

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2009/C 248/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUME

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»CSABAI KOLBÁSZ« ELLER »CSABAI VASTAGKOLBÁSZ«****EF-Nr.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****BOB () BGB (X)**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Departmentet for fødekædeanalyser under ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)
Adresse: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tlf. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Sammenslutning:

Foreningen for brug af den geografiske produktbetegnelse CSABAI.

Navn: Csabahús Kft.
Adresse: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Navn: Gyulai Húskombinát Zrt.
Adresse: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tlf. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-mail: info@gyulahus.hu
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 1,2: Kødprodukter

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász«

4.2. Beskrivelse:

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« fremstilles af hakket kød og spæk fra krydsninger af ungarske store hvide slagtesvin, langhårede »Mangalica« og ungarske svineracer fra lavlandet samt Hampshire-, Duroc- og Pietrain-racer og deres krydsninger, opfedet til mindst 135 kg. Den passende kvalitet svinekød, som kræves til fremstillingen af »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász«, fås ved manuel udbening, hvilket gør det muligt omhyggeligt at fjerne sener ved forarbejdningen af næsten samtlige af svinets kødpartier.

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« er et kødprodukt med mindst 15 % proteinindhold uden bindevæv bestående af svinekød og spæk skåret i 4-6 mm stykker, som fyldes i svinetarme eller kunsttarme, der er gennemtrængelige for damp. Det ryges primært over bøgetræ og konserveres ved tørring. Det er karakteristisk krydret med sød og stærk paprika, hvidløg, hele kommenfrø og salt. Det stødte stærke peber er meget fremtrædende.

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« har en jævn tykkelse, en cylindrisk facon med en diameter på 40-60 mm og en længde på 20-55 cm. Den ende af pølsen, hvor knuden er bundet, er aflang (fordi pølsen hænges op i den ende), mens den anden er afrundet. Skindet er rent, jævnt, uden skader og mug, lettere nopret og sidder ret godt fast. Pølsen er mørkerød med synlige fedtklumper. Pølsen er kompakt, smidig og smuldrer ikke, den er let af skære, ikke for blød, ikke for fast, og ikke sej. Skærefladen viser en jævn fordeling af kødstykker på 4-6 mm (farvet mørkerødt af paprikaen) og spæk (farvet orange af paprikaen) i en ensartet kødmasse. Pølsen har en behagelig røget og krydret duft og en harmonisk smag, som er stærkt præget af paprika. Den sælges i løs vægt eller i pakker. »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« fås også vakumpakket eller pakket i modificeret atmosfære, hele eller i skiver i pakker af forskellig størrelse.

Varens kemiske sammensætning:

Vandaktivitet	højst 0,91
Vand/protein-forhold	højst 1,5
Fedt/protein-forhold	højst 2,7
Kød/protein-indhold uden bindevæv	mindst 15 %

4.3. Geografisk område:

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« fremstilles inden for det administrative område, som byerne Békéscsaba og Gyula udgør.

4.4. Bevis for oprindelse:

Alle råvarer og krydderier m.m., der leveres til fabrikken, har et identifikationsnummer, som også fremgår af produktionsdokumentationen.

Den vare, der skal fremstilles, får en permanent kode, som identificerer varen under hele fremstillingsprocessen. Et løbenummer, som indeholder varens kodenummer og fremstillingsdato, benyttes til at identificere det færdige produkt. Oplysninger om råvarer og krydderier m.m. indgår i produktionsoptegnelserne.

Løbenummeret — og følgelig vareidentifikationen — gælder for den daglige produktionsmængde.

Mærkatens på den færdigpakkede vare indeholder oplysninger om pakkedato og dato for mindste holdbarhed. Ud fra de daglige produktionsoptegnelser kan man finde frem til løbenummeret.

4.5. Produktionsmetode:

»Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« fremstilles af skinke, bov, skank, slag, kam, nakkekam og koge/stegestykke (spareribs) (efter manuel udbening) af den halve svinekrop (uden hoved og tæer) og fast spæk (fri for kirtler) af bestemte krydsninger af svin.

Kødstykkerne (frosset til - 2 til 4 °C eller forkølet til 0 til 7 °C) og spækket (0 til - 7 °C) hakkes på maskine til stykker på 4-6 mm, hvorpå krydderier og nitratsalt tilsættes. Farsen (som har en temperatur på 0 til - 4 °C) fyldes maskinelt i svinetarme eller kunsttarme, der er gennemtrængelige for damp, hvorpå pølserne klippes af eller bindes i enderne.

Pølserne ryges dernæst over langsomt brændende hårdt træ (primært bøgetræ) i 3-5 dage ved 20 °C i et rum med en relativ fugtighed på 70-90 %.

Efter rygningen konserveres pølserne ved tørring. For at undgå kvalitetstab (skorpedannelse) indstilles parametrene for konservering ved tørring således, at forskellen mellem pølsernes relevative fugtighed ved ligevægt (ERH) og omgivelsernes relative fugtighed ikke er over 4-5 %. Den typiske omgivende temperatur er på 16-18 °C. Den indledende relative fugtighed på 90-92 % reduceres gradvist til 65-70 %. Tørringen fortsætter, indtil vandaktiviteten i pølserne er 0,91. Hvis pølserne har kunsttarme, der er gennemtrængelige for damp, varer processen ca. 4 uger; er der derimod tale om svinetarme, varer den ca. 6 uger. Derefter følger en eftermodning, hvor fugtindholdet i det pakkede produkt fordeler sig, skærefladerne bliver ensartet, konsistensen mere fast og sej, og hvor farven stabiliseres som følge af de naturlige krydderiers antioxiderende virkning. Disse egenskaber kombineret med en rund og kraftig smag giver »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« en smag og konsistens i særklasse sammenlignet med andre produkter, der i øjeblikket sælges på markedet.

4.6. Tilknytning:

Præsentation af det geografiske område:

Byerne Gyula og Békéscsaba ligger i en af de lavest liggende egne af Ungarn i det sydøstlige hjørne af den såkaldte Store Slette. Begge byer er store turistattraktioner. De er vigtige transitpunkter i den internationale rute mellem Budapest, Arad og Bukarest samt Balkan. Området har et moderat fastlandsklima, som er karakteristisk for hele den store slette, hvor det kontinentale klima er dominerende, men hvor virkningen af havet, herunder Middelhavet, også lader sig mærke en gang imellem. Det er Körös-floden, der rent geografisk dominerer landskabet omkring Gyula og Békéscsaba.

Regionen kan bryste sig af en lang tradition for kornproduktion og husdyrhold takket være favorable landbrugs- og miljøforhold.

Dette heldige sammentræf af gode betingelser har gjort Gyula og Békéscsaba og den nærmeste omegn til et ideelt sted for markedsfolk at gøre holdt på vejen fra Balkan til markederne i Wien. Især handlende på vej til eller fra dyremarkeder gjorde holdt for at få et kort hvil i området. Skoven og floderne var et ideelt sted, hvor man kunne hvile ud og fodre, vande og bade dyrene, og hvor eventuelt sårede dyr kunne slagtes og forarbejdes. De mere driftige slagtere indrettede sig på denne efterspørgsel og på at kunne sørge for et stort antal rejsende. Derved lagde de grunden til byens kødforarbejdningsindustri.

Historien bag »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« og pølsens renommé.

Navnet »Csabai kolbász« blev første gang nævnt i litteraturen i 1930'erne. Det fremgår af værket *Békés vármegye* fra 1936, at Békéscsaba havde et renommé takket være kødforarbejdningsindustrien. Den første omfattende beskrivelse af den populære »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« blev skrevet af Gyula Dedinszky, som sagde, at det omkring århundredeskiftet kun var de lokale, der ved grise-slagtningsfester spiste »Csabai kolbász«, men at pølsen derefter blev kendt i resten af området og i løbet af 10-20 år var kendt overalt i Ungarn. Ifølge Dedinszky er det produktionsmetoden, ingredienserne og krydderierne, der gør »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« til noget specielt. Det vigtigste krydderi i »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« er paprika. Udover paprika og salt er »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« krydret med kommen, peber og hvidløg, men ingen af disse er dominerende. Alle krydderier er nøje afstemt efter hinanden — med paprikaens smag og farve som det dominerende krydderi. Der har været offentliggjort adskillige beskrivelser af fremstillingsmetoden og opskriften siden 1930'erne.

Den mere kommercielle fremstilling af »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« startede i Békés- amt i starten af det 20. århundrede. Selskabet »Sertéshizlaló és Húsipari Rt.«, som opfede grise og forarbejdede kød, blev grundlagt i 1911 og producerede en lidt stærk og krydret pølse i svinetarme på anbefaling af de førende slagtere, der boede i nærheden af byen. Pølsen afspejlede smagen og forbrugsmønstret blandt disse slagtere, som lagde al deres viden i »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász«, som senere blev til et af de vigtigste lokale produkter og blev opkaldt efter »fødebyen«. Familieforet- agenet i nabobyen Gyula (som byens størrelse taget i betragtning havde et stort antal slagtere) blev mere og mere inddraget i fremstillingen af »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász«. Pøsemagermester András Stéberl købte en fabrik i midten af Gyula, hvor han begyndte en industriel fremstilling af tørre pølser. Hans virksomhed udviklede sig til en af de største kødforarbejdningsvirksomheder i regionen med faglært arbejdskraft fra naboejendene, herunder Békéscsaba, hvis slagtemestre startede produktionen af den lidt stærke pølse i svinetarme. Navnet »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« er en påmindelse om, at pølsen stammer fra nabobyen.

Den traditionelle »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« havde sin storhedstid mellem de to verdenskrige. Efter 2. verdenskrig fortsatte produktionen af »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkol- bász« i Békéscsaba og Gyula på trods af nationalisering, gentagen omstrukturering og skiftende ejer- skab.

Det gode renommé, som »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« har, bekræftes af artikler i den nationale og regionale presse og på pøsefestivalen »Csaba«, som siden 1997 har været afholdt hvert år i i anden halvdel af oktober i Békéscsaba.

Renomméet blev ligeledes bekræftet, da »Csabai kolbász« eller »Csabai vastagkolbász« i 1999 vandt den ungarske produktpris »Kiváló Magyar Termék« og i 2000 vandt den særlige pris i den ungarske pakkekonkurrence »Hungaropack«.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészsé- gügyi Igazgatóság (Direktorat for fødevarerikkerhed og dyresundhed under landbrugsforvalt- ningskontoret i Békés Amt)

Adresse: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tlf. +36 66540240

Fax +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Mærkning:

Mærkningen skal indeholde følgende:

— betegnelsen »stærk«.

Mærkningen af det produkt, der fyldes i svinetarme, kan indeholde betegnelsen »som hjemmelavet«.