

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2021/C 63/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Balatoni hal“

ES Nr. PGI-HU-02470 – 25.5.2018

SKVN () SGN (X)

1. [SKVN ARBA SGN] Pavadinimas (-ai)

„Balatoni hal“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vengrija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Balatoni hal“ (Balatono žuvis) yra išskirtinis paprastojo karpio (*Cyprinus carpio* L. 1758) ir paprastojo sterko (*Sander lucioperca* L. 1758), kurie gyvena, yra dauginami ir auginami ūkiuose Balatono ežere arba Balatono ežero baseine (išsamiai nurodytas 4 punkte) ir kurie yra parduodami gyvi arba apdoroti (švieži, atšaldyti arba užšaldyti, paprastai visos žuvies, kartais filė pavidalu), pavadinimas.

a) „Balatoni hal“. Paprastasis sterkas

Paprastasis sterkas „Balatoni hal“ yra sterkų genties (*Sander lucioperca* L.) ešeržuvių šeimai priklausanti žuvis, gyvenanti ir (arba) auginama vien tik 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje (Balatono ežero baseine). Paprastojo sterko mėsa yra balta, liesa, bekaulė ir gero skonio, joje yra mažai riebalų ir daug baltymų. Paprastojo sterko „Balatoni hal“ mėsa laikoma baltesne ir skanesne už upinio sterko mėsą.

Paprastojo sterko „Balatoni hal“ mėsos kokybės parametrai:

— vandens kiekis – 78,0–79,5 proc.,

— baltymai – 19–20 proc.,

— riebalai – 0,5–1,0 proc.

Mažiausias parduoti tinkamo paprastojo sterko „Balatoni hal“ (gyvo, šviežio, atšaldyto arba užšaldyto) svoris – 0,5 kg.

b) „Balatoni hal“. Paprastasis karpis

Paprastieji karpiai „Balatoni hal“ yra karpinių žuvų šeimos karpinių genties (*Cyprinus carpio* L.) žuvis, veisiamos vien tik Balatono ežero baseine ir apimančios išimtinai valstybės pripažintų vietos žuvų veislių ‘Balatoni sudár’ ir ‘Varászlói tükörös’ žuvis, auginamas 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Tipiški paprastųjų karpių „Balatoni hal“ veislės 'Balatoni sudár ponty' karpių mėsos kokybės parametrai yra šie (vengr. OMMI (Nacionalinis žemės ūkio kokybės kontrolės institutas) 2004 MgSzH (Žemės ūkio tarnyba) 2011, Gorda ir Borbély 2013):

- vandens kiekis – 74,1–77,4 proc.,
- baltymai – 16,6–17,6 proc.,
- riebalai – 4,2–8,0 proc.

Tipiški paprastųjų karpių „Balatoni hal“ veislės 'Varászlói tükros ponty' karpių mėsos kokybės parametrai yra šie:

- vandens kiekis – 73,9–78,3 proc.,
- baltymai – 16,8–17,7 proc.,
- riebalai – 3,5–7,7 proc.

Paprastojo karpio „Balatoni hal“ mėsa yra tvirta, sluoksniuotos struktūros.

Mažiausias parduoti tinkamo paprastojo karpio „Balatoni hal“ (gyvo, šviežio, atšaldyto arba užšaldyto) svoris – 1,5 kg (geriausias – 1,5–3 kg).

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Geografinėje vietovėje naudoti trąšas siekiant padidinti gamybos kiekį yra draudžiama. Paprastojo sterko „Balatoni hal“ mityba ypatinga tuo, kad žuvų jaunikliai baigiami maitinti zooplanktonu ir pradedami maitinti žuvimi, kai jų kūno ilgis pasiekia 12–15 cm, o tai, palyginti su kitomis žuvimis, įvyksta santykinai vėlai. Balatono ežero baseine turimi pašaro šaltiniai taip pat yra ypatingi – baseino vandenyse gausu paprastųjų aukšlių (*Alburnus alburnus*), paprastųjų karšių (*Abramis brama*) ir paprastųjų vandens ožkų (*Pelecus cultratus*), kurios sudaro didelę paprastojo sterko mitybos dalį (Specziár 2010). Pašaro išteklių ir jo sudėtis yra panaši visame Balatono ežero baseine. Paprastieji sterka „Balatoni hal“ nešeriami jokiais pašarų papildais ir jų auginimas grindžiamas vien tik natūraliais daugiausia iš tvenkinių intakų, t. y. Balatono ežero baseino upelių, atplaukiančių žuvų išteklių.

Paprastieji karpiai „Balatoni hal“ šeriami natūraliais pašarais ir pašarų papildais, susidedančiais iš dviejų pagrindinių sudedamųjų dalių. Pirmą sudedamoji dalis – maisto mišiniai (kviečių, kvietrugių ir kukurūzų), o antra – svetimų rūšių moliuskai dreisenos (*Dreissena polymorpha* ir *Dreissena bugensis*). Žuvų auginimo (kuriems išduoti ekologiškos, atrankiosios žvejybos leidimai) nuo mobiliųjų plaustų, įrengtų keliose Balatono ežero vietose (visų trijų baseinų pietinėse pusėse, visų pirma greta žuvų ūkių esančiose vietose), surenka pašarui naudojamą moliuskų biomasę. Moliuskų biomasė, kuri užauga per 8–12 mėnesių, surenkama nuo plaustų ir naudojama pašarui karpių ūkiuose, užtikrinant, kad šių rūšių moliuskai išliktų žuvų ūkio teritorijoje.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi keturi produkto „Balatoni hal“ gamybos proceso veiksmai turi būti atliekami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje. Šie veiksmai apima natūralų nerštą, dirbtinį veisimą (inkubatoriuose), auginimą natūraliuose vandenyse ir žuvų ūkyje. Pagal dabartinius teisės aktus nuo 2013 m. gruodžio 5 d. pelaginių žuvų žvejyba Balatono ežere uždrausta. Išimties tvarka ekologiniu ir parodomuoju tikslu leidžiama atrankioji žvejyba (kasmet ungurių gaudyklėmis leidžiama sugauti 3 000 kg karpių ir 500 kg sterkų). Todėl žuvis „Balatoni hal“ visų pirma yra auginamos ūkiuose, tačiau kartais galima įsigyti ir natūralioje aplinkoje užaugintų žuvų, kurios sugaunamos kaip ekologiniais tikslais vykdomos ungurių žvejybos šalutinis produktas.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Žuvis „Balatoni hal“ Vengrijoje auginamos toliau nurodytose Balatono ežero baseino vietovėse.

1. Balatono ežere ir jo vandens sistemoje (į teritoriją, kurioje vykdoma žuvininkystės veikla, įtrauktų vandenių plotas – 61 139 ha)

Konkrečiuose Balatono ežero ir jo vandens sistemos vandens telkiniuose:

- visoje Balatono ežero teritorijoje,
 - Zalos upės atkarpoje nuo jos žiočių iki Fenėkpustos geležinkelio tilto,
 - Hėvizo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki vietos, nutolusios 50 metrų atstumu nuo Hėvizo ežero užtvankos žemupio pusės,
 - Pahoko kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki Hėvizo kanalo,
 - Jungtinio juostinio kanalo atkarpoje nuo Barkazo tilto iki Dendešo upelio įtakos,
 - Fenvešo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki Balatonfenvešo siurblinės,
 - Vakarų juostinio kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki Palmajoro geležinkelio tilto,
 - Rytų Krūmynų kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki kelio, vedančio į Pustaberėnio geležinkelio stotį, tilto,
 - Jamos upelio atkarpoje nuo jo žiočių iki Bugasego žuvų tvenkinio šliuzo vartų,
 - Tetvešo upelio atkarpoje nuo jo žiočių iki Balatonlélės žuvų tvenkinio šliuzo vartų,
 - Kišmetsėšo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki kelio Nr. 70,
 - Kišmetsėšo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki Solado medinio tilto,
 - Lešencės, Kėtiolešo, Tapolcos, Egervyzo ir Burnoto upeliuose ir Egermalomo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki kelio Nr. 71,
 - Šaro ir Ciganio potvynio vandens nutekėjimo kanalų atkarpose nuo privažiavimo kelio Šomodsentpalo iki Vakarų juostinio kanalo,
 - Vakarų juostinio kanalo atkarpoje nuo Palmajoro geležinkelio tilto iki Hatarkiulvyzo kanalo,
 - Hatarkiulvyzo kanalo atkarpoje nuo jo žiočių iki pagrindinio kelio tarp Marcalio ir Ereglako,
 - Ciganio kanale ir
 - Rytų Krūmynų kanale.
2. I-ojo etapo Mažojo Balatono vandens apsaugos sistemoje (Hydvėgo ežere, plotas – 2 000 ha)
 3. II-ojo etapo Mažojo Balatono vandens apsaugos sistemoje (Fenėko ežere, plotas – 5 110 ha)
 4. Marcalio vandens saugykloje (plotas – 407 ha)
 5. Foniado-Zardavaro žuvų tvenkiniuose (plotas – 135 ha)
 6. Balatonlélės-Irmapustos žuvų tvenkiniuose (plotas – 275 ha)
 7. Bužako-Ciframalomo žuvų tvenkiniuose (plotas – 138 ha)
 8. Balatonsarso-Nadfedelešo žuvų tvenkinyje (plotas – 15 ha)
 9. Balatonfeldvaro žuvų tvenkiniuose (plotas – 23 ha)
 10. Šomodvaro-Telešo žuvų tvenkiniuose (plotas – 26 ha)
 11. Varaslo žuvų tvenkiniuose (plotas – 174 ha)
 12. Šiofoko-Tereko žuvų tvenkiniuose (plotas – 36 ha)

5. Ryšys su geografine vietoje

Produkto „Balatoni hal“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas produkto kokybe ir reputacija.

Produkto „Balatoni hal“ gamybos vieta yra visų pirma Balatono ežero baseino pietinė ir pietvakarinė dalis. Dabar žuvų tvenkiniai yra išsikūrę plotuose, kuriuose prieš nusausinant Balatono ežerą tyvuliavo įlankos, t. y. buvusio ežero dugno vietoje. Todėl tvenkinių podirvis panašus į Balatono ežero podirvį.

Vietovei būdingas drėgnas žemyninis klimatas, veikiamas Viduržemio jūros klimato. Viduržemio jūros klimato poveikis iš esmės reiškia kritulių pasiskirstymą laiko atžvilgiu – jų per vidutinius metus daugiausia iškrenta dukart (birželio ir rugsėjo mėn.) ir tai yra itin svarbu žuvivaisai. Vietovės klimatas yra drėgnesnis už vidutinį Vengrijos klimatą (per metus iškrenta 620 mm kritulių). Daugiausia lietaus pasitaiko vasaros mėnesiais ir tai yra palankiau žuvivaisai, nes užtikrinamas pakankamas reikiamos kokybės vandens išteklių kiekio papildymas. Ežero baseino teritorijoje įrengtų žuvų tvenkinių intakai paprastai yra trumpi (30–40 km) ir į juos nevalytosios nuotekos neišleidžiamos (Ferincz et al. 2017). Dėl šios priežasties ir dėl to, kad nenaudojamos organinės trąšos, tvenkinių vandens ir nuosėdų sistema yra aerobinė. Todėl juose užaugintos žuvies mėsa yra be pašalinių prieskonių. Vidutinė metinė temperatūra (11,2 °C) taip pat yra aukštesnė už nacionalinę vidutinę temperatūrą, o tai skatina žuvų augimą. Žuvų mėsos sudėčiai įtakos turi keletas aplinkos ir gamybos veiksnių, įskaitant žuvų amžių, rūšį, pašarą ar natūralų pašarą (Trenovszki, 2013), o svarbiausia – pašaro kiekis ir kokybė.

Taip pat labai svarbus veiksnys yra tai, kad saugant vandens kokybę Balatono ežero baseino teritorijoje įrengtuose žuvų tvenkiniuose draudžiama naudoti organines trąšas siekiant padidinti gamybos kiekį (kitose vietovėse tai įprasta praktika). Todėl šiuose tvenkiniuose auginamos žuvis neturi sąlyčio su pašalinėmis skonį gadinančiomis medžiagomis, kurių visada yra organinėse trąšose. Esminės paprastojo sterko „Balatoni hal“ mėsos savybės lemia tai, kad tvenkiniuose yra pakankamai daug tinkamos kokybės vandens (smėlingas lioso tvenkinių dugno dirvožemis, mažas organinių medžiagų kiekis atitekančiame vandenyje), aerobinės ežero dugno nuosėdos ir didelis kiekis bei didelė procentinė dalis šiai vietai būdingų daugiausia vietinių baltamėsių paprastųjų aukšlių ir kuojų. Gera vandens kokybė ir natūralus žuvų pašaras turi įtakos tam, kad paprastojo sterko „Balatoni hal“ mėsa įgautų sniego baltumo spalvą ir neturėtų pašalinio prieskonio. O sluoksniuotą mėsos struktūrą lemia dideli vandens paviršiaus plotai (ieškodamos maisto žuvis daugiau juda).

Specziáras (2010) nustatė, kad paprastojo sterko „Balatoni hal“ mityba ypatinga tuo, kad žuvų jaunikliai baigiami maitinti zooplanktonu ir praddami maitinti žuvimi, kai jų kūno ilgis pasiekia 12–15 cm, o tai, palyginti su kitomis žuvimis, įvyksta santykinai vėlai. Balatono ežero baseine turimi pašaro šaltiniai taip pat yra ypatingi – baseino vandenyse gausu paprastųjų aukšlių (*Alburnus alburnus*), paprastųjų karšių (*Abramis brama*) ir paprastųjų vandens ožkų (*Pelecus cultratus*), kurios sudaro didelę paprastojo sterko mitybos dalį (Specziár 2010). Šie veiksniai nulemia ypatingą paprastojo sterko „Balatoni hal“ mėsos kokybę. Paprastojo karpio „Balatoni hal“ mėsa yra tvirta. Savo elastingą konsistenciją mėsa įgauna dėl baltymingo natūralaus pašaro ir natūralaus vandens bestuburių pašaro papildu, nes natūralios maisto medžiagos, kuriose gausu baltymų, turi teigiamos įtakos karpio mėsos kokybei (Balogh, 2015).

Žuvis „Balatoni hal“ yra vienas svarbiausių vietos virtuvės patiekalų. Paprastasis karpis „Balatoni hal“ yra svarbiausia žuviene „Balatoni halászlé“, gaminamos pagal unikalų ežero baseino kraštui būdingą receptą, sudedamoji dalis.

Šiuolaikinė žuvis „Balatoni hal“ reputacija

- Glaudų Balatono ežero ir paprastojo karpio „Balatoni hal“ tarpusavio ryšį įrodo ir 2019 m. penktą kartą įvykusios tarptautinės Balatono karpų gaudymo varžybos.
- Balatonfiuredo mieste nuo 2015 m. nuolat rengiamas Balatono žuvis ir vyno festivalis. Šio renginio tikslas – padidinti vartotojų informuotumą apie Balatono žuvų produktus ir suderinti vietos žuvų ir vynu vartojimą, sukuriant vietos žuvininkystės ūkiams ir vyno gamintojams skirtą rinką.
- Tinkamai iš karpio „Balatoni hal“ pagaminta Balatono žuviene (vengr. *balatoni halászlé*) tapo namų virtuvės patiekalo pavadinimu (pvz., http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka).
- Toliau pateiktame straipsnyje aptariamas ypatingas karpio „Balatoni hal“ skonis ir tradiciniai žvejybos būdai, <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>.

- Knygoje „A halfózés fortélyai a Balaton mentén“ (liet. „Žuvies gaminimo gudrybės Balatono ežero apylinkėse“) surinkta 400 žuvies patiekalų receptų iš 40 aplink Balatono ežerą įsikūrusių miestelių ir kaimelių (Szabó Zoltán, 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- „Michelin“ žvaigždutėmis įvertintuose restoranuose, įskaitant Budapešto restoraną „Stand“ (virėjai Tamásas Széllis ir Szabina Szülló), karpis „Balatoni sudár ponty“ naudojamas kaip patiekalų sudedamoji dalis – tai nurodyta meniu (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

Su paprastojo sterko „Balatoni hal“ reputacija susiję istoriniai faktai

- Briuselio mokslininkas Waldmannas 1917 m. žurnalo „Fischerei Zeitung“ 44 numeryje aptardamas Prancūzijos žvejybos klausimus pastebėjo, koks „paklausus Paryžiuje prieš Didįjį karą buvo *fogasch*. Taip vadinamas Vengrijos Balatono ežero sterkas“.
- 1933 m. Austrijos Vyriausybės žvejybos ekspertas Neresheimeris knygoje „Österreichisches Nahrungsmittelbuch“ (liet. „Austrijos maisto kodeksas“) rašė, kad žodis „Fogasch“ gali būti tinkamai vartojamas tik kalbant apie iš Balatono ežero kilusį sterką. Jis pridūrė, kad taip vadinant žuvį vartotojams duodama suprasti, jog žuvis atkeliavo iš Balatono ežero. Jo manymu, tik Balatono ežere sugautas sterkas galėtų teisėtai būti vadinamas „Fogasch“ (liet. sterkas).
- 1931 m. liepos mėn. Paryžiuje įvykusiame Tarptautiniame žvejybos kongrese, Károly'is Lukácsas Balatono sterką įvardijo kaip ypatingą vietinę paprastojo sterko rūšį ir pasiūlė jo taksonominį pavadinimą *Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica* (Szári, 1988).
- XX a. ketvirtajame dešimtmetyje bendrovė „Balaton Halászati Részvénytársaság“ (liet. „Balatono žvejybos išteklų bendrovė“) įgijo išskirtines teises naudoti pavadinimą „fogas“ (sterkas), kuriuo buvo apibūdinamas tik Balatono ežere sugautas sterkas. Reikalauta, kad prie produktų siuntų būtų pridodamas Balatono ežero prekių kilmės sertifikatas. 1931 m. Berno tarptautiniame patentų biure buvo įregistruotas mažas išgaubtas metalinis antspaudas, kuris vėliau kaip prekių ženklas buvo tvirtinamas prie eksportuojamo paprastojo sterko žiaunų dangtelio (lot. *opercula*) (Héjjas ir Punk, 2010).

Su paprastojo karpio „Balatoni hal“ reputacija susiję istoriniai faktai

- Kalbant apie karpio svarbą, leidinyje „A Balaton halai“ (liet. „Balatono ežero žuvis“) teigiama, kad karpis yra antroje vietoje tik palyginti su paprastuoju sterku (Lukács, 1936).
- Karpiai buvo dar vienos rūšies žuvis, be paprastųjų sterkų, kurių išteklius Balatono žuvininkystės ūkiai nuo XX a. trečiojo dešimtmečio vykdydami apgalvotą žuvivaisos veiklą siekė didinti.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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