

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 248/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„CSABAI KOLBÁSZ” VÕI „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”****EÜ nr: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály (Põllumajanduse ja maaelu arengu ministeerium, toiduahela analüüsi osakond)
Aadress: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel +36 13014419
Faks +36 13014808
E-post: zobore@fvm.hu

2. Taotlejate rühm:

Taotlejate rühm geograafilise tähise CSABAI kasutamiseks.

Nimi Csabahús Kft.
Aadress: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel +36 66443211
Faks +36 66441723
e-post: csabahus@csabahus.hu

Nimi: Gyulai Húskombinát Zrt.
Aadress: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel +36 66620220
Faks +36 66620202
E-post: info@gyulahus.hu
Koosseis: tootjad/tõotlejad (X) muu ()

3. Toote liik:

Rühm 1.2. Lihatooted

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Csabai kolbász” või „Csabai vastagkolbász”

4.2. Kirjeldus:

Vorst nimetusega „Csabai kolbász” või „Csabai vastagkolbász” (edaspidi „Csabai kolbász”) on valmistatud ungari suure valge lihasea, mangalitsa ja ungari lapaj tõugu sigade ristandite ning hämpširi, djuroki ja pieträáni tõugu sigade või nende ristandite vähemalt 135 kg-ni nuumatud isendite tükeldatud lihast ja kõvast pekist. Vorsti valmistamiseks vajalik sealihha kvaliteet tagatakse käsitsi konditustamise tehnoloogiaga, kus peaaegu kogu lihakeha töötlemise käigus on võimalik kõõlused põhjalikult eemaldada.

Vorst „Csabai kolbász” on toode, mis sisaldab vähemalt 15 % ilma sidekoeta valku ja koosneb 4–6 mm suurusteks tükikesteks peenestatud sealihast ja kõvast pekist, millega on täidetud sea jämesool või veeauru läbilaskev tehissool; seda on suitsutatud peamiselt pöökpüksuitsus ja kuivatades küpsetatud-konserveeritud. Tootele iseloomulikud maitseained on terav ja mahe paprikapulber, küüslauk, terved kõõmned ja sool, kusjuures domineerib paprikapulbri teravus.

Vorst on ühtlase jämedusega, silindrilise kujuga, 40–60 mm läbimõõduga, 20–55 cm pikkune. Vorsti sidumise ots on ülesriputamise tõttu kitsenev, teine ots aga ümarduv. Vorsti kest on puhas, kahjustamata ja ühtlane, ilma hallituseta, ei ole muhklik, kergelt kortsus, korralikult täidise küljes ja tumepunast värvi ning läbi kesta kumavad pekitükid. Täidis on tihe, vetruv, hästi koospüsiv, hästi viilutatav, ei ole pehme, kõva ega nätske. Vorsti lõikepinnal on näha vorstimassis ühtlaselt jaotunud, paprikast tumepunaseks värvunud 4–6 mm suurused lihatükikesed ja valged või paprikast oranžikaspunaseks värvunud, samuti 4–6 mm suurused pekitükikesed. Vorst lõhnab mõnusaltsu ja maitsetaimede järgi, maitse on harmooniline ja paprikast terav. Turustatakse lahtiselt või pakendatult. Vorst võib olla tervelt või viilutatuna mitmesugustes kogustes pakendatud vaakumkilesse või säilitusgaasikeskkonda.

Toote keemilised omadused:

Vee aktiivsus	kõige enam 0,91
Vee-valgu suhtarv	kõige enam 1,5
Rasva-valgu suhtarv	kõige enam 2,7
Ilma sidekoeta valgu sisaldus vähemalt	15 %

4.3. Geograafiline piirkond:

Vorsti „Csabai kolbász” toodetakse Békéscsaba ja Gyula linna halduspiirkonnas.

4.4. Päritolutõend:

Töötlemiskohta saabuvale toorainele ja lisaainetele antakse identifitseerimisnumber, mis märgitakse nii dokumentidesse kui ka tootmismaterjalile.

Valmistatav toode saab püsiva koodnumbri, mille abil on võimalik toodet kõikides tootmisetappides identifitseerida. Valmis toote identifitseerimiseks tuleb moodustada partii number, mis koosneb toote koodnumbrist ja tootmiskuupäevast. Teave nii tooraine kui ka lisaainete kohta kantakse tootmise dokumentatsiooni.

Partii numbrite andmine ja partii identifitseerimine selle alusel käib päevas toodetud koguste kaupa.

Pakendatud toote etiketil on märgitud pakendamise kuupäev või säilivustähtaeg. Selle abil on võimalik päeva pakendamisdokumentidest leida partii number.

4.5. Tootmismeetod:

Toode valmistatakse osutatud seatõugude ristanditest pärinevatest, ilma peata ja jalgadeta poolrumpadest eranditult käsitsi tükeldamise järel saadud reit, õlga, sõrgu, vaheliha, külge, selga ja kõhtu ning ilma näärmeheta kõva pekki kasutades.

Temperatuurini 2 ... 4 °C külmutatud või 0 ...+ 7 °C jahutatud lihatükid ja temperatuuriga 0 ...- 7 °C pekk peenestatakse masinaga 4–6 mm suurusteks tükikesteks ning lisatakse maitseained ja nitritsool. Sel moel saadud mass (mille temperatuur on 0 ...- 4 °C) pritsitakse masinaga sea jämesoolde või veeauru läbilaskvasse tehissoolde ning pannakse klambriga kinni või seotakse.

Täidetud vorste suitsutatakse 3–5 päeva 20 °C ja suhtelise õhuniiskuse 90–70 % juures lehtpuu (eelkõige pöökpuu) halgudest tuld aeglaselt õhutades saadud suitsus.

Pärast suitsutamist lastakse vorste kuivades küpseda: kvaliteedivea (kooriku moodustumise) ennetamiseks määratakse küpsmise parameetrid nii, et aeglase kuivatamise käigus ei ületa toote tasakaalustatud suhtelise niiskuse ja ruumi suhtelise õhuniiskuse erinevus 4–5 %. Iseloomulik temperatuur on 16–18 °C; suhteline õhuniiskus on algselt 90–92 % ja seda vähendatakse järk-järgult 65–70 %-ni. Kuivatamist jätkatakse senikaua, kuni toote vee aktiivsus on 0,91. See protsess võtab veeauru läbilaskvas tehissooles vorstide puhul aega umbes 4 nädalat, sea jämesooles vorstide puhul aga umbes 6 nädalat. Seejärel toimub järelküpsimine, mille käigus pakendatud kauba niiskusesisaldus ühtlustub, lõikepind tasaneb ja täidis muutub muredamaks, värv stabiliseerub looduslike maitseainete oksüdeerumisevastase mõju tõttu, ning nende omaduste ja maitse ümardumise tõttu eristub toode täiesti selliste toodete maitsest ja koostisest, mida kohe kaubastatakse.

4.6. Seos piirkonnaga:

Geograafilise piirkonna tutvustus:

Gyula ja Békéscsaba linnad asuvad Ungari ühe madalaima ala, Alföldi tasandiku kaguosas. Mõlemad linnad on selle piirkonna olulised turismiühikohad ning läbi nende kulgeb tähtis rahvusvaheline marsruut Budapest-Arad-Bukarest või tee Balkani poole. Nagu mujalgi Alföldis on ka siin välja kujunenud mõõdukas kontinentaalne kliima, kus ülekaalus on mandrilised mõjud, kuid aeg-ajalt tuleb mõjutusi ka Vahemerelt ja ookeanilt. Gyula ja Békéscsaba ümbruse maastikus ja kliimas annavad tooni Körösi jõed.

Tänu soodsatele agroökoloogilistele tingimustele on selles piirkonnas teraviljakasvatusel ja loomakasvatusel ühtviisi pikad traditsioonid.

Asjaolude soodsas kokkulangemise tõttu kujunes Gyula ja Békéscsaba vahetust ümbrusest Balkani poolt saabuvate ja Viini suunduvate kaubakaravanide tähtis puhkepaik. Eelkõige mõlemast suunast saabunud loomakauplejad tegid siin lühikesi puhkepeatusi, sest metsad ja jõed pakkusid ideaalseid võimalusi loomade puhkuseks, söötmiseks, jootmiseks ja pesemiseks, samuti oli võimalik haigeid loomi tappa ja nende liha töödelda. See ja rohkearvuliste külaliste toitmine andis tööd ettevõtlikumatele lihuniketele ja tóurastajatele ja nii pandi alus piirkonna hilisemale lihatööstusele.

Vorsti „Csabai kolbász” ajalugu ja kuulsus

Nimetus „Csabai kolbász” esineb erialakirjanduses 1930. aastatest saadik. 1936. aastal Békési maakonna kohta ilmunud monograafias märgitakse, et Békéscsaba linna tuntakse tänu lihatööstusele. Selle populaarse toote ajaloost kirjutas esmakordselt kokkuvõtlikult Gyula Dedinszky, kelle järgi oli sajandivaheuse paiku veel ainult csabalastel endil kombeks seatappu tähistades võõrustaja talu vorste kiita ja ülistada, kuid varsti muutus „Csabai kolbász” kogu maakonnas nõutud kaubaks, mida osteti, kiideti ja millest peeti lugu, ning 10–20 aasta möödudes oli tema kuulsus levinud kogu riigis ning hiljem ka arvukates välisriikides. Selle autori arvates peitub vorsti „Csabai kolbász” eripära eelkõige valmistusviisis, koostises, maitsestamises, ühesõnaga karakteris ja omapäras. Vorsti „Csabai kolbász” põhimaitseaine on paprika. Peale paprika ja soola lisatakse ka köömneid, pipart ja küüslauku, kuid ei soola, köömnete ega küüslaugu maitse ei löö välja ega tõuse teiste seast esile, vaid nad sulavad kokku harmooniliseks tervikuks ning valitsevaks jääb paprika värv, maitse ja jõud. Vorsti tehnoloogia ja koostise kirjeldusi võib erialastes väljaannetes leida juba alates 1930. aastatest.

Vorsti „Csabai kolbász” tööstuslik tootmine algas Békési maakonnas 20. sajandi alguses. 1911. aastal Békéscsaba linnas asutatud sigade nuumamise ja lihatööstuse aktsiaseltsis valmistati esimesena sealkandi lihameistrite soovitude järgi sea jämesoolde täidetud pisut teravamaitselist vorsti, mis peegeldas tema loojate maitse-eelistusi ja tarbimisharjumusi. Tänu lihameistrite oskustele muutus „Csabai kolbász” paikkonna oluliseks tooteks, mille nimes on tänini talle seos päritolukohaga. Seda toodeti üha rohkem ka naaberlinna Gyula pereettevõttes, kus oli linna elanike arvu kohta suhteliselt palju lihakarne. Lihameister András Stéberl ostis Gyla südalinnas ettevõtte, kuhu rajas kuivvorstide tööstusliku tootmise. Sellest ettevõttest sai paikkonna üks suuremaid lihatööstusi, kuhu võeti tööle ka ümbruskonnast pärit oskustöötajaid. Nii sattusid sinna ka Csaba vorstimeistrid, kelle näpunäidete järgi valmistati sea jämesoolde täidetud pisut terava maitsega vorsti. Ka vorsti nimes säilis naaberlinna päritolu.

Kahe maailmasõja vahel oli traditsioonilise vorsti „Csabai kolbász” õitseage. Pärast Teist maailmasõda oli vorsti „Csabai kolbász” tootmine Békéscsabas ja Gyulas riigistamisest ja sellele järgnenud mitmekordsest ümberkorraldamisest ja omanike vahetusest hoolimata siiski järjepidev.

Vorsti „Csabai kolbász” tuntusele on lisaks üleriigilistes ja kohalikes ajalehtedes ilmunud artiklitele kaasa aidanud ka alates 1997. aastast korraldatav Csaba vorstifestival, mis toimub Békéscsabas traditsiooniliselt igal aastal oktoobri teises pooles.

„Csabai kolbász” on kuulus – selle tõenduseks on 1999. aastal saadud väljapaistva Ungari toote (Kiváló Magyar Termék) auhind ning 2000. aastal saadud Hungaropack Ungari pakendivõistluse eriauhind.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Békési maakonna põllumajandusameti toiduahela ohutuse ja loomateravise osakond)

Aadress: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel +36 66540240

Faks +36 66547440

E-post: karpatia@oai.hu

4.8. Märgistus:

Märgistus sisaldab järgmist:

— märke „csípős” (terav).

Sea jämesoolde täidetud toodete puhul võib märgistusel olla kiri „Házi jellegű” (kodune).