

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2021/C 63/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Balatoni hal”

EU-nr.: PGI-HU-02470 — 25.5.2018

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen (van de BOB of de BGA)

“Balatoni hal”

2. Lidstaat of derde land

Hongarije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7: Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Balatoni hal” (Balatonvis) is de exclusieve naam van karper (*Cyprinus carpio* L. 1758) en snoekbaars (*Sander lucioperca* L. 1758) die leven, en vermeerderd en gekweekt worden in het Balatonmeer of in het stroomgebied van het Balatonmeer (nader te omschrijven in punt 4), en levend of verwerkt (vers, gekoeld of bevroren, meestal in stukken, zelden in filets) worden verkocht.

a) “Balatoni hal”: snoekbaars

De “Balatoni hal”-snoekbaars is een vis die behoort tot de soort snoekbaars (*Sander lucioperca* L.) van het geslacht baars en die uitsluitend leeft en/of wordt gekweekt in het in punt 4 omschreven geografische gebied (het stroomgebied van het Balatonmeer). Het is een van de meest gewilde en waardevolle vissen van Hongarije. Het vlees van de snoekbaars is wit, mager, graatloos en smakelijk, heeft een laag vetgehalte en is rijk aan eiwitten. Het vlees van de “Balatoni hal”-snoekbaars geldt als witter en smaakvoller dan het vlees van de riviersnoekbaars.

De kwaliteitsparameters van het vlees van de “Balatoni hal”-snoekbaars:

— watergehalte: 78,0-79,5 %;

— eiwitgehalte: 19-20 %;

— lipiden: 0,5-1,0 %.

“Balatoni hal”: de minimummaat bij verkoop van de “Balatoni hal”-snoekbaars (levend, vers, gekoeld of bevroren) is 0,5 kg.

b) “Balatoni hal”: karper

De “Balatoni hal”-karper is een vis die behoort tot de soort karper (*Cyprinus carpio* L.) binnen de familie van de karperachtigen en die uitsluitend wordt gekweekt in het stroomgebied van het Balatonmeer en uitsluitend bestaat uit de door de staat erkende lokale rassen “Balatoni sudár” en “Varászlói tükrös”, die in het in punt 4 omschreven geografische gebied worden gekweekt.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Kenmerkende kwaliteitsparameters van het vlees van het ras “Balatoni sudár ponty” van de “Balatoni hal”-karper zijn OMMI (nationaal instituut voor landbouwkwaliteitscontrole) 2004, MgSzH (dienst Landbouw) 2011, Gorda en Borbély 2013):

- watergehalte: 74,1-77,4 %;
- eiwitgehalte: 16,6-17,6 %;
- lipiden: 4,2-8,0 %.

Kenmerkende kwaliteitsparameters van het vlees van het ras “Varászlói tükrös ponty” van de “Balatoni hal”-karper zijn:

- watergehalte: 73,9-78,3 %;
- eiwitgehalte: 16,8-17,7 %;
- lipiden: 3,5-7,7 %.

Het vlees van de “Balatoni hal”-karper is stevig met een vlokke structuur.

De minimummaat bij verkoop van de “Balatoni hal”-karper (levend, vers, gekoeld of bevroren) is 1,5 kg (idealiter 1,5-3 kg).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

In het geografische gebied is het gebruik van meststoffen om de productieopbrengst te verhogen verboden. De voeding van de “Balatoni hal”-snoekbaars is bijzonder omdat de jonge vissen zich voeden met dierlijke plankton en zich pas na het bereiken van een lichaamslengte van 12-15 cm gaan voeden met vissen, wat relatief laat is in vergelijking met andere roofvissen. De beschikbare voederbronnen zijn ook bijzonder in het stroomgebied van het Balatonmeer, waar alver (*Alburnus alburnus*), brasem (*Abramis brama*) en ziege (*Pelecus cultratus*) in overvloed voorkomen in het dieet van de snoekbaars (Specziár 2010). Het aanbod en de samenstelling van voeder is in het gehele stroomgebied van het Balatonmeer gelijk. De “Balatoni hal”-snoekbaars krijgt geen voedingssupplementen en de kweek is volledig gebaseerd op natuurlijk visvoeder dat voornamelijk afkomstig is uit de zijrivieren van visvijvers, dat wil zeggen de beken in het stroomgebied van het Balatonmeer.

“Balatoni hal”-karpers krijgen natuurlijk voeder en voedingssupplementen die uit twee hoofdbestanddelen bestaan, ten eerste voedermengsels (tarwe, triticale en mais) en ten tweede uitheemse soorten zebromossel (*Dreissena polymorpha* en *Dreissena bugensis*). Viskwekers (houders van een ecologische, selectieve visvergunning) oogsten de als voeder gebruikte mosselbiomassa vanaf mobiele vloten die op verschillende locaties op het Balatonmeer zijn geïnstalleerd (de zuidkant van de drie bekkens, voornamelijk in de buurt van viskwekerijen). De mosselbiomassa, die in acht tot twaalf maanden ontstaat, wordt geoogst vanaf de vloten en gebruikt als voeder in karparkwekerijen, zodat de mosselsoorten binnen de viskwekerij blijven.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De vier fasen van de productie van “Balatoni hal” moeten plaatsvinden in het in punt 4 vermelde geografische gebied. Deze omvatten natuurlijk paaieren, kunstmatig kweken (incubator), kweken in natuurlijke wateren en kweken in de viskwekerij. Op grond van de huidige wetgeving is pelagische visserij in het Balatonmeer sinds 5 december 2013 verboden. Bij wijze van uitzondering is selectieve visserij toegestaan voor ecologische en demonstratiedoeleinden (jaarlijks 3 000 kg karper en 500 kg snoekbaars, met palingfuiiken). “Balatoni hal” wordt daarom voornamelijk gekweekt, maar exemplaren die in een natuurlijke omgeving worden gekweekt, zijn soms ook beschikbaar als bijproduct van de selectieve palingvisserij voor ecologische doeleinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

In Hongarije vindt het kweken van "Balatoni hal" op de onderstaande locaties in het stroomgebied van het Balatonmeer plaats.

1. Het Balatonmeer en het watersysteem ervan (wateren die deel uitmaken van de visteelt: 61 139 ha)

Specifieke waterlichamen van het Balatonmeer en het watersysteem ervan:

- het volledige gebied van het Balatonmeer;
 - het gedeelte van de rivier Zala dat zich uitstrekt vanaf de monding tot de spoorbrug van Fenékpusztá;
 - het gedeelte van het Hévíz-kanaal vanaf de monding tot 50 meter vanaf de stroomafwaartse kant van de dam op het meer van Hévíz;
 - het gedeelte van het Páhook-kanaal vanaf de monding tot het Hévíz-kanaal;
 - het gedeelte van het Egyesített-kanaal vanaf de Bárkázó híd tot de instroom van de rivier Gyöngyös;
 - het gedeelte van het Fenyves-kanaal vanaf de monding tot het pompstation in Balatonfenyves;
 - het gedeelte van het Nyugati-kanaal dat zich uitstrekt vanaf de monding tot de spoorbrug van Pálmajor;
 - het gedeelte van het Keleti-Bozót-kanaal vanaf de monding tot de brug van de weg die naar het treinstation van Pusztaberény leidt;
 - het gedeelte van de Jama-rivier vanaf de monding tot de sluisdeuren op de visvijver Bugaszeg;
 - het gedeelte van de Tetves-rivier vanaf de monding tot de sluisdeuren op de visvijver Balatonlelle;
 - het gedeelte van de Kismetszés vanaf de monding tot weg nr. 70;
 - het gedeelte van de Kismetszés vanaf de monding tot de houten brug in Szólád;
 - de rivieren Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz en Burnót, en het gedeelte van het Egermalom-kanaal van de monding tot weg nr. 71;
 - de gedeelten van de binnenlandse inundatiekanalen Sár en Cigány vanaf de toegangsweg Somogyszentpál tot het Nyugati-kanaal;
 - het gedeelte van het Nyugati-kanaal van de spoorbrug van Pálmajor naar het Határ-Külvíz-kanaal;
 - het gedeelte van het Határ-Külvíz-kanaal vanaf de monding tot de hoofdweg tussen Marcali en Öreglak;
 - het Cigány-kanaal, en
 - het Keleti Bozót-kanaal.
2. Klein-Balaton-waterbeschermingssysteem, fase I (meer van Hídvég; oppervlakte: 2 000 ha)
 3. Klein-Balaton-waterbeschermingssysteem, fase II (meer van Fenéki; oppervlakte: 5 110 ha).
 4. Marcali-reservoir (oppervlakte: 407 ha)
 5. Visvijvers Fonyód-Zardavár (oppervlakte: 135 ha)
 6. Visvijvers Balatonlelle-Irmapusztá (oppervlakte: 275 ha)
 7. Visvijvers Buzsáki-Ciframalom (oppervlakte: 138 ha)
 8. Visvijver Balatonszárszó-Nádfedeles (oppervlakte: 15 ha)
 9. Visvijver Balatonföldvár (oppervlakte: 23 ha)
 10. Visvijvers Somogyvár-Tölös (oppervlakte: 26 ha)
 11. Visvijvers Varásló (oppervlakte: 174 ha)
 12. Visvijvers Siófok-Törek (oppervlakte: 36 ha)

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen de “Balatoni hal” en het geografische gebied berust op de kwaliteit en de reputatie van het product.

De plaats van productie van “Balatoni hal” is voornamelijk het zuidelijke en zuidwestelijke stroomgebied van het Balatonmeer. Tegenwoordig zijn er visvijvers te vinden in de gebieden die vroeger baaien waren aan het Balatonmeer voordat het werd drooggelegd, dat wil zeggen, de voormalige bodem van het meer. De ondergrond van deze visvijvers is dan ook vergelijkbaar met die van het Balatonmeer.

Het gebied heeft een vochtig continentaal klimaat, met submediterrane omstandigheden. De submediterrane omstandigheden hebben vooral betrekking op de temporele spreiding van neerslag, die in gemiddelde jaren twee pieken kent (juni en september) en cruciaal is voor de visteelt. Het gebied is natter dan het Hongaarse gemiddelde (620 mm per jaar). De meeste regen valt in de zomermaanden, wat beter is voor de visteelt en ervoor zorgt dat de waterstand op peil blijft, ook in kwalitatieve zin. De zijrivieren van de visvijvers in het stroomgebied zijn doorgaans kort (30-40 km) en er wordt geen onbehandeld rioolwater op geloosd (Ferincz et al. 2017). Dit in combinatie met het feit dat er geen organische meststoffen worden gebruikt, zorgt ervoor dat het water en de sedimenten van de visvijvers niet-anaeroob zijn. Bijgevolg is het vlees van de daar geproduceerde vis vrij van vreemde smaken. De gemiddelde jaartemperatuur (11,2 °C) is ook hoger dan het landelijk gemiddelde, wat de visgroei bevordert. De samenstelling van het visvlees wordt beïnvloed door een aantal omgevings- en productiefactoren, waaronder leeftijd, soort, voeder of natuurlijk voeder (Trenovszki, 2013), maar met name de hoeveelheid en kwaliteit van het voeder.

Om redenen van waterkwaliteitsbescherming is het ook van cruciaal belang dat het gebruik van organische meststoffen om de productieopbrengst te verhogen (gebruikelijk in andere gebieden) verboden is in visvijvers in het stroomgebied van het Balatonmeer. De daar gekweekte vis komt dan ook niet in aanraking met de vreemde en smaakverstorende stoffen die stevast in organische meststoffen voorkomen. Het vlees van de “Balatoni hal”-snoekbaars dankt zijn karakteristieke kwaliteit aan het visvijverwater van toereikende kwantiteit en kwaliteit (zanderige vijverbeddingen met een lösslaag; laag organisch gehalte van inkomend water), de aerobe bodemsedimenten van het meer, en de grote hoeveelheid en het aandeel van voornamelijk inheemse witvlezige alver en voorn die kenmerkend zijn voor het gebied. Door de goede waterkwaliteit en het natuurlijke visvoeder is het vlees van de “Balatoni hal”-snoekbaars sneeuwwit, zonder secundair aroma. Het heeft een vlokke structuur vanwege het grote wateroppervlak (meer beweging bij het zoeken naar voedsel).

Specziár (2010) stelde dat de voeding van de “Balatoni hal”-snoekbaars bijzonder is omdat de jonge vissen zich voeden met dierlijke plankton en zich pas na het bereiken van een lichaamslengte van 12-15 cm gaan voeden met vissen, wat relatief laat is in vergelijking met andere roofvissen. De beschikbare voederbronnen zijn ook bijzonder in het stroomgebied van het Balatonmeer, waar alver (*Alburnus alburnus*), brasem (*Abramis brama*) en ziege (*Pelecus cultratus*) in overvloed voorkomen in het dieet van de snoekbaars (Specziár 2010). Het vlees van de “Balatoni hal”-snoekbaars dankt zijn bijzondere kwaliteit aan deze factoren. Het vlees van de “Balatoni hal”-karper is stevig. Het dankt zijn flexibele consistentie aan eiwitrijke natuurlijk voeder en aan aanvullende natuurlijke schelpdiervoeder, omdat eiwitrijke natuurlijk voedingsstoffen een positief effect hebben op de vleeskwaliteit van de karper (Balogh, 2015).

“Balatoni hal” is een van de voornaamste producten van de lokale keuken. De “Balatoni hal”-karper is een essentieel ingrediënt van de vissoep “Balatoni halászlé”, waarvan het recept uniek is en typerend voor het stroomgebied.

De reputatie van “Balatoni hal” vandaag de dag

- De nauwe relatie tussen het Balatonmeer en de “Balatoni hal”-karper blijkt ook uit het feit dat in 2019 voor de vijfde keer de International Balaton Carp Cup werd gehouden.
- Sinds 2015 organiseert de stad Balatonfüred regelmatig het Balaton Vis- en Wijnfestival. Het doel van het evenement is om de consumenten bewust te maken van Balatonvis en om de consumptie van lokale vis en wijnen samen te brengen, waardoor een markt ontstaat voor lokale viskwekerijen en wijnproducenten.
- Toepasselijkerwijs is ook Balaton-vissoep (“balatoni halászlé”) gemaakt van “Balatoni hal”, welke binnen huishoudens een culinaire naam heeft verworven (bv.: http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka).
- In het volgende artikel worden de specifieke smaak en de traditionele vismethoden van “Balatoni hal” besproken: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Het boek “A halfózés fortélyai a Balaton mentén” (letterlijk vertaald: Trucs uit de viskeuken aan het Balatonmeer) is een verzameling van 400 visgerechten uit 40 steden en dorpen rondom het Balatonmeer (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4).
- Restaurants met een Michelin-ster, waaronder de Stand in Boedapest (chefs Tamás Szél en Szabina Szulló), gebruiken “Balatoni sudár ponty” als ingrediënt, dat op het menu is terug te vinden (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>).

Historische achtergrond van de reputatie van “Balatoni hal”-snoekbaars

- Bij het bespreken van de Franse visserij in nummer 44 van de Fischerei Zeitung in 1917, merkte de Brusselse wetenschapper Waldmann op dat “vóór de Grote Oorlog de “fogasch” erg gewild was in Parijs. Dit is de naam van de zander in het Balatonmeer in Hongarije”.
- In 1933 schreef Neresheimer, visserijdeskundige van de Oostenrijkse regering, in het Österreichisches Nahrungsmittelbuch (het Oostenrijkse levensmiddelenwetboek): “De naam “Fogasch” kan uitsluitend correct worden gebruikt voor zander afkomstig uit het Balatonmeer”. Hij voegde eraan toe dat vis die deze naam draagt, bij de consument de suggestie wekt dat hij afkomstig is uit het Balatonmeer. Alleen zander uit het Balatonmeer kon volgens hem met recht “Fogasch” (snoekbaars) worden genoemd.
- Op het Internationale Visserijcongres dat in juli 1931 in Parijs werd gehouden, riep Károly Lukács de zander van het Balatonmeer uit tot een speciale lokale variëteit van snoekbaars en stelde voor dat de taxonomische aanduiding ervan “*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*” (Szári, 1988) zou zijn.
- In de jaren 1930 verwierf de Balaton Halászati Részvénytársaság de exclusieve rechten op de naam “fogas” (snoekbaars), die alleen gold voor zander die in het Balatonmeer werd gevangen. Zendingen moesten vergezeld gaan van een certificaat van oorsprong van het Balatonmeer. In 1931 werd een kleine bolle metalen zegel geregistreerd bij het internationaal octrooibureau in Bern, die vervolgens als handelsmerk werd aangebracht op de opercula (kieuwdeksels) van uitgevoerde snoekbaars. (Héjjas enPunk, 2010).

Historische achtergrond van de reputatie van “Balatoni hal”-karper

- Met betrekking tot het belang van de karper, legt deze in een publicatie genaamd “A Balaton halai” (Vis uit het Balatonmeer) direct achter de snoekbaars beslag op de tweede plaats (Lukács, 1936).
- De karper was naast snoekbaars de andere soort die de viskwekerijen in het Balatonmeer vanaf de jaren 1920 door middel van gerichte teelt probeerden te vermeerderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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