

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires

(2009/C 248/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL
«CSABAI KOLBÁSZ» OU «CSABAI VASTAGKOLBÁSZ»****N° CE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'état membre:

Nom: Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, Département d'analyse de la chaîne alimentaire
Adresse: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tél. +36 13014419
Fax +36 13014808
Courrier électronique: zobore@fvm.hu

2. Groupement:

Groupement pour l'application de l'indication géographique CSABAI.

Nom: Csabahús Kft.
Adresse: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tél. +36 66443211
Fax +36 66441723
Courrier électronique: csabahus@csabahus.hu

Nom: Gyulai Húskombinát Zrt.
Adresse: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tél. +36 66620220
Fax +36 66620202
Courrier électronique: info@gyulahus.hu
Composition: producteur/transformateur (X) Autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.2. Produits à base de viande

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Csabai kolbász» ou «Csabai vastagkolbász»

4.2. Description:

Le Csabai kolbász (saucisson de Csaba) ou Csabai vastagkolbász (gros saucissons de Csaba) (ci-après: «saucisson de Csaba») est fabriqué à partir de la viande découpée et du lard dur d'animaux engraisés au moins à 135 kg issus du croisement du porc de viande hongrois nagyfehér («grand blanc») avec les espèces hongroises mangalica et lapály ainsi que des espèces hampshire, duroc et piétrain et de leurs hybrides. La qualité appropriée de la viande de porc nécessaire à la fabrication du produit est garantie par la technique de désossement manuel, qui permet l'extraction efficace des tendons lors de la transformation de presque toute la masse de viande.

Le saucisson de Csaba est un produit à base de viande dont la teneur en protéines sans tissu conjonctif est d'au moins 15 % (m/m), composé de viande de porc et de lard dur découpés en petits dés de 4-6 mm, entonnés dans des gros boyaux de porc (kuláre) ou dans des boyaux synthétiques perméables à la vapeur d'eau, généralement fumés sur hêtre puis fermentés et conservés par séchage. L'assaisonnement caractéristique comprend sel, piment doux et piment rouge moulu, ail et graines de carvi, mais la saveur dominante est celle du piment rouge.

D'une épaisseur régulière, le saucisson de Csaba a une forme cylindrique, un diamètre de 40-60 mm pour une longueur de 20-55 cm. Le bout ficelé du côté pendu est rétréci, le bout opposé est rond. L'enveloppe est propre, continue, sans moisissure, légèrement bridée, non bosselée et bien collée à la pâte, de couleur rouge foncée, les granulés de lard sont visibles à travers les boyaux. La masse du produit est dense, élastique, bien agrégée et facile à trancher, ni molle, ni dure, ni coriace. La découpe laisse apparaître les granulés de viande (de couleur rouge foncée à cause du piment) et de lard (de couleur orange) de 4-6 mm régulièrement répartis dans la pâte de viande. Le parfum est agréablement fumé et épicé, la saveur harmonieuse, piquante en raison du piment. Le produit est commercialisé en vrac ou emballé. Le conditionnement a lieu sous vide ou en atmosphère modifiée, et le produit est proposé entier ou tranché, en diverses quantités.

Composition chimique du produit:

Activité d'eau	maximum 0,91
Proportion eau/protéines	maximum 1,5
Proportion graisse/protéines	maximum 2,7
Teneur en protéines sans tissu conjonctif	au moins 15 %

4.3. Aire géographique:

Le saucisson de Csaba est fabriqué à l'intérieur des frontières administratives des villes de Gyula et Békéscsaba.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque livraison de matières premières et matières annexes réceptionnée à l'usine reçoit un numéro d'identification qui figure à la fois sur la documentation et sur les matières elles-mêmes.

Le produit à fabriquer obtient un code permanent qui permet son identification dans toutes les phases de la fabrication. Un numéro de lot, comprenant le code du produit et la date de la fabrication, sert à identifier le produit fini. La documentation concernant la fabrication inclut les informations relatives aux matières premières et matières annexes.

Le numéro de lot, et par conséquent l'identification du lot, s'applique à la quantité fabriquée par jour.

La date d'emballage ou la date limite de consommation figure sur l'étiquette du produit conditionné. À l'aide de ces données, le numéro de lot peut être identifié à partir de la documentation concernant le conditionnement du jour. Les documents classés garantissent que toutes les informations relatives à la fabrication d'un produit fini donné peuvent être retrouvées rétrospectivement.

4.5. Méthode d'obtention:

Le produit est fabriqué à partir des cuisses, épaules, jarrets, poitrines, carrés, échine et côtes (obtenus exclusivement par désossement manuel) des demi-carcasses (sans tête ni pieds) et du lard dur (sans glandes) des animaux issus du croisement des espèces porcines précitées.

Les morceaux de viande congelés entre - 2 °C et - 4 °C ou préalablement refroidis entre 0 °C et + 7 °C et le lard d'une température de 0 °C à - 7 °C sont hachés par machine en petits dés de 4-6 mm, puis les épices et le salpêtre sont ajoutés. Le mélange assaisonné (d'une température de 0 °C à - 4 °C) est embossé à l'aide d'une machine dans des gros intestins de porc (kularé) ou bien dans des boyaux artificiels perméables à la vapeur d'eau, et les boyaux sont ensuite ficelés à leurs extrémités ou fermés par des clips.

Les saucissons sont alors exposés à la fumée de bûches de bois dur à consommation lente (principalement du hêtre) pendant 3 à 5 jours, à une température inférieure à 20 °C et avec un pourcentage d'humidité relative de 90-70 %.

Après la fumaison, les saucissons sont fermentés et séchés. Afin d'éviter les défauts tels que la formation d'une croûte, les paramètres de la fermentation sont calibrés de telle sorte que la différence entre l'HRE du produit et l'HR de la pièce soit inférieure à 4-5 %. La température typique se situe entre 16 °C et 18 °C; l'humidité relative initiale de 90-92 % est progressivement ramenée à 65-70 %. Le séchage continue jusqu'à ce que l'activité d'eau tombe à 0,91 ; ce processus prend environ 4 semaines pour le produit en boyaux artificiels et quelque 6 semaines pour le produit en gros boyaux (kularé). Cette étape est suivie par la fermentation postérieure, durant laquelle la teneur en humidité s'équilibre, la surface des tranches coupées devient régulière et la pâte plus friable, la couleur se stabilise grâce à l'effet antioxydant des épices naturelles. Ces propriétés, combinées à sa rondeur en bouche, font du saucisson de Csaba un produit à part, qui diffère clairement par sa saveur et son aspect des produits immédiatement commercialisés.

4.6. Lien:

Présentation de l'aire géographique:

Gyula et Békéscsaba se situent dans la partie sud-est de la grande plaine, dans l'une des régions les plus basses du pays. Les deux villes sont des destinations touristiques et des points de passage importants sur les trajets internationaux reliant Budapest, Oradea et Bucarest ainsi qu'en direction des Balkans. Comme le reste de la grande plaine, la région jouit principalement d'un climat continental modéré, ce qui n'empêche pas périodiquement certaines influences méditerranéennes et océaniques. Les rivières Körös jouent un rôle déterminant dans le paysage et le climat de la région.

La culture du blé et l'élevage sont de tradition ancienne grâce aux conditions agro-écologiques favorables de la région.

Cette conjonction heureuse explique que les environs immédiats de Gyula et Békéscsaba soient devenus une halte importante pour les caravanes de marchands se rendant des Balkans à Vienne. Ce sont surtout les marchands de bestiaux qui faisaient brièvement étape ici à l'aller comme au retour; les forêts et les rivières offraient des conditions idéales pour le repos, l'alimentation, l'abreuvement et le bain du bétail, et il était possible d'abattre et de transformer les animaux blessés. Les bouchers-charcutiers les plus avisés s'efforcèrent de pourvoir à ces besoins ainsi qu'à ceux du grand nombre d'étrangers, jetant les bases de la future industrie de la viande dans ces villes.

Histoire et réputation du saucisson de Csaba:

Dans la littérature technique, le nom du saucisson de Csaba apparaît à partir des années 1930. La monographie *Békés vármegye* (Département de Békés) parue en 1936 mentionne que la ville de Békéscsaba doit sa réputation à son industrie de transformation de la viande. Gyula Dedinszky, qui le premier a rapporté l'histoire de ce produit populaire, écrit qu'au tournant du siècle, seuls les locaux réunis autour du repas de fête suivant l'abattage du cochon vantaient les qualités du saucisson maison. Sa réputation s'est ensuite répandue dans le département, dix ou vingt ans plus tard dans tout le pays, et enfin au-delà des frontières, où il est recherché, reconnu et aimé dans de nombreux pays du monde. Selon l'auteur, la spécificité du saucisson de Csaba consiste avant tout dans son mode de préparation, sa composition et les épices utilisées. L'épice principale est le paprika. Hormis le paprika et le sel, on y ajoute aussi du carvi, du poivre et de l'ail, mais ni le goût du sel, ni celui du carvi ou de l'ail ne peut l'emporter sur celui des autres épices: ils doivent former un tout harmonieux. La couleur, le goût et le piquant du paprika restent les facteurs déterminants du produit. La description des techniques utilisées et la recette sont parues dans de nombreuses publications à partir des années 1930.

La production « industrielle » du saucisson de Csaba a commencé dans le département de Békés au début du 20^e siècle. C'est dans la Sertéshizlaló és Húsipari SA (société d'engraissement des porcs et de traitement de la viande) de Békéscsaba, créée en 1911, que, sur recommandation de bouchers des environs de la ville, le saucisson un peu piquant et entonné dans des gros boyaux de porc (kularé) a été fabriqué pour la première fois. Cette préparation témoigne du goût et des habitudes de consommation de ces bouchers. Grâce à leur savoir-faire, le saucisson de Csaba est devenu l'un des produits locaux les plus importants, qui conserve à ce jour dans son nom la mémoire de son origine, son lien avec la commune. Dans la ville voisine, à Gyula, les boucheries familiales accroissaient aussi leur production et le nombre de boucheries était relativement grand pour la taille de la ville. Le maître-boucher András Stéberl fit l'acquisition d'une usine dans le centre-ville où il lança la fabrication « industrielle » du saucisson de Csaba et d'autres saucissons secs. Son usine devint la plus grande usine de transformation de la région, ce qui l'amena à embaucher des professionnels des communes environnantes, y compris des bouchers de Békéscsaba à l'instigation desquels le saucisson un peu piquant entonné dans des gros boyaux de porc a été fabriqué la première fois. Le nom « saucisson de Csaba » ou « gros saucisson de Csaba » rappelle que le produit est originaire de la ville voisine.

L'âge d'or du saucisson de Csaba correspond à l'entre-deux-guerres. Après la seconde guerre mondiale, malgré l'étatisation, les restructurations multiples et le changement de propriétaire, la fabrication du saucisson de Csaba s'est poursuivie à Békéscsaba et à Gyula.

Au-delà des nombreux articles parus dans la presse nationale et régionale, le Festival du saucisson de Békéscsaba qui est organisé chaque année durant la deuxième quinzaine d'octobre depuis 1997 souligne la renommée du saucisson de Csaba.

Cette réputation est également attestée par le fait qu'il a obtenu le label de produit hongrois d'excellence en 1999 et remporté en 2000 le prix spécial de la compétition hongroise de conditionnement Hungaropack.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Direction de la sécurité de la chaîne alimentaire et de la santé animale de l'Office de gestion agricole du département de Békés)

Adresse: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tél. +36 66540240
Fax +36 66547440
Courrier électronique: karpatia@oai.hu

4.8. Étiquetage:

L'étiquetage doit comporter:

— l'indication « csípős » (piquant).

L'indication « à caractère fermier » peut figurer sur l'étiquette de la préparation entonnée dans des gros boyaux de porc (kularé).
