

3. Tuotelaji:

Luokka 1.2 – lihatuotteet

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi:

”Csabai kolbász” tai ”Csabai vastagkolbász”

4.2 Kuvaus:

”Csabai kolbász” tai ”Csabai vastagkolbász”, jäljempänä ’Csabai kolbász’, valmistetaan magyar nagyfehér hússertés-, mangalica- ja magyar lapály -sikarotujen risteytysten ja hampshire-, duroc- ja pietrain -rotujen ja niiden hybridien vähintään 135 kilogramman painoisista yksilöistä saadusta paloittelusta lihasta ja kovasta silavasta. Valmistuksessa käytettävän lihan hyvän laadun takaa se, että luut poistetaan käsin, sillä tämä mahdollistaa jänteiden hyvin huolellisen poistamisen, kun lähes kaikki lihapalat voidaan käsitellä.

Csabai kolbászin proteiinipitoisuus on vähintään 15 prosenttia ilman sidekudoksia. Makkara valmistetaan 4–6 mm:n suuruisista sianliha- ja silavarakeista ja täytetään sian paksusuoleen tai vesihöyryä läpäisevään tekosuoleen. Tämän jälkeen makkarat savustetaan yleensä pyökkipuulla sekä kypsytetään ja säilytetään kuivattamalla. Tyypillisiä mausteita ovat tulinen ja makea paprikajauhe, valkosipuli, kokonainen maustekumina ja suola. Eniten makkarassa maistuu paprikajauheen tulisuus.

Makkara on tasaisen paksu, lieriömäinen, halkaisijaltaan 40–60 mm ja pituudeltaan 20–55 cm. Makkara on kapeampi yläpäästään, josta se suljetaan ja sitä riiputetaan, ja paksumpi toisesta päästään. Kuori on puhdas, vailla vaurioita ja virheettömän yhtenäinen. Se ei ole jalohomeinen eikä kuhmurainen. Kuori on hivenen poimuinen ja tiukasti kiinni täytteessä. Se on tummanpunainen, ja läpi näkyy silavarakeita. Täyte on kiinteä, kimmoisa, hyvin koossapysyvä ja leikkautuva, mutta ei pehmeä, kova eikä jänteinen. Leikkuupinnalla näkyy paprikan tummanpunaiseksi värjäämiä 4–6 mm:n suuruisia liharakeita ja paprikan oranssinpunaiseksi värjäämiä myös 4–6 mm:n suuruisia silavarakeita tasaisesti jakautuneina lihamassaan. Maku on miellyttävän savuinen, mausteinen ja harmoninen sekä paprikan ansiosta tulinen. Makkaraa pidetään kaupan irtotavarana tai pakattuna. Pakkaus voi olla vakuumi- tai suojaasupakkaus. Makkara voidaan myydä kokonaisena tai siivutettuna. Pakkauksia on eri kokoja.

Tuotteen kemialliset ominaisuudet:

Vesiaktiivisuus:	enintään 0,91
Veden ja proteiinin suhde:	enintään 1,5
Rasvan ja proteiinin suhde:	enintään 2,7
Proteiinipitoisuus ilman sidekudoksia	vähintään 15 %

4.3 Maantieteellinen alue:

Csabai kolbászia valmistetaan Békéscsaban ja Gyulan kaupunkien hallinnollisten rajojen sisällä.

4.4 Alkuperätodisteet:

Kaikille jalostuslaitokseen saapuville raaka- ja lisäaineksille annetaan tunnistusnumero, joka merkitään asiakirjoihin ja itse aineksiin.

Tuotteelle annetaan kiinteä koodinumero, jonka avulla se voidaan tunnistaa kaikissa valmistusvaiheissa. Valmiisiin tuotteisiin on kiinnitettävä eränumero, joka sisältää tuotteen koodinumeron ja valmistuspäivän. Tiedot raaka- ja lisäaineksista merkitään valmistusasiakirjoihin.

Eränumero ja tämän myötä erän tunnistetiedot koskevat kaikkia saman päivän aikana valmistettuja tuotteita.

Pakattujen tuotteiden tuotemerkinnästä ilmenee pakkauspäivä tai parasta ennen -päivämäärä. Näiden tietojen avulla eränumero selviää pakkausasiakirjoista.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Tuotteet valmistetaan tiettyjen sikarotujen risteytyksistä peräisin olevien sikojen puoliruhosta (ilman päätä ja jalkoja), joiden luut poistetaan yksinomaisesti käsin. Valmistuksessa käytettävät ruhonosat ovat reisi, lapa, potka, kylki ja kuve, selkä, niska ja kaula sekä silava, josta on poistettu rauhaset.

Lihapalat, jotka on jäädytetty - 2 – 4 °C:een tai jäädytetty 0 – + 7 °C:een, ja silava, jonka lämpötila on nollan ja - 7 °C:n välillä, leikataan koneellisesti 4–6 mm:n suuruisiksi rakeiksi, jotka maustetaan ja suolataan. Näin tuotettu lihamassa (jonka lämpötila on 0 – - 4 °C) täytetään koneellisesti sian paksusuoleen tai vesihöyryä läpäisevään tekosuoleen, jonka jälkeen makkarat suljetaan kiinnikkeellä tai solmulla.

Täytettyjä makkaroita savustetaan kytevä lehtipuun (pääasiassa pyökkipuun) savussa 3–5 päivää 20 °C:ssa 90–70 prosentin suhteellisessa kosteudessa.

Savustuksen jälkeen makkarat kypsytetään kuivattamalla. Laatuvirheiden estämiseksi (pintakuoren muodostuminen) kypsennyksen parametrit määritellään niin, että hitaan kuivumisen aikana tuotteiden tasapainoilman suhteellisen kosteuden ja huoneen suhteellisen kosteuden välinen ero ei ylitä 4–5 prosenttia. Lämpötila on 16–18 °C. Suhteellinen kosteus on alussa 90–92 prosenttia mutta laskee sitten vähitellen 65–70 prosenttiin. Kuivatusta jatketaan siihen saakka, kun tuotteiden vesiaktiivisuus on 0,91. Jos makkarat on täytetty vesihöyryä läpäisevään tekosuoleen, kuivatus kestää noin 4 viikkoa, sian paksusuoleen täytettyä makkaraa puolestaan kuivatetaan noin 6 viikkoa. Tämän jälkeen tapahtuu jälkikypsyminen, jonka kuluessa pakattujen tuotteiden kosteuspitoisuus tasaantuu, leikkuupinta tasoittuu ja täyte mureutuu sekä väri tasaantuu luonnollisten mausteiden aiheuttaman antioksidoinnin vaikutuksen johdosta. Näiden ominaisuuksien ja makujen pyöristymisen ansiosta tuote poikkeaa täysin heti kaupan pidettävien tuotteiden mausta ja koostumuksesta.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Maantieteellisen alueen esittely:

Gyulan ja Békéscsaban kaupungit sijaitsevat Alföldin kaakkoisosassa, yhdellä Unkarin alavimmista alueista. Molemmat kaupungit ovat merkittäviä matkailukohteita. Ne ovat tärkeitä pysähdyspaikkoja kansainvälisellä reitillä Budapest–Arad–Bukarest ja Balkanin suuntaan. Alföldille tyypilliseen tapaan alueella vallitsee lauhkea mannerilmasto. Vaikka mannerilmasto on hallitsevassa asemassa, toisinaan on havaittavissa Välimeren tai meri-ilmastoinn vaikutteita. Gyulan ja Békéscsaban ympäristöseutujen ilmastoon vaikuttavat keskeisesti Körösjoet.

Alueella on suotuisten maatalousekologisten olosuhteiden vuoksi pitkät viljanviljelyn ja kotieläintalouden perinteet.

Näiden olosuhteiden otollinen yhdistyminen johti siihen, että Gyulan ja Békéscsaban lähiympäristöstä muodostui tärkeä levähdyspaikka Balkanilta saapuville, Wieniin matkaaville kaupparavaaneille. Täällä pysähdyttiin hetkeksi lepäämään sekä meno- että paluumatkalla, kun eläimiä haettiin markkinoilta. Seudun metsät ja joet tarjosivat eläimille ihanteellisen paikan levähtää, syödä, juoda ja vilvoitella vedessä. Samoin loukkaantuneet eläimet pystyttiin teurastamaan ja lihat käsittelemään. Tämä ja elintarvikkeiden tarjoaminen suurelle joukolla seudulla oleskelevia muukalaisia työllisti paikkakunnan valppaimpia lihakauppiaita ja teurastajia ja loi näin perustan seudun myöhemmälle lihateollisuudelle.

Csabai kolbászin historia ja maine:

Csabai kolbász tunnetaan ammattikirjallisuudessa 1930-luvulta lähtien. Békésin läänin vuonna 1936 julkaistusta monografiasta käy ilmi, että Békéscsaba tunnettiin lihanjalostusteollisuudestaan. Tämän suosittuun tuotteen historiasta kirjoitti ensimmäisenä kattavasti Gyula Dedinszky. Hänen mukaansa vuosisadan vaihteessa Csabai kolbászin maine ei ollut vielä kiirinyt Csaban ja sianlahtausjuhlien ulkopuolelle, mutta pian makkarat tunnettiin jo koko läänissä ja 10–20 vuoden päästä koko maassa. Sittenkin makkarat maine on levinnyt useisiin maihin, joissa se on kysytty ja pidetty tuote. Kirjoittajan mukaan Csabai kolbászista tekevät ainutlaatuisen ennen kaikkea sen valmistusmenetelmä, koostumus ja mausteet – lyhyesti sanottuna makkarat luonne. Csabai kolbászin perusmauste on paprika. Paprikan ja suolan lisäksi valmistuksessa käytetään kuminansiemeniä, pippuria ja valkosipulia, mutta mikään niistä ei yksinään erotu muista raaka-aineista, vaan raaka-aineet muodostavat harmonisen kokonaisuuden. Hallitsevaa on paprika väri, maku ja voimakkuus. Valmistustapaa ja reseptiä on kuvattu lukuisissa ammattijulkaisuissa jo 1930-luvulta lähtien.

Csabai kolbászin tehdasmainen valmistus alkoi Békésin läänissä 1900-luvun alussa. Vuonna 1911 Békéscsabaan perustettiin Sertéshizlaló és Húsipari RT -niminen yritys, jossa kaupungin lähitienoilta tulevien lihamestareiden ehdotuksesta ruvettiin valmistamaan sian paksusuoleen täytettyjä tulisehkoja makkaroita. Makkarat heijastivat mestareiden makumieltymyksiä ja kulutustapoja, ja heidän asiantuntemuksensa ansiosta Csabai kolbászista tuli yksi paikkakunnan tärkeimmistä tuotteista, joka on perinyt nimensä kaupungin mukaan. Perheyriyksissä makkaraa ruvettiin valmistamaan naapurikaupungissa Gyulassa, jossa oli kaupungin kokoon verrattuna paljon lihakauppiaita. Lihamestari András Stéberl osti Gyulan kaupungin keskustasta tehtaan, jossa hän rupesi tehdasmaisesti valmistamaan kuivamakkaroita. Tehdas kasvoi yhdeksi seutukunnan suurimmista lihanjalostuslaitoksista, johon palkattiin ammatti-ihmisiä lähiseuduilta. Näin tehtaaseen tuli csabalaisia lihamestareita, joiden ehdotuksesta ruvettiin valmistamaan sian paksusuoleen täytettyjä tulisehkoja makkaroita. Nimi kertoi makkaran olevan peräisin naapuriseudulta.

Perinteisen Csabai kolbászin valmistus kukoisti maailmansotien välissä. Toisen maailmansodan jälkeen Csabai kolbászin valmistus jatkui Békéscsabassa ja Gyulassa huolimatta kansallistamisesta, uudelleenjärjestelyistä ja myöhemmistä omistajanvaihdoksista.

Csabai kolbászia ovat tehneet tunnetuksi valtakunnallisissa ja alueellisissa lehdissä ilmestyneet artikkelit. Lisäksi makkaran mainetta on kasvattanut vuodesta 1997 lähtien vuosittain lokakuun jälkipuoliskolla Békéscsabassa järjestettävä Csabai Kolbász -festivaali.

Csabai kolbászin maineesta kertoo se, että makkara sai vuonna 1999 erinomaisesta unkarilaisesta tuotteesta kertovan Kiváló Magyar Termék -tunnustuksen ja vuonna 2000 Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny -pakkaukilpailun erityispalkinnon.

4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Békésin läänin maataloustoimisto – Elintarvikeketjun turvallisuuden varmistamisesta ja eläinten terveydestä vastaava linja)

Osoite: Békéscsaba
5600
Szerdahelyi út 2.
MAGYARORSZAG/HUNGARY

P. +36 66540240

F. +36 66547440

Sähköposti: karpatia@oai.hu

4.8 Merkinnät:

Merkinnässä on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

— ”csípős” (”tulinen”).

Jos makkara on täytetty sian paksusuoleen, tuotemerkinnässä voi olla maininta ”Házi jellegű” (”kuin kotona valmistettu”).