

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2009/C 248/07)

Din il-pubblikazzjoni tagħti dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEŻI

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**“CSABAI KOLBÁSZ” JEW “CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”**

Nru tal-KE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004

DPO () IĠP (X)

Din is-sinteżi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għanijiet informativi biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-istat membru:

Isem: Id-Dipartiment għall-Analiżi tal-Katina tal-Ikel tal-Ministeru għall-Agricoltura u l-Iżvilupp Rurali (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)
Indirizz: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Feks +36 13014808
Posta Elettronika: zobore@fvm.hu

2. Grupp:

Assoċjazzjoni għall-użu tad-deżinjazzjoni ġeografika tal-prodott CSABAI.

Isem: Csabahús Kft.
Indirizz: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211
Feks +36 66441723
Posta Elettronika: csabahus@csabahus.hu

Isem: Gyulai Húskombinát Zrt.
Indirizz: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Feks +36 66620202
Posta Elettronika: info@gyulahus.hu
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) Ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Grupp 1.2 Prodotti tal-laħam

4. Speċifikazzjoni:

(Sintezi tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

"Csabai kolbász" jew il-"Csabai vastagkolbász"

4.2. Deskrizzjoni:

Il-"Csabai kolbász" jew il-"Csabai vastagkolbász" huwa prodott mil-laħam imqatta' u mil-lardu iebes tar-razz imħallta tal-ħnieżer għal-laħam Ungerizi tat-tip Large White, long-haired "Mangalica" u l-varjetajiet ta' ħnieżer tal-artijiet ta' altitudni baxxa tal-Ungerija, u l-varjetajiet Hampshire, Duroc u Pietrain u l-ibridi tagħhom, insemma sal-piż għal mill-inqas sa 135 kg. Il-kwalità tajba tal-laħam tal-majjal għall-produzzjoni tal-"Csabai kolbász" jew tal-"Csabai vastagkolbász" tinkiseb permezz tat-tneħħija tal-għadam bl-idejn li tiffacilita t-tneħħija tal-għeruq tal-muskoli kollha fl-ipproċessar ta' prattikament kwalunkwe parti tal-laħam tal-hanżir.

Il-"Csabai kolbász" jew il-"Csabai vastagkolbász" huwa prodott tal-laħam b'kontenut minimu ta' 15 % proteina mingħajr tessut konnettiv, li jikkonsisti minn majjal u lardu iebes ikkapuljati f'biċċiet żgħar ta' bejn 4-6 mm, għall-mili fil-kisi tal-imsaren il-kbar tal-ħnieżer jew inkella ġo kisi artifiċjali u permeabbli għall-fwar tal-ilma, iffumigat l-aktar fuq il-fagu, u ttrattat u ppreżervat bit-tnixxif. Karatteristikament jithawwar bil-paprika maħkuk helu u jahraq, bit-tewm, biż-żerriegħa shiha tal-karawija u bil-melħ. Ta' importanza partikolari huwa l-bżar jahraq maħkuk.

Il-"Csabai kolbász" jew il-"Csabai vastagkolbász" għandu ħxuna regolari, forma ċilindrika b'dijametru ta' bejn 40 u 60 mm u b'tul ta' bejn 20 u 55 ċm. It-tarf marbut tal-zalzett jiġi fix-xejn (għaliex jiddendel minn dan it-tarf) filwaqt li t-tarf l-iehor jiġi fit-tond. Il-kisi tiegħu huwa nadif, regolari b'mod konsistenti, bla ħsara u hieles mill-moffa, bi ftit għoqod u jehel sew mal-mili. Huwa tal-kulur aħmar skur bil-biċċiet tal-lardu li jidhru minn ġo fih. Għandu sostanza kompatta, flessibbli u magħquda, faċli biex jitqatta', u la hu artab, la iebes u lanqas ma jintmagħadx. Il-wiċċ maqtugh juri partċelli tal-laħam ta' bejn 4-6 mm imferrxin b'mod regolari (tal-kulur aħmar skur minħabba l-paprika) u tal-lardu (tal-kulur oranċju minħabba l-paprika) imdeffa ġo polpa tal-laħam. Għandu riha tfuħ ta' fumigazzjoni u ta' ħwawar, u toghma armonjuża, taħraq bil-paprika. Jinbiegħ bl-ingrossa jew f'pakketti. Il-"Csabai kolbász" jew il-"Csabai vastagkolbász" jiġi ppakkjat ukoll bil-vakwu jew peremzz ta' atmosfera modifikata, shih kif ukoll f'qatgħat, f'unitajiet ta' daqsijiet differenti.

Il-kompożizzjoni kimika tal-prodott:

Attività ta' ilma	massimu 0.91
Proporzjon ta' proteina/ ilma	massimu 1.5
Proporzjon ta' proteina/xaħam	massimu 2.7
Kontenut ta' proteina tal-laħam mingħajr tessut konnettiv	minimu ta' 15 %

4.3. Żona ġeografika:

Il-produzzjoni tal-"Csabai kolbász" jew ta'"Csabai vastagkolbász" issir fi ħdan il-limiti amministrattivi tal-ibliet Békéscsaba u Gyula.

4.4. Prova tal-orijini:

Numru ta' identifikazzjoni jinhemeż ma' kull biċċa materjal nej u anċillari li titwassal fl-impjant, u dan jiġi indikat kemm fid-dokumenti tal-produzzjoni kif ukoll fuq il-materjal innifsu.

Il-prodott għall-immanifatturar jingħata numru ta' kodiċi permanenti li jidentifikah f'kull stadju tal-proċess. Numru tal-oġġett, bin-numru tal-kodiċi tal-prodott u d-data tal-produzzjoni, jintuza biex jiġi identifikat il-prodott finali. Informazzjoni dwar il-materjali nejja u anċillari tiddaħhal fid-dokumenti tal-produzzjoni.

In-numru tal-oġġett – u b'konsegwenza l-identifikazzjoni tal-oġġetti – jiġi applikat għall-kwantitajiet prodotti kuljum

It-tikketta fuq il-prodott pakkjat turi d-data tal-imbagg jew id-data tal-użu qabel. B'din l-informazzjoni jista' jiġi identifikat in-numru tal-oġġett mid-dokumenti ta' pakkjar ta' kuljum

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-“Csabai kolbász” jew il-“Csabai vastagkolbász” huwa prodott mis-saqajn, mill-ġonta tal-ispalla, mill-ghaksa, miż-żaqq, l-ispalla u mill-qatgħa tal-kullar (li tinkiseb bit-tnehhija tal-ghadam bl-idejn) tan-nofs karkassi (minghajr rjus u saqajn) u mil-lardu iebes (minghajr glandoli) tar-razez imhallta speċifiċi ta' hnieżer.

Il-partiijiet tal-laħam (iffriżati minn 2 sa 4 °C taħt iż-żero jew imkesshin minn żero sa 7 °C) u l-lardu (0 sa 7 °C taħt iż-żero) jiġu kkapuljati bil-magna f'particelli ta' bejn 4-6 mm, imbagħad jinżiedu l-hwawar u l-melħ tan-nitrat. Il-pejst li jirriżulta (li jkollu temperatura ta' bejn 0 sa 4 °C taħt iż-żero) jiddaħħal bil-magna bhala mili fil-kisi tal-imsaren il-kbar tal-hnieżer jew fil-kisi artifiċjali u permeabbli għall-fwar u z-zlzet imbagħad jiġu kklippjati jew marbutin fit-trufijiet.

Iz-zlzet mimlijin imbagħad jiġu ffumigati fuq zkuk tal-injam iebes li jinħaraq bil-mod (l-aktar il-fagu) għal bejn 3 sa 5 ijiem f'temperatura ta' 20 °C ġo spazju b'umdità relattiva ta' bejn 90 sa 70 %.

Wara l-fumigazzjoni, iz-zlzet jiġu ppreżervati u jitmixxu. Biex kemm jista' jkun jiġu evitati difetti fil-kwalità (il-formazzjoni ta' qoxra), il-parametri tal-preżervazzjoni bit-tnixxif jiġu stabbiliti b'mod li d-differenza bejn l-umdità relattiva tal-ekwilibru (ERH) taz-zlzet u l-umdità relattiva tal-ambjent (RH) tal-kamra ma għandhiex taqbeż l-4 sal-5 %. It-temperatura tipika tal-ambjent hija ta' bejn 16 u 18 °C; l-RH tal-bidu ta' bejn 90 u 92 % titnaqqas bil-mod għal bejn 65 u 70 %. It-tnixxif ikompli sakemm l-attività tal-ilma fiz-zlzet tilhaq 0.91. Meta z-zlzet jimtlew f'kisi artifiċjali u permeabbli għall-fwar tal-ilma, dan il-proċess idum bejn wieħed u ieħor 4 ġimgħat; meta jimtlew fl-imsaren il-kbar tal-hnieżer, idum bejn wieħed u ieħor 6 ġimgħat. Dan jiġi segwit minn proċess ta' postmaturazzjoni, li matulu l-kontenut ta' ndewwa fil-prodott ippakkjat jibbilanċja, il-wiċċ maqtuġħ isir konsistenti u s-sustanza tkun tista' titfarrak aktar, filwaqt li l-kulur jistabbilizza b'riżultat tal-effett ta' antiossidazzjoni tal-hwawar naturali. Dawn il-karatteristiċi, flimkien ma' toġhma żviluppata ferm, jiddistingwu bis-shih il-“Csabai kolbász” jew “Csabai vastagkolbász” mit-toġhma u s-sustanza ta' prodotti kummerċjalizzati b'mod instantanju.

4.6. Kuntatti:

Preżentazzjoni taż-żona ġeografika:

L-ibliet ta' Gyula u Békéscsaba jinsabu f'wahda miż-żoni ta' pjanura tal-atitudni l-aktar baxxa fl-Unġerija, fir-rokna tax-xlokk tal-Pjanura l-Kbira. Iż-żewġ ibliet huma destinazzjonijiet ewlenija għat-turisti. Huma punti ta' tranżitu importanti fir-rota tat-trasport internazzjonali bejn Budapest, Arad u Bucharest, kif ukoll fil-Balkani. Iż-żona għandha klima moderata kontinentali li hija karatteristika tal-Pjanura l-Kbira kollha kemm hi, fejn l-effetti kontinentali huma dominanti iżda minn żmien għal żmien jidher wkoll effetti tal-Mediterran u oċeaniċi. Il-karatteristiċi ġeografiċi dominanti tal-pajsaġġ qrib Gyula u Békéscsaba huma x-xmajjar Körös.

Ir-riġjun jista' jiftaħar bit-tradizzjonijiet antiki tal-produzzjoni taċ-ċereali u tat-trobbija tal-bhejjem, minhabba l-kundizzjonijiet agroekoloġiċi favorevoli.

L-għaqda favorevoli ta' dawn il-kundizzjonijiet għamli l-ambjent immedjat ta' Gyula u Békéscsaba waqfa importanti għall-karavani tas-suq mill-Balkani fi triqthom lejn il-fieri fi Vjenna. B'mod partikolari negozjanti ġejjin u sejrjn minn fieri tal-bhejjem kienu jieqfu hawn għal mistrieħ qasir. Il-foresti u x-xmajjar kienu post ideali għall-mistrieħ, u biex jitmigħu l-annimali u jagħtuhom jixorbu u biex jahsluhom, u kull animal imwegġa seta' jitbiċċer u jiġi proċessat. Il-biċċiera li l-aktar kienu jhaddmu mōħħhom kienu jlestu rwieħhom biex jissodisfaw dawn il-htigijiet u biex jiehdu hsieb l-għadd kbir ta' barranin. B'hekk stabbilixxew is-sisien għall-futur tal-industrija tal-ipproċessar tal-laħam f' dawn il-ibliet.

L-istorja u r-reputazzjoni tal-“Csabai kolbász” jew tal-“Csabai vastagkolbász”:

L-isem “Csabai kolbász” issemma l-ewwel fil-literatura tat-tletinijiet: Il-monografu *Békés vármegye* [Kontea ta' Békés], ippubblikat fl-1936, innota li Békéscsaba kienet taf ir-reputazzjoni tagħha lill-industrija tagħha tal-ipproċessar tal-laħam. L-ewwel storja komprensiva tal-popolari “Csabai kolbász” jew tal-“Csabai vastagkolbász” inkitbet minn Gyula Dedinszky li kien qal li għall-habta tal-bidla tas-seklu “Csabai kolbász” kien imfahħar biss min-nies tal-lokali waqt il-festi tat-tqattigh tal-hnieżer, iżda l-kelma ġriet madwar il-kontea u li żmien deċennju jew tnejn baqa' sakemm kiseb fama madwar l-Unġerija kollha. Skont Dedinszky dak li jagħmel il-“Csabai kolbász” jew il-“Csabai vastagkolbász” speċjali huwa l-metodu tal-produzzjoni, l-ingredjenti u l-hwawar. It-taħwira principali fil-“Csabai kolbász” jew il-“Csabai vastagkolbász” hija l-paprika: Mal-paprika u l-melħ fil-Csabai kolbász” jew “Csabai vastagkolbász” jiżiedu wkoll il-karawija, il-bżar u t-tewm, iżda l-ebda wahda minn dawn ma hija prominenti. L-ebda wahda minnhom ma tiddomina fuq l-oħrajn, u jiġu integrati b'ċerta armonija – sabiex il-fattur dominanti jibqa' l-kulur, it-toġhma u s-shana tal-paprika. Mit-tletinijiet 'l hawn id-deskrizzjoni tat-teknoloġija u r-riċetta deheru f'għadd ta' pubblikazzjonijiet.

Il-produzzjoni “kummerċjali” ta’ “Csabai kolbász” jew ta’ “Csabai vastagkolbász” bdiet fil-Kontea ta’ Békés fil-bidu tas-seklu 20. Stabbilit f’Békéscsaba fl-1911, Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (Il-Kumpanija Inkorporata għat-Tismin tal-Hnieżer u l-Proċessar tal-Laħam) iproduċa zalzett pjuttost daqsxejn jahraq, pikkanti, mimli fl-imsaren il-kbar tal-hnieżer fuq ir-rakkomandazzjoni tal-biċċiera esperti mill-vicinanza tal-ibliet. Iz-zalzett kien jirrifletti il-gosti u x-xejriet tal-konsum ta’ dawn l-esperti li kienu jużaw l-għarfien espert tagħhom għall-“Csabai kolbász” jew il-“Csabai vastagkolbász” li fl-aħħar kellu jsir wiehed mill-prodotti lokali l-aktar importanti, imsemmi għall-belt tal-orijini tiegħu. Negożji tal-familja fil-belt ġara ta’ Gyula (li għad-daqs tagħha, kellha għadd kbir ta’ biċċiera) bdew jinvolvu rwiehhom dejjem aktar fil-produzzjoni tal-“Csabai kolbász” jew ta’ “Csabai vastagkolbász”. Il-manifattur espert taz-zalzett András Stéberl xtara impjant fil-qalba ta’ Gyula fejn nieda l-manifattura “industrijali” taz-zlazet niexfin. L-impjant tiegħu żviluppa f’wahda mill-fabbriki tal-ipproċessar tal-laħam l-aktar kbar tar-reġjun, billi uża haddiema ta’ hila miż-żoni tal-madwar, inkluż Békéscsaba minn fejn il-biċċiera esperti bdew il-produzzjoni taz-zalzett pjuttost jahraq mimli fl-imsaren il-kbar tal-hnieżer. L-isem “Csabai kolbász” jew “Csabai vastagkolbász” huwa tfakkira li dan joriġina mill-belt ġara.

L-aħjar żmien tal-“Csabai kolbász” jew “Csabai vastagkolbász” tradizzjonali kien bejn iż-żewġ gwerer. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-produzzjoni ta’ “Csabai kolbász” jew ta’ “Csabai vastagkolbász” kompliet għaddejja f’Békéscsaba u Gyula minkejja n-nazzjonalizzazzjoni, ir-ristrutturar ripetut u l-bidliet fis-sjeda.

L-artikli fl-istampa nazzjonali u dik reġjonali kkonfermaw ir-reputazzjoni ta’ “Csabai kolbász” jew ta’ “Csabai vastagkolbász”, kif ukoll il-Festivall taz-Zalzett ta’ Csaba, li ilu jinżamm fit-tieni nofs ta’ Ottubru ta’ kull sena sa mill-1997.

Ir-reputazzjoni ta’ “Csabai kolbász” jew ta’ “Csabai vastagkolbász” ġiet ikkonfermata mill-fatt li fl-1999 ngħata l-premjju Kiváló Magyar Termék (Prodott Ungeriz Eċċellenti), u fl-2000 il-premjju speċjali tal-Kompetizzjoni Ungeriza għall-Ippakkjar Hungaropack.

4.7. Korp ta’ spezzjoni:

Isem: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Id-Direttorat għas-Sikurezza fil-Katina tal-Ikel u s-Saħħa tal-Annimali tal-Uffiċċju tal-Amministrazzjoni Agrikola tal-Kontea ta’ Békés)

Indirizz: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240
Feks +36 66547440
Posta Elettronika: karpatia@oai.hu

4.8. Tikkettar:

L-applikazzjoni għandha tinkludi dan li ġej:

— L-indikazzjoni “shun”.

It-tikketti tal-prodotti li jikkostitwixxu l-mili tal-imsaren il-kbar tal-hnieżer jistgħu jinkludu l-indikazzjoni “stil tradizzjonali”.