

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2009/C 248/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## KOPSAVILKUMS

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“CSABAI KOLBÁSZ” JEB “CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”

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

ACVN ( ) AĢIN ( X )

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: *FVM Élelmiszerlánc-élemezési Főosztály* (Lauksaimniecības un lauku attīstības ministrijas Pārtikas aprites analīzes departaments)

Adrese: *Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY*

Tālr. +36 13014419

Fakss +36 13014808

E-pasts: *zobore@fvm.hu*

**2. Grupa:**

Asociācija CSABAI produkta ģeogrāfiskās izcelsmes norādes izmantošanai.

Nosaukums: *Csabahús Kft.*

Adrese: *Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY*

Tālr. +36 66443211

Fakss +36 66441723

E-pasts: *csabahus@csabahus.hu*

Nosaukums: *Gyula Húskombinát Zrt.*

Adrese: *Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY*

Tālr. +36 66620220

Fakss +36 66620202

E-pasts: *info@gyulahus.hu*

Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )*

**3. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti

**4. Specifikācija:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

**4.1. Nosaukums:**

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*”

**4.2. Apraksts:**

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražo no sasmalcinātas gaļas un cietiem kausētajiem taukiem, kas iegūti no Ungārijas Lielo balto gaļas šķirņu cūku, garspalvas “Mangalica” cūku un Ungārijas zemieņu cūku šķirņu hibrīdšķirnēm, kā arī *Hampshire*, *Duroc* un *Pietrain* šķirnēm un to hibrīdiem, kas nobarotas līdz vismaz 135 kg svaram. “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražošanai vajadzīgo pienācīgas kvalitātes cūkgaļu iegūst, to atkaulojot ar rokām, kas ļauj rūpīgi noņemt cīpslas, apstrādājot gandrīz katru cūkas gaļas daļu.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ir gaļas produkts ar vismaz 15 % proteīna saturu, bez saistaudiem, sastāv no 4–6 mm gabaliņos sasmalcinātas cūkgaļas un cietiem taukiem, iepildīts cūku resno zarnu apvalkos vai tvaiku caurlaidīgos mākslīgajos apvalkos, kūpināts galvenokārt virs dižskābarža malkas un iekonservēts žāvējot. Parasti tam pievieno saldo un aso malto papriku, ķiplokus, veselās ķimeņu sēklas un sāli. Malto aso piparu parasti ir īpaši daudz.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ir vienmērīgi biezs, cilindriskas formas produkts, kura diametrs ir 40–60 mm un garums – 20–55 cm. Desas nosietais gals, aiz kura to pakarina, ir konusveida, bet otrs gals ir noapaļots. Desas apvalks ir tīrs, gludas konsistences, bez bojājumiem un pelējuma, mazliet punains un cieši piegulošs pildījumam. Tas ir tumši sarkans, kuram cauri var saredzēt tauku daļiņas. Produktam ir blīva, lokana un saistīga konsistence, to ir viegli sagriezt šķēlēs, tas nav ne mīksts, ne stingrs, ne sīksts. Uz nogrieztas virsmas var redzēt vienmērīgi sadalītas 4–6 mm lielas gaļas daļiņas (ko paprika iekrāsojusi tumši sarkanas) vai tauku daļiņas (ko paprika iekrāsojusi oranžā krāsā), kas iedarinātas gaļas masā. Produktam ir patīkams virsotņu aromāts un sabalansēta garša, ko paprika padara asu. Produktu pārdod vairumā vai iesaiņojumos. “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” tirgo arī dažāda izmēra vakuumsaiņojumos vai modificētas atmosfēras iesaiņojumos veselu vai šķēlēs.

Produkta ķīmiskais sastāvs:

Ūdens koeficients	maksimāli 0,91
Ūdens-proteīnu attiecība	maksimāli 1,5
Tauku/proteīnu attiecība	maksimāli 2,7
Gaļas proteīnu saturs bez saistaudiem	minimāli 15 %

**4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:**

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražo *Békéscsaba* un *Gyula* pilsētas administratīvajās robežās.

**4.4. Izcelsmes apliecinājums:**

Katrai uz rūpnīcu piegādātajai izejvielai un palīgvielai partijai piešķir identifikācijas numuru, un to norāda gan ražošanas dokumentos, gan uz pašām izejvielām/palīgvielām.

Ražojamam produktam piešķir pastāvīgu kodu, kas identificē produktu katrā procesa posmā. Pozīcijas numuru, kurā ietverts produkta kods un ražošanas datums, izmanto galaprodukta identificēšanai. Informāciju par izejvielām un palīgvielām iekļauj ražošanas dokumentos.

Pozīcijas numuru un tādējādi pozīcijas identifikāciju piemēro dienā saražotajiem daudzumiem.

Etiķetē uz iesaiņotā produkta ir norādīts iesaiņošanas datums vai derīguma beigu termiņš “ieteicams līdz”. Ar šo informāciju no katrā dienā sagatavotajiem iesaiņošanas dokumentiem var identificēt pozīcijas numuru.

#### 4.5. Ražošanas metode:

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražo no konkrētu cūku hibrīdšķirņu pusliemeņu (kam noņemtas galvas un pēdas) kājām, plecu locītavām, stulbiem, vēderdaļām, garajiem muguras gabaliem, pleca daļām un kakla daļas steikiem (kas iegūti, atkaulojot ar rokām) un cietajiem taukiem (bez limfmezgliem).

Gaļas daļas (kas sasaldētas līdz mīnus 2–4 °C vai iepriekš atdesētas līdz 0 līdz plus 7 °C) un taukus (0 līdz mīnus 7 °C) ar iekārtu sasmalcina 4–6 mm daļiņās, tad pievieno garšvielas un nitrīta sāli. Iegūto masu (kuras temperatūra ir no 0 līdz mīnus 4 °C) ar iekārtu sapilda cūku resno zarnu apvalkos vai tvaiku caurlaidīgos mākslīgos apvalkos, un tad desas galos aizspiež vai nosien.

Tad piepildītās desas kūpina virs lēni degošas cietkoksnes (galvenokārt dižskābarža) baļķiem 3–5 dienas 20 °C temperatūrā vietā, kur relatīvais mitrums ir 90–70 %.

Pēc kūpināšanas desas iekonservē un žāvē. Cenšoties novērst kvalitātes defektus (garozas veidošanos), sausās konservēšanas parametrus iestata tā, lai starpība starp desu līdzsvara relatīvo mitrumu un telpas vides relatīvo mitrumu nepārsniegtu 4–5 %. Tipiskā vides temperatūra ir 16–18 °C; sākotnējo relatīvo mitrumu 90–92 % pakāpeniski samazina līdz 65–70 %. Žāvēšanu turpina, līdz ūdens koeficients desās sasniedz 0,91. Ja desas ir iepildītas tvaiku caurlaidīgos mākslīgos apvalkos, tad šis process ilgst apmēram 4 nedēļas; ja desas ir iepildītas cūku resnajās zarnās, tad šis process aizņem apmēram 6 nedēļas. Tad seko pēcnogatavināšanas process, kura gaitā iesaiņotā produkta mitruma saturs izlīdzinās, nogrieztā virsma kļūst stingra un konsistence – drupanāka, un krāsa nostabilizējas dabīgo garšvielu antioksidējošo īpašību iedarbības rezultātā. Minētās īpašības, apvienotas ar aromātisko garšu, pilnībā atšķir “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” no tūlīt tirgoto produktu garšas un konsistences.

#### 4.6. Saikne:

Ģeogrāfiskā apgabala raksturojums

*Gyula* un *Békéscsaba* pilsētas atrodas vienā no zemākajām Ungārijas vietām – Lielā līdzenuma dienvidaustrumu stūrī. Abas pilsētas ir tūristu iecienītas. Tās ir svarīgi tranzītpunkti starptautiskajā transporta maršrutā starp Budapeštu, Aradu un Bukaresti, kā arī Balkāniem. Apgabalā ir mērens kontinentālais klimats, kas raksturīgs visam Lielajam līdzenumam, kur dominē kontinentālā klimata ietekme, bet pa laikam parādās arī Vidusjūras un okeāna klimata ietekme. Ainavas dominējošās ģeogrāfiskās iezīmes pie *Gyula* un *Békéscsaba* pilsētām ir *Körös* upes.

Reģions lepojas ar senajām tradīcijām labības ražošanā un lopkopībā, kas šeit ir labvēlīgo agrārēkoloģisko apstākļu dēļ.

Veiksmīgā minēto apstākļu sakritība padarīja *Gyula* un *Békéscsaba* tuvāko apkārtni par svarīgu pieturvietu tirgus karavānām, kuras devās no Balkāniem uz Vīnes gadatirgiem. Jo īpaši tirgotāji, kuri devās uz lopu gadatirgiem vai atgriezās no tiem, apstājās šeit uz neilgu atpūtu. Meži un upes bija ideāla vieta dzīvnieku atpūtai, pabarošanai, padzirdināšanai un nomazgāšanai, un ievainotos dzīvniekus te varēja nokaut un pārstrādāt. Izveicīgākie miesnieki un lopu kāvēji pielāgoja savu darbību šo vajadzību apmierināšanai un lielā ārzemnieku skaita apkalpošanai. Ar to viņi ielika pamatus gaļas pārstrādes rūpniecības attīstībai šajās pilsētās.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” vēsture un reputācija

Nosaukums “*Csabai kolbász*” pirmoreiz minēts literatūrā 20. gadsimta trīsdesmitajos gados. 1936. gadā publicētajā monogrāfijā *Békés vármegye (Békés apgabals)* bija norādīts, ka *Békéscsaba* savu reputāciju ir ieguvusi savas gaļas pārstrādes rūpniecības dēļ. Pirmo visaptverošo vēsturi par populāro produktu “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” uzrakstīja *Gyula Dedinszky*, kurš sacīja, ka gadsimtu mijā produktam “*Csabai kolbász*” cienīja tikai vietējie iedzīvotāji cūku bēres, bet par produktu sāka runāt aizvien vairāk apgabalā, un 10 vai 20 gadus vēlāk tas jau bija iemantojis slavu visā Ungārijā. Pēc *Dedinszky* sacītā “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produktam īpaša ir ražošanas metode, sastāvdaļas un garšvielas. “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” galvenā garšviela ir paprika. Papildus paprikai un sālīj “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produktam pievieno ķimenes, piparus un ķiplokus, bet ne pārmērīgi daudz. Neviena garšviela nenomāc cita citu, tās ir saskanīgi apvienotas – un paprikas krāsa, garša un asums paliek produkta dominējošais faktors. Tehnoloģijas un receptes apraksts kopš 20. gadsimta trīsdesmitajiem gadiem ir bijis vairākkārt publicēts.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produkta “komerciālā” ražošana sākās Békés apgabalā 20. gadsimta sākumā. Békéscsaba pilsētā 1911. gadā dibinātais uzņēmums *Sertéshizlaló és Húsipari Rt.* (Cūku nobarošanas un gaļas pārstrādes uzņēmums) pēc pilsētas tuvumā esošo kvalificēto miesnieku ieteikumiem ražoja nedaudz asu, pikantu desu, kas iepildīta cūku resnajās zarnās. Desu gatavoja atbilstoši patēriņa paradumiem un to meistaru gaumei, kuri ieguldīja savu zinātību “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produktā, kas galu galā kļuva par vienu no svarīgākajiem vietējiem produktiem, kurš nosaukts savas dzimtās pilsētas vārdā. Ģimeņu uzņēmumi kaimiņos esošajā Gyula pilsētā (kurā nelielas pilsētas mērogam bija liels skaits miesnieku) aizvien vairāk iesaistījās “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražošanā. Galvenais desu meistars *András Stéberl* nopirka rūpnīcu Gyula pilsētas centrā, kur viņš sāka sauso desu “rūpniecisko” ražošanu. Viņa rūpnīca attīstījās par vienu no galvenajiem gaļas pārstrādes uzņēmumiem reģionā, nodarbinot kvalificētu darbaspēku no kaimiņu apgabaliem, tostarp Békéscsaba pilsētas, kur kvalificētie miesnieki bija sākuši ražot nedaudz pikanto desu, kas iepildīta cūku resnajās zarnās. Nosaukums “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ir atgādinājums, ka produkta izcelsme ir kaimiņu pilsētā.

Tradicionālā “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produkta uzplaukums bija laikā starp abiem pasaules kariem. Pēc Otrā Pasaules kara “*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” ražošana Békéscsaba un Gyula pilsētās turpinājās, lai gan notika nacionalizācija, atkārtota pārstrukturēšana un īpašumtiesību maiņa.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” produkta reputācija ir apstiprināta rakstos valsts un reģionālajā presē, kā arī Csaba desu festivālā, kas kopš 1997. gada ik gadu notiek Békéscsaba pilsētā oktobra otrajā pusē.

“*Csabai kolbász*” jeb “*Csabai vastagkolbász*” reputāciju apliecina arī tas, ka 1999. gadā tam tika piešķirta *Kiváló Magyar Termék* (Izcila Ungārijas produkta) godalga, un 2000. gadā – *Hungaropack* Ungārijas iesaiņošanas konkursa īpašā godalga.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság* (Békés apgabala Lauksaimniecības administrācijas biroja Pārtikas aprites drošuma un dzīvnieku veselības direktorāts)

Adrese: *Békéscsaba*  
*Szerdahelyi út 2.*  
*5600*  
*MAGYARORSZAG/HUNGARY*

Tālr. +36 66540240

Fakss +36 66547440

E-pasts: *karpatia@oai.hu*

#### 4.8. Marķējums:

Pieteikumā jānorāda šādi:

— norāde “asa”.

Etiketēs produktiem, kuri iepildīti cūku resnajās zarnās, var iekļaut norādi “mājas gaumē”.