

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 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 248/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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) N° 510/2006 DEL CONSEJO
«GYULAI KOLBÁSZ» O «GYULAI PÁROSKOLBÁSZ»
N° CE: HU-PDO-0005-0394-21.10.2004
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: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály (Departamento de análisis de la cadena alimentaria del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural)
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 GYULAI

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

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
Correo electrónico: info@gyulahus.hu

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

Tel. +36 66443211
Fax +36 66441723
Correo electrónico: csabahus@csabahus.hu
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2.: Productos a base de carne

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Gyulai kolbász» o «Gyulai pároskolbász»

4.2. Descripción:

El «Gyulai kolbász» o «Gyulai pároskolbász» (denominado en lo sucesivo «Gyulai kolbász») es un embutido que se elabora con carne picada y tocino de animales procedentes de cruces de cerdos de carne de la especie Large White húngara, la raza «Mangalica» de pelo largo y variedades porcinas de llanura húngaras, y variedades de las razas Hampshire, Duroc y Pietrain y sus híbridos. Los cerdos se engordan hasta que alcanzan un peso de al menos 135 kg. Para que la calidad de la carne sea la que requiere la elaboración del «Gyulai kolbász», se procede al deshuesado manual, que garantiza la extracción completa de los nervios al transformar prácticamente todas las partes del cerdo.

El «Gyulai kolbász» es un producto a base de carne con un contenido mínimo de proteínas del 15 % (m/m), sin tejido conjuntivo, elaborado con cerdo y tocino picados en partículas de 4-6 mm que se introduce en tripas del intestino delgado del cerdo (o, cuando se elabora para venderlo en rodajas, en tripas artificiales permeables al vapor), que se presentan de dos en dos, y se sazona con sal, pimentón molido dulce y picante, ajo, pimienta y alcaravea molida, se ahuma primordialmente sobre madera de haya y se cura y conserva mediante secado.

Los «Gyulai kolbász» tienen un diámetro de 26-40 mm y se presentan a pares, con una longitud de 18-26 cm, o en rodajas. Las tripas están limpias, exentas de daños y mohos, presentan una superficie ligeramente desigual y rugosa, un color de rojizo a marrón, y a través de ellas pueden verse las partículas de tocino. El embutido es compacto, flexible, cohesivo y fácil de cortar. En la superficie de corte pueden apreciarse partículas de carne y tocino de 4-6 mm uniformemente distribuidas e incorporadas a una pulpa de carne. Despide una agradable fragancia a ahumado y especias y cabe atribuir su sabor y aroma armoniosos a la mezcla de especias utilizada.

Los productos se venden a pares, con una etiqueta en uno de los chorizos. También se envasan al vacío o en atmósfera modificada de dos en dos, con la etiqueta correspondiente impresa en el envase. Los productos elaborados para ser vendidos en rodajas son más largos y no se presentan de dos en dos; se quitan las tripas y, después de cortarlos en rodajas, se venden en unidades de diversos tamaños envasadas al vacío.

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 %
Contenido de cloruro de sodio	máximo 5,0 %

4.3. Zona geográfica:

El «Gyulai kolbász» se produce en las demarcaciones administrativas de las ciudades de Gyula y Békéscsaba.

4.4. Prueba del origen:

Se pone un número de identificación en cada unidad de materia prima y material complementario entregada a la fábrica, efectuándose las oportunas anotaciones en los documentos de producción y el propio material.

Se adjudica al producto que va a fabricarse un número de código permanente que lo identifica en cada fase del proceso. Para identificar el producto acabado se utiliza un número de unidad, que contiene el número de código del producto y la fecha de fabricación. En los documentos de producción se incluye información sobre la materia prima y el material complementario.

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

En la etiqueta del producto envasado figura la fecha de envasado y la de caducidad. Con esta información puede identificarse el número de unidad en los documentos de envasado diarios.

Los documentos archivados garantizan que puede obtenerse retroactivamente toda la información acerca de la elaboración de cualquier producto acabado.

4.5. Método de obtención:

Este producto se elabora a partir de la pierna, la articulación escapulohumeral, el morcillo, la panceta, el chuletero, la paletilla y el collar (obtenidos mediante deshuesado manual) de las medias canales (sin cabeza ni patas) y el tocino (sin glándulas) de cruces de especies porcinas 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 en la máquina hasta obtenerse partículas de 4 a 6 mm, añadiéndose a continuación las especias y el nitrito para curado. La pasta resultante (con una temperatura de 0 a 4 °C) se embute a máquina en tripas del intestino delgado del cerdo o en tripas artificiales permeables al vapor, que se presentan de dos en dos, sujetándose los extremos de los chorizos.

A continuación, los embutidos se ahuman sobre troncos de madera dura (especialmente de haya) de combustión lenta durante dos o tres días a 20 °C en un lugar con una humedad relativa del 90 % al 70 %.

Después del ahumado se procede al curado y secado de los chorizos. A fin de prevenir defectos de calidad (formación de costras), los parámetros de curado en seco se establecen de modo que la diferencia entre la humedad relativa equilibrada de los chorizos y la humedad relativa ambiente de la sala no supere el 4-5 %. La temperatura ambiente típica es de 16-18 °C. La humedad relativa inicial de 90-92 % se reduce gradualmente a 65-70 %. El secado continúa hasta que la actividad del agua en los chorizos llega a 0,91, proceso que tiene una duración de 14 a 16 días. Esta fase va seguida por la de posmaduración, durante la cual el contenido de humedad del producto envasado se nivela, la superficie de corte adquiere consistencia y la sustancia se desmenuza con mayor facilidad, mientras que el color se estabiliza como consecuencia del efecto antioxidante de las especias naturales. Estas propiedades, unidas a un sabor pronunciado, distinguen por completo al «Gyulai kolbász» de los productos que se comercializan de inmediato.

4.6. Vínculo:

Presentación de la zona geográfica

Las ciudades de Gyula y Békéscsaba están situadas en una de las zonas más bajas de Hungría, en la punta suroriental de la Gran Llanura, a una altitud de 87 y 88 metros sobre el nivel del mar, respectivamente. La zona disfruta de un clima continental moderado, característico de toda la Gran Llanura, siendo predominantes los efectos del clima continental, aunque a veces también los de los climas mediterráneo y oceánico. El paisaje y el clima de la región de Gyula y Békéscsaba se ven determinados por los cursos fluviales. Igualmente importantes son los bosques, especialmente el de Mályvád, próximo a Gyula, que posee una serie de variedades arbóreas primordiales. La región cuenta con antiguas tradiciones de cultivo de cereales y cría de animales, merced a las favorables condiciones agroecológicas. La afortunada coincidencia de tales condiciones hizo del entorno inmediato de Gyula y Békéscsaba una parada importante para las caravanas que se dirigían de los Balcanes a las ferias de Viena a partir de 1880. En particular, se detenían a descansar brevemente en esta zona los tratantes que iban a las ferias de ganado o volvían de ellas; bosques y ríos constituían lugares ideales para descansar, alimentar, dar de beber y remojar a los animales. Los animales lesionados eran sacrificados y transformados en estas ciudades. Los carniceros y matarifes más avispados se prepararon para satisfacer estas necesidades y ofrecer sus servicios a tan elevado número de extranjeros. De este modo, sentaron las bases de la futura industria de transformación cárnica de estas ciudades. A principios del siglo XX, los maestros carniceros habían adquirido notable experiencia y algunos de ellos presentaron sus productos en las exposiciones nacionales e internacionales más importantes.

Historia y reputación del «Gyulai kolbász»

Cabe atribuir la auténtica fama internacional del producto a József Balogh, hijo, que fue galardonado con una medalla de oro en la Exposición Universal de Bruselas de 1910. La empresa creada por József Balogh fue desarrollándose hasta convertirse en un gran negocio familiar. La fabricación mecanizada a gran escala del «Gyulai kolbász» está vinculada al nombre de András Stéberl, quien en 1912 trabajó como aprendiz en el taller de József Balogh, donde aprendió los secretos del oficio. En 1935 el maestro choricero András Stéberl presentó sus productos en la Exposición Universal de Bruselas, en la que su «pequeño dúo de Gyulai kolbász» obtuvo un diploma de oro. András Stéberl compró en el centro de la ciudad una fábrica en la que comenzó la fabricación «industrial» del «Gyulai kolbász» y otros embutidos secos. Esa fábrica, que se convirtió en una de las más grandes empresas cárnicas de la región, daba empleo a personal cualificado de las cercanías.

La producción del «Gyulai kolbász» prosiguió después de la Segunda Guerra Mundial y tras la nacionalización y fusiones de empresas que tuvieron lugar al principio de la época comunista. Tal y como acreditan numerosos galardones y premios de calidad, estas tradiciones centenarias se han ido combinando con gran éxito desde entonces con las nuevas tecnologías y técnicas.

- Exposición Universal de Bruselas de 1910: medalla de oro, diploma con mención honorífica.
- Exposición Universal de Bruselas de 1935: diploma de oro, diploma con mención honorífica.
- Autorización para utilizar el *Kiváló Áruk Fóruma* (emblema de calidad húngaro).
- Galardón en el *Foodapest* (salón de la alimentación) de 2000.
- *Magyar Termék Nagydíj* (gran premio para productos húngaros) de 2001.
- *Magyar Minőség Háza* (Casa de la calidad húngara) de 2001.
- Premio especial al desarrollo de las exportaciones en 2001.

Los artículos sobre el «Gyulai kolbász» publicados en la prensa nacional y regional han confirmado su reputación.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és
Állategészségügyi Igazgatóság
Dirección: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 66540240
Fax +36 66547440
Correo electrónico: karpatia@oai.hu

4.8. Etiquetado:

—
