

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2021/C 63/11)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek, ki se lahko vložijo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Balatoni hal“

EU št.: PGI-HU-02470 – 25. 5. 2018

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ALI ZGO]

„Balatoni hal“

2. Država članica ali tretja država

Madžarska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.7: Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Balatoni hal“ je izključno ime krapa (*Cyprinus carpio* L. 1758) in smuča (*Sander lucioperca* L. 1758), ki živita, se razmnožujeta in gojita v Blatnem jezeru ali na zbirnem območju Blatnega jezera (podrobno opisano v točki 4) in se prodajata živa ali predelana (sveža, ohlajena ali zamrznjena; običajno cela, redko v filejih).

(a) „Balatoni hal“: Smuč

„Balatoni hal“ je riba vrste smuč (*Sander lucioperca* L.) iz družine ostrižev, ki živi in/ali se goji izključno na geografskem območju, opredeljenem v točki 4 (zbirno območje Blatnega jezera). Je ena najbolj iskanih in dragocenih rib na Madžarskem. Meso smuča je belo, pusto, brez kosti in okusno, ima nizko vsebnost maščobe in je bogato z beljakovinami. Meso smuča „Balatoni hal“ velja za bolj belo in okusnejše od mesa rečnega smuča.

Parametri kakovosti mesa smuča „Balatoni hal“:

- vsebnost vode: 78,0–79,5 %,
- beljakovine: 19–20 %,
- maščobe: 0,5–1,0 %,

„Balatoni hal“: Najmanjša masa smuča „Balatoni hal“ (živa, sveža, ohlajena ali zamrznjena) je 0,5 kg.

(b) „Balatoni hal“: krap

Krap „Balatoni hal“ je riba vrste krapov (*Cyprinus carpio* L.) iz družine ciprinid, ki se goji izključno v zbirnem območju Blatnega jezera in vključuje izključno podvrsti „Balatoni sudár“ in „Varászlói tükrös“, ki ju priznava država in sta gojeni na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Značilni parametri kakovosti krapa „Balatoni hal“ „Balatoni sudár ponty“ so (OMMI [Državni inštitut za nadzor kakovosti kmetijstva] 2004 MgSzH [Kmetijski urad], 2011, Gorda in Borbély 2013):

- vsebnost vode: 74,1–77,4 %,
- beljakovine: 16,6–17,6 %,
- maščobe: 4,2–8,0 %,

Značilni parametri kakovosti krapa „Balatoni hal“ „Varászlói tükrös ponty“ so:

- vsebnost vode: 73,9–78,3 %,
- beljakovine: 16,8–17,7 %,
- maščobe: 3,5–7,7 %,

Meso krapa „Balatoni hal“ je čvrsto in drobljivo.

Najmanjša masa krapa „Balatoni hal“ (živega, svežega, ohlajenega ali zamrznjenega) je 1,5 kg (najbolje 1,5–3 kg).

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Uporaba gnojil za povečanje izkoristka proizvodnje je na geografskem območju prepovedana. Prehrana smuča „Balatoni hal“ je posebna, saj se prehod s hranjenja z zooplanktonom na hranjenje z ribami pri mladiču zgodi, ko doseže telesno dolžino 12–15 cm, kar je razmeroma pozno v primerjavi z drugimi plenilskimi ribami. Razpoložljivi viri krme so posebni tudi na zbirnem območju Blatnega jezera, kjer se v prehrani smuča (Specziár 2010) pojavlja zelenika (*Alburnus alburnus*), ploščič (*Abramis brama*) in sabljevec (*Pelecus cultratus*). Oskrba s krmo in sestava krme sta podobni na celotnem zbirnem območju Blatnega jezera. Smuč „Balatoni hal“ ne prejema nobenih prehranskih dopolnil, gojenje pa v celoti temelji na naravni krmi za ribe, ki izvira predvsem iz pritokov ribnikov, tj. potokov v zbirnem območju Blatnega jezera.

Krap „Balatoni hal“ dobiva naravno krmo in krmne dodatke, ki so sestavljeni iz dveh glavnih sestavin. Prva vključuje hranljive mešanice (pšenica, tritikala in koruza); druga pa tujerodno vrsto zebrasto školjko (*Dreissena polymorpha* in *Dreissena bugensis*). Ribogojci (imetniki dovoljenja za ekološki, selektivni ribolov) pridobivajo biomaso školjk, ki se uporablja za krmo, na premičnih splavih, nameščenih na več lokacijah na Blatnem jezeru (južna stran vseh treh bazenov, predvsem v bližini ribogojnic). Biomasa školjk, ki zraste v 8 do 12 mesecih, se pridobiva na splavih in se uporablja za krmo v gojilnicah krapov, s čimer se zagotovi, da vrste školjk ostanejo v ribogojnici.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse štiri faze proizvodnje „Balatoni hal“ se morajo izvajati na geografskem območju, navedenem v točki 4. Te vključujejo naravno drstenje, umetno gojenje (inkubator), vzreja v naravnih vodah in gojenje v ribogojnici. V skladu z veljavno zakonodajo je pelagični ribolov v Blatnem jezeru od 5. decembra 2013 prepovedan. Izjemoma je dovoljen selektivni ribolov za ekološke in predstavitvene namene (3 000 kg krapa in 500 kg smuča na leto s pastmi za jegulje). „Balatoni hal“ se torej v glavnem goji, vendar so osebk, ki se gojijo v naravnem okolju, občasno na voljo tudi kot stranski proizvod selektivnega ribolova jegulj za ekološke namene.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Gojenje rib „Balatoni hal“ na Madžarskem se izvaja na naslednjih lokacijah zbirnega območja Blatnega jezera.

1. Blatno jezero in njegov vodni sistem (vode, vključene v ribogojstvo: 61 139 ha)

Posebna vodna telesa Blatnega jezera in njegov vodni sistem:

- celotno območje Blatnega jezera,
 - del reke Zala, ki sega od ustja do železniškega mostu Fenékpusztá,
 - del kanala Hévíz od ustja do 50 metrov od spodnje strani jezera Hévíz,
 - del kanala Páhok od ustja do kanala Hévíz,
 - del kanala Egyesített-övcatorna od mostu Bárkázó híd do dotoka potoka Gyöngyös,
 - del kanala Fenyvesi-nyomócsatorna od ustja do črpališča v Balatonfenyvesu,
 - del kanala Nyugati-övcatorna, ki sega od ustja do železniškega mostu Pálmajor,
 - del kanala Keleti-Bozót-csatorna od ustja do mostu ceste, ki vodi do železniške postaje Pusztaberény,
 - del potoka Jama od ustja do zapornic na ribniku Bugaszeg,
 - del potoka Tetves od ustja do zapornic na ribnikih Balatonlelle,
 - del Kismetszés od ustja do ceste št. 70,
 - del Nagymetszés od ustja do lesenega mostu v Szóládu,
 - potoki Lesence, Kétöles, Tapolca, Egervíz in Burnót ter dele kanala Egermalom od ustja do ceste št. 71,
 - deli celinskih inundacijskih kanalov Sár in Cigány od ceste Somogyszénpál do kanala Nyugati-övcatorna,
 - del kanala Nyugati-övcatorna od železniškega mostu Pálmajor do kanala Határ-Külvíz,
 - del kanala Határ-Külvíz od ustja do glavne ceste med krajema Marcali in Öreglak,
 - kanal Cigány in
 - kanal Keleti Bozót.
2. Mali zaščitni sistem vode Blatnega jezera, faza I (jezero Hídvég; območje: 2 000 ha)
3. Mali zaščitni sistem vode Blatnega jezera, faza II (jezero Fenéki; območje: 5 110 ha)
4. Rezervoar Marcali (območje: 407 ha)
5. Ribniki Fonyód-Zardavár (območje: 135 ha)
6. Ribniki Balatonlelle-Irmapusztá (območje: 275 ha)
7. Ribniki Buzsáki-Ciframalom (območje: 138 ha)
8. Ribnik Balatonszárszó-Nádfedeles (območje: 15 ha)
9. Ribnik Balatonföldvár (območje: 23 ha)
10. Ribniki Somogyvár-Tölös (območje: 26 ha)
11. Ribniki Varászló (območje: 174 ha)
12. Ribniki Siófok-Törek (območje: 36 ha)

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava „Balatoni hal“ z geografskim območjem temelji na kakovosti in slovesu proizvoda.

Mesto proizvodnje „Balatoni hal“ je predvsem južno in jugozahodno zbirno območje Blatnega jezera. Ribniki so danes na območjih, ki so bila zalivi Blatnega jezera, preden so ga izsušili, torej na nekdanjem dnu jezera. Zato je njihovo podtalje podobno podtalju Blatnega jezera.

Območje ima vlažno celinsko podnebje s submediteranskimi učinki. Submediteranski učinek vpliva predvsem na časovno porazdelitev padavin, ki imajo v povprečju dva viška (junij in september) in so ključnega pomena za ribogojstvo. Območje je bolj vlažno od madžarskega povprečja (620 mm na leto). Večina dežja pade v poletnih mesecih, kar je boljše za ribogojstvo, saj zagotavlja ustrezne količine in kakovost obnavljanja vode. Pritoki ribnikov v zbirnem območju so običajno kratki (30–40 km) in brez neprečiščenih kanalizacijskih odplak (Ferincz et al. 2017). Zaradi tega in neuporabe organskih gnojil za vode in sedimente ribnikov ni značilno pomanjkanje kisika. Meso tam proizvedenih rib zato nima tujega priokusa. Povprečna letna temperatura (11,2) je prav tako višja od nacionalnega povprečja, kar povečuje rast rib. Na sestavo ribjega mesa vplivajo številni okoljski in proizvodni dejavniki, vključno s starostjo, vrsto, krmo in naravno krmo (Trenovszki, 2013); najpomembnejši sta količina in kakovost krme.

Prav tako je zaradi varstva kakovosti vode uporaba organskih gnojil za povečanje izkoristka proizvodnje (običajna praksa na drugih območjih) v ribnikih na zbirnem območju Blatnega jezera prepovedana. Zato tam gojene ribe ne pridejo v stik s tujimi snovmi, ki škodujejo okusu in so vedno prisotne v organskih gnojilih. Za značilno kvaliteto mesa smuča „Balatoni hal“ je zaslužna voda ribnika v ustreznih količinah in ustrezne kakovosti (peščeno, puhličasto dno ribnikov; nizka vsebnost organskih snovi v svežih vodah), aerobne usedline z dna jezera ter velika količina in delež pretežno avtohtonih zelenik z belim mesom in rdečkam, značilnih za območje. Zaradi dobre kakovosti vode in naravne krme za ribe je meso smuča „Balatoni hal“ snežno belo in brez sekundarnega okusa. Zaradi velike vodne površine (več gibanja pri iskanju hrane) ima meso rib drobljivo strukturo.

Specziár (2010) je ugotovil, da je prehrana smuča „Balatoni hal“ posebna, saj se prehod s hranjenja z zooplanktonom na hranjenje z ribami pri mladiču zgodi, ko doseže telesno dolžino 12–15 cm, kar je razmeroma pozno v primerjavi z drugimi plenilskimi ribami. Razpoložljivi viri krme so posebni tudi na zbirnem območju Blatnega jezera, kjer se v prehrani smuča (Specziár 2010) pojavlja zelenika (*Alburnus alburnus*), ploščič (*Abramis brama*) in sabljevec (*Pelecus cultratus*). Meso smuča „Balatoni hal“ svojo posebno kakovost dolguje tem dejavnikom. Meso krapa „Balatoni hal“ je čvrsto. Njegova prožna sestava je odvisna od naravne krme, bogate z beljakovinami, in dopolnilne naravne hrane iz lupinarjev, saj imajo naravna hranila, bogata z beljakovinami, pozitiven učinek na kakovost mesa krapa (Balogh, 2015).

„Balatoni hal“ je eden od stebrov lokalne kuhinje. Krap „Balatoni hal“ je bistvena sestavina ribje juhe „Balatoni halászlé“, recept za katero je edinstven in značilen za zbirno območje.

Današnji sloves rib „Balatoni hal“

- Tesno povezavo med Blatnim jezerom in krapom „Balatoni hal“ dokazuje tudi dejstvo, da je bil leta 2019 petič organiziran Mednarodni pokal balatonskega krapa.
- Mesto Balatonfüred od leta 2015 redno organizira Festival balatonskih rib in vina. Namen dogodka je povečati ozaveščenost potrošnikov o balatonskih ribah ter združiti uživanje lokalnih rib in vin ter tako ustvariti trg za lokalne ribogojnice in vinarje.
- Balatonska ribja juha („balatoni halászlé“), narejena iz „Balatoni hal“, je postala gospodinjsko kulinarično ime (npr.: http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka)
- V naslednjem članku so obravnavani poseben okus in tradicionalne ribolovne metode rib „Balatoni hal“: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak>

- Knjiga „A halfözés fortélyai a Balaton mentén“ (Triki pri pripravi balatonskih rib) je zbirka 400 ribjih jedi iz 40 mest in vasi okoli Blatnega jezera (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4)
- Restavracije z Michelinovimi zvezdicami, vključno s Standom v Budimpešti (kuharska mojstra Tamás Szél in Szabina Szulló), kot sestavino uporabljajo „Balatoni sudár ponty“, ki je navedena na meniju (<https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/>)

Zgodovinsko ozadje slovesa smuča „Balatoni hal“

- Bruseljski znanstvenik Waldmann je v razpravi o francoskem ribištvu, ki je izšla leta 1917 v izdaji 44 Fischerei Zeitung, dejal, da je bil „pred prvo svetovno vojno ‚fogasch‘ zelo iskan v Parizu. To je ime smuča v madžarskem Blatnem jezeru.“
- Leta 1933 je Neresheimer, strokovnjak za ribištvu avstrijske vlade, v Österreichisches Nahrungsmittelbuch (avstrijski živilski zakonik) zapisal: „Ime ‚Fogasch‘ se lahko pravilno uporablja samo za smuča s poreklom iz Blatnega jezera“. Dodal je, da tako poimenovanje rib potrošnikom kaže, da izvirajo iz Blatnega jezera. Po njegovem mnenju bi lahko le smuča iz Blatnega jezera upravičeno imenovali „Fogasch“.
- Károly Lukács je na Mednarodnem ribiškem kongresu v Parizu julija 1931 balatonskega smuča razglasil za posebno lokalno podvrsto smuča in zanj predlagal taksonomsko oznako „*Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica*“ (Szári, 1988).
- Balaton Halászati Részvénytársaság (Balatonska ribiška delniška družba) je v 30. letih prejšnjega stoletja pridobila izključne pravice do imena „fogas“, ki se je uporabljalo le za smuča, ulovljenega v Blatnem jezeru. Pošiljke je moralo spremljati potrdilo o poreklu iz Blatnega jezera. Leta 1931 je bil pri Mednarodnem patentnem uradu v Bernu registriran majhen izbočen kovinski pečat, ki je bil nato kot blagovna znamka pritrjen na operkulum izvoženega smuča. (Héjjas in Punk, 2010).

Zgodovinsko ozadje slovesa krapa „Balatoni hal“

- V zvezi s pomenom krapa je v publikaciji „A Balaton halai“ (Ribe Blatnega jezera) navedeno, da je krap takoj za smučem (Lukács, 1936).
- Krap je bil poleg smuča druga vrsta, katerega staleže so ribogojnice ob Blatnem jezeru poskušale povečati z zavestnim gojenjem od 20. let 20. stoletja naprej.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te Uredbe)

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