

ÖSSZEFOGLALÓ LAP

A TANÁCS 2081/92 (EGK) RENDELETE ALAPJÁN

CSABAI KOLBÁSZ

(EK szám:)

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló lap csak tájékoztató jelleggel készült. A részletes adatok – különösen az érintett OEM-t, illetve OFJ-t viselő termékek előállítóira vonatkozóan – megtekinthetők a nemzeti szinten vagy az Európai Bizottságnál hozzáférhető termékleírás teljes változatában.¹

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium- Élelmiszeripari Főosztály

Cím: 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.

Tel: (36-1) 301-4486, vagy (36-1) 301-4419 **Fax:** (36-1) 301-4808

2. Csoportosulás:

2.1. Név: Csoportosulás a CSABAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében.

- a. Csabahús Kft.
- b. Gyulai Húskombinát Rt.

2.2. Cím:

- a. 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 8

Telefon: (36-66) 443-211

Fax: (36-66) 441-723

e-mail: csabahus@csabahus.hu

- b. 5700 Gyula, Kétegyházi út 3

Telefon: (36-66) 463-663

Fax: (36-66) 463-154

e-mail: martos@gyulahus.hu

2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa: 1.2. csoport Húsból készült termékek

4. A termékleírás

4. 1. Név: CSABAI KOLBÁSZ

¹ Európai Bizottság, Mezőgazdasági Főigazgatóság, A mezőgazdasági termékek minőségével kapcsolatos politika, B-1049 Brüsszel

4. 2. Leírás:

A CSABAI KOLBÁSZ legalább 15 % kötőszövet mentes fehérje tartalmú, természetes bélbe vagy műbélbe töltött, legfeljebb 55 mm átmérőjű, 20 – 55 cm hosszra töltött, füstöléssel és szárításos érlelési eljárással készült termék. A kolbász jól szeletelhető, tömör, rugalmas állományú, a metszéslapon húspépbe ágyazott 6-8 mm nagyságú hús és szalonna szemcsék láthatók egyenlő elosztásban. A kellemesen füstölt, fűszeres illatú, csípős ízű termék; burkolata vörösesbarna, amelyen áttetszenek a szalonna szemcsék. A termék jellegzetes fűszerei a csípős paprika, a fokhagyma, a kömény és/vagy a bors.

A termék kémiai jellemzői:

Vízaktivitás	legfeljebb 0, 91
Víz-fehérje hányados	legfeljebb 1, 5
Zsír-fehérje hányados	legfeljebb 2, 7
Kötőszövettől mentes fehérjetartalom	legalább 15 %

Jellegzetességei, amelyek kiemelik a többi közül és kiváló minőségét, harmonikus íz hatását adják az alábbiak:

- a felhasznált anyagok szűk köre,
- a sertés félhúsok különleges megmunkálása,
- a húsalapanyagok speciális csontozása, előkészítése,
- hideg füstölési eljárás,
- az érlelést zárt térben végzik a megfelelő vízaktivitás érték eléréséig,
- a magas kötőszövetmentes húsfehérje-tartalom,
- a fűszerek harmonikus összhangja, domináló fűszer íz és illat nincs, kivétel a paprika csípőssége.

Az eredeti több mint 100 éves - hagyománynak megfelelően, csak tenyésztésbe fogott (TF) és nagysúlyú (NS) úgynevezett szalámi sertések húsát lehet felhasználni CSABAI KOLBÁSZ előállításához. A nagysúlyú sertések, de különösen a TF sertések húsa érettebb, szárazabb és több festékanyagot tartalmaz, ezáltal ideális minőségű alapanyagot biztosítva a szárazárúknak. Emellett meg kell, hogy feleljenek a következő minőségi jellemzőknek::

- érett, telt izomzat
- a hús színe élénk sötétpiros
- a hús tömött állományú
- tökéletesen elvéreztetett
- sem PSE sem DFD hús nem lehet,
- tökéletesen megmunkált (puhazsiradék kivágása, íntalanítás)
- tiszta, felületi szennyeződéstől mentes
- kezdeti csíraszám alacsony legyen.

4. 3. Földrajzi terület

A CSABAI KOLBÁSZ előállítása Békéscsaba és Gyula városának közigazgatási területén történhet.

Az alapanyagként felhasznált serteshús és szalonna magyarországi tenyésztésű sertésekből kell származzon.

4. 4. A földrajzi területről való származás igazolása:

Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, mely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül.

A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, amely minden fázisban beazonosítja. A legyártott tétel azonosítására tételszámot kell alkalmazni mely magában foglalja a termék kódszámát és a gyártás napját. A gyártásra vonatkozó dokumentáción történik az alapanyagra és segédanyagokra vonatkozó információk összerendelése.

A tételszám és ezáltal a tétel azonosítás napi gyártási mennyiségre vonatkozik.

A csomagolt termék jelölése és a napi csomagolási dokumentáció adataihoz a tételszám hozzárendelhető.

4.5. A termék előállítási módja:

A szigorú követelményrendszer szerint elvégzett alapanyag megmunkálás, fűszer előkészítés után következik az alapanyagok összemérése és a megfelelő szemcseméretre történő aprítása, amely folyamathoz a fűszerezés is kapcsolódik. Majd a fűszerezett kolbász paszta bélbetöltése, klipszelése, botra szedése, a botok füstölő kocsira történő helyezése következik. Ezt a technológiai lépést kb. 72 órán át tartó hidegfüstölés követi, amely füstölőben, hagyományos technológiával történik keményfa hasábok égetésével. Ezután a füstölt termékek érlelése a következő technológiai lépés, amely 0,91 vízkivétel eléréséig tart.

A CSABAI KOLBÁSZ forgalomba hozható ömlesztve vagy csomagoltan. A csomagolás lehet vákuumfóliás vagy védőgázos, egészben vagy szeletelve, különböző kiszerezésekben.

4. 6. Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között.

Gyula és Békéscsaba az Alföld dél-keleti részén, hazánk egyik legmélyebben fekvő területén, helyezkedik el. Mindkét város a térség jelentős idegenforgalmi vonzereje; fontos nemzetközi útvonal átmenő pontjai Budapest-Arad- Bukarest irányában, illetve a Balkán felé. Az Alföld egészéhez hasonlóan itt is mérsékelt, kontinentális éghajlat alakult ki amelyben a szárazföldi hatások túlsúlyban vannak, de időszakosan mediterrán és óceáni hatások is érvényesülnek. A Gyula és Békéscsaba környéki táj és éghajlat meghatározói a Körös folyók.

A térség gabonatermesztése és állattenyésztése-előnyös agro-ökológiai adottságainak köszönhetően-egyaránt nagy hagyományokkal rendelkezik.

Ezen körülmények kedvező egybeesése miatt alakult ki, hogy a Balkán felől érkező és Bécsbe irányuló vásári karavánnal fontos pihenőhelyévé vált Gyula és Békéscsaba közvetlen környezete. Elsősorban az állatvásárra igyekeztek álltak meg itt rövid pihenőkre mindkét irányból az erdők és a folyók ideális helyet biztosítottak az állatok pihentetésére, etetésére, itatására, fürdetésére, továbbá lehetőség volt a megsérült állatok levágására, szakszerű feldolgozására. Az élelmesebb hentes és mészáros mesterek részben erre, részben a nagy létszámú idegen ellátására rendezkedett be, ezzel megalapozva a térség későbbi húsiparát.

A CSABAI KOLBÁSZ, nevével a szakirodalomban az 1930-as évektől kezdve találkozhatunk. A „Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia említi, hogy Békéscsaba hírnevét a város húsfeldolgozó iparának köszönheti. A közkedvelt termék

történetét összefoglaló módon először *Dedinszky Gyula* dolgozta fel, aki azt írja, hogy a századforduló táján disznótorok alkalmával még csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a CSABAI KOLBÁSZ ismert lett a megyében, egy két évtized múlva széles e hazában, majd később külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a CSABAI KOLBÁSZT. A szerző szerint CSABAI KOLBÁSZ jellegzetessége mindenekfelett készítési módjában, összetételében, fűszerezésében, egyszóval: karakterében, jellegzetességében rejlik. A „CSABAI KOLBÁSZ” alapvető fűszere a paprika. A paprikán és són kívül tesznek ugyan bele köménymagot, borsot és fokhagymát is, de sem a só, sem a köménymag, sem a fokhagyma íze nem ütközhet ki belőle, külön egyik sem érvényesülhet a többi rovására, szép harmóniában olvadnak össze, az uralkodó tényező a paprika színe, íze és ereje marad. A technológia, a receptura leírása számos szak-kiadványban olvasható már a az 1930-as évektől.

A CSABAI KOLBÁSZ „iparszerű” gyártása Békés megyében, a XX. század elején kezdődött. Először az 1911-ben alapított békéscsabai Sertéshizlaló és Húsipari RT-ben a város környékéről származó hentesmesterek javaslatára készítettek vastagbélbe (kuláréba) töltött kissé csípős ízesítésű kolbászt, amely ezen mesterek ízlésvilágát, fogyasztási szokásait tükrözi, így szaktudásuknak köszönhetően, egyik fontos termékévé vált a CSABAI KOLBÁSZ, amely nevében máig őrzi a településhez való kötődését, eredetét. A szomszédos Gyulán is a családi hentes műhelyek egyre nagyobb gyártást folytattak, a város nagyságához képest elég sok hentes műhely működött. Stéberl András hentesmester Gyula város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. A környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát üzeme, s ezért a környékbéli településekből is alkalmazott szakembereket. Így kerültek üzemébe csabai hentesmesterek is, akik ajánlatára készítettek vastagbélbe vagy kuláréba töltött kissé csípős ízesítésű kolbászt. Neve is megőrizte a szomszéd településről való eredetét.

A két világháború között a hagyományos CSABAI KOLBÁSZ virágkorát élte. A világháború után az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés majd tulajdonos váltás ellenére a csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán és Gyulán.

4.7. Ellenőrző szervezetek:

Név: Békés megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás
 Cím: 5700 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.
 (Tel): (36-66)-453-553
 (Fax):(36-66)-547-440
 (E-mail): karpatia@oai.hu

4. 8. Jelölés:

A jelölés a jogszabályokban előírtakon kívül a következőket tartalmazza:

- „CSABAI KOLBÁSZ”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől).

4.9. Nemzeti követelmények: -----