

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 248/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CSABAI KOLBÁSZ” LUB „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”****Nr WE: HU-PGI-0005-0390-21.10.2004****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Departament Analizy Łańcucha Żywnościowego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály)
Adres: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

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

2. Grupa składająca wniosek:

Stowarzyszenie na rzecz stosowania geograficznego oznaczenia produktów CSABAI.

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

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

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

Tel. +36 66620220
Faks +36 66620202
E-mail: info@gyulahus.hu
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Csabai kolbász” lub „Csabai vastagkolbász”

4.2. Opis produktu:

„Csabai kolbász” lub „Csabai vastagkolbász” jest kiełbasą produkowaną z siekanego mięsa i słoniny świń utuczonych do wagi co najmniej 135 kg, pochodzących z krzyżówek następujących gatunków: wielka biała węgierska typu mięsnego, „Mangalica” długowłosa i węgierska świnia nizinna oraz odmiany Hampshire, Duroc, Pietrain i ich odmiany mieszane. Odpowiednią jakość mięsa wieprzowego wymaganą do produkcji „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) uzyskuje się poprzez ręczne trybowanie, co umożliwi dokładne usunięcie ścięgien przy przetwarzaniu prawie każdej porcji mięsa wieprzowego.

„Csabai kolbász” lub „Csabai vastagkolbász” jest produktem mięsnym o zawartości białka bez tkanki łącznej na poziomie co najmniej 15 %, wytworzonym z wieprzowiny i słoniny zmielonych na cząstki o wielkości 4–6 mm umieszczonych w osłonkach z wieprzowych jelit grubych lub w paroprzepuszczalnych osłonkach sztucznych, wędzonym przeważnie w dymie z drewna bukowego, peklowanym i konserwowanym poprzez suszenie. Kiełbasa ta jest zazwyczaj doprawiana słodką i pikantną papryką mieloną, czosnkiem, nasionami kminku i solą. Szczególne znaczenie ma pikantna papryka mielona.

„Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) ma równomierną grubość i cylindryczny kształt, średnicę 40–60 mm i długość 20–55 cm. Związany koniec kiełbasy zwęża się (ponieważ kiełbasę wiesza się za ten koniec), natomiast drugi koniec jest zaokrąglony. Osłonka jest czysta, równomierna, bez oznak uszkodzenia lub osadu pleśniowego, nieco gruzłowata; należycie przylega do nadzienia. Kiełbasa ma kolor ciemno czerwony, z prześwitującymi kawałkami słoniny. Ma zwartą, elastyczną i spoistą konsystencję; kiełbasę jest łatwo kroić, nie jest za miękka, za twarda ani żylasta. Na powierzchni plasterka widać równo rozmieszczone kawałki mięsa (zabarwionego przez paprykę na kolor ciemno czerwony) i słoniny (zabarwionej przez paprykę na kolor pomarańczowy) wielkości 4–6 mm, otoczone masą mięsną. Wyrób ma przyjemny zapach wędzenia i pikantnych przypraw oraz harmonijny smak, któremu papryka nadaje pikantności. Sprzedawany jest luzem lub w opakowaniach. Kiełbasa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) jest również pakowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej, w całości lub w plasterkach, w opakowaniach różnej wielkości.

Skład chemiczny produktu:

Aktywność wody	maksymalnie 0,91
Stosunek woda-białko	maksymalnie 1,5
Stosunek tłuszcz/białko	maksymalnie 2,7
Zawartość białka mięsnego bez tkanki łącznej	poziom minimalny 15 %

4.3. Obszar geograficzny:

Kiełbasa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) jest produkowana w granicach administracyjnych miast Békéscsaba i Gyula.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każda partia surowca i dodatków dostarczanych do zakładu opatrzona jest numerem identyfikacyjnym, który umieszczony jest na dokumentach produkcyjnych oraz na samych materiałach.

Wytwarzany produkt otrzymuje stały kod umożliwiający jego identyfikację we wszystkich fazach procesu produkcji. Numer partii, zawierający kod produktu i datę produkcji, jest wykorzystywany do identyfikacji gotowego wyrobu. Informacje dotyczące surowca i dodatków pomocniczych zawarte są w dokumentach produkcyjnych.

Numer partii – i w konsekwencji jej identyfikacja – odnosi się do produkcji z danego dnia.

Etykieta na zapakowanym produkcie zawiera datę pakowania lub datę przydatności do spożycia. Mając te dane, numer partii można określić na podstawie dokumentów dotyczących procesu pakowania produkcji z danego dnia.

4.5. Metoda produkcji:

Kiełbasa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) jest produkowana z szynki, łopatki, golonki, boczku, schabu, karkówki i podgardla (uzyskiwanych poprzez ręczne trybowanie) z półtuszy (bez głowy i racic) oraz ze słoniny (bez gruczołów) określonych krzyżówek świń.

Części mięsa (zamrożone do temperatury od - 2 do - 4 °C lub wstępnie schłodzone do temperatury od 0 do + 7 °C) i słonina (od 0 do - 7 °C) są maszynowo mielone na cząstki o wielkości 4–6 mm, a następnie dodawane są przyprawy i sól peklowa. Otrzymana masa (o temperaturze od 0 do - 4 °C) jest maszynowo umieszczana w osłonkach z wieprzowych jelit grubych lub w paroprzepuszczalnych osłonkach sztucznych, a następnie kiełbasy są spinane lub wiązane na końcach.

Wypełnione kiełbasy są wędzone w dymie z wolno palących się kłód twardego drewna (głównie bukowego) przez 3–5 dni w temperaturze 20 °C, w pomieszczeniu o wilgotności względnej od 90 do 70 %.

Po wędzeniu kiełbasy są peklowane i suszone. Aby zapobiec wadom jakościowym (tworzeniu się skorupy), parametry peklowania na sucho są ustalane tak, aby różnica pomiędzy wilgotnością względną w stanie równowagi (ERH) kiełbas a wilgotnością względną otoczenia (RH) w pomieszczeniu nie przekraczała 4–5 %. Zazwyczaj temperatura otoczenia wynosi od 16 do 18 °C; wstępna RH wynosząca 90–92 % jest stopniowo zmniejszana do 65–70 %. Suszenie kontynuowane jest do momentu, gdy aktywność wody w kiełbasie osiąga 0,91. W przypadku gdy kiełbasy są umieszczane w paroprzepuszczalnych osłonkach sztucznych, proces ten trwa około 4 tygodni; w przypadku gdy są umieszczane w osłonkach z wieprzowych jelit grubych, proces trwa około 6 tygodni. Po nim następuje faza „po dojrzewaniu”, w trakcie której zawartość wilgoci w pakowanym produkcie wyrównuje się, płaszczyzna przekroju staje się zwarta, konsystencja bardziej krucha, a kolor stabilizuje się w wyniku przeciwutleniającego działania przypraw naturalnych. Własności te, w połączeniu z pełnym smakiem, sprawiają, że kiełbasa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) całkowicie różni się smakiem i konsystencją od produktów wprowadzanych na rynek od razu.

4.6. Związki z obszarem geograficznym:

Opis regionu geograficznego:

Miasta Gyula i Békéscsaba znajdują się w jednym z najniżej położonych regionów Węgier, na południowo-wschodnim krańcu Wielkiej Niziny. Oba miasta są bardzo popularne wśród turystów. Stanowią one ważne punkty tranzytowe międzynarodowego szlaku transportowego między Budapesztem, Arad, Bukaresztem oraz krajami bałkańskimi. Na obszarze tym panuje umiarkowany klimat kontynentalny, charakterystyczny dla całej Wielkiej Niziny, gdzie dominują wpływy kontynentalne, ale od czasu do czasu pojawiają się też wpływy klimatu śródziemnomorskiego i oceanicznego. Obecność rzek Körös determinuje główne cechy krajobrazu w okolicach Gyula i Békéscsaba.

Chlubą regionu są stare tradycje produkcji zbóż i hodowli zwierząt, którym sprzyjają warunki rolno-środowiskowe.

Te sprzyjające warunki uczyniły bezpośrednie otoczenie Gyula i Békéscsaba ważnym przystankiem dla karawan kupieckich zdążających z Bałkanów na targi w Wiedniu. W szczególności, na krótki odpoczynek zatrzymywali się tu kupcy podążający na targi zwierząt i w drodze z tych targów. Tamtejsze lasy i rzeki stanowiły idealne miejsce do odpoczynku, karmienia, pojenia i mycia zwierząt, natomiast ranne zwierzęta mogły być tam zarzynane i przerabiane. Co bystrzejsi masarze i rzeźnicy zdobywali odpowiednie umiejętności i sprzęt, by móc sprostać potrzebom i zaopatrzyć w żywność licznych obcokrajowców. W ten sposób stworzyli oni zręby przyszłego przemysłu przetwórstwa mięsnego w tych miastach.

Historia i renoma „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”):

W literaturze nazwa „Csabai kolbász” pojawiła się po raz pierwszy w latach trzydziestych 20. wieku. W opublikowanej w 1936 r. monografii *Békés vármegye* [Okręg Békés] zwraca się uwagę, że Békéscsaba zawdzięcza swoją sławę przemysłowi przetwórstwa mięsnego. Pierwszą pełną historię popularnej kiełbasy „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) napisał Gyula Dedinszky, który stwierdził, że na przełomie wieków walory „Csabai kolbász” wychwalała tylko miejscowa ludność w czasie festynów masarskich, jednak wieść o niej rozniosła się po całym kraju i w ciągu dziesięciu lub dwudziestu lat kiełbasa ta zdobyła sławę w całych Węgrzech. Według Dedinszky'ego „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) jest wyjątkowa dzięki metodzie produkcji, składnikom i przyprawom. Podstawową przyprawą stosowaną w „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) jest papryka. Oprócz papryki i soli do „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) dodaje się kminku, pieprzu i czosnku, jednak żadna z tych przypraw nie jest najważniejsza. Żadna z nich nie dominuje nad pozostałymi, ale łączą się harmonijnie – natomiast czynnikiem dominującym pozostaje papryka, nadająca kiełbasie barwę, smak i pikantność. Od lat trzydziestych XX wieku opis technologii i przepis wyrobu pojawiały się w wielu publikacjach.

„Komercyjną” produkcję „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) w Okręgu Békés rozpoczęto na początku XX wieku. Założone w 1911 r. w Békéscsaba, przedsiębiorstwo Sertéshizlaló és Húsipari Rt. (Tuczarnia Świn i Zakład Przetwórstwa Mięsa) produkowało lekko pikantną kiełbasę w osłonkach z wieprzowych jelit grubych, zgodnie z zaleceniami mistrzów masarskich z okolic miasta. Kiełbasa ta odzwierciedlała smaki i zwyczaje żywieniowe wspomnianych rzemieślników i powstała dzięki ich wiedzy, stając się ostatecznie jednym z najważniejszych produktów lokalnych, noszącym nazwę miasta, w którym go stworzono. W produkcję „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) coraz bardziej angażowały się przedsiębiorstwa rodzinne z sąsiedniego miasta Gyula (gdzie było wielu rzeźników, jak na miasto tej wielkości). Mistrz wyrobu kiełbas András Stéberl kupił zakład w centrum miasta Gyula, w którym uruchomił „przemysłową” produkcję suchych kiełbas. Jego zakład rozwinął się w jedną z największych fabryk przetwórstwa mięsnego w regionie, zatrudniając wykwalifikowanych pracowników z całej okolicy, w tym mistrzów masarskich z Békéscsaba, którzy rozpoczęli produkcję lekko pikantnej kiełbasy w osłonkach z wieprzowych jelit grubych. Nazwa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) przypomina, że wyrób pochodzi z sąsiedniego miasta.

Tradycyjna kiełbasa „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) była u szczytu sławy w okresie międzywojennym. Po II wojnie światowej produkcja „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) była kontynuowana w Békéscsaba i Gyula, wbrew nacjonalizacji, ciągłym restrukturyzacjaom i zmianom właścicielskim.

Artykuły zamieszczone w prasie krajowej i zagranicznej potwierdzają renomę „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) oraz Festiwalu Kiełbasy Csaba, który jest organizowany w Békéscsaba w drugiej połowie października, rocznie od 1997 r.

Renomę „Csabai kolbász” („Csabai vastagkolbász”) potwierdza fakt, że w 1999 r. produkt ten zdobył nagrodę Kiváló Magyar Termék (Doskonały Produkt Węgierski), a w 2000 r. specjalną nagrodę w Konkursie na Najlepsze Opakowanie Węgierskie Hungaropack.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság (Dyrekcja ds. Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt w Urzędzie Rolniczym Okręgu Békés)

Adres: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Faks +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Etykietowanie:

Opis produktu zawiera następujący element:

— oznaczenie „pikantny/pikantna”.

Etykiety produktów w osłonkach z wieprzowych jelit grubych mogą zawierać oznaczenie „domowy/domowa”.