

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 248/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CSABAI KOLBÁSZ” VAGY „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”

EK-sz.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Cím: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Csoportosulás:

Csoportosulás a CSABAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében.

Név: Csabahús Kft.
Cím: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211
Fax +36 66441723
E-mail: csabahus@csabahus.hu

Név: Gyulai Húskombinát Zrt.
Cím: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-mail: info@gyulahus.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. csoport Húsból készült termékek

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Csabai kolbász” vagy „Csabai vastagkolbász”

4.2. Leírás:

A Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász (a továbbiakban: Csabai kolbász) a magyar nagyfehér hússertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik legalább 135 kg-ra hizlalt egyedek feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia biztosítja, amely igen alapos íeltávolítást tesz lehetővé a sertés szinte összes húsrészét érintő húsfeldolgozás során.

A Csabai kolbász legalább 15 % kötőszövetmentes fehérje tartalmú, 4–6 mm-es nagyságra aprított sertéshús és kemény szalonnaszemcsékből álló, sertésvastagbélbe (kularé) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött, alapvetően bükkfával füstölt és szárítással érlelt-tartósított termék. Jellegzetes fűszere a csípős és csemege paprikaőrlemény, a fokhagyma, az egész fűszerkömény és a só, amelyek közül a paprikaőrlemény csípőssége dominál.

A kolbász egyenletes vastagságú, hengeres formájú, 40–60 mm átmérőjű, 20–55 cm hosszúságú. A kötés vég a felfüggesztésnek megfelelően elkeskenyedő, a szemben lévő részen pedig legömbölyödő végű. Burkolata tiszta, sérüléstől, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, nem dudoros, enyhén ráncos, a töltelékhez jól tapad, színe sötétvörös, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem puha, nem kemény, nem rágós. A metszéslapon paprikától sötétvörösre színezett, 4–6 mm nagyságú hússzemcsék és fehér, illetve paprikától narancsvörösre színezett, ugyancsak 4–6 mm nagyságú szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, egyenletes eloszlásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú, íze harmonikus, a paprikától csípős. Forgalmazása történhet ömlesztve vagy csomagoltan. A csomagolás lehet vákuumfóliás vagy védőgázos, egészben vagy szeletelve, különböző kiszerelekben.

A termék kémiai jellemzői:

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Vízaktivitás | legfeljebb 0,91 |
| Víz-fehérje hányados | legfeljebb 1,5 |
| Zsír-fehérje hányados | legfeljebb 2,7 |
| Kötőszövetmentes fehérjetartalom | legalább 15 % |

4.3. Földrajzi terület:

A Csabai kolbász előállítása Békéscsaba és Gyula városának közigazgatási határain belül történhet.

4.4. A származás igazolása:

Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, mely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül.

A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, amely minden fázisban beazonosítja. A legyártott tétel azonosítására tételszámot kell alkalmazni, mely magában foglalja a termék kódszámát és a gyártás napját. A gyártásra vonatkozó dokumentáción történik az alapanyagra és segédanyagokra vonatkozó információk összerendelése.

A tételszám és ezáltal a tételazonosítás napi gyártási mennyiségre vonatkozik.

A csomagolt termék jelölő címkéje tartalmazza a csomagolás vagy a minőségmegőrzési idő lejárat dátumát. Ennek ismeretében a napi csomagolási dokumentációból a tételszám hozzárendelhető.

4.5. Az előállítás módja:

A terméket a meghatározott sertésfajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított féltestek kizárólag kézzel történő csontozása után nyert comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja és oldalas, valamint mirigyektől mentes kemény szalonna felhasználásával állítják elő.

A mínusz 2–4 °C-ra fagyasztott vagy 0...+ 7 °C-ra előhűtött húsrészeket és a 0...- 7 °C közötti hőmérsékletű szalonnát géppel 4–6 mm-es nagyságúra aprítják, és a fűszereket, nitrít sót hozzákeverik. Az így keletkezett pasztát (amelynek hőmérséklete 0...- 4 °C közötti) töltőgéppel sertésvastagbélbe (kularé) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltik, és klipszelik vagy kötözik.

A betöltött kolbászokat 3–5 napon át 20 °C alatti hőmérsékleten, 90–70 % relatív páratartalmú térben keményfa (alapvetően bükkfa) hasábok lassú izzításával előállított füsttel füstölik.

A füstölés után a kolbászokat érlelik-szárítják: az érlelés paramétereit úgy állítják be (minőségi hiba – kéregképződés – megelőzése érdekében), hogy a lassú szárítás során a termék ERP és a terem RP közötti különbség a 4–5 %-ot nem haladhatja meg. A jellemző hőmérsékleti érték 16–18 °C; a relatív páratartalmat a kezdeti 90–92 % után fokozatosan csökkentik 65–70 %-ra. A szárítást addig folytatják, amíg a termék vízaktivitása a 0,91-et el nem éri. A vízgőzáteresztő műbélbe töltés esetén ez a folyamat kb. 4 hétig, a sertésvastagbélbe (kularé) való töltés esetén kb. 6 hétig tart. Ezt követi az utóérlelés, amelynek során a lecsomagolt áruban a nedvességtartalom kiegyenlítődik, a metszéslap egyenletessége mellett porhanyósabbá alakul az állomány, a szín stabilizálódik az antioxidáns hatást kifejtő természetes fűszerek hatására, és az ízlelképzettség együttesével a termék teljességgel elkülönül az azonnal értékesített áruk íz- és állományvilágától.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi terület bemutatása:

Gyula és Békéscsaba az Alföld délkeleti részén, hazánk egyik legmélyebben fekvő területén helyezkedik el. Mindkét város a térség jelentős idegenforgalmi vonzereje; fontos nemzetközi útvonal átmenő pontjai Budapest–Arad–Bukarest irányában, illetve a Balkán felé. Az Alföld egészéhez hasonlóan itt is mérsékelt, kontinentális éghajlat alakult ki, amelyben a szárazföldi hatások túlsúlyban vannak, de időszakosan mediterrán és óceáni hatások is érvényesülnek. A Gyula és Békéscsaba környéki táj és éghajlat meghatározói a Körös folyók.

A térség gabonatermesztése és állattenyésztése – előnyös agroökológiai adottságainak köszönhetően – egyaránt nagy hagyományokkal rendelkezik.

Ezen körülmények kedvező egybeesése miatt alakult ki, hogy a Balkán felől érkező és Bécsbe irányuló vásári karavánok fontos pihenőhelyévé vált Gyula és Békéscsaba közvetlen környezete. Elsősorban az állatvásárra igyekezők álltak meg itt rövid pihenőkre mindkét irányból, az erdők és a folyók ideális helyet biztosítottak az állatok pihentetésére, etetésére, itatására, fürdetésére, továbbá lehetőség volt a megsérült állatok levágására, szakszerű feldolgozására. Az élelmesebb hentes- és mészáros mesterek részben erre, részben a nagy létszámú idegen ellátására rendezkedtek be, ezzel megalapozva a térség későbbi húsiparát.

A Csabai kolbász története és hírneve:

A Csabai kolbász nevével a szakirodalomban az 1930-as évektől kezdve találkozhatunk. A Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia említi, hogy Békéscsaba hírnevét a város húsfeldolgozó iparának köszönheti. A közkezdelt termék történetét összefoglaló módon először Dedinszky Gyula dolgozta fel, aki azt írja, hogy a századforduló táján disznótorok alkalmával még csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a Csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, majd később külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a Csabai kolbászt. A szerző szerint a Csabai kolbász jellegzetessége mindegyik készítmény módjában, összetételében, fűszerezésében, egyszerűen: karakterében, jellegzetességében rejlik. A Csabai kolbász alapvető fűszere a paprika. A paprikán és són kívül tesznek ugyan bele köménymagot, borsot és fokhagymát is, de sem a só, sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle, külön egyik sem érvényesülhet a többi rovására, szép harmóniában olvadnak össze, az uralkodó tényező a paprika színe, íze és ereje marad. A technológia, a receptúra leírása számos szakkiadványban olvasható már az 1930-as évektől.

A Csabai kolbász „iparszerű” gyártása Békés megyében, a XX. század elején kezdődött. Először az 1911-ben alapított békéscsabai Sertéshizláló és Húsipari Rt.-ben a város környékéről származó hentesmesterek javaslatára készítettek vastagbélbe (kularéba) töltött, kissé csípős ízesítésű kolbászt, amely ezen mesterek ízlésvilágát, fogyasztási szokásait tükrözi, így szaktudásuknak köszönhetően az egyik fontos terméké vált a Csabai kolbász, amely nevében máig őrzi a településhez való kötődését, eredetét. A szomszédos Gyulán is a családi hentesműhelyek egyre nagyobb méretű gyártást folytattak, a város nagyságához képest elég sok hentesműhely működött. Stéberl András hentesmester Gyula város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. A környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát üzeme, s ezért a környékbeli településekből is alkalmazott szakembereket. Így kerültek üzemébe csabai hentesmesterek is, akik ajánlatára készítettek vastagbélbe vagy kularéba töltött kissé csípős ízesítésű kolbászt. Neve is megőrizte a szomszéd településről való eredetét.

A két világháború között a hagyományos Csabai kolbász virágkorát élte. A világháború után az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a Csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán és Gyulán.

A Csabai kolbász elismertségét az országos és regionális sajtóban megjelenő cikkek mellett az 1997 óta megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál is megerősíti, amelyet hagyományosan minden év október második felében tartanak Békéscsabán.

A Csabai kolbász elismertségét az is igazolja, hogy a termék 1999-ben megkapta a Kiváló Magyar Termék elismerést, 2000-ben pedig a Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny különdíját.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Fax +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Címkézés:

A jelölésnek a következőket kell tartalmaznia:

— „csípős” jelző.

A sertésvastagbélbe (kularé) töltött termék címkéjén szerepelhet a „Házi jellegű” felirat.