

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 248/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«CSABAI KOLBÁSZ» O «CSABAI VASTAGKOLBÁSZ»****N. CE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

**1. Servizio competente nello Stato membro:**

Nome: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály  
Indirizzo: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419  
Fax +36 13014808  
E-mail: zobore@fvm.hu

**2. Associazione:**

Associazione per l'applicazione dell'indicazione geografica CSABAI.

Nome: Csabahús Kft.  
Indirizzo: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Nome: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Indirizzo: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Fax +36 66620202  
E-mail: info@gyulahus.hu  
Composizione: produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

### 3. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Gruppo: prodotti a base di carne.

### 4. Descrizione del disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006].

#### 4.1. Nome:

«Csabai kolbász» o «Csabai vastagkolbász».

#### 4.2. Descrizione:

La «Csabai kolbász» o «Csabai vastagkolbász» (di seguito «Csabai kolbász») viene preparata con carne macinata e lardo duro di animali ingrassati almeno fino a 135 kg provenienti da incroci del maiale da carne *magyar nagyfűhér* con le razze mangalica e *magyar lapály* nonché *hampshire*, *duroc* e *pietrain* e loro ibridi. L'adeguata qualità della carne suina necessaria per la fabbricazione è garantita dalla tecnica di disossamento manuale, che garantisce l'estrazione totale dei tendini nel corso della trasformazione della carne di quasi tutte le parti del maiale.

La «Csabai kolbász» è un prodotto a base di carne con contenuto proteico senza tessuto connettivo di almeno il 15 %, ottenuto da carne di maiale e lardo duro macinati in pezzetti di 4-6 mm, insaccati in budello di intestino crasso di maiale (*kuláré*) o in budello artificiale permeabile, di norma affumicata con legno di faggio stagionata e conservata mediante essiccazione. Le spezie tipiche della preparazione sono il peperoncino dolce e piccante, l'aglio, il cumino dei prati intero e il sale, con un sapore dominante di peperoncino piccante.

La salsiccia è di spessore uniforme, di forma cilindrica, con un diametro di 40-60 mm e una lunghezza di 20-55 cm. La parte dotata di spago per l'appendimento è di forma allungata, la parte opposta è invece arrotondata. L'involucro è pulito, liscio, senza muffa, leggermente increspato, privo di nodi, ben aderente alla carne, di colore rosso scuro, i grani di lardo sono visibili in trasparenza. La massa del prodotto è densa, elastica, ben unita e facile da tagliare, né morbida, né dura, né coriacea. Sulla superficie tagliata sono visibili i grani di carne di 4-6 mm di grandezza e di colore rosso scuro a causa del peperoncino e i grani di lardo di 4-6 mm di grandezza e di colore arancione a causa del peperoncino integrati nella carne e distribuiti regolarmente. Il prodotto è caratterizzato da un profumo gradevolmente affumicato e speziato ed un sapore armonioso e piccante grazie al peperoncino. Può essere commercializzata sfusa o confezionata, in imballaggio sottovuoto o in atmosfera modificata, intera o affettata, in presentazioni diverse.

Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto:

attività dell'acqua	massimo 0,91
proporzione acqua/proteine	massimo 1,5
proporzione grasso/proteine	massimo 2,7
contenuto di proteine senza tessuto connettivo	minimo 15 %.

#### 4.3. Zona geografica:

La «Csabai kolbász» può essere prodotta all'interno dei confini amministrativi delle città di Békéscsaba e di Gyula.

#### 4.4. Prova dell'origine:

Tutte le materie prime e gli additivi in entrata nell'impianto di lavorazione ricevono un codice di identificazione, che appare nei documenti e sulle materie stesse.

Il prodotto da fabbricare riceve un codice permanente che ne permette l'identificazione in tutte le fasi della fabbricazione. Per l'identificazione dei lotti prodotti si applica un codice composto dal codice del prodotto e dalla data di fabbricazione. Le informazioni sulle materie prime e sugli additivi sono incluse nei documenti di fabbricazione.

Il codice del lotto, e pertanto l'identificazione dello stesso, si riferisce alla quantità prodotta giornalmente.

La data del condizionamento o la data di scadenza è indicata sull'etichetta del prodotto condizionato. Conoscendo questi dati il codice del lotto può essere dedotto dai documenti relativi ai condizionamenti del giorno.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Il prodotto è fabbricato utilizzando coscia, spalla, zampino, diaframma, costine, capocollo, pancetta, nonché il lardo duro senza ghiandole ottenuti per disossamento, effettuato esclusivamente a mano, di mezzene, senza testa né zampe, di animali derivati dall'incrocio di specifiche razze suine.

I pezzi di carne congelati fino a meno 2-4 °C o refrigerati a 0...+ 7 °C e il lardo duro avente una temperatura media di 0... - 7 °C sono tritati a macchina in grani di 4-6 mm e successivamente miscelati a spezie e nitrato di sodio. La pasta così ottenuta (avente una temperatura compresa tra 0... - 4 °C) è insaccata a macchina in budello di intestino crasso di maiale (*kuláré*) o in budello artificiale permeabile, successivamente pinzati o chiusi con spago.

Le salsicce sono affumicate per 3-5 giorni in locali aventi una temperatura inferiore a 20 °C ed un tasso di umidità relativa di 70-90 %, dal fumo di tronchi di legno duro (principalmente faggio) bruciati lentamente.

Dopo l'affumicatura, le salsicce sono stagionate ed essiccate: per evitare difetti di qualità (ad es. la formazione di crosta) i parametri di stagionatura sono fissati in modo tale che nel corso della lenta essiccazione la differenza tra l'umidità relativa di equilibrio (URE) del prodotto e l'umidità relativa del locale sia inferiore al 4-5 %. La temperatura tipica è compresa tra 16-18 °C; l'umidità relativa iniziale del 90-92 % è gradualmente diminuita al 65-70 %. L'essiccazione continua fino a che l'attività dell'acqua si abbassa a 0,91. Il processo dura circa 4 settimane per il prodotto in budello artificiale permeabile e circa 6 settimane per il prodotto in budello di intestino crasso di maiale (*kuláré*). A questa fase segue la poststagionatura, nel corso della quale il contenuto di umidità del prodotto confezionato si equilibra, la superficie delle fette diventa uniforme, la pasta diventa più friabile, il colore si stabilizza grazie all'effetto antiossidante delle spezie naturali. Queste proprietà assieme al gusto rotondo distinguono nettamente questa salsiccia dal gusto e dalla sostanza dei prodotti commercializzati immediatamente.

#### 4.6. Legame:

Descrizione dell'area geografica:

Le città di Gyula e di Békéscsaba sono situate in uno dei territori più bassi dell'Ungheria, nella regione sudorientale della Grande Pianura Ungherese. Entrambe le città sono centri turistici importanti della regione e punti di transito sulle rotte internazionali Budapest-Arad-Bucarest e in direzione dei Balcani. Come in tutta la Grande Pianura Ungherese, anche in questa zona predomina un clima moderatamente continentale con sporadiche influenze del clima mediterraneo e oceanico. I fiumi Körös svolgono un ruolo determinante dal punto di vista del paesaggio e del clima della regione di Gyula e di Békéscsaba.

La coltura del grano e l'allevamento hanno una lunga tradizione, grazie alle condizioni agro-ecologiche favorevoli della regione.

La favorevole coincidenza di queste condizioni ha contribuito a trasformare il territorio nelle immediate vicinanze di Gyula e di Békéscsaba in un importante luogo di sosta delle carovane di commercianti provenienti dai Balcani a dirette a Vienna. Soprattutto i commercianti diretti alle fiere di bestiame o di ritorno da esse facevano brevemente sosta qui; le foreste e i fiumi offrivano condizioni ideali per il riposo, l'alimentazione, l'abbeveratura, il bagno del bestiame, e per l'uccisione e la trasformazione degli animali feriti. I macellai più astuti si specializzarono da un lato a soddisfare questi bisogni e dall'altro nell'accoglienza di un grande numero di stranieri, ponendo in tal modo le basi della futura industria della carne nella regione.

Storia e reputazione della «Csabai kolbász»:

Nella letteratura tecnica la denominazione di «Csabai kolbász» appare a partire dagli anni Trenta del Novecento. Nella monografia della provincia di Békés pubblicata nel 1936 si affermava che la città di Békéscsaba doveva la sua reputazione all'industria di trasformazione della carne. La prima storia del popolare prodotto si deve a Gyula Dedinszky, secondo il quale a cavallo del secolo la qualità della salsiccia fatta in casa era apprezzata ed elogiata soltanto dagli abitanti di Békéscsaba, successivamente la «Csabai kolbász» divenne famosa nella provincia, e dieci o venti anni dopo in tutto il paese, e più tardi veniva ricercata, acquistata, elogiata e apprezzata in numerosi paesi stranieri. Secondo l'autore, la specificità della «Csabai kolbász» consiste soprattutto nel metodo di preparazione, nella composizione, nelle spezie aggiunte, in breve, nel suo carattere e nella sua peculiarità. La spezia di base della «Csabai kolbász» è il peperoncino. Oltre al peperoncino e al sale, vengono aggiunti cumino dei prati, pepe e aglio, ma né il sapore del sale, né quello del cumino dei prati o dell'aglio non possono essere troppo forti a scapito delle altre spezie, le quali devono formare un insieme armonioso; tuttavia il colore, il gusto e il piccante del peperoncino restano i fattori determinanti del prodotto. La descrizione della tecnica e la ricetta sono apparse in molte pubblicazioni tecniche a partire dagli anni Trenta del Novecento.

La fabbricazione «industriale» della «Csabai kolbász» ebbe inizio nella provincia di Békés all'inizio del XX secolo. Nella Sertéshizláló és Húsipari RT, fondata nel 1911 a Békéscsaba, venne prodotta per la prima volta una salsiccia leggermente piccante in budello di intestino crasso di maiale (*kuláre*) su proposta dei macellai dei dintorni della città, di cui testimoniava il gusto e le pratiche di consumo. Grazie alle loro competenze la «Csabai kolbász» è diventata un prodotto importante, che conserva fino ad oggi nel nome la memoria delle sue origini e il legame con il territorio. Anche nella vicina città di Gyula la fabbricazione delle macellerie familiari conobbe un'espansione: il numero delle macellerie era relativamente grande rispetto alla dimensione della città. Il macellaio András Stéberl acquistò una fabbrica situata al centro della città di Gyula ponendo le basi della fabbricazione «industriale» delle salsicce essiccate. La fabbrica, diventata la più grande fabbrica di trasformazione della regione, impiegava personale specializzato proveniente dai comuni limitrofi. In tal modo, anche i macellai di Békéscsaba vennero assunti nella fabbrica, e su loro suggerimento venne prodotta per la prima volta una salsiccia leggermente piccante in budello di intestino crasso di maiale. Anche la denominazione del prodotto conserva la sua origine legata alla città vicina.

L'età d'oro della tradizionale «Csabai kolbász» si è avuta tra le due guerre mondiali. Dopo la seconda guerra mondiale, nonostante la nazionalizzazione e le molteplici ristrutturazioni e cambiamenti di proprietà, la fabbricazione della «Csabai kolbász» si è mantenuta a Békéscsaba e a Gyula.

La notorietà della «Csabai kolbász» si deve, oltre che a molti articoli apparsi nella stampa nazionale e regionale, alla sagra della salsiccia di Békéscsaba che dal 1997 si tiene ogni anno nella seconda quindicina del mese di ottobre.

La fama della «Csabai kolbász» è confermata anche dal fatto che il prodotto ha ottenuto il riconoscimento Kiváló Magyar Termék (prodotto ungherese eccellente) nel 1999 e il premio speciale dell'Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny (concorso ungherese sul confezionamento) nel 2000.

#### 4.7. Struttura di controllo:

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

Tel. +36 66540240  
Fax +36 66547440  
E-mail: karpatia@oai.hu

#### 4.8. Etichettatura:

L'etichettatura deve comportare:

— l'indicazione *csípős*.

Sull'etichetta della preparazione in budello di intestino crasso (*kuláre*) può figurare l'indicazione *Házi jellegű*.

---