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

(2008/C 206/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ([1]) 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

„BUDAPESTI TÉLISZALÁMI“

EG-Nr.: HU-PGI-005-0396-21.10.2004

g.U. ( ) g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name:	Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Anschrift:	H-1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11
Tel.	(36-1) 301-4419 oder (36-1) 301-4486
Fax	(36-1) 301-4808
E-Mail:	ZoborE@fvm.hu

2. **Vereinigung:**

Name:	HERZ Szalámigyár Zrt.
Anschrift:	H-1097 Budapest, Gubacsi út 13
Tel.	(36-1) 215-7489
Fax	(36-1) 216-7485
E-Mail:	herzrt@herz.hu
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt es sich hierbei um einen Sonderfall, da in diesem Bereich nur ein einziger Erzeuger tätig ist. Die Bedingungen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission sind erfüllt.

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. **Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.2 — Gruppe: aus Fleisch hergestellte Erzeugnisse

4. **Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:* „Budapesti téliszalámi"

4.2. *Beschreibung: Budapesti téliszalámi* (Budapester Wintersalami) wird aus dem Fleisch von mehr als 150 kg schweren Altschneidern oder aus der Zucht genommenen Säuen, die mindestens ein Jahr alt sind und zu den Rassen Mangalitsa, Cornwall, Berkshire, Large White, Landrace, Duroc, Hampshire und Pietrain oder deren Kreuzungen gehören, sowie dem festen Schweinefett der vorstehend aufgeführten Rassen oder ihren Kreuzungen hergestellt. Eber, die im ausgewachsenen Alter kastriert wurden und zuvor Nachkommen gezeugt haben, dürfen nicht verwendet werden.

Bei der *Budapesti téliszalámi* handelt es sich um ein geräuchertes, gegärtes und getrocknetes Fleischerzeugnis, dessen Bestandteile in gleichmäßige kleine Teile geschnitten und miteinander vermischt werden; die Salami setzt sich zusammen aus zu ca. 4 mm großen Stücken geschnittenem Schweinefleisch und zu ca. 2 mm großen Stücken geschnittenem Schweinefett, das gleichmäßig mit Gewürzen vermischt und in einen Pferdedarm oder Kunstdarm gefüllt wird. Die Salami wird in zylindrischer Form hergestellt; ihre Oberfläche ist gleichmäßig mit einem grauweißen Edelschimmelbelag überzogen. Zur geschmacklichen Abrundung werden Tafelsalz, ein Reifungsmittel (eine Mischung aus Tafelsalz und Natriumnitrat) sowie Gewürze (weißer Pfeffer, süße Paprika und Allerleigewürz) zugegeben, wobei das Allerleigewürz geschmacklich dominiert.

Die Salami weist eine lange, zylindrische Form mit gleichmäßiger Dicke und einem Durchmesser von mindestens 40 mm und maximal 85 mm auf. Der Darm ist frei von Eindruckstellen, ist gleichmäßig mit Edelschimmelbelag überzogen und haftet gut an der Füllung. Die Salami ist kompakt und zugleich elastisch und lässt sich gut schneiden und weist dabei eine feste, aber nicht zu harte Konsistenz auf. Die Schnittfläche ist hell und mosaikartig mit gleichmäßig hellbraun/roten Fleischkörnern und blassfarbenen Fettkörnern durchsetzt.

Die Salami kommt als ganze Salamistange oder in Scheiben geschnitten in den Handel. Ganze Salamistangen werden in Zellophan verpackt und in der Aufmachung von ca. 54 cm („normal"), ca. 33 cm („midi") und ca. 19 cm („Tourist") sowie ca. 16 cm („mini") abgesetzt. Die Scheibensalami wird in Vakuumfolie oder unter Schutzgasatmosphäre auf Tellern verpackt verkauft.

4.3. *Geografisches Gebiet:* Die *Budapesti téliszalámi* wird in Budapest innerhalb einer Entfernung von 1 km von der Donau hergestellt.

4.4. *Ursprungsnachweis:* Die geografische Herkunft wird wie folgt nachgewiesen:

Die im Schlachthof angelieferten halben Schweinekörper sind mit ENAR-Ohrmarkennummern (*Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszer* — Datenbank zur Rückverfolgung und Identifizierung) versehen. Der Ursprung der im Schlachthof angelieferten halben Schweinekörper kann anhand der Schlachtregister rückverfolgt werden. Die aus den Bestandteilen der einzelnen Schweinehälften hergestellten Erzeugnisse erhalten Postennummern, so dass sie während des gesamten Herstellungsprozesses ab der Anlieferung im Verarbeitungsbetrieb jederzeit rückverfolgt und identifiziert werden können. Diese Postennummern sind in jeder Phase des Herstellungsprozesses in Form von Ohrmarkennummern, Kennzeichnungsetiketten und Pastennummern vorhanden. Die während der Verarbeitung und der Kontrolle des Fertigerzeugnisses erstellten Dokumente verweisen ebenfalls auf die einzelnen Postennummern.

Hinsichtlich des Herstellungsortes muss vom Erzeuger jederzeit nachgewiesen werden können, dass die Herstellung — oder zumindest sämtliche Arbeitsgänge von der Zerkleinerung der Rohmaterialien über die Räucherung bis zur Trocknungsphase — in Budapest in einem nicht mehr als 1 km von der Donau entfernten Gebiet erfolgt ist.

4.5. *Herstellungsverfahren:* Zur Herstellung des Produkts werden Hinterschenkel, Kotelettstränge, Schulter, Rippen, Flanken und Filetstücke sowie harter Bauchspeck und Fettbacken frei von Drüsen verwendet, die gewonnen werden, indem Schlachtkörperhälften aus Kreuzungen der oben aufgeführten Rassen ausschließlich manuell zerlegt, die Knochen entfernt und Sehnen, Kopf und Füße entfernt werden.

Das auf 0 … – 4 °C gekühlte Fleisch und das auf – 3 … – 7 °C gekühlte Fett werden gewogen und maschinell in 2 bis 4 mm große Teile zerteilt. Die Würzung erfolgt während des Zerkleinerungs- und Mischprozesses unter Verwendung von Salz, weißem Pfeffer, süßer Paprika und Allerleigewürzen; außerdem wird Salz zur Reifung aufgetragen. Die dabei gewonnene Salamipaste wird unter Vakuum maschinell in einen Darm gefüllt; anschließend werden die Enden der einzelnen Salamistangen abgeschlossen und abgebunden und auf einen Rahmen platziert. Hierfür werden Pferdedärme oder wasserdampfdurchlässiger Kunstdarm verwendet.

Nach der Füllung wird die Räucherung vorgenommen. Die Räucherung erfolgt 12 bis 20 Tage lang bei maximal 16 °C über einem glimmenden Hartholzfeuer unter vorwiegender Verwendung von Buchenholzscheiten.

Als nächste Phase schließt sich die Gärung und Trocknung des geräucherten Produkts an, so dass sich der Edelschimmelbelag bilden kann. Während dieses Vorgangs werden die Salamis in den Gärungs-/Trocknungsräumen platziert, wo sich die natürliche Mikroflora der Räume auf der Oberfläche der Salami anlegt. Starterkulturen zur Erzeugung der Schimmelschicht werden während der Salamiherstellung nicht verwendet. Die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen (10-14 °C, relative Luftfeuchtigkeit über 86 %) für die Bildung des Schimmelbelags ermöglichen und unterstützen die Vermehrung der Schimmelpilze und die Bildung eines flächendeckenden Belags auf der Salami. Die Gärung und Trocknung bedarf großer Sorgfalt; der hohe pH-Wert der *Budapesti téliszalámi* — mehr als 5 — erfordert eine langsame Trocknung des Produkts. Die relative Luftfeuchtigkeit der für die Gärung/Trocknung einwirkenden Luft liegt zwischen 45 % und 95 %, wobei die Luftzirkulation so eingestellt wird, dass die Diffusionstriebkraft (die Differenz zwischen der relativen und der konstanten Luftfeuchtigkeit) einen Wert von 4-5 % nicht überschreitet. Hierfür ist eine Kombination der Luftzirkulation in der Umluft (der Außenluft) und der mit Klimaanlagen erzeugbaren Luftzirkulation erforderlich.

Die Gärung/Trocknung dauert 2 bis 3 Monate, so dass der gesamte Zeitbedarf der Salamiherstellung von der Füllung bis zum schnittfertigen Endprodukt mindestens 90 Tage beträgt.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* Salami wird in Budapest seit Ende des 19. Jahrhunderts hergestellt. In der Vergangenheit waren verschiedene Erzeuger in diesem Bereich tätig (Dozzi, Antal Kreische, Meduna, Ármin Herz und Söhne), heute ist als einziger noch existierender Salamihersteller die von Ármin Herz und Söhne gegründete HERZ Szalámigyár Zrt. tätig.

Im 19. Jahrhundert wurde die *Budapesti téliszalámi* (Budapester Wintersalami) — wie der Name besagt — nur im Winter hergestellt. Zu diesem Zeitpunkt war die Abkühlung der Trockenräume oder die künstliche Regulierung der Raumluftfeuchtigkeit noch nicht möglich. Die feuchte Luft in der Nähe der Donau wurde zur Schimmelbildung und zum Trocknen genutzt; diese Bedingungen boten ideale Voraussetzungen für die Bildung der für die *Budapesti téliszalámi* typischen Schimmelschicht. Optimale Luftverhältnisse für die Gärungsphase wurden durch Öffnen und Schließen der Fenster der Gärungsräume erreicht. Dieses Produkt wird nach wie vor in Betriebsstätten an der Donau hergestellt; die Gärung erfolgt innerhalb einer Entfernung von nicht mehr als 1 km vom Flusslauf, der für die Luftverhältnisse in diesem Gebiet prägend ist. Die Luft ist in dieser Gegend stets feuchter und (außer im Winter) etwas kühler; außerdem ist sie sauberer, da der nahe der Donau gelegene Bereich von den ständigen Luftbewegungen profitiert. Die relative Luftfeuchtigkeit ist rund 10 % höher und die Temperaturschwankungen sind ca. 2 % geringer als in weiter vom Fluss entfernt gelegenen Gebieten.

Die feuchtere Luft, die von der Verdunstung über der ausgedehnten Wasserfläche herrührt, führte in diesem geografischen Gebiet zum Entstehen einer besonderen Schimmelpilzkombination — einer Mischung unterschiedlicher Arten von *Penicillinum* und *Aspergillus* in einem festen anteiligen Verhältnis zueinander, welche die charakteristische weißliche Färbung des Edelschimmelüberzugs auf dem Produkt ergibt. Dieser Schimmelüberzug ist typisch und einzigartig und trägt den Geruch der Donau in sich; der intensive, unangenehme Ammoniakgeruch von Salamis, die mit Schimmelstarterkulturen hergestellt werden, fehlt hier völlig. Die Schimmelsporen in der Mikroflora der Gärungsräume sind überall in der Luft präsent und schlagen sich durch die Luftströmung auf der Salamioberfläche nieder, wo sie sich vermehren können. Diese charakteristische „Hausschimmelflora“ bestimmt die organoleptischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Aussehen) des Produkts und verhindert zugleich ein rasches Austrocknen der Salami, während die lichtundurchlässige Oberfläche einem raschen Ranzigwerden vorbeugt.

Zu beachten ist dabei, dass die Schimmelflora, die sich auf der Schimmelschicht der *Budapesti téliszalámi*, die seit mehr als 110 Jahren nach dem gleichen Verfahren und mit den gleichen Zutaten hergestellt wird, aus Schimmelpilzarten besteht, deren Lebensfähigkeit durch die geräucherte Oberfläche nicht beeinträchtigt wird, so dass die Schimmelpilze auf der Oberfläche der Salami gut anhaften und sich vermehren können. Mit Schimmelstarterkulturen könnte dies aufgrund ihrer Rauchempfindlichkeit nicht erreicht werden.

Die Räucherung erfolgt wie bereits im 19. Jahrhundert in kaltem Rauch aus einem glimmenden Hartholzfeuer (unter Verwendung trockener Buchenscheite). Die durchgetrockneten Scheite werden nach wie vor — wie bereits früher — auf handbetätigten Metallräucherwagen, die einer fest vorgegebenen Bahn folgen, in die richtige Lage gebracht.

Die Gärung erfolgt in mehrstufigen Gäröfen und wird vom Salamimeister geleitet. Bis heute kann sich die „Hausschimmelflora“ in jedem der Gärräume herausbilden, und zwar unabhängig von der Art des Gebäudes, in dem sich die Räume befinden, da geeignete Bedingungen durch das auf der Wasserfläche der Donau entstehende Mikroklima und die für die Gärung geschaffenen Parameter herbeigeführt werden. Die heute verwendeten Gebäude wurden aus kleinformatigen Ziegelsteinen errichtet und das Mauerwerk auf der Innenseite vergipst und verputzt. Die Feuchtigkeitsdurchlässigkeit der Ziegelmauern ist ausgesprochen gut, was zur gleichmäßigen, kontinuierlichen Dehydrierung beiträgt. Die Räucher- und Gärräume sind in ihrem Inneren als preußisches Gewölbe mit Ziegelgewölben zwischen I-Trägern, die in 1,2 m Abstand zueinander angeordnet sind, aufgebaut. Die Konstruktion ergibt einen großen Totraum über der Salamitrockenvorrichtung; damit ist eine gleichmäßige Luftzirkulation und zugleich eine gleichmäßige Dehydrierung gewährleistet.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Anschrift: H-1135 Budapest, Lehel út 43-47

Tel. (36-1) 239-0330

Fax (36-1) 350-6117

E-Mail: hajosa@oai.hu, fovaros@oai.hu

4.8. *Etikettierung:* Bezeichnung des Produkts: „*Budapesti téliszalámi*“

Das Wort „Salami“ darf auf für den Export bestimmten Produkten zusammen mit dem eingetragenen Markennamen „*Budapesti téliszalámi*“ verwendet werden.

Nach der gemeinschaftlichen Eintragung muss der Wortlaut „geschützte geografische Angabe“ oder die entsprechende Abkürzung zusammen mit dem maßgeblichen Gemeinschaftssymbol auf der Verpackung angegeben werden.