

## KITI AKTAI

## KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2009/C 248/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## SANTRAUKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****„CSABAI KOLBÁSZ“ ARBA „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****EB Nr.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****SKVN ( ) SGN ( X )**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

**1. Atsakinga valstybės narės institucija:**

Pavadinimas: Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos Maisto grandinės tyrimų skyrius (*FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály*)

Adresas: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419

Faks. +36 13014808

E. paštas: zobore@fvm.hu

**2. Grupė:**

„CSABAI“ geografinės produkto nuorodos naudojimo asociacija

Pavadinimas: Csabahús Kft.

Adresas: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211

Faks. +36 66441723

E. paštas: csabahus@csabahus.hu

Pavadinimas: Gyulai Húskombinát Zrt.

Adresas: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220

Faks. +36 66620202

E. paštas: info@gyulahus.hu

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) Kita ( )

### 3. Produkto rūšis:

Grupė 1.2. Mėsos produktai

### 4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

#### 4.1. Pavadinimas:

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“

#### 4.2. Aprašymas:

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ gaminama iš kryžminių vengrų didžiųjų baltųjų mėsinių veislių kiaulių, ilgašerių „Mangalica“ ir Vengrijos žemumų rūšių kiaulių ir „Hampshire“, „Duroc“ bei „Pietrain“ rūšių kiaulių ir jų mišrūnų, nupenėtų bent iki 135 kg svorio, smulkintos mėsos ir kietų lašinių. Norint užtikrinti tinkamą „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ gamybai naudojamos kiaulienos kokybę, mėsa nuo kaulų nupjaustoma rankiniu būdu; taip perdirbant beveik visas kiaulienos dalis galima visiškai pašalinti sausgysles.

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ – tai mėsos gaminys, kurio sudėtyje yra ne mažiau kaip 15 % baltymų, be jungiamojo audinio, pagamintas iš kiaulienos ir kietų lašinių, sumaltų į 4–6 mm gabaliukus ir sukimštų į storosios kiaulių žarnos apvaskalą arba į garams pralaidų dirbtinį apvaskalą. Šis gaminys dažniausiai rūkomas naudojant bukmedžio malkas ir brandinamas bei apsaugomas nuo gedimo džiovinant. Paprastai jis pagardinamas malta saldžiąja ir aitriąja paprika, česnaku, nesmulkinomis kmynų sėklomis ir druska. Itin jaučiamas malto aitraus pipiro prieskonis.

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ yra vienodo storumo, cilindro formos, 40–60 mm skersmens ir 20–55 cm ilgio. Užrištas dešros galas (už kurio ji kabinama) nusmailinamas, o kitas – užapvalinamas. Jos apvaskalas švarus, vienodai lygus, nepažeistas ir nepadengtas pelėsiu, lengvai gumbuotas ir tinkamai prilgudęs prie įdaro. Per tamsiai raudonos spalvos apvaskalą matosi lašinių gabaliukai. Produkto masė yra tanki, lanksti ir tvirta, produktas lengvai pjaustomas griežinėliais, ne minkštas ir ne kietas, lengvai kramtomas. Perpjovus mėsos masėje matosi tolygiai pasiskirsčiusios 2–4 mm dydžio mėsos (kuri dėl paprikos įgyja tamsiai raudoną spalvą) ir lašinių (kuriuos paprika nudažo oranžine spalva) gabaliukai. Ji skleidžia malonų dūmų ir prieskonių aromatą, yra derančio ir aštraus (dėl paprikos) skonio. Parduodama nesupakuota urmu arba pakuotėse. Įvairių dydžių „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ dešros vienetai pakuojami nepjaustyti arba supjaustyti griežinėliais vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje.

Cheminė produkto sudėtis:

|  |                      |
|--|----------------------|
| Vandens aktyvumas                          | ne daugiau kaip 0,91 |
| Vandens ir baltymų santykis                | ne daugiau kaip 1,5  |
| Riebalų ir baltymų santykis                | ne daugiau kaip 2,7  |
| Mėsos baltymų kiekis be jungiamojo audinio | ne mažiau kaip 15 %  |

#### 4.3. Geografinė vietovė:

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ gaminama administracinėse Bekeščabos ir Diulos miestų ribose.

#### 4.4. Kilmės įrodymas:

Visa į gamyklą tiekiamą žaliavą ir pagalbinę medžiagą žymimos identifikavimo numeriu, kuris nurodomas tiek gamybos dokumentuose, tiek juo ženklinamos pačios medžiagos.

Gaminamam produktui suteikiamas nuolatinis kodo numeris, pagal kurį jis nustatomas kiekviename perdirbimo etape. Galutiniam produktui suteikiamas prekės numeris, kurį sudaro produkto kodo numeris ir pagaminimo data. Informacija apie žaliavas ir pagalbines medžiagas pateikiama gamybos dokumentuose.

Prekės numeris, taigi ir prekės identifikavimo numeris, taikomas per dieną pagamintų produktų kiekiui.

Supakuotas produktas ženklinamas etikete, kurioje nurodoma įpakavimo data arba vėliausia rekomenduojama produkto suvartojimo data. Remiantis įpakavimo dokumentais vėliau galima atsekti visą su konkrečiu galutinio produkto pagaminimu susijusią informaciją.

#### 4.5. Gamybos būdas:

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ gaminama iš tam tikrų kryžminių veislių kiaulių skerdenų pusių (be galvos ir kanopų) dalių – kiaulių kojų, apvalaus pjovimo mentės, blauzdų, papildvės, nugarinės, bekaulės mentės ir sprandinės (nupjaustomų nuo kaulų rankiniu būdu) – ir kietų lašinių (iš kurių pašalinamos liaukos).

Mėsos dalys (užšaldytos iki  $-2-4^{\circ}\text{C}$  arba iš anksto ataušintos iki  $0 - +7^{\circ}\text{C}$ ) ir lašiniai (nuo  $0$  iki  $-7^{\circ}\text{C}$ ) sumalami mašina į  $4-6$  mm gabaliukus, sudedami prieskoniai ir nitrininė druska. Gauta masė (kurios temperatūra nuo  $0$  iki  $-4^{\circ}\text{C}$ ) mašina sukemšama į storosios kiaulių žarnos apvalkalą arba į garams pralaidų dirbtinį apvalkalą, dešros galas susegamas arba užrišamas.

Po to prikimštos dešros  $3-5$  dienas rūkomos virš lėtai degančių lapuočių (iš pradžių bukmedžio) medienos rąstų  $20^{\circ}\text{C}$  temperatūroje,  $90-70\%$  santykinio oro drėgnio patalpoje.

Išrūkytos dešros brandinamos ir džiovinamos. Siekiant užtikrinti gaminio kokybę (apsaugoti, kad ant jo nesusidarytų pluta), sauso brandinimo rodikliai nustatomi taip, kad dešrų pusiausvyrinio santykinio drėgnio ir patalpos santykinio drėgnio skirtumas neviršytų  $4-5\%$ . Paprastai aplinkos temperatūra siekia  $16-18^{\circ}\text{C}$ , pradinis  $90-92\%$  santykinis oro drėgnis palaipsniui mažinamas iki  $65-70\%$ . Dešros džiovinamos, kol jų vandens aktyvumo rodiklis pasiekia  $0,91$ . Jei dešros sukimštos į garams pralaidų dirbtinį apvalkalą, šis procesas trunka apie  $4$  savaites; jei sukimštos į storąją kiaulių žarną, šis procesas trunka  $6$  savaites. Po brandinimo drėgnis įpakuotame produkte išsilygina, perpjautas produktas būna tirštas, trapesnės konsistencijos, dėl antioksiduojančio natūralių prieskonių poveikio stabilizuojasi spalva. Šios „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ savybės ir sodrus subalansuotas skonis visiškai skiriasi nuo greitai rinkai tiekiamų produktų skonio ir konsistencijos.

#### 4.6. Ryšys su geografinė vietovė:

Geografinės vietovės pristatymas:

Diulos ir Bekeščabos miestai išsidėstę bene žemiausioje Vengrijos vietovėje, pietrytiniame Didžiosios lygumos kampe. Abu miestai itin dažnai lankomi turistų. Tai svarbūs tranzitiniai tarptautinio transporto kelio, jungiančio Budapeštą, Aradą, Bukareštą ir Balkanus, taškai. Ši sritis pasižymi švelniu žemyniniu klimatu, būdingu visai Didžiąjai lygumai, kurioje, be vyraujančio žemyninio klimato, kartais jaučiamas ir Viduržemio jūros ar vandenyno poveikis. Kraštovaizdžio geografinis ypatumas – netoli nuo Diulos ir Bekeščabos tekanti Kerešo upė.

Dėl palankių žemės ūkio ir ekologinių sąlygų regionas garsėja senomis javų auginimo ir gyvulininkystės tradicijomis.

Sėkmingai susiklosčius minėtoms aplinkybėms, artimiausios Diulos ir Bekeščabos vietovės tapo svarbia apsisistojimo vieta iš Balkanų į Vienos turgavietes vykstantiems prekybiniais karavanams. Daugiausia čia trumpam sustodavo į gyvulių turgavietes ir iš jų vykstantys pirkliai. Miškų ir upių apsuptyje buvo galima puikiai pailsinti, pašerti, pagirdyti ir nuprausti gyvulius, o sužeistus gyvulius būdavo galima paskersti ir apdoroti. Sumanesni mėsininkai ir skerdejai imdavosi darbo šiems poreikiams patenkinti ir aprūpinti maistu didelį būrį užsieniečių. Taip jie dėjo pamatus būsimai miestų mėsos perdirbimo pramonei.

„Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ istorija ir geras vardas:

Pirmą kartą „Csabai kolbász“ pavadinimas literatūroje paminėtas XX a. ketvirtajame dešimtmetyje. 1936 m. monografijoje „Békés vármegye“ („Békėšo apskritis“) pažymėta, kad Bekeščabos geras vardas siejamas su jos mėsos perdirbimo pramone. Pirmąją išsamią populiariosios „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ dešros istoriją parašė Gyula Dedinszky, kuris teigė, kad amžių sandūroje „Csabai kolbász“ gyrė tik kiaulių skerdimu šventėse dalyvaujantys vietiniai gyventojai, bet kalbos apie ją pasklido po apskritį, ir po dešimtmečio ar dviejų šis gaminys pagarsėjo visoje Vengrijoje. Anot Dedinszky, „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ išsiskiria pagaminimo būdu, sudedamosiomis dalimis ir prieskoniais. Pagrindinis „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ prieskonis – paprika. Be paprikos ir druskos, „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ pagardinama kmynais, pipirais ir česnaku, tačiau jų skonis nėra itin ryškus. Nė vienas iš šių prieskonių nėra dominuojantis ir jie dera tarpusavyje, o svarbiausias gaminio ypatumas – tai paprikos spalva, skonis ir aitrumas. Nuo 1930 m. šio gaminio gamybos technologija buvo aprašyta daugelyje leidinių ir pateiktas jo receptas.

Békéšo apskrityje komercinė „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ gamyba pradėta XX a. pradžioje. 1911 m. Bekeščaboje įkurta bendrovė „Sertéshizlaló és Húsipari Rt.“ (Kiaulių penėjimo ir mėsos perdirbimo bendrovė), remdamasi miesto apylinkių mėsos gamybos meistrų patarimais, gamino aštroką, aromatingą, į storosios kiaulių žarnos apvalkalą kemšamą dešrą. Pagal šių meistrų skonį ir vartojimo įpročius gaminama „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ dešra, kurią gamindami jie panaudojo visą savo profesinę patirtį, vėliau tapo vienu svarbiausių kilmės miesto vardu pavadintų vietos gaminių. „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ buvo vis daugiau gaminama kaimyninio Diulos miesto (kuriam, atsižvelgiant į miesto dydį, buvo palyginti daug mėsininkų) šeimos verslo įmonėse. Dešrų gamybos meistras Andrásas Stéberlis Diulos miesto centre nusipirko gamyklą, kurioje pradėjo pramoniniu būdu gaminti džiovintas dešras. Jo gamykla tapo viena didžiausių regiono mėsos perdirbimo įmonių, kurioje dirbo kvalifikuoti kaimyninių sričių (įskaitant Bekeščabos, kurios mėsos gamybos meistrai pradėjo gaminti į storosios kiaulių žarnos apvalkalą kemšamą aštroką dešrą) darbininkai. „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ pavadinimas primena, kad jos kilmės vieta – kaimyninis miestas.

Tradicinė „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ dešra buvo itin populiari tarpukario laikotarpiu. Nepaisant nacionalizavimo, pakartotinio reorganizavimo ir savininkų pasikeitimo, po Antrojo pasaulinio karo „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ buvo toliau gaminama Bekeščaboje ir Diuloje.

Gerą „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ vardą patvirtina straipsniai nacionalinėje bei regiono spaudoje ir tai, kad Bekeščaboje nuo 1997 m. kasmet antroje spalio pusėje organizuojamas „Csaba dešrų festivalis“.

Gerą „Csabai kolbász“ arba „Csabai vastagkolbász“ dešros vardą liudija ir tai, kad 1999 m. už ją pelnytas „Kiváló Magyar Termék“ („Puikiojo vengrų produkto“) prizas bei 2000 m. specialusis Vengrijos pakavimo konkurso „Hungaropack“ prizas.

#### 4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Békéšo apskrities administracijos Žemės ūkio administravimo skyriaus Maisto grandinės saugos ir gyvūnų sveikatos valdyba)

Adresas: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240  
Faks. +36 66547440  
E. paštas: karpatia@oai.hu

#### 4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Etiketėje pateikiamas užrašas:

— „aštri“.

Produktų, kurie kemšami į storosios kiaulių žarnos apvalkalą, etiketėse gali būti nurodoma – „namų gamybos būdas“.