

**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 248/08)

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  
„GYULAI KOLBÁSZ” LUB „GYULAI PÁROSKOLBÁSZ”**

**NR WE: HU-PDO-0005-0394-21.10.2004**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

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

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály (Departament Analizy Łańcucha Żywnościowego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich)  
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 GYULAI

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

Tel. +36 66620220  
Faks +36 66620202  
E-mail: info@gyulahus.hu

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

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

„Gyulai kolbász” lub „Gyulai pároskolbász”

#### 4.2. Opis produktu:

„Gyulai kolbász” lub „Gyulai pároskolbász” 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 „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) uzyskuje się poprzez ręczne trybowanie, co umożliwia dokładne usunięcie ścięgien przy przetwarzaniu prawie każdej porcji mięsa wieprzowego.

„Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) jest produktem mięsnym o zawartości białka bez tkanki łącznej na poziomie co najmniej 15 % (m/m), wytworzonym z wieprzowiny i słoniny zmielonych na cząstki o wielkości 4–6 mm umieszczonych w osłonkach z wieprzowych jelit cienkich (lub, jeśli kiełbasę produkuje się z myślą o krojeniu w plastry, w paroprzepuszczalnych osłonkach sztucznych), po dwie sztuki, doprawionym solą, słodką i pikantną papryką mieloną, czosnkiem, pieprzem i mielonym kminkiem, wędzonym przeważnie w dymie z drewna bukowego, peklowanym i konserwowanym poprzez suszenie.

Kiełbasa „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) ma średnicę 26–40 mm i oferowana jest po dwie sztuki o długości 18–26 cm lub w formie plasterków. Osłonka jest czysta, bez oznak uszkodzenia lub osadu pleśniowego, ma nieco nierówną i gruzłowatą powierzchnię w kolorze czerwono-brązowym, z prześwitującymi kawałkami słoniny. Produkt ma zwartą formę, jest elastyczny, spoisty i łatwy do krojenia. Na powierzchni plasterka widać równo rozmieszczone kawałki mięsa i słoniny wielkości 4–6 mm otoczone masą mięsną. Produkt ma przyjemny zapach wędzenia i pikantnych przypraw, a swój harmonijny smak i aromat zawdzięcza zastosowanej mieszance przypraw.

Produkt sprzedawany jest po dwie sztuki, z etykietą owiniętą dookoła jednej z kiełbas. „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) jest również pakowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej, po dwie sztuki, w opakowaniach z nadrukiem. „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”), przeznaczoną specjalnie do sprzedaży w plasterkach, produkuje się jako pojedynczą, dłuższą kiełbasę; jej osłonka jest usuwana, a po skrojeniu produkt sprzedawany jest w zamykanych próżniowo 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 %.

Zawartość chlorku sodu: maksymalnie 5,0 %.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

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

#### 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 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.

Archiwizacja dokumentów gwarantuje, że możliwe jest wsteczne wyszukanie wszelkich informacji dotyczących produkcji dowolnego wyrobu gotowego.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Kiełbasa „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) jest produkowana z szynki, łopatki, golonki, boczku, schabu, karkówki i podgardla (uzyskiwanych poprzez ręczne trybowanie) z półtuszy (bez głowy i racie) 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 podwójnych osłonkach z wieprzowych jelit cienkich lub w paroprzepuszczalnych osłonkach sztucznych, a następnie kiełbasy są spinane na końcach.

Wypełnione kiełbasy są wędzone w dymie z wolno palących się kłód twardego drewna (głównie bukowego) przez 2–3 dni w temperaturze 20 °C, w pomieszczeniu o wilgotności względnej od 70 do 90 %.

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; proces ten trwa około 14–16 dni. Po nim następuje faza „po dojrzewaniu”, w trakcie której zawartość wilgoci w pakowanym produkcie wyrównuje się, płaszczyna przekroju staje się zwarta, konsystencja bardziej krucha, a kolor stabilizuje się w wyniku przeciwutleniającego działania przypraw naturalnych. Właściwości te, w połączeniu z pełnym smakiem, sprawiają, że kiełbasa „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) całkowicie różni się smakiem i konsystencją od produktów wprowadzanych na rynek od razu.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Opis regionu geograficznego:

Miasta Gyula i Békéscsaba znajdują się w jednym z najniższych położonych regionów Węgier, na południowo-wschodnim krańcu Wielkiej Niziny, na wysokości, odpowiednio, 87 i 88 metrów nad poziomem morza. 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. Krajobraz i klimat regionu Gyula i Békéscsaba są determinowane obecnością rzek. Równie ważne są lasy, a w szczególności las Mályvád w pobliżu Gyula, w którym występuje wiele pierwotnych odmian drzew. Chlubą regionu są stare tradycje produkcji zbóż i hodowli zwierząt, którym sprzyjają warunki rolno-środowiskowe. Począwszy od lat 80. dziewiętnastego wieku, 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. Ranne zwierzęta były zarzynane i przerabiane w tych miastach. Co bystrzejsi masarze i rzeźnicy zdobywali odpowiednie umiejętności i sprzęt, by móc sprostać potrzebom i zaopatrywać w żywność licznych obcokrajowców. W ten sposób stworzyli oni zręby przyszłego przemysłu przetwórstwa mięsnego w Gyula i Békéscsaba. Na początku dwudziestego wieku mistrzowie masarscy posiadali już znaczną wiedzę fachową, a niektórzy z nich wozili swe produkty na największe targi krajowe i międzynarodowe.

Historia i renoma „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”):

Prawdziwą międzynarodową sławę zapewnił tej kiełbasie József Balogh Jr., który zdobył złoty medal na Światowych Targach w Brukseli w 1910 r. Przedsiębiorstwo założone przez Józsefa Balogha rozwinęło się w dużą rodzinną firmę. Zmechanizowana produkcja „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) na dużą skalę wiąże się z osobą Andrása Stéberla, który w 1912 r. został przyjęty na czeladnika do zakładu Józsefa Balogha, gdzie nauczył się tajników zawodu. W 1935 r., mistrz wyrobu kiełbas András Stéberl zawiózł swoje produkty na Światowe Targi w Brukseli. Jego „Mała podwójna Gyulai kolbász” zdobyła złoty medal. András Stéberl kupił zakład w centrum miasta, w którym uruchomił „przemysłową” produkcję „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) i innych produktów z suszonych kiełbas. Jego zakład rozwinął się w jedną z największych fabryk przetwórstwa mięsnego w regionie, zatrudniając wykwalifikowanych pracowników z całej okolicy.

Produkcja „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) kontynuowana była po drugiej wojnie światowej, nacjonalizacji i połączeniach przedsiębiorstw mających miejsce we wczesnym okresie rządów komunistycznych. Wiekowe tradycje zawsze były z powodzeniem łączone z nowoczesnymi technologiami i technikami, o czym świadczą liczne wyróżnienia i nagrody za jakość:

- Światowe Targi w Brukseli w 1910 r., złoty medal, honorowe wyróżnienie,
- Światowe Targi w Brukseli w 1935 r., złoty medal, honorowe wyróżnienie,
- Prawo do używania symbolu Kiváló Áruk Fóruma (Doskonały Produkt Węgierski),
- Nagroda „Foodapest Success” w 2000 r.,
- Magyar Termék Nagydíj (Główna Nagroda w konkursie „Produkt Węgierski”) w 2001 r.,
- Magyar Minőség Háza (Izba Węgierskiej Jakości), 2001 r., oraz
- Nagroda specjalna za rozwój eksportu, 2001 r.

Renomę „Gyulai kolbász” („Gyulai pároskolbász”) potwierdzają artykuły zamieszczane w prasie krajowej i regionalnej.

#### 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.  
5700  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240

Faks +36 66547440

E-mail: karpatia@oai.hu

#### 4.8. Etykietowanie:

—