

## DRUGI AKTI

## KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2009/C 248/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„CSABAI KOLBÁSZ“ ALI „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ“****ES št.: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Oddelek za analizo prehranjevalne verige Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja (FVM  
Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)  
Naslov: Budapest  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY  
Tel. +36 13014419  
Faks +36 13014808  
E-naslov: zobore@fvm.hu

**2. Vlagatelj:**

Združenje za uporabo geografske označbe proizvoda CSABAI

Naziv: Csabahús Kft.  
Naslov: Békéscsaba  
Kétegyházi út 8.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211  
Faks +36 66441723  
E-naslov: csabahus@csabahus.hu

Naziv: Gyulai Húskombinát Zrt.  
Naslov: Gyula  
Kétegyházi út 3.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220  
Faks: +36 66620202  
E-naslov: info@gyulahus.hu  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

### 3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2: Mesni proizvodi

### 4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

#### 4.1 Ime:

„Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“

#### 4.2 Opis:

„Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se proizvaja iz sesekljanega mesa in trde slanine križancev med mesnatimi madžarskimi velikimi belimi prašiči, dolgodlakim prašičem pasme „Mangalica“ in madžarskimi nižinskimi pasmami prašičev ter pasmami Hampshire, Duroc in Pietrain ter njihovimi križanci, pitanimi do teže najmanj 135 kg. Ustrezna kakovost svinjskega mesa, zahtevana za proizvodnjo „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“, se doseže z ročnim izkoščevanjem, ki omogoča temeljito odstranitev kit pri predelavi skoraj vsakega dela mesa prašiča.

„Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ je mesni proizvod z najmanj 15 % vsebnostjo beljakovin brez veznega tkiva, ki vsebuje 4–6 mm delce mletega svinjskega mesa in trde slanine, polnjene v debela prašičja čreva ali umetni ovoj, dimljen s pretežno bukovimi drvi ter zoren in ohranjen s sušenjem. Značilne začimbe so sladka in pekoča mleta paprika, česen, cela semena kumine in sol. V okusu zlasti prevladuje pekoča mleta paprika.

„Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ je enakomerno debela, valjaste oblike, ima premer od 40 do 60 mm in je dolga od 20 do 55 cm. Zavezani konec klobase je zožen (ker se na tem koncu obesi), drugi konec pa je zaobljen. Ovoj je čist, enakomeren, brez poškodb in plesni, ima rahlo nagubano površino in se natančno prilega polnilu. Je temnordeče barve, skozenj pa so vidni delci slanine. Klobasa je kompaktna, prožna in vezljiva ter jo je enostavno rezati, ni niti mehka, niti trda, niti žilava. V prerezu so vidni enakomerno razporejeni 4–6 mm delci svinjskega mesa (temnordeče obarvani zaradi paprike) in slanine (oranžno obarvane zaradi paprike) v mesni kaši. Ima prijeten vonj po dimljenju in začimbah ter skladen okus, ki je pekoč zaradi paprike. Prodaja se v razsutem stanju ali zapakirana. „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se pakira tudi vakuumsko ali v spremenjeni atmosferi v kosu ali narezana, v različno velikih enotah.

Kemijska sestava proizvoda:

vodna aktivnost	največ 0,91
razmerje med vlažnostjo in beljakovinami	največ 1,5
razmerje med maščobo in beljakovinami	največ 2,7
vsebnost mesnih beljakovin brez veznega tkiva	najmanj 15 %

#### 4.3 Geografsko območje:

„Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se proizvaja znotraj upravnih meja mest Békéscsaba in Gyula.

#### 4.4 Dokazilo o poreklu:

Identifikacijska številka se pritrudi na vsako surovino ali pomožni material, ki se dobavi v obrat, kar se označi v proizvodni dokumentaciji in na samih materialih.

Proizvodu, ki bo izdelan, se dodeli stalna številčna oznaka, ki ga označuje v vsaki fazi proizvodnega procesa. Za opredelitev dokončanega proizvoda se uporabi zaporedna številka, ki vsebuje številčno oznako proizvoda in datum proizvodnje. Informacije o surovinah in pomožnih materialih so vključene v proizvodno dokumentacijo.

Zaporedna številka in posledično identifikacija proizvoda se uporablja za količine dnevne proizvodnje.

Etiketa na pakiranem proizvodu vsebuje datum pakiranja in datum, najmanj do katerega je proizvod uporaben. Na podlagi teh informacij se lahko iz dnevne dokumentacije o pakiranju ugotovi zaporedna številka.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

Za proizvodnjo „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se uporabijo stegno, podlaket, golen, potrebušina, ledja, pleča in vrat (pridobljeni z ročnim izkoščenjem) polovice trupov (brez glave in nog) ter trda slanina (brez žlez) določenih križanih pasem prašičev.

Kosi mesa (zmrznjeni na od - 2 do - 4 °C ali predhodno ohlajeni na od 0 do 7 °C) in slanine (od 0 do - 7 °C) se strojno zmeljejo na 4–6 mm delce, nato se dodajo začimbe in nitritna sol. Pridobljena zmes (ki ima temperaturo od 0 do 4 °C) se strojno napolni v debela prašičja čreva ali umetni ovoj, prepusten za vodne hlape, nato pa se konci klobas spnejo ali zvežejo.

Polnjenju sledi tri- do petdnevno dimljenje nad počasi gorečimi (pretežno bukovimi) poleni pri temperaturi 20 °C v prostoru z 90 do 70 % relativno vlažnostjo.

Za dimljenjem prideta na vrsto zorenje in sušenje. Da bi preprečili napake v kakovosti (nastanek skorje), se parametri zorenja in sušenja nastavijo tako, da razlika med ravnotežno relativno vlažnostjo (ERH) in relativno vlažnostjo zraka (RH) v prostoru ne presega od 4 do 5 %. Običajna temperatura prostora je od 16 do 18 °C; prvotna 90 do 92 % relativna vlažnost se postopoma zmanjša na 65 do 70 %. Sušenje traja, dokler vodna aktivnost v klobasah ne doseže 0,91. Če se klobase polnijo v umetni ovoj, prepusten za vodne hlape, ta postopek traja približno štiri tedne, če se polnijo v debela prašičja čreva, pa približno šest tednov. Temu sledi naknadno zorenje, med katerim se vsebnost vlage v pakiranem proizvodu izenači, površina rezine postane bolj čvrsta in vsebina bolj krhka, barva pa se stabilizira zaradi antioksidantskega učinka naravnih začimb. Klobasa „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se zaradi teh značilnosti in zaokrožene arome popolnoma loči od arome in vsebine proizvodov, trženih takoj.

#### 4.6 Povezava:

Predstavitev geografskega območja:

Mesti Gyula in Békéscsaba ležita na enem od najnižjih območij Madžarske, na jugovzhodnem robu Velike madžarske nižine. Obe mesti sta važni turistični destinaciji. Sta pomembni tranzitni točki na mednarodni prometni poti med Budimpešto, Aradom in Bukarešto, pa tudi Balkanom. To območje ima zmerno celinsko podnebje, ki je značilno za celotno Veliko madžarsko nižino, kjer prevladujejo celinski učinki, vendar se občasno pojavijo tudi vplivi sredozemskega in oceanskega podnebja. Pokrajino blizu mest Gyula in Békéscsaba geografsko pomembno zaznamujejo reke Körös.

Regija se zaradi ugodnih kmetijskih in ekoloških razmer ponaša z zelo dolgo tradicijo proizvodnje žit in živinoreje.

Zaradi sovpadanja teh ugodnih razmer je bila neposredna okolica mest Gyula in Békéscsaba pomembna postaja trgovskih karavan, ki so potovale z Balkana na sejme na Dunaju. Zlasti trgovci, ki so bili namenjeni na živinorejske sejme ali so se z njih vračali, so se tam ustavili za kratek počitek. Gozdovi in reke so bili idealen kraj za počitek, krmljenje, napajanje in kopanje živali, poškodovane živali pa so lahko zaklali in njihovo meso predelali. Iznajdljivejši mesarji in klavci so se usmerili v zadovoljevanje teh potreb in oskrbovanje številnih tujcev. Tako so položili temelje za prihodnjo mesnopredelovalno industrijo v teh mestih.

Zgodovina in sloves „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“:

Ime „Csabai kolbász“ je bilo v literaturi prvič omenjeno v tridesetih letih prejšnjega stoletja. V monografiji *Békés vármegye* (Okrožje Békés), ki je bila objavljena leta 1936, je bilo navedeno, da je mesto Békéscsaba znano po svoji mesnopredelovalni industriji. Prvo izčrpno zgodovino priljubljene klobase „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ je napisal Gyula Dedinszky, ki je zapisal, da so na prelomu stoletja klobaso „Csabai kolbász“ cenili le lokalni prebivalci med kolinami, vendar se je glas razširil po okrožju, in v enem ali dveh desetletjih je klobasa postala znana po vsej Madžarski. Po Dedinszkyjevih besedah je klobasa Csabai kolbász ali „Csabai vastagkolbász“ posebna zaradi proizvodne metode, sestavin in začimb. Njena glavna začimba je paprika. Klobasa „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ poleg paprike in soli vsebuje tudi kumino, poper in česen, vendar nobena od teh začimb ni izrazita. Nobena ne prevladuje nad drugimi, med seboj so skladno povezane, značilno pa jo opredeljujejo barva, aroma in pekoč okus paprike. Tehnološki opis in recept sta bila od tridesetih let prejšnjega stoletja objavljena v številnih publikacijah.

„Komerzialna“ proizvodnja „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ se je začela v okrožju Békés v začetku 20. stoletja. Podjetje Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (podjetje za vzrejo prašičev in predelavo mesa), ki je bilo ustanovljeno leta 1911 v mestu Békéscsaba, je po priporočilih mesarskih mojstrov iz okolice mesta proizvajalo nekoliko pekoče, začinjene klobase, napolnjene v debela prašičja čreva. Klobasa odraža okus in prehranjevalne vzorce teh mojstrov, ki so svoje znanje in izkušnje vložili v klobaso „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“, ki je nazadnje postala eden najpomembnejših lokalnih proizvodov, poimenovan po kraju, iz katerega izhaja. Družinska podjetja v sosednjem mestu Gyula (ki je imelo zaradi velikosti veliko mesarjev) so se vse bolj ukvarjala s proizvodnjo „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“. Mojster izdelovalec klobas András Stéberl je kupil obrat v središču mesta Gyula, kjer je zagnal „industrijsko“ proizvodnjo suhih klobas. Njegov obrat se je razvil v eno največjih mesnopredelovalnih tovarn v regiji, zaposloval pa je kvalificirano delovno silo s sosednjih območij, vključno z mesarskimi mojstri iz mesta Békéscsaba, ki so uvedli proizvodnjo rahlo pekoče klobase, napolnjene v debela prašičja čreva. Ime „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ pa opominja, da klobasa izhaja iz sosednjega mesta.

Tradicionalna klobasa „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ je doživela razcvet v času med svetovnim vojnama. Po drugi svetovni vojni se je proizvodnja „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ v mestih Békéscsaba in Gyula kljub nacionalizaciji, večkratnem prestrukturiranju in spremembam lastništva nadaljevala.

Ugled „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ potrjujejo prispevki v nacionalnem in regionalnem tisku, pa tudi festival klobas Csaba, ki ga v mestu Békéscsaba od leta 1997 vsako leto organizirajo v drugi polovici oktobra.

Tudi nagrada „Kiváló Magyar Termék“ (odličen madžarski proizvod), ki jo je klobasa „Csabai kolbász“ ali „Csabai vastagkolbász“ prejela leta 1999, in posebna nagrada z madžarskega tekmovanja za embalažo Hungaropack, ki jo je prejela leta 2000, pričata o njenem ugledu.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Direktorat za varnost prehranjevalne verige in zdravje živali Urada za kmetijstvo okrožja Békés)

Naslov: Békéscsaba  
Szerdahelyi út 2.  
5600  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Faks: +36 66547440

E-naslov: karpatia@oai.hu

#### 4.8 Označevanje:

Vloga vsebuje:

— navedbo „pekoče“.

Etikete na proizvodih, polnjenih v debela prašičja čreva, lahko vsebujejo navedbo „domače“.