

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2009/C 248/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES  
„CSABAI KOLBÁSZ“ ODER „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****EG-Nr.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Ministerium für Landwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums — Hauptabteilung für die Analyse der Lebensmittelkette  
Anschrift: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
E-Mail: zobore@fvm.hu

**2. Vereinigung:**

Vereinigung für die Verwendung der geografischen Produktbezeichnung „CSABAI“

Name: Csabahús Kft.  
Anschrift: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Name: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Anschrift: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Fax +36 66620202  
E-Mail: info@gyulahus.hu  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

### 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

### 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

#### 4.1 Name:

„Csabai kolbász“ oder „Csabai vastagkolbász“

#### 4.2 Beschreibung:

Die „Csabai kolbász“ oder „Csabai vastagkolbász“ (im Folgenden „Csabai kolbász“) wird aus dem zerkleinerten Fleisch und dem festen Speck von Schweinen aus der Kreuzung des ungarischen großen weißen Fleischschweins mit den Schweinerassen Mangalica und „magyar lapály“ sowie von Hampshire-, Duroc- und Piértrain-Schweinen und deren Hybriden hergestellt, die auf mindestens 135 kg gemästet worden sind. Die Technologie des manuellen Entbeinens garantiert die entsprechende Qualität des Schweinefleisches, das zur Herstellung der Wurst benötigt wird. Diese Technologie ermöglicht eine besonders gründliche Entfernung der Sehnen bei der Verarbeitung fast aller Fleischteile des Schweins.

Die „Csabai kolbász“ ist ein Fleischerzeugnis aus Schweinefleisch- und festen Speckkörnchen mit einem Anteil an bindgewebseiweißfreiem Fleischeiweiß von mindestens 15 % (m/m) (im Folgenden BEFFE-Gehalt), dessen Fleischausgangsstoffe auf eine Größe von 4—6 mm zerkleinert in Schweinedickdarm (sog. „Kuláré“) oder in wasserdampfdurchlässigen Kunstdarm gefüllt sind. Die „Csabai kolbász“ wird grundsätzlich unter Verwendung von Buchenholz geräuchert und durch Trocknung gereift und konserviert. Ihre charakteristischen Gewürze sind der scharfe und der süße Paprika, der Knoblauch, der ganze Kümmel und das Salz, von denen die Schärfe des Paprikas dominiert.

Die gleichmäßig dicke, walzenförmige Wurst hat einen Durchmesser von 40—60 mm und eine Länge von 20—55 cm. Das eine abgebundene Wurstende verschmälert sich entsprechend der Aufhängung, das andere Ende ist abgerundet. Die Wursthülle ist sauber, unbeschädigt, lückenlos, nicht schimmelig, nicht wulstig und leicht runzelig, sie haftet der Fülle gut an und ist von rotbrauner Farbe und Speckkörnchen durchschimmert. Sie verfügt über eine derbe, flexible, sich gut stabilisierende und gut aufschneidbare, nicht weiche, nicht harte, nicht zähe Konsistenz. Auf der Schnittfläche sind in Fleischbrei eingebettete, gleichmäßig verteilte, durch den Paprika dunkelrot gefärbte, 4—6 mm große Fleischkörnchen und weiße bzw. durch den Paprika orangerot gefärbte, ebenfalls 4—6 mm große Speckkörnchen zu sehen. Die Räucherung und die Gewürze verleihen ihr einen angenehmen Geruch; sie hat einen harmonischen, scharfen Geschmack. Vermarktet wird sie unverpackt oder verpackt in Vakuum- oder Schutzgasverpackung, im Ganzen oder in Scheiben geschnitten, in verschiedenen Mengeneinheiten.

Chemische Zusammensetzung des Produkts:

Wasseraktivität	höchstens 0,91
Wasser-Eiweiß-Quotient	höchstens 1,5
Fett-Eiweiß-Quotient	höchstens 2,7
BEFFE-Gehalt	mindestens 15 %

#### 4.3 Geografisches Gebiet:

Die Herstellung der „Csabai kolbász“ erfolgt innerhalb der Grenzen der Verwaltungsbezirke der Städte Békéscsaba und Gyula.

#### 4.4 Ursprungsnachweis:

Alle angelieferten Grund- und Hilfsstoffe bekommen am Standort des Verarbeitungsbetriebs eine Identifikationsnummer, die in der Dokumentation und auf dem Stoff selbst angegeben werden muss.

Um das herzustellende Erzeugnis in jeder Phase identifizieren zu können, wird ihm ein fester Code zugeordnet. Für die Identifikation des Fertigprodukts muss eine Postennummer verwendet werden, die den Code und das Herstellungsdatum des Produkts enthält. Die Zuordnung von Informationen betreffend die Grund- und Hilfsstoffe erfolgt in der Produktionsdokumentation.

Die Postennummern bzw. die Produktidentifikation beziehen sich auf die tägliche Produktionsmenge.

Das Verpackungsetikett des Produkts enthält das Verpackungs- oder das Verfalldatum, in dessen Kenntnis die Postennummer aus der täglichen Verpackungsdokumentation zugeordnet werden kann.

#### 4.5 *Herstellungsverfahren:*

Das Erzeugnis wird unter Verwendung von Keule, Schulter, Dickbein, Bauch, Rücken, Nacken und Rippenstück sowie festem Speck ohne Drüsen aus ausschließlich manuell entbeinten, zerlegten Schweinehälften ohne Kopf und Beine hergestellt, die von Schweinen aus der Kreuzung der festgelegten Schweinerassen stammen.

Die auf - 2 bis 4 °C gefrorenen oder auf 0 °C bis + 7 °C vorgekühlten Fleischstücke und der Speck mit einer Temperatur zwischen 0 °C und - 7 °C werden maschinell auf eine Größe von 4—6 mm zerkleinert, anschließend werden die Gewürze und das Nitratsalz beigemischt. Die so gewonnene Paste (deren Temperatur zwischen 0 °C und - 4 °C liegt) wird mit einer Abfüllmaschine in Schweinedickdarm (sog. „Kuláré“) oder in wasserdampfdurchlässigen Kunstdarm gefüllt. Die Würstenden werden durch Metallklammern (Clips) verschlossen oder abgebunden.

Die gefüllten Würste werden 3—5 Tage lang bei einer Temperatur unter 20 °C in einem Raum mit einem relativen Feuchtigkeitsgehalt von 70—90 % mit dem Rauch von langsam glühenden Hartholzscheiten (grundsätzlich Buchenholz) geräuchert.

Nach der Räucherung lässt man die Würste reifen und trocknen: Um eine Qualitätseinbuße — Krustenbildung — zu vermeiden, werden die Parameter des Reifungsprozesses so eingestellt, dass die Differenz zwischen dem relativen Gleichgewichtsfeuchtigkeitsgehalt des Produkts und dem relativen Feuchtigkeitsgehalt des Raums die 4—5 % bei langsamer Trocknung nicht übersteigt. Der Temperaturwert liegt kennzeichnend zwischen 16 °C und 18 °C; der relative Feuchtigkeitsgehalt wird von den anfänglichen 90—92 % stufenweise auf 65—70 % reduziert. Hat die Wasseraktivität des Produkts den Wert von 0,91 erreicht, ist der Trocknungsprozess abgeschlossen. Bei Abfüllung in wasserdampfdurchlässigen Kunstdarm dauert dieser Prozess ca. 4 Wochen, bei Abfüllung in Schweinedickdarm (sog. „Kuláré“) ca. 6 Wochen. Danach folgt eine Nachreifung, wobei sich der Feuchtigkeitsgehalt im verpackten Produkt ausgleicht, die Schnittfläche gleichmäßiger und die Konsistenz feiner wird. Die Farbe stabilisiert sich dank der natürlichen Gewürze, die eine antioxidante Wirkung ausüben, und mit seinem harmonisch abgerundeten Geschmacksensemble trennt sich dieses Produkt komplett von der Geschmacks- und Konsistenzwelt der sofort auf den Markt gebrachten Produkte.

#### 4.6 *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Vorstellung des geografischen Gebiets:

Gyula und Békéscsaba liegen im südöstlichen Teil der Ungarischen Tiefebene, in einem der am tiefsten gelegenen Gebiete Ungarns. Beide Städte sind bedeutende Touristenzentren der Gegend und wichtige Transitpunkte der internationalen Strecke Budapest–Arad–Bukarest bzw. in Richtung Balkan. Ähnlich wie in der gesamten Tiefebene hat sich auch hier ein mäßiges, kontinentales Klima herausgebildet. Die kontinentalen Einflüsse überwiegen, jedoch kommen zeitweilig auch mediterrane und ozeanische Einflüsse zur Geltung. Die Körös-Flüsse sind ausschlaggebende Faktoren für die Landschaft und das Klima der Umgebung von Gyula und Békéscsaba.

Der Getreideanbau und die Tierzucht dieser Gegend verfügen — dank ihrer agro-ökologischen Gegebenheiten — über große Traditionen.

Wegen des günstigen Zusammentreffens dieser Umstände war die unmittelbare Umgebung von Gyula und Békéscsaba zu einer wichtigen Raststätte für die vom Balkan nach Wien ziehenden Messekarawanen geworden. Rast machten hier aus beiden Richtungen vor allem Viehhändler, denn die Wälder und Flüsse sicherten einen idealen Ort für die Rast, die Fütterung, die Tränkung und das Baden der Viehherde. Überdies bestand die Möglichkeit, das verletzte Vieh schlachten und fachgemäß verarbeiten zu lassen. Die geschäftstüchtigeren Metzger- und Fleischermeister etablierten sich teils hierfür, teils für die Versorgung der vielen Fremden, und dadurch entstand die spätere Fleischindustrie der Stadt.

Geschichte und Ruf der „Csabai kolbász“:

In der Fachliteratur können wir dem Namen „Csabai kolbász“ seit Anfang der 1930er Jahre begegnen. Die 1936 erschienene Monografie „Békés vármegye“ (Komitat Békés) erwähnt, Békéscsaba habe seinen Ruhm der Fleischverarbeitungsindustrie der Stadt zu verdanken. Die Geschichte des beliebten Erzeugnisses fasste erstmals Gyula Dedinszky zusammen. In seinem Resümee schreibt er, dass um die Jahrhundertwende anlässlich der Schlachtfeste erst die Einwohner der Stadt selbst die Wurst des Gastgeberhauses lobpreisten, alsdann wurde die „Csabai kolbász“ im Komitat, nach ein bis zwei Jahrzehnten in ganz Ungarn bekannt. Später wurde die „Csabai kolbász“ auch in zahlreichen Ländern außerhalb Ungarns ein gesuchtes, gekauftes, gelobtes und geliebtes Erzeugnis. Nach Meinung des Autors besteht die Besonderheit der „Csabai kolbász“ vor allem in ihrer Zubereitungsart, ihren Zutaten und ihrer Würzung, kurzum in ihrem Charakter, ihrer Eigenartigkeit. Das Grundgewürz der „Csabai kolbász“ ist der Paprika. Zwar werden außer dem Paprika und dem Salz auch noch Kümmelkörner, Pfeffer und Knoblauch dazugegeben, aber weder der Salz-, noch der Kümmel-, noch der Knoblauchgeschmack darf hervorstechen, zulasten der anderen Gewürze darf keines allein zur Geltung kommen, sie verschmelzen miteinander in schöner Harmonie, dominant bleiben die Farbe, der Geschmack und die Schärfe des Paprikas. Beschreibungen der Technologie und der Rezeptur sind seit den 1930er Jahren in zahlreichen Fachpublikationen zu lesen.

Anfang des 20. Jahrhunderts begann im Komitat die „industrielle“ Herstellung der „Csabai kolbász“. Das erste Mal stellte das 1911 gegründete Unternehmen Sertéshizlaló és Húsipari RT (Schweinemästerei und Fleischwarenindustrie AG) auf Vorschlag der aus der Umgebung der Stadt stammenden Fleischermeister die etwas scharf gewürzte, in Schweinedickdarm (sog. Kuláré) gefüllte Wurst her, welche die Geschmackswelt und die Verzehrsgewohnheiten dieser Meister widerspiegelt. Dank des Fachwissens dieser Meister wurde die „Csabai kolbász“, die ihre Verbindung zu der Siedlung, ihrem Ursprung, bis auf den heutigen Tag in ihrem Namen bewahrt, zu einem seiner wichtigen Erzeugnisse. Auch die Familienunternehmen der Fleischermeister des benachbarten Gyula florierten, im Vergleich zur Größe der Stadt waren hier sehr viele Fleischverarbeitungsbetriebe tätig. András Stéberl kaufte einen Betrieb im Herzen der Stadt Gyula, wo er die „industrielle“ Herstellung der Dauerwürste begründete. Bald zählte sein Betrieb zu den größten Fleischverarbeitungsunternehmen der Gegend, daher beschäftigte er auch Fachleute aus den umliegenden Ortschaften. Auf diese Weise gelangten auch Fleischermeister aus Békéscsaba in seinen Betrieb, auf deren Empfehlung hin er in Dickdarm (sog. Kuláré) gefüllte, etwas scharf gewürzte Wurst herstellte. Auch ihr Name bewahrte den Ursprung aus der benachbarten Siedlung.

Zwischen den beiden Weltkriegen florierte die traditionelle „Csabai kolbász“. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Herstellung der „Csabai kolbász“ in Békéscsaba und Gyula — trotz der Verstaatlichung und der anschließenden mehrmaligen Reorganisierung sowie des Eigentümerwechsels — ununterbrochen fortgesetzt.

Die Anerkennung der „Csabai kolbász“ wird nicht nur durch Artikel in der Landes- und Regionalpresse, sondern auch durch das seit 1997 veranstaltete „Csabai-Kolbász-Festival“, welches in Békéscsaba traditionsgemäß jedes Jahr in der zweiten Oktoberhälfte stattfindet, bekräftigt.

Bestätigt wird die Anerkennung der „Csabai kolbász“ auch dadurch, dass dem Erzeugnis 1999 die Anerkennung „Kiváló Magyar Termék“ (Ausgezeichnetes Ungarisches Produkt) zuteil wurde, im Jahre 2000 erhielt sie den Sonderpreis des Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny (Ungarischer Verpackungswettbewerb Hungaropack).

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: Landwirtschaftliche Fachbehörde, Direktion Sicherheit der Lebensmittelkette und Veterinärwesen, Komitat Békés  
Anschrift: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 66540240  
Fax +36 66547440  
E-Mail: karpatia@oai.hu

#### 4.8 Etikettierung:

Die Bezeichnung muss enthalten: die Angabe

— „csípős“ (scharf).

Bei in Schweinedickdarm (sog. „Kuláré“) gefüllten Erzeugnissen muss auf dem Etikett die Angabe „Házi jellegű“ (nach Hausmacherart) erscheinen.

---