

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2009/C 248/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## FIȘĂ REZUMAT

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI****„CSABAI KOLBÁSZ” SAU „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”****NR. CE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

**1. Autoritatea competentă din statul membru:**

Denumire: *Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály* (Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Departamentul de analiză a lanțului alimentar)  
Adresă: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

**2. Grup:**

Asociația pentru utilizarea indicației geografice CSABAI

Denumire: Csabahús Kft.  
Adresă: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Denumire: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Adresă: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Fax +36 66620202  
E-mail: info@gyulahus.hu  
Compoență: Producători/prelucrători ( X ) Alte categorii ( )

### 3. Tip de produs:

Clasa 1.2: Produse din carne

### 4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

#### 4.1. Denumire:

„Csabai kolbász” sau „Csabai vastagkolbász”

#### 4.2. Descriere:

„Csabai kolbász” sau „Csabai vastagkolbász” (denumit în continuare: „Csabai kolbász”) se prepară din carne tocată și slănină tare, provenite de la animale îngrășate până la o greutate de cel puțin 135 kg, obținute prin încrucișarea porcilor de carne din rasa Marele Alb ungurească cu porci din rasa Mangalița cu părul lung și cu varietăți originare din câmpia ungară, precum și cu varietăți din rasele Hampshire, Duroc și Pietrain și hibrizi ale acestora. Calitatea adecvată a cărnii pentru prepararea produsului se obține prin dezosarea manuală, care permite înlăturarea completă a tendoanelor în cursul prelucrării a aproape întregii mase de carne.

„Csabai kolbász” este un produs din carne cu un conținut de proteine fără țesut conjunctiv de minimum 15 %, în componența căruia intră carne de porc și slănină tare, tocate până la dimensiunea de 4-6 mm și introduse în intestine groase de porc sau în intestine artificiale permeabile la abur, afumat în general la fum de fag, maturat și conservat prin uscare. Este condimentat în mod tradițional cu ardei dulce măcinat și ardei iute măcinat, usturoi, semințe de chimen și sare. Ardeiul iute măcinat este cel care predomină.

Forma cârnatului este cilindrică, cu diametrul de 40-60 mm și lungimea de 20-55 cm, iar densitatea este uniformă. Capătul legat, de care atârână cârnatul, este alungit, iar celălalt capăt este rotund. Pelița este curată și are suprafața uniformă, fără defecte sau mucegaiuri, ușor denivelată și aderând bine la umplutură. Culoarea este roșu închis, bucățelele de slănină fiind vizibile prin peliță. Umplutura este compactă, flexibilă și bine încheată, se taie ușor în felii și nu este nici moale, nici tare, ci ușor masticabilă. În secțiune se văd granulele de carne și de slănină de 4-6 mm, colorate în roșu închis și, respectiv, în portocaliu, de ardeiul iute și distribuite uniform în pasta de carne. Cârnatul are un miros plăcut de afumătură și mirodenii și un gust armonios, picant datorită ardeiului iute. Este comercializat în vrac sau ambalat în cantități variate, întreg sau în felii, inclusiv sub vid sau sub atmosferă modificată.

Compoziția chimică a produsului:

Activitatea apei	maximum 0,91
Raportul apă/proteine	maximum 1,5
Raportul grăsime/proteine	maximum 2,7
Conținutul de proteine fără țesut conjunctiv al cărnii este de	minimum 15 %.

#### 4.3. Aria geografică:

„Csabai kolbász” este produs în interiorul granițelor administrative ale orașelor Békéscsaba și Gyula.

#### 4.4. Dovada originii:

Tuturor materiilor prime și altor materiale livrate fabricii li se atribuie un număr de identificare, menționat atât în documentele de producție, cât și pe materiile prime și materiale.

Produsul care urmează să fie fabricat primește un număr de cod permanent, prin care poate fi identificat în fiecare fază a procesului de producție. Pentru identificarea produsului finit, se folosește un număr al lotului, care conține numărul de cod al produsului și data de producție. În documentele de producție sunt incluse informații privind materia primă și alte materiale.

Numărul lotului și, în consecință, identificarea acestuia, este aplicabil cantității produse într-o zi.

Pe eticheta de pe produsul ambalat se menționează data ambalării sau data limită de consum. Cu ajutorul acestor informații, numărul lotului poate fi identificat în documentele de ambalare zilnice.

#### 4.5. Metodă de obținere:

„Csabai kolbász” se prepară din spata, ciolanul, fleica, cotletul, ceafa și costița (carnea fiind dezosată manual) de pe semicarcase (respectiv, fără cap și picioare) și din slănina tare (fără glande), provenite de la porci obținuți prin încrucișarea raselor menționate.

Bucățile de carne (congelate la o temperatură de - 2 °C până la - 4 °C sau refrigerate în prealabil între 0 °C și 7 °C) și slănina (congelată între 0 °C și - 7 °C) sunt tocate la mașină până la dimensiunea unor granule de 4-6 mm, după care se adaugă condimentele și azotatul de sodiu. Cu pasta rezultată (care are o temperatură între 0 °C și - 4 °C) sunt umplute la mașină intestinalele groase de porc sau intestinalele artificiale permeabile la abur, după care cârnații sunt fie capsăți, fie legați la capăt.

Cârnații umpluți sunt apoi afumați la fum de bușteni din lemn de esență tare (în special fag) care ard lent, timp de 3-5 zile la o temperatură de 20 °C, într-un spațiu cu umiditatea relativă cuprinsă între 90 % și 70 %.

După afumare, cârnații sunt maturați și uscați. În efortul de a preveni defectele de calitate (precum formarea unei cruste) parametrii de uscare-maturare sunt reglați astfel încât diferența dintre umiditatea relativă de echilibru a produsului (URE) și umiditatea relativă ambiantă (UR) să nu depășească 4-5 %. Temperatura ambiantă tipică este de 16-18 °C; umiditatea relativă ambiantă inițială de 90-92 % este redusă treptat la 65-70 %. Uscarea continuă până când activitatea apei în interiorul produsului atinge nivelul de 0,91. Acest proces durează aproximativ 4 săptămâni în cazul cârnaților din intestine artificiale permeabile la abur și aproximativ 6 săptămâni în cazul cârnaților din intestine groase de porc. Urmează procesul de postmaturare, în cursul căruia se uniformizează conținutul de umiditate al produsului ambalat, suprafața tăieturii devine uniformă, iar pasta devine mai friabilă, culoarea stabilizându-se ca rezultat al efectului antioxidant al condimentelor naturale. Aceste proprietăți, împreună cu aroma intensă, diferențiază net „Csabai kolbász” de gustul și aspectul produselor mai puțin elaborate.

#### 4.6. Legătură:

Prezentarea ariei geografice:

Orașele Gyula și Békéscsaba se situează în una din zonele cele mai joase din Ungaria, în partea de sud-est a Marii câmpii. Ambele sunt destinații turistice principale și puncte importante de tranzit pe ruta internațională de transport dintre Budapesta, Arad și București, precum și spre Balcani. Zona are climatul continental moderat caracteristic pentru întreaga Mare câmpie, cu influențe continentale dominante, dar în care se fac simțite ocazional și influențe mediteraneene și oceanice. Râurile Criș domină peisajul din jurul orașelor Gyula și Békéscsaba.

Datorită condițiilor agroecologice favorabile, regiunea are vechi tradiții de cultivare a cerealelor și de creștere a animalelor.

Ca urmare a coincidenței fericite a acestor factori, vecinătatea imediată a orașelor Gyula și Békéscsaba a devenit un important loc de popas pentru caravanele de negustori care se îndreptau dinspre Balcani spre târgurile din Viena. În special, negustorii care mergeau la târgurile de animale sau se întorceau de la aceste târguri, se opreau în regiune pentru o scurtă odihnă. Pădurile și râurile ofereau locul ideal pentru odihna, hrănirea, adăparea și îmbăierea animalelor, în timp ce animalele rănite puteau fi sacrificate, iar carnea prelucrată. Măcelarii și tăietorii cei mai pricepuți s-au străduit să răspundă acestei cereri, precum și nevoilor unui mare număr de străini, punând astfel bazele viitoarei industrii de prelucrare a cărnii din aceste orașe.

Istoria și reputația „Csabai kolbász”:

Denumirea „Csabai kolbász” apare pentru prima dată în literatură în anii 1930. În monografia *Békés vármegye* (Județul Békés), publicată în 1936, se menționează că orașul Békéscsaba își datorează reputația industriei de prelucrare a cărnii. Gyula Dedinszky, primul care a redat istoria completă a popularului „Csabai kolbász”, afirma că la sfârșitul secolului cârnații erau apreciați numai de localnici, cu ocazia tăierii porcilor, dar ulterior faima lor s-a răspândit în tot județul, iar după 10 sau 20 de ani, în toată Ungaria. După părerea lui Dedinszky, specificitatea cârnaților este dată de metoda de producție, de ingrediente și de condimente, principalul condiment fiind ardeiul iute. Pe lângă ardei iute și sare se regăsesc, fără a fi predominante, chimen, piper și usturoi. Condimentele sunt integrate armonios, ardeiul iute ieșind în evidență ca aromă și culoare. Descrierea tehnologiei utilizate și rețeta au apărut în numeroase publicații încă din 1930.

Producția industrială a „Csabai kolbász” în județul Békés datează de la începutul secolului al XX-lea. *Sertéshizláló és Húsiipari Rt.* (întreprindere de îngrășare a porcilor și de prelucrare a cărnii), fondată în 1911 în Békéscsaba, producea, după recomandările măștrilor măcelari din împrejurimile orașului, cârnați ușor picanți, condimentați, din intestine groase de porc. Cârnații corespundeau gustului și obiceiurilor de consum ale acestor măștri măcelari, datorită experienței și cunoștințelor cărora „Csabai kolbász” a devenit în final unul din cele mai importante produse locale, denumit după orașul de origine. În orașul vecin Gyula, care, ca urmare a mărimii sale, avea numeroși măcelari, afacerile de familie se orientau, din ce în ce mai mult, către producția de „Csabai kolbász”. András Stéberl, maestru măcelar specializat în prepararea cârnaților a cumpărat o fabrică în centrul orașului, lansând producția „industrială” de cârnați uscați. Aceasta a devenit una din cele mai mari fabrici de prelucrare a cărnii din regiune, în care erau angajați lucrători calificați din zonele vecine, inclusiv din Békéscsaba, unde măștrii măcelari inițiaseră producția cârnaților ușor picanți din intestine groase de porc. Denumirea „Csabai kolbász” amintește originea în orașul vecin a cârnaților.

Perioada de glorie a „Csabai kolbász” tradițional s-a situat între cele două războaie mondiale. După al doilea război mondial, producția de „Csabai kolbász” a continuat la Békéscsaba și Gyula în pofida naționalizării, a restructurărilor repetate și a schimbărilor de proprietar.

Reputația „Csabai kolbász” a fost confirmată prin articole din presa națională și regională, precum și la Festivalul cârnaților Csaba, care, din 1997, are loc în fiecare an, în a doua jumătate a lunii octombrie, la Békéscsaba.

O dovadă a prestigiului „Csabai kolbász” o reprezintă decernarea, în 1999, a premiului *Kiváló Magyar Termék* (Produs maghiar de excelență) și, în 2000, a premiului special al Hungaropack, competiția maghiară dedicată ambalajelor.

#### 4.7. Organism de control:

Denumire: *Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság* (Direcția pentru siguranța lanțului alimentar și sănătatea animală din cadrul Biroului de administrare agricolă din județul Békés)

Adresă: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Fax +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

#### 4.8. Etichetare:

Pe etichetă este inclusă următoarea mențiune:

— „csípős” (picant).

Etichetele produselor care utilizează intestine groase de porc pot conține indicația „Házi jellegű” (caracter de produs de casă).

---