

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 248/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”CSABAI KOLBÁSZ” ELLER ”CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”****EG nr: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Avdelningen för analys av livsmedelskedjan vid ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling (FVM Élelmiszerlánc-ellenzési Főosztály)
Adress: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-post: zobore@fvm.hu

2. Grupp:

Föreningen för användandet av den geografiska produktbeteckningen Csabai.

Namn: Csabahús Kft.
Adress: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

Namn: Gyulai Húskombinát Zrt.
Adress: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-post: info@gyulahus.hu
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Klass 1.2: Köttprodukter

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning:

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász"

4.2 Beskrivning:

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" framställs av det hackade köttet och det fasta fettet från korsningar av ungerska gödsvin av raserna Large White, långhåriga Mangalitzta och ungerska låglands-raser, samt raserna Hampshire, Duroc och Pietrain och korsningar av dessa, gödda till en vikt på minst 135 kg. För att uppnå den kvalitet på grisköttet som föreskrivs för framställning av "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" har köttet styckats för hand, vilket gör det möjligt att grundligt rensa bort senor vid beredningen av nästan alla grisens köttdelar.

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" är en köttprodukt som innehåller minst 15 procent protein utan bindväv, och som består av griskött och fast fett som hackats till 4–6 mm stora bitar och stoppats i tjocktarm av gris eller i konsttarm som är genomsläpplig för ånga. Korven röks i de flesta fall över bokträ och lagras och konserveras genom torkning. Den har en karakteristisk kryddning av malen söt och stark paprika, vitlök, hela kumminfrön och salt. Smaken av den malda starka paprikan är särskilt framträdande.

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" har en jämn tjocklek, cylindrisk form med en diameter på 40–60 mm och en längd på 20–55 cm. Korvens knutna ände är spetsig (eftersom den hängs i den änden), medan den andra änden är rundad. Skinnet är rent och jämnt, fritt från mögel och skador, det är lätt skrovligt och sitter ordentligt fast på innanmätet. Det är mörkrött till färgen och man kan se fettbitarna genom det. Korven har en kompakt, mjuk och sammanhängande konsistens och är lätt att skiva. Den är varken för mjuk eller för hård, och inte heller seg. På snittytan kan man se jämnt fördelade 4–6 mm stora köttbitar (som fått en mörkröd färg från paprikan), och fett (som fått en orange färg från paprikan) som ligger inbäddat i köttmassa. Korven har en trevlig rökig och kryddig doft och en behaglig smak som är stark av paprikan. Den säljs i lösvikt eller paketerad. "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" vakuumförpackas eller förpackas i kontrollerad atmosfär hela eller i skivor, i förpackningar av varierande storlek.

Produktens kemiska sammansättning:

Vattenaktivitet	max 0,91
Förhållande vatten/protein	max 1,5
Förhållande fett/protein	max 2,7
Bindvävsfritt köttprotein	minst 15 %

4.3 Geografiskt område:

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" framställs inom städerna Gyula och Békéscsabas administrativa gränser.

4.4 Bevis på ursprung:

Ett identifikationsnummer fästs på varje bit råvara och annat som levereras till fabriken, och detta nummer anges både i produktdokumentationen och på själva råvarorna.

Den produkt som ska framställas får ett permanent kodnummer som fungerar som identifikationsnummer under hela framställningsprocessen. Ett artikelnummer som innehåller produktens kodnummer används för att identifiera den färdiga produkten. Information om råvaror och annat anges i produktdokumentationen.

Artikelnumret – och därmed identifieringen av artikeln – gäller den dagliga produktionsmängden.

Etiketten på den paketerade produkten anger förpackningsdatum eller bäst före-datum. Med denna information kan artikelnumret tas fram från dokumentationen av den dagliga paketeringen.

4.5 Framställningsmetod:

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" framställs av lår, bog, lägg, buk, kotlettrad, bogstek och karré (som tas ut genom manuell styckning) från halva djurkroppar (utan huvud och fötter) och det fasta fettet (utan körtlar) från särskilda korsade grisraser.

Köttdelarna (frysta till mellan - 2 och - 4 °C eller nedkylda i förväg till mellan 0 och 7 °C) och fettet (0 till - 7 °C) finhackas i maskin till 4–6 mm stora bitar och sedan tillsätts kryddor och nitratsalt. Detta blir till en massa (med en temperatur på mellan 0 och - 4 °C) som på maskinell väg stoppas i tjocktarm av gris eller i konsttarm som är genomsläpplig för ånga. Korvarna knipsas sedan av i änden.

Därefter röks de stoppade korvarna över stockar av långsamt brinnande lövträ (oftast bokträ) i 3–5 dagar i 20 °C i ett utrymme med en relativ luftfuktighet på 90-70 procent.

Efter rökningen lagras och torkas korvarna. För att förhindra att kvalitetsdefekter uppstår (att det bildas en skorpa) ställs parametrarna för torkning och lagring in så att skillnaden mellan korvarnas relativa fuktighet vid jämvikt och rummets relativa luftfuktighet inte ska överskrida 4–5 procent. Den omgivande temperaturen är vanligtvis 16–18 °C och den inledande relativa luftfuktigheten på 90–92 procent sänks gradvis till 65–70 procent. Torkningen fortsätter tills vattenaktiviteten i korvarna når 0,91. Om korvarna stoppas i konsttarm som är genomsläpplig för ånga, tar denna process cirka 4 veckor. Om korvarna stoppas i tjocktarm av gris, tar den cirka 6 veckor. Därefter ska korvarna efterlagras vilket gör att fuktnnehållet i den paketerade produkten jämnas ut, snittytan blir jämnare och konsistensen mer smulig. Färgen stabiliseras tack vare de naturliga kryddornas antioxiderande effekt. Dessa egenskaper, tillsammans med en fyllig smak, gör "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" helt unik i jämförelse med smaken och konsistensen hos andra produkter på marknaden.

4.6 Samband:

Presentation av det geografiska området:

Städerna Gyula och Békéscsaba ligger i ett av Ungerns mest låglänta områden, i det sydöstra hörnet av den stora slätten Alföld. Båda städerna är populära turistmål. De är viktiga genomfartsorter längs den internationella transportleden mellan Budapest, Arad och Bukarest, och även Balkanländerna. Området har ett mildt kontinentalt klimat som är utmärkande för hela den stora slätten, där det kontinentala klimatet dominerar, men där det även finns inslag av Medelhavsklimat och oceaniskt klimat. Det mest framträdande inslaget i landskapet kring Gyula and Békéscsaba är Körösfloderna.

I regionen finns en lång tradition av spannmålsproduktion och kreatursuppfödning, tack vare de gynnsamma agroekologiska förutsättningarna.

Tack vare dessa gynnsamma förutsättningar blev närområdet kring Gyula och Békéscsaba en viktig anhalt för karavaner på väg från Balkan till marknaderna i Wien, från 1880-talet och framåt. Särskilt handlare som var på väg till och från boskapsmarknader stannade där för korta vilopausar. Skogarna och floderna gjorde området till en idealisk plats för att låta djuren vila, äta, dricka och bada, och skadade djur kunde slaktas och beredas. De listigaste charkuteristerna och slaktarna utrustade sig för att tillgodose dessa behov och för att förse de många utlänningarna med mat. På så sätt lade de grunden för stadens framtida köttindustrier.

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" historia och rykte:

Namnet "Csabai kolbász" nämndes i litteraturen för första gången på 1930-talet. I monografen *Békés vármegye* [Békés-regionen], som publicerades 1936, konstaterade författaren att Békéscsaba var känt för sin köttindustri. Den första utförliga historieskildringen av den populära "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" skrevs av Gyula Dedinszky som sade att "Csabai kolbász" vid sekelskiftet endast hyllades av lokalbefolkningen vid slaktgillen. Men ryktet spred sig runt landet och efter ett decennium eller två började korven bli känd i hela Ungern. Enligt Dedinszky är det framställningsmetoden, ingredienserna och kryddorna som gör "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" så speciell. Den viktigaste kryddan i "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" är paprika. Förutom paprika och salt, kryddas "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" med kummin, peppar och vitlök, men ingen av dessa smaker är framträdande. Ingen av smakerna tar över de andra, och de skapar en harmonisk blandning med paprikans färg, smak och hetta som dominerande faktor. Beskrivningar av tekniken och receptet har förekommit i ett flertal publikationer sedan 1930-talet.

Den "kommersiella" framställningen av "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" började i regionen Békés i början av 1900-talet. Företaget Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (Grisgödning och köttberedning AB), som grundades 1911, tillverkade en något stark och kryddig korv som stoppades i tjocktarm av gris på rekommendation från slaktarmästare i stadens närområde. Korven återgav smaken och konsumtionsmönstren hos dessa mästare som lade ned hela sin yrkesskicklighet i framställningen av "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász", som senare skulle bli en av de viktigaste lokala produkterna, döpt efter sin hemstad. Familjeföretag i grannstaden Gyula (som hade många slaktare i förhållande till stadens storlek) blev alltmer inblandade i framställningen av "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász". Korvmakarmästaren András Stéberl köpte en fabrik mitt i Gyula där han startade den "industriella" framställningen av torkad korv. Hans fabrik växte till en av de största fabrikerna för köttberedning i regionen, och han anställde skicklig arbetskraft från närområdet, inklusive Békéscsaba vars slaktarmästare införde framställningen av en något stark korv som stoppades i tjocktarm av gris. Namnet "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" är en påminnelse om att korven har sitt ursprung i grannstaden.

Den traditionella korven "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" hade sina glansdagar mellan de två världskrigen. Efter andra världskriget fortsatte framställningen av "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" i Békéscsaba och Gyula trots nationaliseringen, ständiga omstruktureringar och ägarbyten.

Artiklar i den nationella och regionala pressen har bekräftat "Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" goda rykte, liksom Csaba korvfestival, som sedan 1997 har hållits årligen i Békéscsaba under andra halvan av oktober.

"Csabai kolbász" eller "Csabai vastagkolbász" goda rykte bekräftas ytterligare av att korven 1999 vann priset Kiváló Magyar Termék (utmärkt ungersk produkt), och 2000 fick specialpriset i Hungaropack Hungarian Packaging Competition.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (direktoratet för säkerhet i livsmedelskedjan och djurs hälsa vid regionen Békés jordbruksmyndighet)

Adress: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tfn +36 66540240

Fax +36 66547440

E-post: karpatia@oai.hu

4.8 Märkning:

På omslaget ska följande anges:

— märkningen "stark".

Etiketterna på de produkter som stoppas i tjocktarm av gris kan märkas med beteckningen "tillverkade på traditionellt sätt".