

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 248/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„CSABAI KOLBÁSZ“ ALEBO „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****ES č.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-élelmiszéi Főosztály (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka, odbor analýzy potravinového reťazca)
Adresa: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

2. Skupina:

Združenie v záujme používania chráneného zemepisného označenia CSABAI (čabiansky).

Názov: Csabahús Kft.
Adresa: Békéscsaba
5600
Kétegyházi út 8.
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Názov: Gyulai Húskombinát Zrt.
Adresa: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
e-mail: info@gyulahus.hu
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Iné ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.2. Mäsové výrobky

4. Špecifikácia:

[Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Csabai kolbász“ alebo „Csabai vastagkolbász“

4.2. Opis:

„Csabai kolbász“ alebo „Csabai vastagkolbász“ (ďalej len „Csabai kolbász“) je klobása vyrobená z kusov mäsa a tvrdej slaniny jedincov pochádzajúcich z ošípaných druhu magyar nagyfehér hússertés „Mangalica“ a magyar lapály krížených s druhmi Hampshire, Duroc a Pietrain a ich hybridmi a vykŕmených na najmenej 135 kg. Primeraná kvalita bravčového mäsa potrebná na výrobu sa zabezpečuje ručným vykosťovaním, ktorým sa zabezpečí dôkladné odstránenie šliach počas spracovania takmer všetkých mäsitých častí ošípanej.

„Csabai kolbász“ je trvanlivý výrobok, ktorý pozostáva z bravčového mäsa a tvrdej slaniny nasekaných na 4 – 6 mm zrno s obsahom najmenej 15 % bielkovín bez bielkovín spojivového tkaniva plnených do hrubého čreva ošípaných (kuláre) alebo paropriepustných umelých čriev a ktorý sa údi – hlavne bukovým drevom, a suší, pričom zreje. Charakteristickú chuť mu dodáva mletá štiplavá a sladká červená paprika, cesnak, celá rasca a soľ, pričom štiplavosť papriky je dominantná.

Klobása má rovnomernú hrúbku, valcovitý tvar s priemerom 40 – 60 mm a dĺžkou 20 – 55 cm. Zaviazaný koniec je z jednej strany v dôsledku zavesenia stenčený, kým druhý koniec je zaoblený. Povrch je čistý, bez poškodení a trhlín, nie je plesnivý ani hrbolatý, je mierne vráskavý, dobre prilieha k plnke, je tmavočervenej farby a zrná slaniny cezeň presvitajú. Výrobok je pevný, pružný, súdržný, dobre kráateľný, nie je mäkký ani tvrdý a nie je tuhý na skuse. Na reze sú rovnomerne rozmiestnené 4 – 6 mm zrná mäsa sfarbené od papriky na tmavočerveno a biele prípadne od papriky na oranžovo sfarbené 4 – 6 mm zrná slaniny zapracované do homogénneho mäsového diela. Výrobok je príjemne údený, s korenistou vôňou a harmonickou chuťou štiplavou od papriky. Predávať sa môže voľne ložený alebo balený, a to vákuovo alebo v ochrannej atmosfére, v celku alebo krájaný, v baleniach rôznych veľkostí.

Chemické charakteristiky výrobku:

Aktivita vody	najviac 0,91
Pomer voda/bielkoviny	najviac 1,5
Pomer tuky/bielkoviny	najviac 2,7
Obsah bielkovín bez bielkovín spojivového tkaniva	Aspoň 15 %

4.3. Zemepisná oblasť:

Výroba výrobku „Csabai kolbász“ sa môže uskutočňovať v katastrálnom území miest Békéscsaba a Gyula.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Všetkým prichádzajúcim surovinám a pomocným látkam sa v spracovateľskom podniku prideli identifikačné číslo, ktoré sa uvedie v dokumentácii, ako aj na samotnej surovine alebo látke.

Budúcemu výrobku sa priradí trvalý číselný znak, podľa ktorého ho možno identifikovať vo všetkých fázach výroby. Na identifikáciu vyrobenej šarže sa musí použiť číslo šarže, ktoré zahŕňa číselný znak výrobku a dátum výroby. Informácie o surovinách a pomocných látkach sú zhromaždené vo výrobnej dokumentácii.

Číslo šarže, a tým aj jej identifikácia, sa vzťahuje na dávku vyrobenú za deň.

Na etikete baleného výrobku sa uvádza dátum balenia alebo spotreby. Na základe uvedeného dátumu možno podľa dennej dokumentácie balenia zistiť číslo šarže.

4.5. Spôsob výroby:

Výrobok sa vyrába zo stehna, pleca, kolena, bôčika, karé, krkovičky a rebierka, ako aj tvrdej slaniny bez bradaviek získaných výlučne manuálnym vykostením bravčových polovičiek bez hláv a nôh pochádzajúcich z ošípaných krížených z určených druhov.

Časti mäsa zmrazeného na (- 2 - - 4 °C alebo schladeného na 0 - + 7 °C) a slaniny schladenej na (0 - - 7 °C) sa strojovo nakrájajú na 4 - 6 mm veľkosť a primiešajú sa koreniny a dusitanová soliaca zmes. Vzniknuté dielo (pasta s teplotou 0 - - 4 °C) sa plničkou plní do hrubého čreva ošípaných (kuláré) alebo do paropriepustných umelých čriev, ktoré sa uzavrujú sponou alebo špagátom.

Naplnené klobásy sa 3 - 5 dní údia pri teplote pod 20 °C a relatívnej vlhkosti 90 - 70 % v dyme z polien pomaly horiaceho tvrdého dreva (hlavne bukového).

Po vyúdení sa klobásy sušia, pričom dochádza k zreniu: parametre zrenia sa nastavujú tak, aby počas pomalého sušenia nepresiahol rozdiel medzi rovnovážnou relatívnou vlhkosťou výrobku a relatívnou vlhkosťou sušiarne 4 - 5 % (v záujme zamedzenia tvorby kôry - kvalitatívna chyba). Charakteristická teplota sušenia je 16 - 18 °C; relatívna vlhkosť sa z počiatočných 90 - 92 % postupne zníži na 65 - 70 %. Sušenie prebieha do chvíle, kým sa aktivita vody vo výrobku nezníži na 0,91. Tento proces trvá vo výrobkoch plnených do paropriepustných umelých čriev cca. 4 týždne, kým vo výrobkoch plnených do hrubého čreva ošípaných cca. 6 týždňov. Nasleduje ďalšie zrenie, počas ktorého sa v balených výrobkoch vyrovná vlhkosť, výrobok sa na reze zjednotí a jeho konzistencia sa zjemní, farba sa pôsobením antioxidantov prírodných korenín stabilizuje a jeho chuť sa zaokrúhli. Súhrn uvedených charakteristík výrazne odlišuje tento výrobok od chuti a konzistencie výrobkov okamžite uvádzaných na trh.

4.6. Spojitosť:

Predstavenie zemepisnej oblasti:

Mestá Gyula a Békéscsaba (Békešská Čaba) sa nachádzajú na juhovýchode Veľkej dunajskej kotliny, v jednej z najnižšie položených oblastí Maďarska. Obe mestá sú príznačnými turistickými centrami oblasti, sú dôležitými bodmi medzinárodnej trasy na spojnici Budapešť - Arad - Bukurešť, resp. trasy vedúcej na Balkán. Podobne ako v ostatných častiach Veľkej dunajskej kotliny aj tu sa vytvorila kontinentálna klíma, kde síce prevládajú suchozemské vplyvy, ale z času na čas sa prejavuje aj stredozemný a oceánsky vplyv. Určujúcimi prvkami krajiny a podnebia v okolí miest Gyula a Békéscsaba sú rieky Kriše (Körös).

Vďaka priaznivým agro-ekologickým danostiam oblasti majú aj pestovanie obilia a chov dobytku dlhú tradíciu.

Priaznivé spojenie týchto podmienok prispelo k premene bezprostredného okolia miest Gyula a Békéscsaba na dôležitú zastávku obchodných karaván na ceste z Balkánu do Viedne. Obidvomi smermi sa tu na krátky oddych zastavovali najmä obchodníci, ktorí sa ponáhľali na dobyčie trhy, keďže lesy a rieky poskytovali ideálne miesto na odpočinok, napájanie a kúpanie zvierat, pričom tu bola možnosť zabíjať a odborne spracovať poranené zvieratá. Životaschopnejší majstri mäsiari (špecializovaní na hovädzí dobytok a ostatné zvieratá) sa zariadili čiastočne na uvedenú činnosť, čiastočne na zásobovanie veľkého počtu návštevníkov, čím položili základy mäso priemyslu v uvedenom regióne.

História a povest' výrobku „Csabai kolbász“:

S pomenovaním „Csabai kolbász“ sa v odbornej literatúre môžeme stretávať od 30.-tych rokov dvadsiateho storočia V monografii „Békés vármegye“ [Békešská župa] uverejnenej v roku 1936 sa uvádza, že mesto Békéscsaba vďačí za svoju povest' mäso spracujúcemu priemyslu. História tohto populárneho výrobku prvýkrát súhrnným spôsobom spracoval Gyula Dedinszky, ktorý píše, že na prelome storočia to boli len miestni obyvatelia, ktorí pri zabíjačkách oslavovali a vychvaľovali klobásu domu, kde sa hostina konala, potom sa však povest' výrobku „Csabai kolbász“ rozšírila po župe a počas jedného alebo dvoch desaťročí do celej krajiny, až ho napokon hľadajú, kupujú, chvália a obľubujú aj v zahraničí v mnohých krajinách. Podľa autora spočíva jedinečnosť výrobku „Csabai kolbász“ predovšetkým v jeho spôsobe výroby, zložení, ochutení koreninami, jedným slovom: v jeho charaktere. Základnou koreninou výrobku „Csabai kolbász“ je paprika. Okrem papriky a soli sa síce do tejto klobásy pridáva aj rasca, korenie a cesnak, avšak ani chuť soli ani rasce ani cesnaku nesmie prerážať a jednotlivo prevládať na úkor ostatných. Ich chuť sa zlieva do krásnej harmónie, zostáva však farba, chuť a pikantnosť papriky ako panujúci činiteľ. Opis technológie a receptúry možno od 30.-tych rokov minulého storočia nájsť v mnohých odborných výtlačkoch.

Priemyselná výroba výrobku „Csabai kolbász“ sa v Békešskej župe začala začiatkom XX. storočia. Prvýkrát sa na návrh majstrov mäsiarov z okolia mesta začala mierne štiplavá klobása plnená do hrubého čreva ošípaných vyrábať v závode Sertéshizlaló és Húsipari Rt. založenom v meste Békéscsaba v roku 1911. Táto klobása odrážala chuť a spotrebiteľské zvyky týchto majstrov, a tak sa vďaka ich znalostiam stal výrobok „Csabai kolbász“ jedným z dôležitých výrobkov, ktorý vo svojom názve dodnes chráni spojitosť s týmto miestom, svoj pôvod. Na výrobe výrobku „Csabai kolbász“ sa v čoraz väčšej miere zúčastňovali aj rodinné mäsiarstva susedného mesta Gyula (v ktorom vzhľadom na jeho veľkosť fungovalo dosť veľa mäsiarstiev). Majster mäsiar András Stéberl si v srdci mesta Gyula kúpil jeden mäsiarsky závod, v ktorom položil základy priemyselnej výroby suchej klobásky. Jeho závod vyrástol na jeden z najväčších mäsopracujúcich závodov v okolí, a preto zamestnával odborníkov aj z okolitých obcí. Tak sa do jeho závodu dostali aj čabianski majstri mäsiari, na návrh ktorých vyrábali aj mierne štiplavú klobásku plnenú do hrubého čreva. Aj v názve sa uchoval fakt, že táto klobása pochádza zo susedného mesta.

Hlavný rozkvet tradičného výrobku „Csabai kolbász“ nastal v období medzi svetovými vojnami. Po druhej svetovej vojne sa napriek zoštatneniu a následných niekoľkých reorganizáciách a zmene majiteľa výroba výrobku „Csabai kolbász“ v mestách Békéscsaba a Gyula neprerušila.

Povesť výrobku „Csabai kolbász“ potvrdzujú články v celoštátnej aj regionálnej tlači a od roku 1997 ju posilňuje Čabiansky klobásový festival, ktorý sa tradične koná v meste Békéscsaba každoročne v druhej polovici októbra.

Povešť tohto výrobku potvrdzuje aj to, že v roku 1999 dostal cenu „Kiváló Magyar Termék“ (vynikajúci maďarský výrobok) a v roku 2000 osobitnú cenu v súťaži „Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny“ (súťaž maďarských obalov Hungaropack).

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Adresa: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Fax +36 66547440

e-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Označovanie:

Etiketa obsahuje tieto informácie:

— prívlastok „štiplavá“.

Na etikete výrobku plneného do hrubého čreva sa môže umiestniť nápis „Házi jellegű“ (domáca).