (2010), que l'alimentation du sandre «Balatoni hal» est particulière, car les juvéniles passent du zooplancton à la consommation de poisson plus tard que d'autres poissons carnivores, c'est-à-dire lorsqu'ils mesurent entre 12 et 15 cm. La base de nourriture disponible est également spécifique au bassin-versant du Balaton, car une grande part de l'alimentation se compose d'ablettes (*Alburnus alburnus*), de brèmes (*Abramis brama*) et de péléques rasoires (*Pelecus cultratus*) (Specziár 2010). La qualité particulière de la chair du sandre «Balatoni hal» tient à ces facteurs. La chair de la carpe «Balatoni hal» présente une consistance compacte et élastique, due aux aliments naturels riches en protéines et aux aliments naturels complémentaires à base de moules, car les nutriments naturels à haute teneur en protéines ont un effet positif sur la qualité de la chair de la carpe (Balogh, 2015).

Le «Balatoni hal» est l'un des piliers de la gastronomie locale. La carpe «Balatoni hal» est un ingrédient indispensable de la «soupe de poisson du Balaton» qui se cuisine ici et dont la méthode de préparation est unique et propre au bassin-versant.

Réputation actuelle du «Balatoni hal»

- La relation étroite entre le Balaton et la carpe «Balatoni hal» est également démontrée par le fait que la Coupe internationale de la carpe du Balaton (International Balaton Carp Cup) a eu lieu pour la cinquième fois en 2019 au lac Balaton.
- La fête du poisson et du vin du Balaton se tient régulièrement à Balatonfüred depuis 2015. L'objectif de cette manifestation est de sensibiliser les consommateurs aux poissons du Balaton et de combiner la consommation de poissons et de vins locaux, créant ainsi un marché pour les établissements piscicoles et les producteurs de vin locaux.
- La «soupe de poisson du Balaton» («balatoni halászlé») est un concept gastronomique à lui seul, préparé à partir de «poisson du Balaton» («balatoni hal») (par exemple: http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka).
- L'article en lien décrit le goût particulier du «poisson du Balaton» et ses méthodes traditionnelles de capture : <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Le livre «A halfőzés fortélyai a Balaton mentén» (Les astuces de la préparation du poisson le long du lac Balaton) décrit plus de 400 plats à base de poisson provenant de 40 localités le long du lac Balaton (Zoltán Szabó 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Le restaurant étoilé Michelin «Stand» à Budapest (chefs: Tamás Széll et Szabina Szulló) mentionne la carpe élançée du Balaton sur sa carte et l'utilise en tant que matière première de ses plats (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

Historique de la renommée du sandre «Balatoni hal»

- En 1917, le scientifique bruxellois Waldmann, dans le *Fischerei Zeitung*, numéro 44, écrit sur la pêche française: «Avant la guerre mondiale, le sandre était recherché à Paris, où il était appelé «Fogasch». Il s'agit là en réalité du nom du sandre du lac Balaton».
- Neresheimer, un expert en pêche au Conseil agricole autrichien, a écrit en 1933 dans le «Österreichisches Nahrungsmittelbuch» (Code alimentaire autrichien): «Le nom «Fogasch» ne pourra être utilisé à juste titre que pour le sandre du lac Balaton». Il ajoute que cette désignation du poisson est suffisante pour donner au consommateur l'indication qu'il a affaire à un poisson du lac Balaton. Selon lui, il est évident qu'on ne peut appeler «fogas» (sandre en hongrois) que le sandre originaire du Balaton.
- Lors du Congrès international de la pêche tenu à Paris en juillet 1931, Károly Lukács qualifia le sandre du Balaton de variante locale particulière et suggéra la dénomination *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* en tant que désignation taxonomique (Szári, 1988).
- La Balaton Halászati Részvénytársaság (société de la pêche du Balaton) s'est vue accorder le droit exclusif d'utiliser la dénomination «fogas» dans les années 1930, mais seulement dans le cas de sandres capturés dans le lac Balaton, et le lot devait être accompagné d'un certificat d'origine du Balaton. En 1931, un petit poinçon convexe a été enregistré à l'Office international des brevets bernois et, à partir de ce moment, il a été placé en tant que marque sur les branchies des sandres exportés. (Héjjas et Punk, 2010).

Historique de la renommée de la carpe «Balatoni hal»

- L'importance de la carpe est démontrée dans la publication intitulée «A Balaton halai» (Les poissons du Balaton), dans laquelle la deuxième place dans le classement est occupée par la carpe, après le sandre (Lukács, 1936).
- En dehors du sandre, la carpe était l'espèce de poisson sur laquelle une attention majeure a été portée depuis le début des années 1920 aux fins de la croissance de son stock dans les exploitations piscicoles du lac Balaton dans le cadre du développement de la pisciculture.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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