

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 248/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD
„CSABAI KOLBÁSZ” OF „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”****EG-nummer: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****BOB () BGA (X)**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

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

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

2. Groepering:

Csoportosulás a CSABAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében.

Naam: Csabahús Kft.
Adres: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Naam: Gyulai Húskombinát Zrt.
Adres: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-mail: info@gyulahus.hu
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. **Productcategorie:**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

4. **Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:*

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász”

4.2. *Beschrijving:*

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” wordt vervaardigd van gehakt vlees en vast vet (spek) afkomstig van kruisingen tussen vleesvarkens van de soort Hongaarse Grote Witte, langharige „Mangalica's” en varkensrassen van het Hongaarse laagland, en van de varkensrassen Hampshire, Duroc en Pietrain en hybriden daarvan. Deze varkens worden tot minstens 135 kg afgemest. De varkensvleeskwaliteit die voor de productie van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” is vereist, wordt verkregen door het vlees manueel uit te benen zodat alle pezen grondig kunnen worden verwijderd en alle vlees van het varken kan worden gebruikt.

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” is een vleesproduct met minimaal 15 % eiwitgehalte zonder bindweefsel en wordt vervaardigd van varkensvlees en vast varkensvet dat in deeltjes van 4 tot 6 mm is gehakt. Dit varkensgehakt wordt in worstvel van de dikke darm van varkens of in stoomdoorlatende kunst darm gestopt en vervolgens wordt de worst gerookt — meestal boven beukenhout — en verduurzaamd en gedroogd. Karakteristiek is dat de worst wordt gekruid met zoete en scherpe gemalen paprika, knoflook, hele karwijzaden en zout. De smaak van de gemalen scherpe paprika is bijzonder opvallend.

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” is overal even dik. De worst heeft een ronde vorm met een diameter van 40 à 60 mm en een lengte van 20 à 55 cm. Het uiteinde waar de worst is dichtgebonden, loopt spits toe (omdat de worst aan dit uiteinde wordt opgehangen) terwijl het andere uiteinde afgerond is. Het worstvlees zit in een schoon, gelijkmatig gevuld, onbeschadigd, schimmelvrij, enigszins knobbelig worstvel dat de farce goed omsluit. Het is donkerrood van kleur en de vetdeeltjes zijn doorheen het worstvel zichtbaar. Het is compact en soepel en vormt een samenhangende massa. Het kan gemakkelijk worden gesneden en is zacht noch hard en evenmin taai. Wanneer de worst wordt gesneden, zijn aan het snijvlak de (door de paprika donkerrood gekleurde) vleesbrokjes en de (door de paprika oranje gekleurde) varkensvetbrokjes van 4 à 6 mm die in de vleesfarce verdeeld zitten, zichtbaar. Het worstvlees heeft een prettige, rokerige en pittige geur en een harmonieuze smaak met een hete toets van de paprika. De worst wordt in bulk of in kleinere verpakkingen verkocht. „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” wordt ook vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer, in haar geheel of in plakken, in verpakkingen van verschillende grootten verpakt.

De chemische samenstelling van het product:

Wateractiviteit	maximaal 0,91
Water/eiwitverhouding	maximaal 1,5
Vet/eiwitverhouding	maximaal 2,7
Proteïnegehalte in het vlees zonder bindweefsel	minimaal 15 %.

4.3. *Geografisch gebied:*

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” wordt vervaardigd binnen de administratieve grenzen van de steden Gyula en Békéscsaba.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Iedere grondstof of hulpstof die aan de fabriek wordt geleverd, wordt voorzien van een identificatienummer dat zowel op de productiedocumenten als op de stof zelf wordt vermeld.

Het te vervaardigen product krijgt een permanent codenummer aan de hand waarvan het product in ieder stadium van de verwerking kan worden geïdentificeerd. Een productnummer bestaande uit het codenummer van het product en de productiedatum, wordt aangebracht om het eindproduct te identificeren. Gegevens over de grondstoffen en hulpstoffen worden opgenomen in de productiedocumenten.

Het productnummer en dus ook de productidentificatie gelden voor de hele dagproductie.

Op het etiket dat op de verpakking wordt aangebracht is de verpakkingsdatum of de minimale houdbaarheidsdatum van het product vermeld. Op basis van deze gegevens kan het op de verpakkingsdocumenten aangebrachte productnummer worden geïdentificeerd.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

„Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” wordt vervaardigd van de volgende delen van het halve, geslachte (en manueel uitgebeende) dier (zonder de kop en de poten): ham, schouder, schenkel, buik, lende, schouder- en halsrollade en het vaste vet (zonder de klieren) van specifieke kruisingen van varkensrassen.

De vleesdelen (bevroren tot - 2 à - 4 °C of voorgekoeld tot 0 à + 7 °C) en het vaste vet (met een temperatuur van 0 tot - 7 °C) worden machinaal fijngehakt tot deeltjes van 4 à 6 mm; vervolgens worden de kruiden en het natriumchloride toegevoegd. De farce die op deze wijze wordt verkregen (en die een temperatuur heeft van 0 tot - 4 °C) wordt machinaal in worstvel van de dikke darm van varkens of in stoomdoorlatende kunstarm gespoten waarna de worsten aan het uiteinde worden dichtgeknoopt of -geklemd.

De gevulde worsten worden vervolgens gedurende 3 à 5 dagen boven smeulend hardhout (meestal beuk) gerookt bij een temperatuur van 20 °C en in een ruimte met een relatieve vochtigheid van 90 tot 70 %.

Na het roken worden de worsten verduurzaamd en gedroogd. Om te voorkomen dat de kwaliteit niet optimaal zou zijn (en er zich een korst zou vormen) worden de parameters voor het zouten en drogen zodanig vastgesteld dat het verschil tussen de relatieve evenwichtvochtigheidsgraad (EVG) van de worsten en de relatieve omgevingsvochtigheid (OV) van de ruimte niet meer bedraagt dan 4 à 5 %. De karakteristieke omgevingstemperatuur is 16 à 18 °C; de aanvankelijke OV van 90 à 92 % wordt geleidelijk verlaagd tot 65 à 70 %. Het drogen wordt voortgezet tot de wateractiviteit in de worsten 0,91 bedraagt. Wanneer de farce in stoomdoorlatende kunstarm is gevuld, neemt dit proces ongeveer 4 weken in beslag. Wanneer evenwel de dikke darm van varkens is gebruikt, neemt dit proces ongeveer 6 weken in beslag. Vervolgens rijpen de worsten na. Tijdens dat proces treedt een gelijkmatige verdeling van het vochtgehalte in het verpakte product op, gaat het snijvlak meer samenhang vertonen, wordt de farce brokkeliger en krijgt de worst een stabiele kleur als gevolg van het antioxidanseffect van de natuurlijke kruiden. Deze eigenschappen, samen met de volle, geheel tot ontwikkeling gekomen smaak, maken het grote verschil tussen „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” en andere producten die direct op de markt kunnen worden gebracht.

4.6. *Verband:*

Afbakening van het geografische gebied:

De steden Gyula and Békéscsaba bevinden zich in één van de laagst gelegen delen van Hongarije, in de Zuidoostelijke hoek van de Grote Hongaarse Laagvlakte. Beide steden zijn belangrijke toeristische bestemmingen. Ze zijn belangrijke haltes op de internationale doorgangsweg tussen Budapest, Arad en Boekarest alsmede de Balkan. Het gebied kent een gematigd landklimaat dat karakteristiek is voor de gehele Grote Hongaarse Laagvlakte waar continentale invloeden overheersen maar mediterrane en oceanaanvloeden zich eveneens doen gelden. Het landschap in de omgeving van Gyula en Békéscsaba wordt vooral gekenmerkt door de Körös rivieren.

De regio gaat prat op oude tradities van graanproductie en veehouderij die ze te danken heeft aan gunstige agro-ecologische omstandigheden.

Door de gelukkige samenloop van deze omstandigheden werd de onmiddellijke omgeving van Gyula en Békéscsaba een belangrijke stopplaats op de karavaanroute tussen de Balkan en Wenen, waar de markten werden gehouden. Vooral handelaren die naar handelsbeurzen reisden waar vee werd verkocht, of daarvan terugkeerden, hielden hier een korte halte. De wouden en rivieren waren een ideale rust-, voeder-, drink- en wasplaats voor de dieren en gewonde dieren konden hier ook worden geslacht en verwerkt. De schranderste slagers en slachters staken een tandje bij om de grote aantallen reizigers hierbij te helpen. Zodoende werden zij de grondleggers van de latere vleesverwerkende industrie in beide steden.

De geschiedenis van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász”:

De naam „Csabai kolbász” werd voor het eerst vermeld in de literatuur in de jaren dertig. In de in 1936 gepubliceerde monografie „Békés vármegye” werd vermeld dat Békéscsaba zijn reputatie dankte aan de vleesverwerkende industrie. De eerste uitvoerige geschiedenis van de populaire „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” werd geschreven door Gyula Dedinszky. Hij vermeldde dat „Csabai kolbász” rond de eeuwwisseling slechts was gekend en werd gewaardeerd door de plaatselijke bevolking die de worst kon proeven tijdens varkensslachtfesten. Het nieuws verspreidde zich evenwel in het district en zowat twee decennia later had het product in heel Hongarije heel wat bekendheid verworven. Wat volgens Dedinszky „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” speciaal maakt, zijn de productiemethode, de ingrediënten en de kruiden. Het belangrijkste kruid in de „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” is de paprika. Behalve met paprika en zout wordt „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” ook gekruid met karwij, peper en knoflook maar geen enkel van deze kruiden is prominent aanwezig. Geen enkel van deze kruiden domineert de andere en alle zijn ze in de farce harmonieus geïntegreerd. Overheersend zijn de kleur, de smaak en het scherpe van de paprika. De bereidingswijze en het recept zijn sedert 1930 in talrijke publicaties verschenen.

De „commerciële” productie van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” ging in Békéscsaba bij de aanvang van de 20ste eeuw van start. Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (een bedrijf dat varkens afmest en varkensvlees verwerkt) dat in 1911 werd opgericht, vervaardigde — op aanbeveling van meester-slayers uit de omgeving van de stad — een enigszins pikante en kruidige worst die in een worstvel, nl. de dikke darm van varkens, werd gestopt. De worst beantwoordde aan de smaak en het consumptiepatroon van deze meester-slayers die al hun deskundigheid uit de kast haalden voor deze „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” die uiteindelijk zou uitgroeien tot één van de belangrijkste lokale producten en naar de stad van oorsprong zou worden genoemd. Familiebedrijven in de naburige stad Gyula (die, rekening houdend met haar omvang, een groot aantal slagers telde) gingen zich meer en meer toeleggen op de productie van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász”. Meester-worstenmaker András Stéberl kocht een bedrijf in het centrum van Gyula en stak van wal met de „industriële” productie van droge worsten. Zijn fabriek groeide uit tot een van de grootste vleesverwerkende bedrijven in de regio en verschaftte werk aan vaklui uit de nabije omgeving — dus ook uit Békéscsaba, de stad die met haar meester-slayers de productie van de enigszins pikante worst die in de dikke darm van varkens wordt gestopt, op gang had gebracht. De naam „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” werd gekozen om eraan te herinneren dat het product zijn oorsprong vond in de naburige stad.

In de periode tussen beide wereldoorlogen kende de „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” haar hoogdagen. Na de tweede wereldoorlog bleef de productie van de „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” in Békéscsaba en Gyula gehandhaafd niettegenstaande het feit dat bedrijven werden genationaliseerd, herhaaldelijk werden geherstructureerd of van eigenaar veranderden.

Van de faam van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” getuigen zowel artikelen in de nationale en de regionale pers als het Worstenfestival „Csaba” dat sedert 1997 jaarlijks in de tweede helft van oktober in Békéscsaba wordt gehouden.

De faam van „Csabai kolbász” of „Csabai vastagkolbász” wordt ook bevestigd door het feit dat het product in 1999 de Kiváló Magyar Termék-prijs (uitstekend Hongaars product) en in 2000 de speciale prijs „Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny”-prijs (prijs voor de beste verpakking) wegkaapte.

4.7. Controlestructuur:

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

Tel. +36 66540240

Fax +36 66547440

E-mail: karpattia@oai.hu

4.8. Etikettering:

Op de verpakking wordt aangebracht:

— de vermelding „pikant”

Op de etiketten van producten die in de dikke darm van varkens worden gestopt, kan de vermelding „huisbereid” worden aangebracht.