

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 248/08)

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
„GYULAI KOLBÁSZ“ ODER „GYULAI PÁROSKOLBÁSZ“**

EG-Nr.: HU-PDO-0005-0394-21.10.2004

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 „GYULAI“

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

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-Mail: info@gyulahus.hu

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

Tel. +36 66443211
Fax +36 66441723
E-Mail: csabahus@csabahus.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 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Gyulai kolbász“ oder „Gyulai pároskolbász“

4.2 Beschreibung:

Die „Gyulai kolbász“ oder „Gyulai pároskolbász“ (im Folgenden „Gyulai 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 Piétrain-Schweinen und deren Hybriden hergestellt, die auf mindestens 135 kg gemästet worden sind. Die Technologie des manuellen Entbeinens garantiert die entsprechende Qualität des Schweinefleischs, 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 „Gyulai kolbász“ ist ein Fleischerzeugnis aus Schweinefleisch- und festen Speckkörnern mit einem Anteil an bindegewebeisweißfreiem Fleischiweiß von mindestens 15 % (m/m) (im Folgenden BEFFE-Gehalt), dessen Fleischausgangsstoffe auf eine Größe von 4 mm bis 6 mm zerkleinert, mit Salz, süßem und scharfem Paprika, Knoblauch, Pfeffer und gemahlenem Kümmel gewürzt und paarweise in Schweinedünndarm (oder bei Herstellung für Aufschnitt in wasserdampfdurchlässigen Kunstdarm) gefüllt sind. Die „Gyulai kolbász“ wird grundsätzlich unter Verwendung von Buchenholz geräuchert und durch Trocknung gereift und konserviert.

Die Wurst hat einen Durchmesser von 26 mm bis 40 mm und wird in einer Länge von 18 cm bis 26 cm im Paar oder in Scheiben geschnitten angeboten. Die Wursthülle ist sauber, unbeschädigt und nicht schimmelig. Ihre etwas knorrig und wulstige Oberfläche ist von rotbrauner Farbe und Speckkörnern durchschimmert. Sie verfügt über eine derbe, flexible, sich gut stabilisierende und gut aufschneidbare Konsistenz. Auf der Schnittfläche sind in Fleischbrei eingebettete, gleichmäßig verteilte, 4 mm bis 6 mm große Fleisch- und Speckkörner zu sehen. Die Räucherung und die Gewürze verleihen ihr einen angenehmen Geruch; ihr ausgeglichener Geschmack und ihr besonderes Aroma sind der Harmonie der verwendeten Gewürze zu verdanken.

Vermarktet wird sie paarweise, mit Rundetikett versehen sowie in überdruckter Vakuum- oder Schutzgasverpackung. Für den Aufschnitt bestimmte Würste werden speziell für diesen Zweck in längeren Wurststangen und nicht in Paaren hergestellt. Dieses Produkt wird nach Entfernung der Wursthülle in Scheiben geschnitten; es wird in verschiedenen Mengeneinheiten und in Schutzgasverpackung auf den Markt gebracht.

Chemische Zusammensetzung des Produktes:

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

4.3 Geografisches Gebiet:

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

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.

Die abgehefteten Belege garantieren die umfassende, auch rückwirkende Lieferung von Informationen über die Herstellung eines jeden Fertigprodukts.

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 entbeinteten, 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 bis + 7 °C vorgekühlten Fleischstücke und der Speck mit einer Temperatur zwischen 0 und - 7 °C werden maschinell auf eine Größe von 4 mm bis 6 mm zerkleinert, anschließend werden die Gewürze und das Nitratsalz beigemischt. Die so gewonnene Paste (deren Temperatur zwischen 0 und - 4 °C liegt) wird mit einer Abfüllmaschine paarweise in Schweinedünndarm oder wasserdampfdurchlässigen Kunstdarm gefüllt. Für das Verschließen der Würstenden werden Metallklammern (Clips) verwendet.

Die gefüllten Würste werden 2—3 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; dieser Prozess dauert ca. 14—16 Tage. 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, in einer Höhe von 87—88 m über dem Meeresspiegel, im Flachland. Ähnlich wie in der gesamten Tiefebene hat sich ein mäßiges, kontinentales Klima herausgebildet. Die kontinentalen Einflüsse überwiegen, jedoch kommen zeitweilig auch mediterrane und ozeanische Einflüsse zur Geltung. Die Flüsse sind ausschlaggebende Faktoren für die Landschaft und das Klima der Umgebung von Gyula und Békéscsaba. Von den namhaften Wäldern zeichnet sich der Mályvádi Wald bei Gyula durch seine vielen Urbäume besonders aus. Der Getreideanbau und die Tierzucht dieser Gegend verfügen dank ihrer agro-ökologischen Gegebenheiten über große Traditionen. Wegen des günstigen Zusammentreffens dieser Umstände wurde die unmittelbare Umgebung von Gyula und Békéscsaba gegen Ende des 19. Jahrhunderts (in den 1880er Jahren) zu einer wichtigen Raststätte für die vom Balkan nach Wien ziehenden Messekarawanen. Rast machten hier vor allem aus beiden Richtungen kommende Viehhändler; die Wälder und Flüsse boten einen idealen Ort für die Rast, die Fütterung, die Tränkung und das Baden der Viehherde. In der Stadt bestand die Möglichkeit, das verletzte Vieh zu schlachten und zu verarbeiten. Die geschäftstüchtigeren Metzger- und Fleischermeister etablierten sich teils hierfür, teils für die Versorgung der vielen Fremden, und dadurch entstand die spätere Fleischindustrie der Stadt. Die Fleischermeister verfügten bereits Anfang des Jahrhunderts über ein solides Wissen und einige von ihnen brachten ihre Waren auf größere nationale und internationale Messen.

Geschichte und Ruf der „Gyulai kolbász“:

Zu internationalem Ruf kam die Wurst durch die Goldmedaille, die József Balogh Junior auf der Weltausstellung 1910 in Brüssel errang. Die von József Balogh gegründete Firma entwickelte sich zu einem großen Familienunternehmen. Die großbetriebliche Herstellung der „Gyulai kolbász“ ist mit dem Namen von András Stéberl verbunden. András Stéberl arbeitete ab 1912 ein Jahr lang als Gehilfe im Betrieb von József Balogh. Hier eignete er sich die Kniffe der „Gyulai kolbász“-Herstellung an. Der Fleischermeister András Stéberl brachte seine Produkte 1935 auf die Weltausstellung in Brüssel, wo die „kis páros Gyulai kolbász“ („kleine paarige Gyulaer Wurst“) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde. András Stéberl kaufte einen Betrieb im Herzen der Stadt, wo er die „industrielle“ Herstellung der „Gyulai kolbász“ und anderer Dauerwürste begründete. Bald zählte sein Betrieb zu den größten Fleischverarbeitungsunternehmen der Gegend, daher beschäftigte er auch Fachleute aus den umliegenden Ortschaften.

Die Herstellung der „Gyulai kolbász“ wurde auch nach dem Zweiten Weltkrieg, nach der Verstaatlichung und nach dem Zusammenschluss der Unternehmen fortgesetzt, wobei die jahrhundertelange Tradition selbstverständlich bewahrt, die Technologie und die Technik kontinuierlich entwickelt wurden, was zahlreiche Erfolgs- und Qualitätspreise bezeugen.

- Weltausstellung, Brüssel 1910, Goldmedaille, Ehrenurkunde,
- Weltausstellung, Brüssel 1935, Goldmedaille, Ehrenurkunde,
- Berechtigung zur Führung des Emblems „Kiváló Áruk Fóruma“ („Forum für ausgezeichnete Waren“),
- Foodapest Sikerdíj, 2000 („Foodapest“ — Erfolgspreis),
- Magyar Termék Nagydíj, 2001 („Ungarisches Produkt“ — Großer Preis),
- Magyar Minőség Háza, 2001 („Ungarisches Qualitätshaus“),
- Sonderpreis für Exportentwicklung, 2001.

Überdies bestätigen die Anerkanntheit der „Gyulai kolbász“ zahlreiche Artikel der Landes- und Regionalpresse.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Landwirtschaftliche Fachbehörde, Direktion Sicherheit der Lebensmittelkette und Veterinärwesen, Komitat Békés
Anschrift: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 66540240
Fax +36 66547440
E-Mail: karpatia@oai.hu

4.8 Etikettierung:

—
