Ref. Ares(2020)3093019 - 15/06/2020

Egységes dokumentum

Balatoni hal
EU-szám: PGI-HU-02470
A benyújtás napja 15-06-2020
PGI

1. ELNEVEZÉS(EK)

Balatoni hal

2. KÉRELMEZŐ ORSZÁG(OK)

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az (1) pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A „Balatoni hal” kizárólag a Balatonban vagy a Balaton vízgyűjtő területén élő (bővebben: a 4. pontban részletezve), ott szaporított és nevelt ponty (Cyprinus carpio L. 1758) vagy fogassüllő (Sander lucioperca L. 1758) halfajok egyedei, melyek élve vagy feldolgozva (frissen, hűtve, fagyasztva, jellemzően darabáruként, ritkábban filé formájában kerülnek kereskedelmi forgalomba.).

a) „Balatoni hal”: fogassüllő

A „Balatoni hal”: fogassüllő a sügérfélék közé tartozó fogassüllő (Sander lucioperca L.) fajba tartozó, kizárólag e dokumentum 4. pontja szerinti földrajzi területen (a Balaton-vízgyűjtőjén) élő és/vagy tenyésztett hal. Húsa hófehér, szálkátlan és ízletes, sovány, zsírszegény és magas fehérjetartalmú. A „Balatoni hal”: fogassüllő húsa fehérebb és ízletesebb, mint a folyami fogassüllő húsa.

A „Balatoni hal”: fogassüllő húsának jellemző minőségi paraméterei:

- víztartalom: 78,0 – 79,5%,
- fehérje: 19,0 – 20,0%,
- zsír: 0,5 – 1,0%,

A „Balatoni hal”: fogassüllő termék (élő, friss, hűtött vagy fagyasztott) minimális értékesítési mérete 0,5 kg.

b) „Balatoni hal”: ponty

A „Balatoni hal”: ponty a pontyfélék közé tartozó ponty (Cyprinus carpio L.) kizárólag a Balaton-vízgyűjtőn nemesített, kizárólag e dokumentum 4. pontja szerinti földrajzi területen tenyésztett “balatoni sudár”, vagy “varászlói tükrös” államilag elismert tájfajták egyedei közül kikerülő hal.

A „Balatoni hal”: ponty “balatoni sudár ponty” húsának minőségi paraméterei (OMMI 2004, MgSzH 2011, Gorda és Borbély 2013):

- víztartalom: 74,1 – 77,4%,
- fehérje: 16,6 – 17,6%,
- zsír: 4,2 – 8,0%,

A „Balatoni hal”: ponty “varászlói tükrös ponty” húsának minőségi paraméterei:

- víztartalom: 73,9 – 78,3%,
- fehérje: 16,8 – 17,7%,
- zsír: 3,5 – 7,7%,

A „Balatoni hal”: ponty húsa tömör, rugalmas állagú.

A „Balatoni hal”: ponty termék (élő, friss, hűtött vagy fagyasztott) minimális értékesítési mérete 1,5 kg (optimálisan 1,5-3 kg).

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A földrajzi területen tilos a tavak hozamfokozási célú trágyázása. A „Balatoni hal”: fogassüllő táplálkozása különleges, mivel az ivadékok a többi ragadozó halhoz viszonyítva későn, 12-15 cm-es testhossznál térnek át a zooplanktonról a halfogyasztásra. A rendelkezésre álló táplálékbázis is különleges a Balaton-vízgyűjtőjén, mivel nagy arányban szerepel a táplálékban a küsz (Alburnus alburnus), a dévérkeszeg (Abramis brama) és a garda (Pelecus cultratus) (Specziár 2010). A táplálékbázis és összetétel hasonló a Balaton-vízgyűjtő egészén. A „Balatoni hal”: fogassüllő esetében kiegészítő takarmányozás nem történik, a termelés teljes egészében a természetes haltáplálékon alapul, melynek elsődleges forrása a halastavak befolyó vize, azaz a Balaton-vízgyűjtő patakjai.

A „Balatoni hal”: ponty esetében a termeléstechnológiában természetes eredetű és kiegészítő takarmányozás is alkalmazásra kerül melynek két fő komponense van: az egyik az abraktakarmány (búza, tritikálé és kukorica), a másik pedig idegenhonos vándorkagyló fajok (Dreissena polymorpha, Dreissena bugensis). A takarmányozáshoz szükséges kagyló biomasszát a Balaton több pontjára (mindhárom medence déli oldala, elsősorban olyan

helyek, amelyek közel vannak a tógazdaságokhoz) kihelyezett mobil, mesterséges aljzatokról gyűjti be a halgazdálkodó (ökológiai célú, szelektív halászati engedély birtokában). A 8-12 hónap alatt felnövő kagylóbiomasszát a mobil aljzatokról letermelik, majd tógazdasági körülmények között, de elkülönítve nevelt pontyok takarmányozására használják fel, biztosítva a kagylófajok haltermelési létesítményen belül maradását.

3.4. Az előállítás azon lépései, amelyeket a földrajzi területen kell végezni

A „Balatoni hal” előállításának minden lépését a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni. Ez alatt értve a természetes ívást, a mesterséges (keltetőházi) szaporítást, a hal növekedését a természetes vízben és nevelését a tógazdaságban. A jelenlegi szabályozás értelmében, a Balatonban 2013. december 5. óta nincs nyíltvízi kereskedelmi célú halászati tevékenység. Ez alól kivételt jelent az ökológiai célú (angolnacsapdával évente 3000 kg ponty és 500 kg fogassüllő), szelektív halászat és a bemutatási célú halászat. A fentiek értelmében a „Balatoni hal” elsősorban tenyésztésből származik, de az ökológiai célú szelektív angolnahalászat melléktermékeként esetenként jelenthet természetes környezetben felnőtt egyedeket is.

3.5. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. Az bejegyzett elnevezéssel jelölt termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A „Balatoni hal” termelési területe Magyarországon a Balaton vízgyűjtőterületének az alábbiakban megjelölt helyeire terjed ki.

1. Balaton és vízrendszere (halgazdálkodási vízterület nagysága: 61 139 ha)

Balaton és vízrendszere egyes víztestei:

- a Balaton egész területe,

- a Zala folyó a torkolattól a fenékpusztai vasúti hídig,

- a Hévíz folyás a torkolattól a tó duzzasztó műtárgya előtt számított 50 m-es alvízi szelvényig,

- a Páhoki-csatorna a torkolattól a Hévíz folyásig,

- az Egyesített-övcsatorna a bárkázó hídtól a Gyöngyös patak befolyásáig,

- a Fenyvesi-nyomócsatorna a torkolattól a balatonfenyvesi szivattyúházig,

- a Nyugati-övcsatorna a torkolattól a pálmajori vasúti hídig,

- a Keleti-Bozót-csatorna a torkolattól a pusztaberényi vasútállomás felé vezető út hídjáig,

- a Jamai-patak a torkolattól a Bugaszegi-halastó lecsapoló zsilipjéig,

- a Tetves-patak a torkolattól a Balatonlellei-halastavak lecsapoló zsilipjéig,

- a Kismetszés a torkolattól a 70-es közútig,

- a Nagymetszés a torkolattól a szóládi fahídig,

- a Lesence-, a Kétöles-, a Tapolca-, az Egervíz- és a Burnót-patakon, valamint az Egermalom-csatornán a torkolattól a 71-es közútig,

- a Sári és Cigány-belvíz-csatorna a somogyszentpáli bekötőúttól a Nyugati-övcsatornáig,

- a Nyugati-övcsatorna Pálmajor vasúti híd feletti Határ-külvíz csatornáig tartó szakasza,

- a Határ-külvízcsatorna torkolattól a Marcali-Öreglak közötti közútig tartó szakasza,

- a Cigány csatorna,

- a Keleti-Bozót vízfolyás.

2. Kis-Balaton Vízédelmi Rendszer I. ütem (Hídvégi-tó) (terület: 2000 ha)

3. Kis-Balaton Vízvédelmi Rendszer II. ütem (Fenéki-tó) (terület: 5110 ha)

4. Marcali-víztározó (terület: 407 ha)

5. Fonyód-Zardavári halastavak (terület: 135 ha)

6. Balatonlelle-Irmapusztai halastavak (terület: 275 ha)

7. Buzsáki-Ciframalmi halastavak (terület: 138 ha)

8. Balatonszárszó-Nádfedeles halastó (terület: 15 ha)

9. Balatonföldvári halastó (terület: 23 ha)

10. Somogyvár-Tölösi halastavak (terület: 26 ha)

11. Varászlói halastavak (terület: 174 ha)

12. Siófok-Töreki halastavak (terület: 36 ha)

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Balatoni hal” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen és hírnéven alapul.

A „Balatoni hal” termék előállítási helye elsősorban a Balaton déli és délnyugati vízgyűjtője. A mai halastavak azokon a területeken találhatók, melyek a lecsapolások előtti Balaton öblözetei voltak, tehát ezeket a halastavakat az egykori tómederben alakították ki, ennek megfelelően altalajuk hasonlatos a Balatonéhoz.

A területre nedves kontinentális éghajlat jellemző szubmediterrán hatással. A szubmediterrán hatás elsősorban a csapadék időbeli eloszlásában mutatható ki: átlagos években két csapadékmaximum (június, szeptember) jellemző, amely fontos tényező a halgazdálkodásban. A terület a magyarországi átlagnál csapadékosabb (620mm/év), mely csapadék nagyobb része halgazdálkodási szempontból kedvező módon a nyári félévben hullik, biztosítva a halastavak megfelelő mennyiségű és minőségű vízutánpótlását. A halastavakat tápláló vízfolyások a vízgyűjtőn jellemzően rövidek (30-40km hossz), tisztítatlan szennyvíz-bevezetésektől mentesek (Ferincz et al. 2017). Ennek és a szervestrágya használat mellőzésének köszönhetően a halastavak vizére és üledékére nem jellemző az oxigénhiányos (anaerob) állapot, amelynek köszönhetően az itt termelt hal húsában nem találhatók ízrontó anyagok. Az évi középhőmérséklet (11,2°C) szintén magasabb az országos átlagértéknél, amely kedvezően befolyásolja a halak növekedését. A halhús összetételét számos környezeti- és termelési tényező befolyásolja (pl. a kor, a faj, a takarmány vagy természetese táplálék) (Trenovszki 2013). Ezek közül kiemelkedik a hal által fogyasztott táplálék mennyisége és minősége.

Fontos megjegyezni továbbá, hogy a Balaton-vízgyűjtőjén -vízminőségvédelmi okokból- tiltott a halastavak szerves trágyára alapozott hozamfokozása (amely más területeleteken rutinszerűen alkalmazott tevékenység), így az itt termelt halak nem érintkeznek a szerves trágyában törvényszerűen megtalálható ízrontó anyagokkal. A „Balatoni hal”: fogassüllő húsminősége jellegzetes, melynek oka a megfelelő mennyiségű és minőségű tóvíz (homokos, löszös tómeder, a feltöltővíz alacsony szervesanyag tartalma), aerob (oxigénnel telített) aljzat mellett a területre jellemző, főként őshonos, zooplankton-fogyasztó, fehér húsú táplálékhalak (küsz, bodorka) nagy mennyisége és aránya a faj táplálékában. A jó vízminőségnek és a természetes haltakarmánynak köszönhetőn a „Balatoni hal”: fogassüllő húsa hófehér, mellékízmentes, a nagy vízfelületnek (a táplálékkeresés során nagyobb mozgásmennyiség) köszönhetően pedig szelvényes szerkezetű.

Specziár (2010) nyomán kijelenthető, hogy a „Balatoni hal”: fogassüllő táplálkozása különleges, mivel az ivadékok a többi ragadozó halhoz viszonyítva későn, 12-15 cm-es testhossznál térnek át a zooplanktonról a halfogyasztásra. A rendelkezésre álló táplálékbázis is különleges a Balaton-vízgyűjtőjén, mivel nagy arányban szerepel a táplálékban a küsz (Alburnus alburnus), a dévérkeszeg (Abramis brama) és a garda (Pelecus cultratus) (Specziár 2010). Ezeknek a tényezőknek köszönheti a „Balatoni hal”: fogassüllő különleges húsminőségét. A „Balatoni hal”: ponty húsa tömör, rugalmas állaga a magas fehérjetartalmú természetes tápláléknak és a kiegészítő természetes kagylótakarmánynak köszönhetően, mivel a természetes, nagy fehérjetartalmú tápanyag kedvező hatást gyakorol a pontyok húsminőségére (Balogh, 2015).

A „Balatoni hal” a helyi gasztronómia egyik alappillére. A „Balatoni hal”: ponty nélkülözhetetlen hozzávalója az itt készülő “balatoni halászlének”, melynek elkészítési módja is a vízgyűjtőre jellemző, unikális.

A „Balatoni hal” jelenlegi hírneve

• A Balaton és a „Balatoni hal”: ponty szoros kapcsolatát az is bizonyítja, hogy 2019-ben ötödszörre került megrendezésre a Balatonon a Nemzetközi Balatoni Pontyfogó Kupa (International Balaton Carp Cup).

• A Balatoni Hal- és Borünnep 2015. óta rendszeresen megrendezésre kerül Balatonfüreden. A rendezvény célja, hogy felhívja a fogyasztók figyelmet a balatoni halakra és összekapcsolja a helyi hal és a tájjellegű borok fogyasztását egymással, piacot teremtve a helyi halgazdaságok és bortermelők számára is.

• A “balatoni halászlé” önálló gasztronómiai fogalom, mely célszerűen “balatoni halból” készül (pl.: http://itthonotthonvan.hu/cikkek/2687482/a_balatoni_halaszle_titka)

• A “Balatoni halak” különleges ízvilágáról ír és tradícionális fogási módszereiket ismerteti az alábbi cikk http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/a-balatoni-halak

• A halfőzés fortélyai a Balaton mentén című könyvben a több mint 400 halétel leírását gyűjtötték össze a Balaton menti 40 településről (Szabó Zoltán 2014, ISBN 978-963-08-8628-4)

• Michelin-csillagos étterem, mint Budapesten a Stand (Szél Tamás és Szulló Szabina séfek) étlapjukon megjelölik és használják ételeik alapanyagaként a Balatoni sudár pontyot (https://diningguide.hu/szell-tamas-cikke-halaszlevita-szell-tamas-halaszle-receptjevel/)

A „Balatoni hal”: fogassüllő hírnevének történelmi háttere

• Waldmann brüsszeli tudós, a Fischerei Zeitung 1917. évi 44. számában a franciaországi halászatot ismerteti: „A világháború előtt Párizsban igen keresett volt a süllő, hol „Fogasch”-nak hívták. Ez tulajdonképp a magyar Balaton tó süllőjének a neve.”

• Az osztrák földművelésügyi kormány halászati szakértője, Neresheimer 1933-ban írta „Österreichisches Nahrungsmittelbuch” (Osztrák élelmiszerkönyv)- ban: „a „Fogasch” név csak a Balatonból való süllőre használható jogosultan”. Hozzáteszi, hogy a halnak evvel a névvel való megjelölése alkalmas arra, hogy a fogyasztóban azt a véleményt keltse, hogy a Balatonból származó hallal van dolga. Véleménye szerint jogosan csakis a Balatonból való süllőt lehet ”fogas”-nak nevezni.

• Az 1931 júliusában, Párizsban megtartott nemzetközi halászati kongresszuson Lukács Károly a balatoni süllőt különleges helyi változatnak nevezte, és rendszertani megjelölésére a Lucioperca sandra varietas Fogas balatonica elnevezést javasolta (Szári, 1988).

A Balaton Halászati Részvénytársaság az 1930-as évektől kizárólagos jogot nyert a „fogas” név használatára, de csak a Balatonból kifogott süllők esetében, a szállítmányhoz csatolni kellett a Balatonból való származást igazoló bizonyítványt. 1931-ben a berni nemzetközi szabadalmi irodában bejegyeztettek egy domború kis fémjelzést, ettől kezdve az exportált fogasok kopoltyúfedelére ezt helyezték el védjegyként. (Héjjas és Punk, 2010).

A „Balatoni hal”: ponty hírnevének történelmi háttere

• A ponty jelentőségét mutatja, hogy „A Balaton halai” című kiadványban a fogas után, a rangsorban a második helyet a ponty foglalja el (Lukács, 1936).

• A fogassüllő mellett a ponty volt az a halfaj, melynek állománynövekedésére a balatoni halgazdaságokban a tudatos halgazdálkodás keretében nagy gondot fordítottak az 1920-as évek kezdetétől fogva.

A termékeírás közzétételére való hivatkozás

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