

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 248/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CSABAI KOLBÁSZ» Ή «CSABAI VASTAGKOLBÁSZ»

αριθ. ΕΚ: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-ellenzési Főosztály (Υπουργείο Γεωργίας- Τμήμα Ανάλυσης Τροφικής Αλυσίδας)

Διεύθυνση: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Τηλ. +36 13014419

Φαξ +36 13014808

E-mail: zobore@fvn.hu

2. Ομάδα:

Csorortosulás a CSABAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében (Ένωση για τη χρήση εφαρμογή της γεωγραφικής ένδειξης CSABAI).

Όνομα: Csabahús Kft.
Διεύθυνση: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Τηλ. +36 66443211

Φαξ +36 66441723

E-mail: csabahus@csabahus.hu

Όνομα: Gyulai Húskombinát Zrt.
Διεύθυνση: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Τηλ. +36 66620220

Φαξ +36 66620202

E-mail: info@gyulahus.hu

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2. Προϊόντα με βάση το κρέας

4. Προδιαγραφές:

[Σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Csabai kolbász» ή «Csabai vastagkolbász»

4.2. Περιγραφή:

Το αλλαντικό «Csabai kolbász» ή «Csabai vastagkolbász» (καλούμενο στη συνέχεια «Csabai kolbász») παράγεται από ψιλοκομμένο κρέας και από σκληρό λαρδί χοίρων οι οποίοι έχουν παχυνθεί τουλάχιστον έως τα 135 kg και προέρχονται από διασταυρώσεις χοίρων κρεατοπαραγωγής της συγγενικής φυλής Large White (*nagyfehér*) και των συγγενικών φυλών Mangalica και Larály, καθώς και των φυλών Hampshire, Duroc και Pietrain και από τα υβρίδιά τους. Η κατάλληλη ποιότητα του χοιρινού κρέατος η οποία είναι αναγκαία για την παραγωγή του προϊόντος εξασφαλίζεται με την τεχνική της χειρωνακτικής αφαίρεσης των οστών, η οποία εγγυάται την αποτελεσματική αφαίρεση των τενόντων κατά τη μεταποίηση του συνόλου σχεδόν της μάζας χοιρινού κρέατος.

Το προϊόν «Csabai kolbász» είναι κρεατοσκεύασμα ελάχιστης περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες χωρίς συνδετικό ιστό 15 %, αποτελούμενο από χοιρινό κρέας και σκληρό λαρδί, τα οποία τεμαχίζονται σε σωματίδια των 4-6 mm και χρησιμοποιούνται για την πλήρωση φυσικού περιβλήματος από παχύ έντερο χοίρου (*kuláré*) ή τεχνητού, διαπερατού σε υδατούς περιβλήματος. Το προϊόν υποκαπνίζεται - συνήθως με χρήση ξύλου οξιάς-, ωριμάζει και διατηρείται με ξήρανση. Τα τυπικά του καρυκεύματα είναι γλυκιά και καυτερή πάπρικα, σκόρδο, αγριοκύμινο (κάρο) σε ακέραιους κόκκους και αλάτι, με κυρίαρχη την καυτερή πάπρικα.

Το αλλαντικό έχει ομοιόμορφο πάχος και κυλινδρικό σχήμα με διάμετρο 40-60 mm και μήκος 20-55 cm. Το τμήμα που έχει περιδεθεί με σπάγκο για την ανάρτηση είναι λεπτότερο, ενώ το αντίθετο άκρο είναι στρογγυλεμένο. Το περίβλημα είναι καθαρό, με ομαλή επιφάνεια, χωρίς μύκητες ούτε βλάβες, ελαφρώς ανάγλυφο, με καλή πρόσφυση στο κρέας, χρώματος βαθυκόκκινου και με ορατά τα σωματίδια του λαρδιού. Η μάζα του προϊόντος είναι πυκνή, ελαστική και συνεκτική, τεμαχίζεται εύκολα, χωρίς να είναι ούτε μαλακή ούτε σκληρή ούτε κολλώδης. Στην τομή είναι ορατά σωματίδια κρέατος, χρωματισμένα βαθυκόκκινα λόγω της παρουσίας της πάπρικας, μεγέθους 4-6 mm, και λαρδιού, χρωματισμένα πορτοκαλί λόγω της παρουσίας του, μεγέθους 4-6 mm, ομοιόμορφα κατανομημένα στη μάζα του κρέατος. Το προϊόν έχει ευχάριστο άρωμα υποκαπνισμού και καρυκευμάτων καθώς και αρμονική και πικάντικη γεύση λόγω της πάπρικας. Στο εμπόριο διατίθεται χύμα ή συσκευασμένο υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακέραιο ή σε φέτες, σε διάφορα μεγέθη.

Χημική σύσταση του προϊόντος

Ενεργότητα νερού	μέγιστη 0,91
Αναλογία νερού/πρωτεϊνών	μέγιστη 1,5
Αναλογία νερού/λίπους	μέγιστη 2,7
Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς συνδετικό ιστό	ελάχιστη 15 %

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Το «Csabai kolbász» παράγεται εντός των διοικητικών ορίων των πόλεων Békéscsaba και Gyula.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Όλες οι πρώτες ύλες και πρόσδετα που εισέρχονται στη μονάδα παραγωγής λαμβάνουν κωδικό ταυτοποίησης που εμφανίζεται στα έγγραφα παραγωγής και στα ίδια τα υλικά.

Το προϊόν που πρόκειται να παρασκευαστεί λαμβάνει μόνιμο κωδικό που επιτρέπει την ταυτοποίησή του σε κάθε φάση της παραγωγής. Για την ταυτοποίηση του τελικού προϊόντος αποδίδεται ένας κωδικός παρτίδας, ο οποίος περιλαμβάνει τον κωδικό του προϊόντος και την ημερομηνία παραγωγής. Οι πληροφορίες σχετικά με τις πρώτες ύλες και τα πρόσδετα περιλαμβάνονται στα έγγραφα παραγωγής.

Ο κωδικός παρτίδας, και επομένως η ταυτοποίησή της, αφορά την ημερησίως παραγόμενη ποσότητα.

Στην ετικέτα του συσκευασμένου προϊόντος αναφέρονται η ημερομηνία συσκευασίας ή η ημερομηνία λήξης του. Γνωρίζοντας το στοιχείο αυτό, μπορεί να προσδιοριστεί ο κωδικός παρτίδας μέσω των ημερησίων εγγράφων συσκευασίας.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το προϊόν παράγεται χρησιμοποιώντας τον μηρό, την ωμοπλάτη, τον ταρσό, το στήθος, την οσφυϊκή χώρα, τα πλευρά, την κοιλιακή χώρα και τον τράχηλο που λαμβάνονται με αποκλειστικά χειρωνακτική αφαίρεση των οστών από τα ημισφάρια (χωρίς κεφάλι και πόδια) ζώων προερχόμενων από τη διασταύρωση συγκεκριμένων φυλών χοίρων καθώς και σκληρό λαρδί (χωρίς αδένες) από τα ίδια ζώα.

Τα τεμάχια κρέατος, κατεψυγμένα σε θερμοκρασία - 2 έως - 4 °C ή διατηρημένα σε θερμοκρασία 0 έως + 7 °C, και το λαρδί, κατεψυγμένο σε θερμοκρασία 0 έως - 7 °C, τεμαχίζονται μηχανικά σε σωματίδια των 4-6 mm και κατόπιν αναμιγνύονται με καρυκεύματα και νιτρώδες άλας. Η μάζα που λαμβάνεται με τον τρόπο αυτό (η οποία έχει θερμοκρασία 0 έως - 4 °C) εισάγεται με μηχανικό μέσο σε φυσικό περίβλημα από παχύ έντερο (*kuiláré*) χοίρου ή σε τεχνητό, διαπερατό στους υδατμούς περίβλημα, το οποίο στη συνέχεια κλείνεται με συνδετήρα ή περιδένεται με σπάγκο.

Τα αλλαντικά υποκαπνίζονται επί 3-5 ημέρες, σε αίθουσες όπου η θερμοκρασία είναι μικρότερη των 20 °C και το ποσοστό σχετικής υγρασίας 70-90 %, με καπνό σκληρού ξύλου (κυρίως οξιά) που καίγεται αργά.

Μετά τον υποκαπνισμό, τα αλλαντικά υποβάλλονται σε ωρίμαση και ξήρανση. Για να αποφευχθούν τα ελαττώματα ποιότητας (όπως ο σχηματισμός κρούστας), οι παράμετροι ωρίμασης καθορίζονται με τρόπο ώστε η διαφορά μεταξύ της σχετικής υγρασίας ισορροπίας του προϊόντος και της σχετικής υγρασίας περιβάλλοντος να είναι μικρότερη από 4-5 %. Η τυπική θερμοκρασία ανέρχεται σε 16-18 °C· η αρχική σχετική υγρασία από 90-92 % μειώνεται βαθμιαία σε 65-70 %. Η ξήρανση εξακολουθεί έως ότου η ενεργότητα του νερού μειωθεί σε 0,91. Διάρκει περίπου 4 εβδομάδες για το προϊόν σε τεχνητό διαπερατό περίβλημα και περίπου 6 εβδομάδες για το προϊόν σε περίβλημα από παχύ έντερο χοίρου (*kuiláré*). Μετά τη φάση αυτή ακολουθεί η ολοκλήρωση της ωρίμασης, κατά τη διάρκεια της οποίας το ποσοστό υγρασίας του συσκευασμένου προϊόντος ισορροπεί, η τομή γίνεται συμπαγής, η μάζα γίνεται πιο εύθρυπτη και το χρώμα σταθεροποιείται χάρη στην αντιοξειδωτική επίδραση των φυσικών καρυκευμάτων. Αυτές οι ιδιότητες, σε συνδυασμό με τη μεστή αρμονική γεύση, καθιστούν το αλλαντικό αυτό ένα ξεχωριστό προϊόν, που διακρίνεται όσον αφορά τη γεύση και τη σύσταση από τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο αμέσως μετά την παρασκευή τους.

4.6. Δεσμός:

Παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής:

Οι πόλεις Gyula και Békéscsaba βρίσκονται σε ένα από τα χαμηλότερα εδάφη της Ουγγαρίας, στο νοτιοανατολικό τμήμα της Μεγάλης Πεδιάδας και είναι, και οι δύο, σημαντικοί τουριστικοί προορισμοί. Είναι επίσης σημαντικά κέντρα διαμετακόμισης στον διεθνή οδικό άξονα Βουδαπέστη-Αράντ-Βουκουρέστι και προς τα Βαλκάνια. Το κλίμα της περιοχής είναι ήπιο ηπειρωτικό, χαρακτηριστικό όλης της Μεγάλης Πεδιάδας, αλλά κατά καιρούς σημειώνονται επίσης επιδράσεις μεσογειακού και ωκεάνιου κλίματος. Τα σημαντικότερα γεωγραφικά στοιχεία του τοπίου και του κλίματος στην περιοχή της Gyula και της Békéscsaba είναι οι ποταμοί Körös.

Η καλλιέργεια σιτηρών και η κτηνοτροφία αποτελούν μακρόχρονη παράδοση για την περιοχή, χάρη στις γεωργο-οικολογικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτή.

Η ευνοϊκή συγκυρία αυτών των συνθηκών συνέβαλε στη μετατροπή της περιοχής που γειτνιάζει άμεσα με την Gyula και την Békéscsaba σε σημαντικό τόπο στάθμευσης καραβανιών εμπόρων προερχόμενων από τα Βαλκάνια και κατευθυνόμενων προς τις εμποροπανηγύρεις της Βιέννης. Ειδικότερα, οι ζωέμποροι που συμμετείχαν στις ζωοπανηγύρεις, στο ταξίδι προς ή από αυτές, έκαναν μια σύντομη στάση στην περιοχή, της οποίας τα δάση και οι ποταμοί προσέφεραν ιδανικές συνθήκες για ανάπαυση, τσίσιμα, πότισμα και πλύσιμο των ζώων και για τη σφαγή και μεταποίηση των τραυματισμένων ζώων. Οι πιο εφευρετικοί κρεοπώλες και εκδοροσφαγείς ειδικεύονταν, αφενός, στην ικανοποίηση των αναγκών αυτών και, αφετέρου, στη διατροφή του μεγάλου αυτού αριθμού ταξιδιωτών, θέτοντας με τον τρόπο αυτό τις βάσεις της μελλοντικής βιομηχανίας μεταποίησης κρέατος της περιοχής.

Ιστορία και φήμη του «Csabai kolbász» ή «Csabai vastagkolbász»:

Η ονομασία «Csabai kolbász» εμφανίζεται στη βιβλιογραφία από τη δεκαετία του 1930. Στη μονογραφία «Békés vármegye» (η κομητεία του Békés), η οποία δημοσιεύτηκε το 1936, αναφέρεται ότι η πόλη Békéscsaba όφειλε τη φήμη της στη βιομηχανία μεταποίησης κρέατος που διέθετε. Το πρώτο χρονικό που είναι αφιερωμένο στο δημοφιλές προϊόν οφείλεται στον Gyula Dedinszky, ο οποίος έγραψε ότι στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα μόνον οι κάτοικοι της Békéscsaba εκτιμούσαν και επαινούσαν την ποιότητα του σπιτικού αλλαντικού, με την ευκαιρία της θανάτωσης του χοίρου, και ότι στη συνέχεια το «Csabai kolbász» έγινε διάσημο στην κομητεία και, δέκα-είκοσι χρόνια αργότερα, σε όλη τη χώρα, και κατόπιν σε πολλές ξένες χώρες στις οποίες το προϊόν είχε ζήτηση, αγοραζόταν, επαιούνταν και αναγνωριζόταν. Σύμφωνα με τον συγγραφέα, η ιδιαιτερότητα του «Csabai kolbász» συνίσταται κυρίως στη μέθοδο παραγωγής, τη σύσταση και τα χρησιμοποιούμενα καρυκεύματα που του προσδίδουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Το βασικό καρύκευμα του αλλαντικού είναι η πάπρικα. Εκτός από την πάπρικα και το αλάτι, προστίθεται αγριοκύμινο σε κόκκους, πιπέρι και σκόρδο, αλλά ούτε η γεύση του αλατιού, ούτε εκείνη του αγριοκύμινου και του σκόρδου δεν πρέπει να υπερισχύουν αλλά πρέπει να δημιουργούν ένα αρμονικό σύνολο. Ωστόσο, το χρώμα, η γεύση και η πικάντικη αίσθηση που δημιουργεί η πάπρικα παραμένουν καθοριστικά στοιχεία του προϊόντος. Η περιγραφή των χρησιμοποιούμενων τεχνικών και η συνταγή εμφανίστηκαν σε πολλές τεχνικές δημοσιεύσεις από τη δεκαετία του 1930 και κατόπιν.

Η «βιομηχανική» παραγωγή του «Csabai kolbász» ξεκίνησε στην κομητεία του Βέκές στις αρχές του 20ού αιώνα. Στην «Sertéshizlaló és Húsiipari RT» (επιχείρηση πάχυνσης χοίρων και μεταποίησης του κρέατος), που ιδρύθηκε το 1911 στην Βέκέσςαβα, παρήχθη για πρώτη φορά, με προτροπή των κρεοπωλών της γύρω περιοχής, ένα αλλαντικό ελαφρώς πικάντικο μέσα σε περίβλημα από παχύ έντερο χοίρου (*kuláré*), αποτελώντας μάρτυρα των προτιμήσεων και των πρακτικών κατανάλωσης των κρεοπωλών αυτών. Χάρη στην τεχνολογία τους, το «Csabai kolbász» έγινε ένα σημαντικό προϊόν, του οποίου το όνομα διατηρεί έως σήμερα την ανάμνηση της προέλευσής του και του δεσμού του με την περιοχή. Στη γειτονική πόλη Gyula, η παραγωγή των οικογενειακών κρεοπωλείων αυξανόταν και ο αριθμός τους ήταν μεγάλος σε σχέση με το μέγεθος της πόλης. Ο κρεοπώλης András Stéberl αγόρασε ένα εργαστήριο στο κέντρο της πόλης και ξεκίνησε τη «βιομηχανική» παραγωγή των λουκάνικων της Csaba και άλλων ξηρών αλλαντικών. Το εργαστήριό του εξελίχθηκε στο μεγαλύτερο εργοστάσιο μεταποίησης αλλαντικών της περιοχής, γεγονός που τον οδήγησε να προσλάβει επαγγελματίες και από τις γειτονικές κοινότητες. Σε αυτούς συμπεριλαμβάνονταν κρεοπώλες από την Βέκέσςαβα, με προτροπή των οποίων παρασκευάστηκε για πρώτη φορά ένα λουκάνικο ελαφρώς πικάντικο με περίβλημα από παχύ έντερο χοίρου. Ακόμη και η ονομασία του (λουκάνικο της Csaba ή μεγάλο λουκάνικο της Csaba) θυμίζει ότι το προϊόν κατάγεται από τη γειτονική πόλη.

Η χρυσή εποχή για το «Csabai kolbász» ήταν η εποχή του Μεσοπολέμου. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, παρά την εθνικοποίηση και τις πολυάριθμες αναδιαρθρώσεις και αλλαγές στο ιδιοκτησιακό καθεστώς, η παραγωγή του «Csabai kolbász» συνεχίστηκε στην Βέκέσςαβα και στην Gyula.

Εκτός από τα πολυάριθμα άρθρα που δημοσιεύονται στον εθνικό και τοπικό τύπο, η Γιορτή των Αλλαντικών της Βέκέσςαβα, η οποία διοργανώνεται κάθε χρόνο από το 1997 έως σήμερα, το δεύτερο 15μερο του Οκτωβρίου, μαρτυρούν τη φήμη του προϊόντος.

Η φήμη αυτή επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι στο προϊόν έχουν απονεμηθεί η διάκριση «Kiváló Magyar Termék» (ουγγρικό προϊόν εξαιρετικής ποιότητας), το 1999, και το ειδικό βραβείο του «Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny» (ουγγρικός διαγωνισμός συσκευασίας) το 2000.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Διεύθυνση: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Τηλ. +36 66540240

Φαξ +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Επισήμανση:

Η αίτηση περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

— την ένδειξη «csírós» (καυτερό)

Οι ετικέτες του προϊόντος με περίβλημα από παχύ έντερο (*kuláré*) μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Házi jellegű» (σπιτικό προϊόν).