

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 248/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****«CSABAI KOLBÁSZ» O «CSABAI VASTAGKOLBÁSZ»****Nº CE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio competente del estado miembro:**

Nombre: Departamento de análisis de la cadena alimentaria del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)  
Dirección: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
Correo electrónico: zobore@fvm.hu

**2. Agrupación:**

Asociación para el uso de la denominación geográfica del producto CSABAI.

Nombre: Csabahús Kft.  
Dirección: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211  
Fax +36 66441723  
Correo electrónico: csabahus@csabahus.hu

Nombre: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Dirección: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Fax +36 66620202  
Correo electrónico: info@gyulahus.hu  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

### 3. Tipo de producto:

Clase 1.2: Productos cárnicos.

### 4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

#### 4.1. Denominación del producto:

«Csabai kolbász» o «Csabai vastagkolbász»

#### 4.2. Descripción:

El producto «Csabai kolbász» o «Csabai vastagkolbász» (denominado en lo sucesivo «Csabai kolbász») se elabora a partir de la carne picada y el tocino de animales procedentes de los cruces entre cerdos de carne de la especie Large White húngara, los cerdos de raza «Mangalica» de pelo largo y las variedades procedentes de las llanuras de Hungría, además de las variedades Hampshire, Duroc, Pietrain y sus híbridos, que se ceban hasta alcanzar un peso de al menos 135 kg. Para que la calidad de la carne de porcino utilizada para la producción de «Csabai kolbász» sea adecuada, se procede a un deshuesado a mano que permite la completa extracción de los nervios al transformar prácticamente todas las partes del cerdo.

El producto cárnico «Csabai kolbász» tiene un contenido mínimo del 15 % en proteínas, carece de tejido conjuntivo y está formado por carne de porcino y tocino picados en partículas de 4 a 6 mm. Se embute en las tripas del intestino grueso del cerdo o en tripas artificiales permeables al vapor, se ahúma preferentemente sobre madera de haya, y se cura y conserva mediante secado. Tradicionalmente se sazona con pimentón molido dulce y picante, ajo, semillas enteras de alcaravea y sal. En especial, la pimienta picante molida se utiliza de forma abundante.

El «Csabai kolbász» suele ser ancho, de forma cilíndrica, con un diámetro de 40 a 60 mm y una longitud de 20 a 55 cm. El extremo anudado del embutido tiene forma alargada (se cuelga por esta parte) mientras que la otra es redondeada. Las tripas se encuentran limpias, con una superficie uniforme libre de daños o moho, ligeramente rugosa y adherida al relleno. Tiene un color rojo oscuro, entreverado de partículas de tocino. Su relleno es compacto, flexible y cohesivo, es fácil de cortar en rodajas, no es duro ni blando y tampoco correoso. En la superficie de corte se pueden apreciar partículas de carne de 4 a 6 mm repartidas uniformemente (de color rojo oscuro gracias al pimentón) y tocino (de color naranja, también gracias a esta especia), incorporados a una pulpa de carne. Despide un agradable aroma a ahumado y especias, y tiene además un sabor armonioso y picante por el pimentón. Este embutido se vende a granel o en paquetes, aunque también puede ser envasado al vacío o en atmósfera modificada, entero o en lonchas y en unidades de diversos tamaños.

Composición química del producto:

Actividad del agua	máximo 0,91
Relación agua-proteína	máximo 1,5
Relación grasas-proteína	máximo 2,7
Contenido de proteínas de carne sin tejido conjuntivo	mínimo 15 %

#### 4.3. Zona geográfica:

El «Csabai kolbász» se produce dentro de los límites administrativos de las ciudades de Békéscsaba y Gyula.

#### 4.4. Prueba del origen:

Se adjunta un número de identificación en cada unidad de materia prima y material complementario destinada a la fábrica, dejando constancia en los documentos de producción y en el propio material.

Al producto que se va a fabricar se le añade un número de código permanente que lo identifica en cada fase del proceso. Para identificar el producto final, se utiliza un número de unidad que contiene el número de código y la fecha de producción de dicho producto. En los documentos de producción se adjunta la información relativa a la materia prima y los materiales complementarios.

El número de unidad, y por consiguiente la identificación de la misma, se aplica a las cantidades producidas diariamente.

En la etiqueta del producto envasado figuran la fecha de envasado y la de consumo preferente. Con esta información se puede identificar el número de unidad en los documentos diarios de envasado.

#### 4.5. Método de obtención:

El embutido «Csabai kolbász» se elabora a partir de la pierna, la articulación del hombro, el morcillo, la panceta, el chuletero, la paletilla y el collar (obtenidos mediante deshuesado a mano), de las medias canales (sin cabeza ni patas) y del tocino (sin glándulas) de cruces de especies de cerdo específicas.

La carne (congelada a una temperatura de - 2 a - 4 °C o pre-enfriada de 0 a 7 °C) y el tocino (de 0 a - 7 °C) se pican con una máquina en partículas de 4 a 6 mm, añadiéndose a continuación las especias y el nitrito. La pasta resultante (que tiene una temperatura de 0 a - 4 °C) se embute mediante una máquina en tripas del intestino grueso del cerdo o en tripas artificiales permeables al vapor, y se sujeta o se ata por el extremo.

Posteriormente, el embutido se ahúma sobre troncos de madera dura (preferiblemente de haya) y a fuego lento durante un período de 3 a 5 días a una temperatura de 20 °C, en un lugar con una humedad relativa del 90 % al 70 %.

Tras el ahumado, se procede a secar y curar el embutido. En un esfuerzo para prevenir los defectos de calidad (como la formación de costras), los parámetros de curado en seco se establecen de tal forma que la diferencia entre la humedad relativa de equilibrio del embutido y la humedad relativa del ambiente del lugar no supere el 4 o 5 %. La temperatura ambiente normal es de 16 a 18 °C y la humedad relativa inicial de 90 a 92 % se reduce gradualmente hasta el 65 o el 70 %. El secado continúa hasta que la actividad del agua en el embutido llega al 0,91. Si se embute en tripas artificiales permeables al vapor, este proceso dura aproximadamente 4 semanas, pero si se hace en tripas del intestino grueso de los cerdos dura hasta 6 semanas. A este proceso le sigue la posmaduración, durante la cual el contenido de humedad del producto envasado se nivela, la superficie de corte se vuelve consistente, la sustancia se desmenuza con mayor facilidad y el color se define como resultado del efecto antioxidante de las especias naturales. Estas propiedades, unidas a un sabor intenso, diferencian a «Csabai kolbász» del sabor y la sustancia de otros productos de menor elaboración.

#### 4.6. Vínculo:

Presentación de la zona geográfica

Las ciudades de Gyula y Békéscsaba están ubicadas en una de las zonas más bajas de Hungría, en la punta suroriental de la Gran Llanura. Ambas ciudades representan principales destinos turísticos y suponen importantes lugares de tránsito en la vía internacional de transporte entre Budapest, Arad y Bucarest, así como hacia los Balcanes. Esta zona tiene un clima continental moderado característico en toda la Gran Llanura, donde predominan los efectos del clima continental pero en ocasiones también aparecen efectos del clima oceánico y mediterráneo. El rasgo geográfico predominante del paisaje de Gyula y Békéscsaba es la cuenca del Körös.

La región cuenta con antiguas tradiciones de cultivo de cereales y cría de animales, gracias a las favorables condiciones agroecológicas.

La afortunada coincidencia de estas condiciones hizo del entorno próximo de Gyula y Békéscsaba una importante escala para las caravanas de mercaderes que se dirigían a las ferias de Viena procedentes de los Balcanes. En particular, los comerciantes que iban o venían de las ferias de ganado paraban en este lugar para hacer breves descansos. Los bosques y ríos suponían el lugar idóneo para descansar, alimentar, dar de beber y refrescar a los animales, y además se podía sacrificar y transformar a los animales heridos. Los carniceros y matarifes más perspicaces se prepararon para cubrir estas necesidades y así atender a los numerosos extranjeros. De este modo sentaron las bases de la futura industria de transformación de carne de esta región.

Historia y reputación del embutido «Csabai kolbász»

El nombre «Csabai kolbász» fue mencionado por primera vez en la literatura de los años 30. En el año 1936, se publicó la monografía *Békés vármegye* (condado de Békés) donde se afirmaba que Békéscsaba debía su reputación a la industria de transformación de la carne. La primera historia completa del famoso embutido «Csabai kolbász» fue escrita por Gyula Dedinszky, quien afirmaba que a finales de siglo este producto era elogiado sólo por los habitantes de la región en banquetes donde se descuartizaban los cerdos, pero corrió la noticia por el condado y en una década o dos adquirió fama en toda Hungría. Según Dedinszky, lo que hace a «Csabai kolbász» tan especial es el método de obtención, los ingredientes y las especias empleadas, de las cuales el pimentón es la más importante. Éste, junto con la sal, se añade al «Csabai kolbász», que también se sazona con alcaravea, pimienta y ajo, aunque en menor proporción. Ninguna de estas especias domina sobre la otra, sino que se añaden de modo que haya un equilibrio entre ellas, siendo el color y el sabor picante del pimentón el factor dominante. La descripción de la tecnología y la receta empleadas ha aparecido en numerosas publicaciones desde la década de los treinta.

La producción con fines «comerciales» de «Csabai kolbász» comenzó en el condado de Békés a principios del siglo XX. En 1911, se fundó en Békéscsaba la empresa Sertéshizláló és Húsipari Rt. (dedicada al cebo de cerdos y transformación de la carne) que elaboraba un producto ligeramente picante, embutido en tripas del intestino grueso de los cerdos siguiendo la recomendación de maestros carniceros de las cercanías. Dicho embutido refleja el modelo de sabor y consumo que seguían estos maestros carniceros, cuyos conocimientos llevaron finalmente a «Csabai kolbász», llamado así por la ciudad donde fue creado, a ser uno de los productos más importantes de la región. Los negocios familiares de la localidad vecina de Gyula (que en proporción, cuenta con un gran número de carniceros), se han ido vinculando cada vez más a la producción de «Csabai kolbász». El maestro choricero András Stéberl adquirió una fábrica en el centro de Gyula, donde comenzó la fabricación «industrial» de embutido seco. Con el tiempo se convirtió en una de las fábricas más grandes de transformación de carne en la región, y se contrató a personal especializado de las zonas vecinas, como Békéscsaba, cuyos maestros carniceros ya comenzaron la producción de embutido ligeramente picante utilizando tripas del intestino grueso de los cerdos. El nombre «Csabai kolbász» o «Csabai vastagkolbász» es un recordatorio que el producto tiene de su origen en la ciudad vecina.

El embutido tradicional «Csabai kolbász» vivió su auge entre las dos guerras mundiales. Tras la Segunda Guerra Mundial, la producción de esta especialidad continuó en las ciudades de Békéscsaba y Gyula a pesar de la nacionalización, la repetida reestructuración y los diferentes propietarios.

Varios artículos de la prensa nacional y regional han confirmado la reputación de «Csabai kolbász», así como el Festival de la Salchicha de Csaba, que tiene lugar en Békéscsaba la segunda quincena de octubre de cada año desde 1997.

El prestigio de «Csabai kolbász» se ratifica por el premio Kiváló Magyar Termék (Producto Húngaro Excelente) recibido en 1999, y por el premio «Hungaropack» de la Competición Húngara de Envasado en el año 2000.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Dirección de Seguridad de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal de la Oficina de Administración Agrícola del Condado de Békés)

Dirección: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240  
Fax +36 66547440  
Correo electrónico: karpatia@oai.hu

#### 4.8. Etiquetado:

En la solicitud figurará lo siguiente:

— la indicación «picante».

En las etiquetas de los productos embutidos en las tripas del intestino grueso se puede incluir la indicación «producto casero».

---