

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 206/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„BUDAPESTI TÉLISZALÁMI”****EK-szám: HU-PGI-005-0396-21.10.2004****OEM () OFJ (X)**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Cím: H-1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11
Tel.: (36-1) 301-4419 vagy (36-1) 301-4486
Fax: (36-1) 301-4808
E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. Csoportosulás:

Név: HERZ Szalámigyár Zrt.
Cím: H-1097 Budapest, Gubacsi út 13
Tel.: (36-1) 215-7489
Fax: (36-1) 216-7485
E-mail: herzrt@herz.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdése szerinti kivételtől van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.2. osztály – Csoport: Húsból készült termékek

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Budapesti téliszalámi”

- 4.2. *Leírás:* A Budapesti téliszalámi a mangalica, cornwall, berkshire, nagyfehér hússertés, lapály, duroc, hampshire és pietrain fajták, illetve ezek keresztezéséből származó és egy évnél idősebb, nagysúlyú, azaz legalább 150 kg súlyú herélt hím vagy tenyésztésből kivont nőstény sertések feldarabolt húsból, valamint az említett fajtájú, illetve azok keresztezéséből származó sertések kemény szalonnájából készül. A termék előállításához nem használható fel felnőtt korban ivartalanított apaállat.

A Budapesti téliszalámi egyenletesen felaprított és elkevert alkotókból álló füstölt, érlelt, szárított húskészítmény, mely kb. 4 mm szemcsenagyságúra aprított sertéshús- és kb. 2 mm-re aprított szalonna-szemcsékből áll, fűszerekkel együtt egyenletesen elkeverten, lóbélbe vagy műbélbe töltötten, amely hengeres alakú, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen befedett. Ízkialakításhoz étkezési só, pácanyagot (étkezési só és Na-nitrit keveréke) és fűszereket: fehérborsot, csemege paprikát, szegfűborsot használnak, amelyek közül a szegfűbors illata dominál.

A szalámi hosszúkás, egyenletes vastagságú, legalább 40, legfeljebb 85 mm átmérőjű, hengeres formájú. Burkolata horpadásoktól mentes, szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett, a töltelékhez jól tapad. Állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, nem széteső, de nem is túl kemény. A vágásfelület fényes, mozaikos elrendezésű, világos barnás-vörös hús- és világos szalonna-szemcsékkel, amelyek egyenletesen keverednek.

Forgalomba hozatalára rúdárúként egészben, vagy szeletelve kerül sor. A rúdaru celofánba csomagolva, kb. 54 cm-es „normál”, kb. 33 cm-es „midi”, kb. 19 cm-es „turista” és kb. 16 cm-es „mini” méretben, a szeletelt termék vákuumfóliás vagy védőgázos csomagolási formában, tálcán kiszerveelve kerül forgalomba.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A Budapesti téliszalámi előállítása Budapesten, a Dunától számított 1 km-en belüli területen történik.

- 4.4. *A származás igazolása:* A földrajzi területről való származást a következők biztosítják:

A vágóüzembe beérkezett félsertések meg vannak jelölve az ENAR (Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszer) füljelző számmal. A vágóüzemi nyilvántartások alapján a gyártóhelyre beérkezett félsertések eredete visszakövethető. A gyártóhelyre érkezéstől kezdve a teljes gyártási folyamat alatt az egyes félsertés tételekből készült termékek nyomon követhetők és beazonosíthatók azáltal, hogy tételszámot kapnak. A tételszám minden egyes gyártási lépést kíséri fűlszám, majd jelölőtábla, pasztaszám formájában. A egyes tételszámokhoz kapcsolódnak továbbá a gyártásközi és a késztermék-ellenőrzési dokumentációk is.

Az előállítás helyszínéként a gyártónak bármikor igazolnia kell tudni, hogy az előállítás, de legalább annak az alapanyag aprítástól a füstölésen keresztül a szárításig történő műveletei Budapesten, a Dunától számított 1 km-es körzetben történtek.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A terméket a korábban meghatározott sertésfajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított, kicsontozott és intalanított féltetek kizárólag kézzel történő darabolása után nyert comb, karaj, lapocka, tarja, dagadó és szűzpecsenye, valamint mirigyektől mentes kemény hasas és tokaszalonna felhasználásával állítják elő.

A 0 ... – 4 °C-on fagyasztott húsdarabokat és a – 3 ... – 7 °C-on fagyasztott szalonnadarabokat összemérik, és gépi úton 2–4 mm-es szemcseméretűre aprítják. Az aprítás-keverés során történik az ízesítés: sóval, fehérborssal, csemege paprikával és szegfűborssal, valamint a pác-só hozzáadása is. Az így nyert szalámpasztát automatikusan, vákuum mellett bélbe töltik, a rúdvégeket lezárják, kötik, a rudakat keretre helyezik. A szalámi töltésére lóbelet vagy vízgőzáteresztő műbelet használnak.

A töltés műveletét követően a füstölésre kerül sor. A füstölés maximum 16 °C-on, keményfa hasábok, alapvetően bükkfa hasábok lefojtott égetésével történik 12–20 napig.

A következő lépés a füstölt termékek penészesítő érlelése és szárítása, amelynek során a szalámi rudak az érlelő-szárító helyiségbe kerülnek, ahol a teremben meglévő természetes mikroflóra a szalámi felületére rakódik. A szalámi előállításánál a penészesítés során nem használnak semmilyen starterkultúrát. A penészbevonat kialakításához olyan hőmérsékleti és páráviszonyokat alakítanak ki (10–14 °C, 86 % feletti RP), amely lehetővé teszi, illetve elősegíti a penészek elszaporodását és a szalámi felületének egyenletes bevonását. Az érlelés-szárítás nagy körülmények között igényel, mivel a *Budapesti téliszalámi* pH-értéke magas, több mint 5, ezért csak lassan szárítható. Az érlelés-szárítás során a levegő relatív páratartalmát 45 és 95 % között és a légáramlást úgy állítják be, hogy a diffúziós hajtóerő (a relatív és az egyensúlyi páratartalom közötti különbség) a 4–5 %-ot ne haladja meg. Ennek megvalósításához a külső környezeti (szabadtéri) és a klímákban létrehozható légmozgás kombinációja szükséges.

Az érlelés-szárítás 2–3 hónapos folyamat, így a szalámi teljes időigénye a betöltéstől a vágásérettség eléréséig legalább 90 nap.

- 4.6. *Kapcsolat:* Budapesten a XIX. század vége óta folyik szalámigyártás, korábban több cég (Dozzi, Kreische Antal, Meduna, Herz Ármin és fiai) is végezte ezt a tevékenységet, míg mára már csak a Herz Ármin és fiai által alapított HERZ Szalámigyár Zrt. maradt az egyetlen működő szalámigyár Budapesten.

A XIX. században a *Budapesti téliszalámit* – mint arra neve is utal – csak télen gyártották. Ekkor még nem lehetett a szárítótermeket mesterségesen hűteni, illetve nem lehetett a termekben a páratartalmat mesterségesen beállítani. A penészképzéshez és szárításhoz a Duna közelsége miatti nedves levegőt használták fel, ami ideális a *Budapesti téliszalámira* jellemző penészszerű fejlődéséhez. Az érési fázishoz éppen optimális légállapotokat az érlelőtermék ablakainak kinyitásával illetve becsukásával biztosították. A termék előállításának területe, Budapest ugyanis a Duna folyó partján helyezkedik el. Az érlelést a Duna vonalától egy km-en belüli területen végzik, a folyó által meghatározott klimatikus viszonyok között. Itt a levegő mindig nyirkosabb és (a telet kivéve) kissé hűvösebb, ugyanakkor tisztább is, mivel a terület a Duna közelében folytonosan jól átszellőzik. A relatív páratartalom kb. 10 %-kal magasabb, a hőmérséklet pedig kb. 2 °C-kal kevésbé ingadozó, mint az ettől távolabb eső területeken.

A széles vízfelület párolgásából adódó nyirkosabb levegőnek köszönhetően ebben a földrajzi környezetben alakult ki a különböző penészgombáknak egy jellemző társulása, különböző *Penicillium* és *Aspergillus* fajok meghatározott arányú keveredése, ami a terméken megjelenő penészbevonat jellegzetesen szürkésfehér színét adja. A penészbevonat jellegzetes, egyedülálló, melyen érződik a Duna vízének illata. Teljesen hiányzik a penészstarterrel készült szalámik intenzív, nem kellemes ammónia szaga. A penészspórák az érlelők mikroflórájában a levegőben mindenhol jelen vannak, onnan légmozgással kerülnek a szalámi rudak felületére, ahol elszaporodnak. Ez a jellegzetes „házi penészflóra” alapjaiban határozza meg a termék érzékszervi tulajdonságait (illatát, ízét, megjelenését), továbbá gátolja a szalámi gyors száradását és átláthatatlan felülete miatt akadályozza a gyors avasodási folyamatot.

Külön hangsúlyozandó, hogy a több mint 110 éve azonos technológiával és összetétellel gyártott *Budapesti téliszalámi* penészbevonatát alkotó penészflóra olyan penészgombákból áll, amelyek életképességét nem korlátozza a füstölt felület, így a rudak felületén jól megtapadnak és szaporodnak, ami penész-starterkultúrákkal – azok füstérzékenysége miatt – nem érhető el.

A füstölés ma is keményfa hasábok, alapvetően száraz bükkfa hasábok lefojtott égetésével, hideg füsttel történik, ugyanúgy, mint a XIX. században. A jól kiszáritott hasábokat ma is, mint egykor, vasból készült, kézzel mozgatható füstölő kocsikra helyezik el, amelyeket meghatározott útvonalon mozgatnak.

Az érlelést többszintes érlelő termekben végzik, a szalámimester utasításai alapján. A „házi penészflóra” mind a mai napig, bármely érlelőteremben képes kialakulni és felszaporodni, az épületek jellegétől függetlenül, mivel a Duna vízfelülete által biztosított mikroklíma és a megadott érlelési paraméterek teremtik meg azokat a körülményeket, amelyek kedvezőek számukra. Ugyanakkor elmondható, hogy a jelenleg használt épületek kisméretű téglából készültek, falazatuk belül vakolt és meszelt. A téglafal páratartalom-áteresztő képessége rendkívül jó, ami hozzájárul az egyenletes és folyamatos vízelvonáshoz. A füstölő- és érlelőtermek fűdémszerkezete ún. „porosz süveg” kialakítású, azaz az 1,2 m-távolságra elhelyezett „I” gerendák között téglával kirakott boltozat található. Ez a kialakítás nagy holtteret eredményez a szalámit tartó szerkezet fölött, ami egyenletes levegőelkeveredést biztosít és szintén az egyenletes vízelvonást szolgálja.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: H-1135 Budapest, Lehel út 43-47

Tel.: (36-1) 239-0330

Fax: (36-1) 350-6117

E-mail: hajosa@oai.hu, fovaros@oai.hu

4.8. *Címkézés:* A termék megnevezése: „Budapesti téliszalámi”

A külföldre szánt termékeken a „Budapesti téliszalámi” bejegyzett elnevezés mellett a „Salami” szó is használható.

A csomagoláson – a közösségi nyilvántartásba vételt követően – kötelezően fel kell tüntetni az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölést vagy annak rövidítését, valamint a vonatkozó közösségi szimbólumot.
