

Kérelem a „Balatoni hal” (OFJ) földrajzi árujelző bejegyzéséhez

A kérelmező csoportosulás adatai

Neve: „Balatoni hal” Konzorcium
Címe: 8600 Siófok, Horgony u. 1.
E-mail címe: titkarsag@balatonihal.hu

Az ellenőrző hatóság adatai:

- Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Telefonszám: 06-1-336-9488
E-mail: fmig@nebih.gov.hu
Honlap: www.nebih.gov.hu
- Somogy Megyei Kormányhivatal, Kaposvári Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 7400, Kaposvár, Guba Sándor u. 20.
Telefonszám: 06-82-527-580
- Veszprém Megyei Kormányhivatal, Veszprémi Járási Hivatal
Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér. 1.
Honlap: www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem
E-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
- Zala Megyei Kormányhivatal, Zalaegerszegi Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton utca 38. Pf. 186.
Telefon: 06-92-550-410
E-mail: hivatal@zalakozig.hu

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Balatoni hal”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Balatoni hal” Balatonban élő vagy a Balaton vízgyűjtőterületén szaporított és nevelt, élő, hűtött vagy fagyasztott formában kereskedelmi forgalomba kerülő „Balatoni hal” fogassüllő és a „Balatoni hal” ponty megkülönböztető elnevezése.

a) „Balatoni hal” fogassüllő

A „Balatoni hal” fogassüllő (*Sander lucioperca* L.) ragadozó hal, arányos testalkatú, erősen megnyúlt testű, oldalról összenyomott, alacsony hátú hal. Feje nagy, oldalról lapított, orrhossza meghaladja a szem átmérőjét. Csúcsba nyíló szája nagy, felső állkapcsának vége eléri a szem hátsó vonalát és azon is túlér. Szájában erős fogak ülnek, melyek között nagyobb, a többi közül kiemelkedő ún. ebfogak is találhatóak. Két hátúszója közül az elsőben 13-17 tüske, a másodikban 19-24 elágazó sugár számlálható. Úszói sötéten pettyezettek, oldalai a hastájuk felé fokozatosan világosodó ezüsthéjűek, zöldesszürke alapszínét szabálytalan alakú és elrendeződésű sötétebb harántsávok mintázzák (Harka és Sallai, 2007). A kifejlett példányok 50-60 cm hosszúak, de vannak 1 méternél nagyobbak is.

Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

Húsa fehér, szálkátlan, szilárd jellegű, jó konzisztenciájú, lemezesen omló zsírszegény és magas fehérjetartalmú, nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 78,0–79,5% víztartalom; 19,0–20,0% fehérjetartalom; 0,5–1,0% zsírtartalom.

b) „Balatoni hal” ponty (államilag elismert pontyfajták - Balatoni sudár ponty és Varáslói tükrös ponty)

A „Balatoni hal” ponty a Balatoni sudár ponty (*Cyprinus carpio* L.) és a Varáslói tükrös ponty (*Cyprinus carpio* L.) államilag elismert pontyfajtákból származhat.

Balatoni sudár ponty testformája hengeres, nyújtott. Színe sárgásbarna a hátán, hasi részén világos színű árnyalattal. Húsának nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 74,1–77,4% víztartalom; 16,6–17,6% fehérjetartalom; 4,2–8,0% zsírtartalom.

A Varáslói tükrös ponty testformájára jellemző a közép magas hát. Zöldessárga színű, hátsoros pikkelyzetű, tükrös ponty. Halhúsának jellemző minőségi paraméterei: 73,9–78,3% víztartalom; 16,8–17,7% fehérjetartalom; 3,5–7,7% zsírtartalom.

„Balatoni hal” néven étkezési célra csak 0,5 kg-nál nagyobb tömegű fogassüllőt és 1,5 kg-nál nagyobb tömegű pontyot (optimálisan 1,5-3,0 kg élősúlyúak) lehet forgalomba hozni.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

A „Balatoni hal” termelési területe Magyarországon a Balaton vízgyűjtőterületének az alábbiakban megjelölt helyeire terjed ki (Melléklet, 1. számú térkép):

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-övcatorna a bárkázó hídtól a Gyöngyös patak befolyásáig,

- a Fenyvesi-nyomócsatorna a torkolattól a balatonfenyvesi szivattyúházig,
- a Nyugati-övcatorna 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 Balatonlelle-halastavak lecsapoló zsilipjéig,
- a Kismetszés a torkolattól a 70-es közútig,
- a Nagymetszés a torkolattól a szőládi 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-övcatornáig,
- a Nyugati-övcatorna 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 Vízvédelmi Rendszer I. ütem (Hídvégi-tó) (terület: 2000 ha)

3. Kis-Balaton Vízvédelmi Rendszer II. ütem (Fenekéki-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)

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A „Balatoni hal” megnevezésű termék nyomonkövethetőségét a tógazdaságok önellenőrzési programja és annak hiánytalanul vezetett dokumentációja szolgáltatja. Ennek alapján a „Balatoni hal” eredete minden esetben megállapítható. A feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás) során dokumentációt vezetnek, amely alapján a meghatározott napon és időben csomagolt termékek eredete bizonyítható.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A Balatonban miniszteri döntés értelmében 2013. december 5. óta nincs nyíltvízi kereskedelmi célú halászati tevékenység. A jelen szabályozási rendszerben az ökológiai célú (angolnacsapdával évente 2000 kg ponty és 100 kg fogassüllő), szelektív halászat és a bemutatási célú halászat engedélyezett. Ezért a Balaton vízgyűjtő területének a termékleírás 3.

fejezetében megjelölt földrajzi területén kell folynia az élőhal előállításának, ami a „Balatoni hal” szaporodását, szaporítását, nevelését, tenyésztését és a halgazdálkodást foglalja magába.

A „Balatoni hal” termék előállítása két szakaszra osztható. Az első szakasz a nyersanyag (élőhal) előállítása, míg a második szakasz a feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás).

I. szakasz: A nyersanyag (élőhal) előállítása

A tógazdasági haltermelés során a halakat szaporítják és a különböző korosztályokat extenzív művelésű tógazdaságokban nevelik. A halak táplálékát elsősorban a természetes szervezetek alkotják, a kiegészítő takarmányozás mellett.

1. Ivadék előnevelés

Az ivadék előállításához megfelelő korú, legalább 3-4 éves és megfelelő számú Balatonból származó fogassüllő anyahalakat és államilag elismert tájfajtákhoz tartozó ponty anyahalakat tartanak a tógazdaságokban. A fogassüllő és ponty anyahalakat külön teletető tavakban teletetik.

A fogassüllő esetében az ívatás teletőkben történik, amikor a vízhőmérséklet 12 °C-ra felmelegedett. Az ívató tavakba azonos számban helyeznek ki ívó süllőpárokat, 20-30 m²-re számítva egy fogassüllőpárt. A fogassüllő mesterséges szaporítása során az ívatáshoz ún. süllőfészket készítenek. A mesterséges halszaporítás keltetőházból kikerülő „végterméke” a néhány milligramm tömegű, 5-6 mm-es zsenge ivadék vagy táplálkozó lárva. A ragadozó fajok ivadék előnevelésének tavi módszerei a fajra jellemző táplálkozás megkezdéséig hasonlóak a pontyféléknél alkalmazott eljárásokhoz. A zsenge ivadék kizárólagos tápláléka a zooplankton. Az előnevelő tavakat a halak kihelyezése előtt az üzemi vízszint feléig-kétharmadáig töltik fel, így a felmelegedő vízben a haltáplálék szervezetek tömegesen elszaporodnak. Az ivadékok táplálkozásának megindulása után plankton-oltással (*Daphnia* oltás) vagy ráárasztással elő kell segíteni a nagyobb testű planktonszervezetek bejutását is, hogy az idősebb kor elérésére is legyen tápláléka az ivadéknak. A planktonikus táplálék optimális mennyisége a víztestben minimálisan 0,5-1,0 ml/l, azaz 50-100 individuum/l.

A pontyok esetében is az előnevelés sikere elsősorban a zooplankton fajok populációsűrűségétől függ, a kihelyezést követően néhány napon belül érdemes elkezdeni a takarmányozást. Takarmányként növényi eredetű takarmány használható.

A napi takarmányadag nagysága a halak méretétől és a zooplankton mennyiségétől függ, irányszámként a napi 1-1,5 kg-ot használhatjuk 100 000 db kihelyezett zsengeére.

Az előnevelés 3-4. hetére az ivadék eléri a 20-30 mm-es méretet, lehalászhatóvá válik.

2. Egynyaras nevelés

Az utónevelés során is kulcsfontosságú a megfelelő mennyiségű természetes táplálék (elsősorban a zooplankton). A takarmányozást a ponty esetében búza- vagy árpadarával végezik, amelynek napi adagja a természetes táplálék mennyiségétől függően a becsült haltömeg 10%-a is lehet.

A kívánatos átlagos testtömeg 30 g, ami megfelelő méret ahhoz, hogy az általánosan alkalmazott 3 éves üzemmóddal elérjék az 1,5 kg-os étkezési hal méretet.

Tógazdasági körülmények között a süllőfészkekről lekelő süllőlárvákból előnevelt (4-6 hetes) vagy egynyaras (5-6 hónapos) ivadékot nevelnek.

3. Növendékhal nevelés

A „Balatoni hal” fogassüllő esetében a tógazdasági polikultúrának megfelelően a természetes takarmányozás alapját a halastóban élő vadhalak („gyomhalak”) képezik, mint például az ezüstkárász (*Carassius gibelio*) és a razbóra (*Pseudorasbora parva*), s mellettük az őshonos szélhajtó kűsz (*Alburnus alburnus*), valamint a keszegfajok és a sügér (*Perca fluviatilis*) ivadécai. Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

A „Balatoni hal” ponty növendékhal nevelés a második tenyészszezonban történik. A 3 éves üzemformában a 20-50 g-os egynyarasból 200 g tömegű kétnyaras nevelése történik, amelyből a harmadik szezonban előállítható a 1,5 kg-os étkezési ponty. A pontyok esetében egy takarmányozás-technológiai újítást is alkalmaznak, amelynek alapja a Balatonban megtermelődő vándorkagyló. A takarmányozáshoz szükséges kagyló biomasszát a Balaton meghatározott pontjaira kihelyezett mobil, mesterséges aljzatokról gyűjtik be (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. A Balatonból kitermelt vándorkagylót nagy előnyben részesítik a tógazdasági körülmények között felnövő „Balatoni hal” pontyfajtái, ez is hozzájárul húsuk különleges ízéhez. (A takarmányozás-technológiai újítás az invazív kagylófajok Balatonból történő eltávolítását is szolgálja, így járulékos természetvédelmi haszna is van.)

II. Feldolgozás (hűtés vagy fagyasztás)

Az angolnacsapdás és a tógazdasági termelés során kifogott halak élve kerülnek eladásra, vagy azokat feldolgozásra szállítják el. A feldolgozás során a hűtött vagy fagyasztott „Balatoni hal” megnevezésű termékeket értékesítésre előkészítik (csomagolják). A szállítás élő állapotban vagy hűtött helyen történik. A feldolgozást megelőzően a hal 0 °C és +4 °C között legfeljebb 48 órán keresztül tárolható

Haltermelési létesítmény víziállat-egészségőri igazolással és állattartói nyilatkozattal a halat élve értékesítheti a kiskereskedelem részére, amelybe beletartoznak a vendéglátó vállalkozások is, továbbá a hal élelmiszer-előállító vállalkozás részére is értékesíthető.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Balatoni hal” megnevezésű termékek fogyasztók által elismert gasztronómiai tulajdonságai és különleges minősége – a faji sajátosságoktól függetlenül – alapvetően a sajátos földrajzi környezetnek, ezen belül a klíma, a vízminőség, az ökológiai állapot és a táplálkozás – a természetes táplálkozásnak elsődleges szerepe – együttes hatásának tulajdonítható. Ez indokolja a közös földrajzi jelzés használatát.

Az élő halak jellemzően erősek és egészségesek, feldolgozott állapotban izomzatuk friss kinézetű, jó állagú kiválóan alkalmas a különféle – a fajonként eltérő – jellegzetes halételek elkészítésére.

Lukács Károly és Unger Emil már 1940-ben leírták, hogy a fogassüllő húsának íze és minősége a táplálkozással függ össze. Gyomortartalom vizsgálatok alapján megállapították, hogy ahol a hal mindig és nagy bőségben megtalálja a maga kedvenc, vagyis fő eledelét, ott fejlődik a leggyorsabban, s húsának ízletessége is ott a legfinomabb. Herman Ottó és Rina Monti olasz limnológus (1871-1937) kutatásai is ezt támasztják alá.

A Balatonban és vízgyűjtő területén elhelyezkedő halgazdaságokban a „Balatoni hal” bőven megtalálja a fejlődéséhez szükséges táplálékot, amely hozzájárul ahhoz, hogy kivételes ízű balatoni halat fogyaszthasson a fogyasztó, és amelynek köszönhetően vált méltán híressé a balatoni hal.

A) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó fogas hírnevének történelmi háttere

- Decsy Sámuel a bécsi Magyar Kurir szerkesztője 1796 nyarán úti levelében a Balaton pompás haláról: *„Minden Balatonbéli halak közt legjobbnak tartatnak az ún. Fogasok”*.
- Az 1800-as években a fogas hálnév használata mindenkiben a Balaton képét idézte fel. Aki a Balatonról írt és beszélt, az egyedülálló természeti kincsünk fogalmát önkéntelenül összekapcsolta a legnemesebb, európai hírű balatoni hal, a fogas képzetével és ízével (Zimmer, 1940).
- 1807-ben Márton József háromnyelvű szótárában írta: *„Fogas, egy Balaton-béli hal”*.
- Tanárky írja 1814-ben Magyarország természeti ritkaságairól: *„Különös halmem, melly Fogasnak neveztetik...egész Magyarországon egyebütt nem találtatik, ha nem a Balaton körül”*.
- J. Paget (1835): *„A Fogasról azt mondják, hogy csak a Balatonban található. Ízének finomsága és húsának keménysége talán legjobb édesvízi halának teszi Európának”*.
- Ballagi (1875) magyar-német szótára és a Magyar Tudományos Akadémia (1936) Etymológiai szótára is mint „balatoni hal-at” említi a Fogast.
- 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. A „Fogasch” a legelőkelőbbek asztalának divathala volt. A süllő egyébként teljesen hiányzik a francia vizekből”*.
- Willer német halbiológus a német birodalmi élelmezési minisztériumban a halászati ügyek vezetője a Lampert-féle „Das Leben der Binnengewasser” III. kiadásában a Zander ismertetésénél írja: *„Gyakran találkozunk az étlapokon a Fogasch-al, a magyarországi Balatonból származó Süllővel”* (Kurt, 1925).
- 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 hálnak 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. A tudomány mégsem fogadta el a balatoni süllőt új változatként, mert a többi vizünkben élő süllőkhöz képest világosabb színét nem genetikai, hanem környezeti tényező okozza (Szári, 1988).

A szaporítási eljárás tökéletesítése szempontjából különösen értékesek a balatoni fogassüllővel végzett kísérletek (Woynárovich és Entz 1949, 1950:Bíró, 1979. Az 1900-as évek elején, Magyarországon dolgozták ki a süllő tógazdasági tenyésztését. Corchus Béla volt a süllőtenyésztés úttörője. A süllő permetkamrás ikraérlelését is hazánkban dolgozták ki, Entz Béla és Woynárovich Elek eljárása (1948) nagy lépést jelentett a süllőikra védett keltetésében. A süllőikrát eleinte Entz Béla módszerével páradús környezetben, majd Woynárovich Elek permetkamrás módszerével érlelték – azaz a vízen kívül –, és csak a kelés előtti órákban helyezték vízbe a fészkeket. A süllőikra érlelésére készült a Balaton mellett, Alsóörsön az első keltetőház. Ez a világviszonylatban is legelső olyan létesítmény, ahol elsősorban süllőikra keltetésével foglalkoztak. 1949. augusztus 13-án a Magyar Hidrológiai Társaság Szegeden tartott vándorgyűlésén mutatta be Dr. Woynárovich Elek az alsóörsi süllőkeltető telepet (Melléklet, 1. és 2. számú kép).

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. Ez egy alumíniumból készült kis plomba, amelyen az is fel volt tüntetve, hogy a vele jelzett fogas hányad osztályú (Melléklet, 3. - 7. számú kép), (Héjjas és Punk, 2010).

B) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty hírnevének történelmi háttere

A ponty jelentőségét mutatja, hogy „A Balaton halai” című kiadványban a fogas után, amit a balatoni halak királyának neveznek, a rangsorban a balatoni halak között a második helyet a ponty foglalja el (Lukács, 1936).

A fogassüllő mellett a ponty volt az a halfaj, melynek balatoni állománynövekedésére a balatoni halgazdaságokban tudatos halgazdálkodás keretében nagy gondot fordítottak az 1920-as évek kezdetétől fogva. A fogassüllő mellett a ponty a legértékesebb hal nemcsak a halászok, hanem a horgászok számára is.

A XIX. században Dubics Tamás magyar haltenyésztő dolgozta ki azt a szaporítási eljárást, amely hosszú évtizedekig a leghatékonyabban termelte a tenyészutánpótlást a halastavak számára (Melléklet, 8. számú kép).

A pontyokra ragadósságát Woynárovich Elek az ötvenes évek végén sikeresen megszüntette sós-karbamidos oldat alkalmazásával és kifejlesztette azt a máig használatos keltetőházi szaporítási technológiát, amely azóta világszerte elterjedt és mint magyar módszer vonult be a köztudatba.

A Balaton és a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty szoros kapcsolatát az is bizonyítja, hogy 2017-ben harmadszorra 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 figyelmét a balatoni halakra és összekapcsolja a helyi hal és a tájjellegű borok fogyasztását egymással, piacot teremtve a helyi halgazdaságok és bortermelők számára is.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK, SZERVEK

- Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Telefonszám: 06-1-336-9488
E-mail: fmig@nebih.gov.hu
Honlap: www.nebih.gov.hu

- Somogy Megyei Kormányhivatal, Kaposvári Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 7400, Kaposvár, Guba Sándor u. 20.
Telefonszám: 06-82-527-580
- Veszprém Megyei Kormányhivatal, Veszprémi Járási Hivatal
Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér. 1.
Honlap: www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem
E-mail: vemkh.hivatal@veszprem.gov.hu
- Zala Megyei Kormányhivatal, Zalaegerszegi Járási Hivatal, Földművelésügyi és Erdőgazdálkodási Főosztály, Földművelésügyi Osztály
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton utca 38. Pf. 186.
Telefon: 06-92-550-410
E-mail: hivatal@zalakozig.hu

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Nincs.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A „Balatoni hal” termék lényeges tulajdonságai, illetve előállítás módjának lépései és ezek eléréséhez kapcsolódó tevékenységek (minimumkövetelmények):

- a terméknek a „Balatoni hal” földrajzi jelzés földrajzi területéről kell származnia (részletezve a termékleírás 3. pontjában);
- a termék csak a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó halfajok egyedeiből készíthető;
- a termék élő, hűtött vagy fagyasztott formában hozható forgalomba;
- tógazdasági termelésnél kötelező az extenzív, nem intenzív halastavi kezelés;
- a termék a működő HACCP rendszer alkalmazásával és annak bizonylati rendszerével termelhető és forgalmazható;
- a követelmények ellenőrzésére – az egész termelési folyamatban végzett belső ellenőrzésen kívül – az élelmiszerhigiéniai ellenőrzéskor hatósági állatorvos által, valamint az illetékes megyei kormányhivatalok megyeszékhely szerinti járási hivatalainak hatósági felülvizsgálata keretében kerül sor;
- a halastóból leengedett víz minőségének meg kell felelni a felszíni vizek minősége védelmének szabályairól szóló 220/2004. (VII. 21.) Korm. rendelet határértékeinek és az illetékes vízvédelmi hatóság által kiadott egyedi határértékeknek.

10. IRODALOMJEGYZÉK

Bíró P. (1979): A fogassüllő táplálékának, növekedésének és produkciójának vizsgálata a Balatonban. A halhústermelés fejlesztése 7. Haltenyésztési Kutató Intézet, Szarvas, 173 p.

Hancz Cs. (2007): Haltenyésztés. Egyetemi jegyzet. Kaposvár, 262 pp.

Harka Á., Sallai Z. (2007): Magyarország halfaunája. Képes határozó és elterjedési tájékoztató. „Zöldike” könyvsorozat 18. kötet. Nimfea Természetvédelmi Egyesület, Szarvas, 269 p.

Héjjas P. és Punk F. (2010): Gardália, Tihany, p.123.

Kurt, 1925

Lukács K. (1936): A Balaton halai. Különlenyomat a Halászat című szaklapból. Budapest, 7 p.

Lukács K. (1940c): Miből lesz a fogas? Búvár 1940 december, 563-567 p.

Szári Zs. (1988): A süllő (*Stizostedion lucioperca L.*) táplálkozásának összehasonlító vizsgálata a Balaton keleti és nyugati medencéjének viszonylatában. Szakdolgozat. Kaposvár, 1988.

Unger E. (1941): Magyarország halai és halászata. Országos Halászati Egyesület, Budapest, 94 p.

Woynárovich, E., Entz, B. (1949/1950): Experiment in the artificial incubation of *Lucioperca sandra Cuv. et Val.* eggs. Magyar Biol. kut. Munk. 19, 65-69.

Zimmer F. (1940): A „fogas”. Budapest, 35 p.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BALATONI HAL”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (x)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Balatoni hal”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Balatoni hal” Balatonban élő vagy a Balaton vízgyűjtőterületén szaporított és nevelt, élő, hűtött vagy fagyasztott formában kereskedelmi forgalomba kerülő „Balatoni hal” fogassüllő és a „Balatoni hal” ponty megkülönböztető elnevezése.

a) „Balatoni hal” fogassüllő

A „Balatoni hal” fogassüllő (*Sander lucioperca* L.) arányos testalkatú, erősen megnyúlt testű, oldalról összenyomott, alacsony hátú hal. Feje nagy, oldalról lapított, orrhossza meghaladja a szem átmérőjét. Csúcsba nyíló szája nagy, felső állkapcsának vége eléri a szem hátsó vonalát és azon is túlér. Szájában erős fogak ülnek, melyek között nagyobb, a többi közül kiemelkedő ún. ebfogak is találhatóak. Két hátuszója közül az elsőben 13-17 tüske, a másodikban 19-24 elágazó sugár számlálható. Úszói sötéten pettyezettek, oldalai a hastájuk felé fokozatosan világosodó ezüstoffényűek, zöldesszürke alapszínét szabálytalan alakú és elrendeződésű sötétebb harántsávok mintázzák (Harka és Sallai, 2007). A kifejlett példányok 50-60 cm hosszúak, de vannak 1 méternél nagyobbak is.

Fogassüllő esetében a vendéglátóhelyek által igényelt „adagos” méret kétnyaras korban teljesíthető (0,5-0,8 kg/db).

Húsa fehér, szálkátlan, szilárd jellegű, jó konzisztenciájú, lemezesen omló zsírszegény és magas fehérjetartalmú, nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 78,0–79,5% víztartalom; 19,0–20,0% fehérjetartalom; 0,5–1,0% zsírtartalom.

b) „Balatoni hal” ponty (államilag elismert pontyfajták - Balatoni sudár ponty és Varászlói tükrös ponty)

A „Balatoni hal” Balatoni sudár ponty (*Cyprinus carpio* L.) testformája hengeres, nyújtott. Színe sárgásbarna a háton, hasi részén világos színű árnyalattal. Húsának nincs iszapszaga vagy -íze. Húsának jellemző minőségi paraméterei: 74,1–77,4% víztartalom; 16,6–17,6% fehérjetartalom; 4,2–8,0% zsírtartalom.

A „Balatoni hal” Varászlói tükrös ponty (*Cyprinus carpio* L.) testformájára jellemző a közép magas hát. Zöldessárga színű, hátsoros pikkelyzetű, tükrös ponty. Halhúsának jellemző minőségi paraméterei: 73,9–78,3% víztartalom; 16,8–17,7% fehérjetartalom; 3,5–7,7% zsírtartalom.

A „Balatoni hal” élve, illetve feldolgozva (hűtve, fagyasztva) kerül kereskedelmi forgalomba. „Balatoni hal” néven étkezési célra csak 0,5 kg-nál nagyobb tömegű fogassüllőt és 1,5 kg-nál nagyobb tömegű pontyot (optimálisan 1,5-3,0 kg élősúlyúak) lehet forgalomba hozni.

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

A halak táplálékát elsősorban a természetes szervezetek alkotják, a kiegészítő természetes takarmányozás mellett.

A „Balatoni hal” fogassüllő esetében a tógazdasági polikultúrának megfelelően a természetes takarmányozás alapját a halastóban élő vadhalak („gyomhalak”) képezik, mint például az ezüstkárász (*Carassius gibelio*) és a razbóra (*Pseudorasbora parva*), s mellettük az őshonos szélhajtó kűsz (*Alburnus alburnus*), valamint a keszegfajok és a sügér (*Perca fluviatilis*) ivadékai.

A „Balatoni hal” pontyok esetében egy takarmányozás-technológiai újítást is alkalmaznak, amelynek alapja a Balatonban megtermelődő vándorkagyló. A takarmányozáshoz szükséges kagyló biomasszát a Balaton meghatározott pontjaira kihelyezett mobil, mesterséges aljzatokról gyűjtik be (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. A Balatonból kitermelt vándorkagylót nagy előnyben részesítik a tógazdasági körülmények között felnövő „Balatoni hal” pontyfajtái, ez is hozzájárul húsuk különleges ízéhez.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A Balatonban miniszteri döntés értelmében 2013. december 5. óta nincs nyíltvízi kereskedelmi célú halászati tevékenység. A jelen szabályozási rendszerben az ökológiai célú (angolnacsapdával évente 2000 kg ponty és 100 kg fogassüllő), szelektív halászat és a bemutatási célú halászat engedélyezett, ezért a Balaton vízgyűjtő területének 4. pontban megjelölt földrajzi területén kell folytania a „Balatoni hal” szaporodásának, szaporításának, nevelésének, tenyésztésének és a halgazdálkodásnak.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

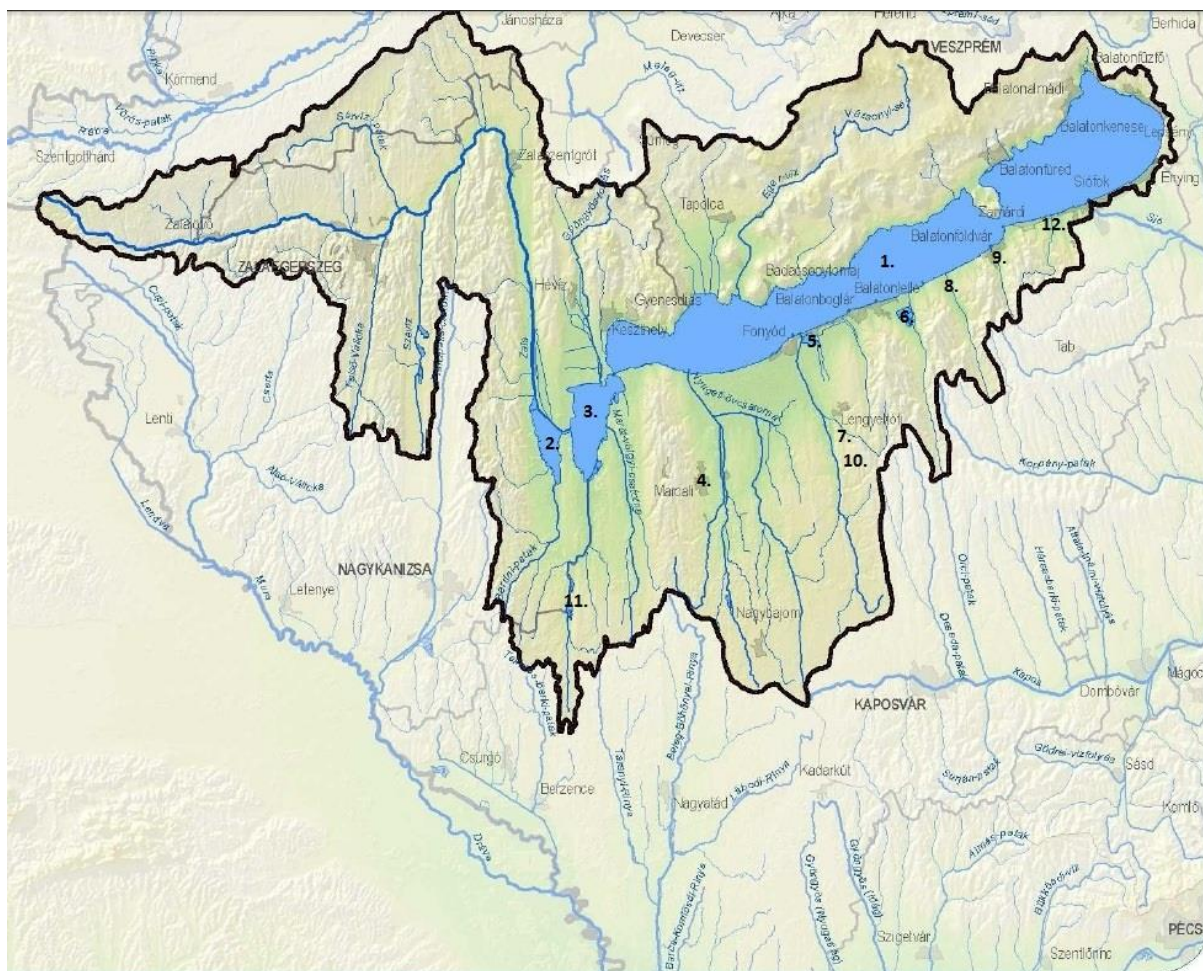
-

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

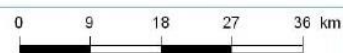
4. A földrajzi terület tömör meghatározása

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



Jelmagyarázat

- részvízgyűjtő határ
- országhatár
- ☞ megyehatár
- 🟦 állóvíz víztest
- vízfolyás víztest



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 Balatonlelleli-halastavak lecsapoló zsilipjéig,
- a Kismetszés a torkolattól a 70-es közútig,

- a Nagymetszés a torkolattól a szőládi 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 somogyiszentpáli bekötőúttól a Nyugati-övcatornáig,
- a Nyugati-övcatorna 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 Vízvédelmi Rendszer I. ütem (Hídvégi-tó)** (terület: 2000 ha)
3. **Kis-Balaton Vízvédelmi Rendszer II. ütem (Fenekéki-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” megnevezésű termékek fogyasztók által elismert gasztronómiai tulajdonságai és különleges minősége – a faji sajátosságoktól függetlenül – alapvetően a sajátos földrajzi környezetnek, ezen belül a klíma, a vízminőség, az ökológiai állapot és a táplálkozás – a természetes táplálkozásnak elsődleges szerepe – együttes hatásának tulajdonítható. Ez indokolja a közös földrajzi jelzés használatát.

Az élő halak jellemzően erősek és egészségesek; feldolgozott állapotban izomzatuk friss kinézetű, jó állagú kiválóan alkalmas a különféle – a fajoként eltérő – jellegzetes halételek elkészítésére.

Lukács Károly és Unger Emil már 1940-ben leírták, hogy a fogassüllő húsának íze és minősége a táplálkozással függ össze. Gyomortartalom vizsgálatok alapján megállapították, hogy ahol a hal mindig és nagy bőségben megtalálja a maga kedvenc, vagyis fő eledelét, ott fejlődik a leggyorsabban, s húsának ízletessége is ott a legfinomabb. Herman Ottó és Rina Monti olasz limnológus (1871-1937) kutatásai is ezt támasztják alá.

A Balatonban és vízgyűjtő területén elhelyezkedő halgazdaságokban a „Balatoni hal” bőven megtalálja a fejlődéséhez szükséges táplálékot, amely hozzájárul ahhoz, hogy kivételes ízű balatoni halat fogyaszthasson a fogyasztó, és amelynek köszönhetően vált méltán híressé a balatoni hal.

A) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó fogas hírnevének történelmi háttere

- Decsy Sámuel a bécsi Magyar Kurir szerkesztője 1796 nyarán úti levelében a Balaton pompás haláról: *„Minden Balatonbéli halak közt legjobbnak tartatnak az ún. Fogasok”*.
- Az 1800-as években a fogas halnév használata mindenkiben a Balaton képét idézte fel. Aki a Balatonról írt és beszélt, az egyedülálló természeti kincsünk fogalmát önkéntelenül összekapcsolta a legnemesebb, európai hírű balatoni hal, a fogas képzetével és ízével (Zimmer, 1940).
- 1807-ben Márton József háromnyelvű szótárában írta: *„Fogas, egy Balaton-béli hal”*.
- Tanárky írja 1814-ben Magyarország természeti ritkaságairól: *„Különös halnem, melly Fogasnak neveztetik...egész Magyarországon egyebütt nem taláztatik, ha nem a Balaton körül”*.
- J. Paget (1835): *„A Fogasról azt mondják, hogy csak a Balatonban található. Ízének finomsága és húsának keménysége talán legjobb édesvízi halának teszi Európának”*.
- Ballagi (1875) magyar-német szótára és a Magyar Tudományos Akadémia (1936) Etymológiai szótára is mint „balatoni hal-at” említi a Fogast.
- 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. A „Fogasch” a legelőkelőbbek asztalának divathala volt. A süllő egyébként teljesen hiányzik a francia vizekből”*.
- Willer német halbiológus a német birodalmi élelmiszerügyi minisztériumban a halászati ügyek vezetője a Lampert-féle „Das Leben der Binnengewässer” III. kiadásában a Zander ismertetésénél írja: *„Gyakran találkozunk az étlapokon a Fogasch-al, a magyarországi Balatonból származó Süllővel”* (Kurt, 1925).
- 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. A tudomány mégsem fogadta el a balatoni süllőt új változatként, mert a többi vizünkben élő süllőkhöz képest világosabb színét nem genetikai, hanem környezeti tényező okozza (Szári, 1988).

A Balaton Halászati Részvénytársaság az 1930-as évektől kizárólagos jogot nyert a „fogás” 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 kopolyúfedelére ezt helyezték el védjegyként. Ez egy alumíniumból készült kis plomba, amelyen az is fel volt tüntetve, hogy a vele jelzett fogas hányad osztályú (Héjjas és Punk, 2010).

B) A „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty hírnevének történelmi háttere

A ponty jelentőségét mutatja, hogy „A Balaton halai” című kiadványban a fogas után, amit a balatoni halak királyának neveznek, a rangsorban a balatoni halak között 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 fogassüllő mellett a ponty a legértékesebb hal nemcsak a halászok, hanem a horgászok számára is.

A Balaton és a „Balatoni hal” földrajzi jelzés körébe tartozó ponty szoros kapcsolatát az is bizonyítja, hogy 2017-ben harmadszorra 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 figyelmét a balatoni halakra és összekapcsolja a helyi hal és a tájjellegű borok fogyasztását egymással, piacot teremtve a helyi halgazdaságok és bortermelők számára is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)