

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2009/С 248/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА
„CSABAI KOLBÁSZ“ ИЛИ „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****ЕО №: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****ЗНП () ЗГУ (X)**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Отдел за анализ на хранителната верига на Министерство на земеделието и развитието на селските райони (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)
Адрес: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Тел. +36 13014419
Факс +36 13014808
Електронна поща: zobore@fvm.hu

2. Група:

Асоциация за използване на географското продуктово наименование CSABAI

Наименование: Csabahús Kft.
Адрес: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Тел. +36 66443211
Факс +36 66441723
Електронна поща: csabahus@csabahus.hu

Наименование: Gyulai Húskombinát Zrt.
Адрес: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Тел. +36 66620220
Факс +36 66620202
Електронна поща: info@gyulahus.hu
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид на продукта:

Клас 1.2: Месни продукти

4. Спецификация:

(Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование:

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“

4.2. Описание:

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се произвежда от смляно месо и сланина от кръстоски на свине Hungarian Large White, отглеждани за месо, разновидностите дългокосмести „Mangalica“ и Hungarian lowland pig и разновидностите Hampshire, Duroc и Pietrain и техните хибриди, угоявани до достигане не тегло от поне 135 kg. Съответното качество на свинското месо, изисквано за производството на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“, се постига чрез ръчно обезкостяване, което позволява цялостно отстраняване на сухожилията при преработката на почти всяка част от месото на свинята.

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е месен продукт с минимално съдържание на белтъчини от 15 % без съединителна тъкан, състоящ се от свинско месо и сланина, смлени на частици от 4—6 mm, напълнени в обвивка, представляваща свински дебел черва или пропускащи пара изкуствени обвивки, пушени главно с букови дърва и консервирани чрез сушене. Той е характерно подправен със сладък и лют червен пипер, чесън, цели семена кимион и сол. Особено се усеща вкуса на лютия червен пипер.

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ има еднаква дебелина, цилиндрична форма с диаметър от 40 до 60 mm и дължина от 20 до 55 cm. Завързаният край на колбаса е заострен (защото се окачва от този край), докато другият край е заоблен. Неговата обвивка е чиста, еднообразна, без повреди и плесен, леко неравна и точно прилепва към пълнежа. Той е тъмночервен, като се провиждат и частиците сланина. Той е компактен, гъвкав и кохерентен, лесно се реже, не е мек, не е твърд и жилив. Повърхността на разреза показва равномерно разпределени частици от 4—6 mm месо (оцветено в тъмночервено от червения пипер) и сланина (оцветена в оранжево от червения пипер) в смляното месо. Има приятен, пушен и пикантен аромат и хармоничен вкус, лют в резултат на червения пипер. Продава се непакетиран или в опаковки. „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се предлага и във вакуумирани опаковки или такива с модифицирана атмосфера, цял или на резени, в разфасовки с различен размер.

Химичен състав на продукта:

Активност на водата	максимум 0,91
Съотношение вода/белтъчини	максимум 1,5
Съотношение мазнини/белтъчини	максимум 2,7
Съдържание на белтъчини в месото без съединителна тъкан	минимум 15 %

4.3. Географски район:

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се произвежда в рамките на административните граници на градовете Békéscsaba и Gyula.

4.4. Доказателство за произход:

На всяка единица от суровините и помощните материали, доставени в завода, се поставя идентификационен номер, който се посочва в производствената документация и на самите материали.

На продукта, който ще бъде произведен, се дава постоянен код, който го идентифицира на всеки етап от процеса. Номер на изделието, съдържащ кода на продукта и датата на производство, се използва за идентифициране на готовия продукт. Информация за суровините и помощните материали е включена в производствената документация.

Номерът на изделието — и съответно идентификацията на изделието — се прилага по отношение на дневните производствени количества.

Етикетът на опакования продукт съдържа дата на опаковане или срок на годност. С тази информация номерът на изделието може да бъде идентифициран от дневните опаковъчни документи.

4.5. Метод на производство:

„Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се произвежда от бут, плешка, джолан, гърди, котлети, парчета от плешката и врата (получени чрез ръчно обезкостяване) на половинките трупове (без глава и крака) и сланината (без жлези) от специфични кръстоски на свине.

Парчетата месо (замразени до минус 2 до 4 °С или предварително охладени от 0 до плюс 7 °С) и сланината (0 до минус 7 °С) се смилат машинно до частици от 4—6 mm, след което се прибавят подправките и нитритната сол. Получената паста (с температура от 0 до минус 4 °С) се пълни машинно в обвивките от свински дебел черва или пропускащи пара изкуствени обвивки и след това колбасите се защитават или завързват в края.

Напълнените колбаси в последствие се опушват над бавногорящи дърва (основно бук) за 3 до 5 дни при 20 °С в помещение с относителна влажност от 90 до 70 %.

След опушването колбасите се консервират и изсушават. С оглед избягване на дефекти в качеството (образуване на кора), параметрите на сухото консервиране се определят така, че разликата между равновесната относителна влажност (ERH) на колбасите и околната относителна влажност (RH) на помещението не трябва да надвишава 4 до 5 %. Обичайната околна температура е 16 до 18 °С; първоначалната RH от 90 до 92 % постепенно се понижава от 65 до 70 %. Сушенето продължава, докато активността на водата в колбасите достигне 0,91. Когато колбасите са напълнени в пропускащи пара изкуствени обвивки, този процес продължава приблизително 4 седмици; когато са напълнени в свински дебел черва, той отнема приблизително 6 седмици. Следва допълнително зреене, през което съдържанието на влага в опакования продукт се изравнява, повърхността на разреза става еднообразна, консистенцията — по-ронлива, а цветът се стабилизира в резултат на антиоксидантното действие на естествените подправки. Тези характеристики, комбинирани с богатия, мек вкус, напълно разграничават „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ от вкуса и консистенцията на продуктите, които веднага се пускат на пазара.

4.6. Връзка:

Представяне на географския район:

Градовете Gyula и Békéscsaba се намират в един от най-ниските райони на Унгария, в югоизточния край на Великата равнина. И двата града са първостепенни туристически дестинации. Те са важни транзитни пунктове на международния транспортен път между Будапеща, Арад и Букурещ, както и Балканите. Климатът в района е умереноконтинентален, който е характерен за цялата Велика равнина, където континенталното въздействие доминира, но средиземноморското и океанско влияние също се проявява от време на време. Преобладаващите географски характеристики на ландшафта край Gyula и Békéscsaba са реките Kőös.

Регионът се гордее със старите си традиции в производството на зърнени култури и животновъдството, благодарение на благоприятните агро-екологични условия.

Благоприятната комбинация от тези условия е направила околността на Gyula и Békéscsaba важно място за престой на търговските кевани, отпразвили се от Балканите към панаирите във Виена. Особено търговците, отиващи към и идващи от панаирите за животни, са спирали тук за кратка почивка. Горите и реките са били идеално място за отпочиване, хранене, поене и къпане на животните, а всички наранени животни са могли да бъдат заклани и преработени. По-далновидните месари и касапи са предлагали услугите си за удовлетворяване на тези нужди и за обслужване на големия брой чужденци. Правейки това, те са поставили началото на бъдещото развитие на месопреработването в градовете.

История и репутация на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“:

Името „Csabai kolbász“ за пръв път се споменава в литературата през 1930-те години. Публикуваната през 1936 г. монография *Békés vármegye* (Окръг Békés) споменава, че Békéscsaba дължи своята репутация на своята месопреработвателна промишленост. Първата подробна история на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е написана от Gyula Dedinszky, който казва, че в края на века „Csabai kolbász“ се ценял само от местните на празненствата, на които са колени свине, но мълвата се разпространила в окръга и за едно или две десетилетия той станал популярен в цяла Унгария. Според Dedinszky това, което прави „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ специален, е методът на производство, съставките и подправките. Основната подправка в „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е червеният пипер. В допълнение към червения пипер и солта „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се овкусява с кимион, чер пипер и чесън, но никоя от тях не изпъква. Никоя от тях не доминира над другите, а са съчетани хармонично, като цветът, вкусът и лютивината на червения пипер остават доминиращ фактор. Описанието на технологията и рецептата са излизали в многобройни публикации след 1930-те години.

„Търговското“ производство на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ започва в окръг Békés в началото на 20-ти век. Откритото в Békéscsaba през 1911 г. Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (Дружество за угояване на свине и преработване на месо) е произвеждало леко лют, пикантен колбас, напълнен в свински дебели черва по препоръка на майсторите-месари от околностите на града. Колбасът е отразявал вкусовия и потребителски стил на тези майстори, които са вложили своята вещина в „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“, който в крайна сметка става един от най-важните местни продукти, наречен на своя роден град. Семейни фирми от съседния град Gyula (който за размера си е имал голям брой месари) все повече започват да се занимават с производството на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“. Майсторът-колбасар András Stéberl купил цех в центъра на Gyula, където стартирал „промишленото“ производство на сухи колбаси. Неговият цех се разраснал в една от най-големите месопреботвателни фабрики в региона, наемаща квалифицирана работна ръка от съседните райони, включително Békéscsaba, чиито майстори-месари са започнали производството на леко лютия колбас, напълнен в свински дебели черва. Наименованието „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е напомняне, че той произхожда от съседния град.

Апогеят на традиционния „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е между двете световни войни. След Втората световна война производството на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ продължава в Békéscsaba и Gyula, въпреки национализацията, многократното реструктуриране и промените в собствеността.

Репутацията на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ се потвърждава от статии в националната и регионална преса, както и от Фестивала на колбаса Csaba, който ежегодно се провежда в Békéscsaba през втората половина на октомври от 1997 г.

Репутацията на „Csabai kolbász“ или „Csabai vastagkolbász“ е потвърдена от факта, че през 1999 г. е удостоен с наградата Kiváló Magyar Termék (Отличен унгарски продукт), а през 2000 г. — със специалната награда на Унгарския конкурс за опаковка Hungaropack.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Дирекция по безопасност на хранителната верига и здравеопазване на животните на Окръжната земеделска административна служба на Békés)

Адрес: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Тел. +36 66540240
Факс +36 66547440
Електронна поща: karpatia@oai.hu

4.8. Етикетирание:

Етикетът трябва да включва следното:

— обозначението „hot“ (лют).

Етикетите на продуктите, напълнени в свински дебели черва, могат да съдържат обозначението „home style“ (домашен).