

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2009/C 248/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„CSABAI KOLBÁSZ“ NEBO „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****č. ES: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Odbor analýzy potravinového řetězce Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova (FVM  
Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)  
Adresa: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
E-mail: zobore@fvm.hu

**2. Skupina:**

Sdružení pro užívání zeměpisného označení produktu CSABAI.

Název: Csabahús Kft.  
Adresa: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211  
Fax +36 66441723  
E-mail: csabahus@csabahus.hu

Název: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Adresa: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Fax +36 66620202  
E-mail: info@gyulahus.hu  
Složení: producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

**3. Druh produktu:**

Třída 1.2: Masné výrobky

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

**4.1 Název:**

„Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“

**4.2 Popis:**

„Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ se vyrábí ze sekaného masa a pevného tuku vepřů kříženců masného plemene velké bílé maďarské, kadeřavých „Mangalica“ a maďarské nížinné a dále plemen „Hampshire“, „Duroc“ a „Pietrain“ a jejich kříženců, krmených do hmotnosti nejméně 135 kg. Potřebné kvality vepřového masa pro výrobu „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ je dosaženo ručním vykostěním, které umožňuje důkladné odstranění šlach při zpracování téměř všech masných částí vepře.

„Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ je masný výrobek s minimálním 15 % obsahem bílkovin bez vazových tkání, obsahující vepřové maso a pevný tuk namleté na částičky o velikosti 4–6 mm, plněný do obalů z vepřového tlustého střeva nebo do paropropustných umělých střívek, uzený převážně nad bukovým dřevem a konzervovaný sušením. Je charakteristicky ochucený sladkou a pálivou paprikou, česnekem, celým kmínem a solí. Mletá pálivá paprika je zvláště výrazná.

Produkt „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ má rovnoměrnou tloušťku, válcovitý tvar o průměru 40 až 60 mm a délku 20 až 55 cm. Svázaný konec klobásy je špičatý (protože klobásy se za tento konec zavěšují), zatímco druhý konec je zaoblený. Obal je čistý, důsledně hladký, bez poškození a plísní, mírně hrboletý a řádně přiléhá k náplni. Má tmavočervenou barvu s viditelnými částičkami tuku. Má kompaktní, pružnou a soudržnou hmotu, snadno se krájí, není měkký ani tvrdý a snadno se žvýká. V řezu jsou vidět rovnoměrně rozložené částičky masa (tmavočerveně zbarvené paprikou) a tuku (zabarvené paprikou do oranžova) o velikosti 4–6 mm usazené v masové kaši. Má příjemnou uzenou a kořeněnou vůni a harmonickou chuť, díky paprice je pálivý. Prodává se volně nebo v balení. „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ se dodává též ve vakuovaných obalech nebo v ochranné atmosféře, celá nebo v krájeném stavu, v balení různých velikostí.

Chemické složení výrobku:

|   |                |
|---|----------------|
| Aktivita vody                             | Maximálně 0,91 |
| Poměr voda/bílkoviny                      | Maximálně 1,5  |
| Poměr tuk/bílkoviny                       | Maximálně 2,7  |
| Obsah masných bílkovin bez vazových tkání | Minimálně 15 % |

**4.3 Zeměpisná oblast:**

„Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ se vyrábí ve správních hranicích měst Békéscsaba a Gyula.

**4.4 Důkaz původu:**

Každá položka surovin a pomocných látek dodaná do závodu je označena identifikačním číslem, které je uvedeno ve výrobní dokumentaci a na materiálech samotných.

Vyráběný produkt dostane trvalé kódové označení, které jej identifikuje v každé fázi výrobního procesu. K identifikaci hotového výrobku se užívá položkové číslo obsahující kódové označení výrobku a datum výroby. Informace o surovinách a pomocných látkách je obsažena ve výrobní dokumentaci.

Číslo položky – a tedy její identifikace – se vztahuje k dennímu produkovanému množství.

Štítek na balení obsahuje datum balení nebo datum minimální trvanlivosti. Podle těchto informací lze číslo položky určit z denní dokumentace o balení.

#### 4.5 Metoda produkce:

„Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ se vyrábí z kýty, plecka, kolena, bůčku, kotlet a krkovice (ručně vykostěné) vepřových půlek (bez hlavy a nožek) a pevného tuku (bez žláz) speciálně vyšlechťených plemen vepřů.

Masové části (zmrazené na minus 2 až 4 °C, nebo chlazené na 0 až plus 7 °C) a tuk (0 až minus 7 °C) se strojově rozemelou na částičky o velikosti 4–6 mm, poté se přidá koření a dusitanová sůl. Výsledná hmota (o teplotě 0 až minus 4 °C) je strojově plněna do obalů z vepřového tlustého střeva nebo paropropustných umělých obalů a klobásy se na konci sepnou nebo zavážou.

Naplněné klobásy se následně udí nad poleny pomalu hořícího tvrdého dřeva (převážně bukového) po 3 až 5 dnů při teplotě 20 °C v prostorách o relativní vlhkosti 90 až 70 %.

Po využití se klobásy konzervují sušením. Ve snaze zabránit vadám na kvalitě (tvorbě krusty) jsou konzervační parametry nastaveny tak, aby rozdíl mezi rovnovážnou relativní vlhkostí (RRV) klobás a relativní vlhkostí místnosti (RV) nepřesahoval 4 až 5 %. Typická okolní teplota je 16 až 18 °C; počáteční RV 90 až 92 % se postupně snižuje na 65 až 70 %. Sušení pokračuje, dokud obsah vody v klobásách nedosáhne 0,9 l. Plní-li se klobásy do paropropustných umělých obalů, trvá tento proces přibližně 4 týdny; plní-li se do obalů z vepřového tlustého střeva, trvá asi 6 týdnů. Následuje dozrávání, v jehož průběhu se vyrovnává obsah vlhkosti v baleném výrobku, plocha řezu získává konsistenci a hmota se stává drobivější a barva se stabilizuje v důsledku antioxidačního působení přírodního koření. Tyto vlastnosti v kombinaci s plnou, kulatou chutí zcela odlišují „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ od chuti a hmoty výrobků uváděných na trh okamžitě.

#### 4.6 Souvislost:

Představení zeměpisné oblasti:

Města Gyula a Békéscsaba se nacházejí v jedné z nejnižších položených oblastí Maďarska, v jihovýchodní části Velké maďarské nížiny. Obě města jsou významnými turistickými destinacemi. Jsou důležitými přestupními místy mezinárodní dopravní cesty z Budapešti směrem na Arad a Bukurešť i na Balkán. V oblasti panuje mírné kontinentální klima, které je charakteristické pro celou Velkou maďarskou nížinu, kde dominují kontinentální vlivy, ale občas se vyskytují také vlivy středomořské a oceánské. Dominantními zeměpisnými prvky krajiny v okolí měst Gyula a Békéscsaba tvoří řeka Kriš.

Region je díky příznivým agroekologickým podmínkám známý dlouhou tradicí produkce obilovin a živočišné výroby.

Šťastné spojení těchto podmínek učinilo z bezprostředního okolí měst Gyula a Békéscsaba důležitou zastávku obchodních karavan putujících z Balkánu na trhy ve Vídni. Zejména obchodníci putující na dobytčí trhy se zde zastavovali cestou tam i zpět na krátký odpočinek. Lesy a řeka byly ideálním místem k odpočinku, krmení, napájení a koupání zvířat a poraněná zvířata byla v těchto městech porážena a zpracovávána. Schopnější řezníci a pracovníci jatek reagovali tak, aby uspokojili tuto potřebu a postarali se o velké množství cizinců. Tak položili základy budoucího průmyslu zpracování masa v obou městech.

Historie a pověst „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“:

Název „Csabai kolbász“ se poprvé zmiňuje v literatuře ve 30. letech 20. století. Monografie *Békés vármegye* [župa Békés] publikovaná roku 1936 poznamenává, že Békéscsaba vděčí za svou pověst průmyslu zpracování masa. První úplnou historii populární „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ napsal Gyula Dedinszky, který tvrdí, že na přelomu století oceňovali „Csabai kolbász“ pouze místní obyvatelé na zabíjačkách, ale pověst se rozšířila po celé zemi a během jednoho nebo dvou desetiletí se stala známou po celém Maďarsku. Dedinszky uvádí, že na „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ je specifická metoda produkce, ingredience a koření. Hlavním kořením pro „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ je paprika. Vedle papriky a soli je „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ kořeněna kmínem, pepřem a česnekem, ale žádný z těchto druhů koření není markantní. Žádný nepřebíjí zbytek, všechny harmonicky ladí – přičemž dominantním faktorem zůstává barva, chuť a ostrost papriky. Popis technologie a recept byl od třicátých let 20. století mnohokrát publikován.

„Komerční“ výroba „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ začala v župě Békés na počátku 20. století. Závod Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (Výkrmna vepřů a továrna na zpracování masa, a. s.) založený v Békéscsabě v roce 1911 produkoval lehce pálivé kořeněné klobásky nadívané do vepřových tlustých střev na doporučení mistrů řezníků z okolí města. Klobása odrážela chuť a spotřební zvyklosti těchto mistrů, kteří do výroby „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ vložili své znalosti, a tyto výrobky se nakonec staly jedněmi z nejznámějších místních produktů pojmenovaných po domovském městě. Na produkci „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ se v rostoucí míře podílely rodinné podniky v sousedním městě Gyula (které mělo na svou velikost velký počet řezníků). Mistr uzenář András Stéberl zakoupil továrnu uprostřed města Gyula, kde zahájil „průmyslovou“ výrobu suchých klobás. Z jeho závodu se stala jedna z největších továren na zpracování masa v regionu, která zaměstnávala kvalifikovanou pracovní sílu z okolí, včetně Békéscsaby, jejíž řezníci mistři zahájili výrobu lehce pálivých klobás nadívaných do vepřových tlustých střev. Název „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ připomíná, že klobása pochází ze sousedního města.

Hlavní rozkvět tradičních „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ nastal v období mezi dvěma světovými válkami. Po druhé světové válce pokračovala výroba „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ ve městech Békéscsaba a Gyula navzdory znárodnění, opakované restrukturalizaci a změnám vlastnictví.

Pověst „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ potvrzují články v celostátním a regionálním tisku i klobásový festival Csaba, který se koná v Békéscsabě každoročně od roku 1997 v druhé polovině října.

Pověst „Csabai kolbász“ nebo „Csabai vastagkolbász“ potvrzuje skutečnost, že v roce 1999 jí byla udělena cena Kiváló Magyar Termék (Vynikající maďarský produkt) a v roce 2000 zvláštní cena v soutěži maďarských obalů Hungaropack.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Ředitelství pro bezpečnost potravinového řetězce a zdraví zvířat zemědělského úřadu župy Békés)

Adresa: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Fax +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

#### 4.8 Označování:

V žádosti musí být uvedeno toto:

— údaj „pálivá“.

Etikety produktů balených do vepřových tlustých střev mohou obsahovat údaj „domácí“.