

## A TERMÉK BEMUTATÁSA

### 1. A termék megnevezése:

**SZEGEDI SZALÁMI vagy SZEGEDI TÉLISZALÁMI**

### 2. A termék leírása

#### *Nyersanyagok, fűszerek, segédanyagok*

A SZEGEDI SZALÁMI vagy SZEGEDI TÉLISZALÁMI – hagyományokon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, ízesítéssel, füstöléssel, szárításos érleléssel, kizárólag Szeged közigazgatási területén előállított, bélbetöltött, nemes penész bevonatú termék, amelynek előállításához szükséges:

- sertéshús
- sertésszalonna
- fűszerek (fehérbors, szegfűbors, csemegepaprika örlemény)
- étkezési só, nitrates pác-só (étkezési só és Na-nitrit)
- bél.

A sertéshús és a sertésszalonna alapanyag a Szeged vonzáskörzetéhez tartozó dél-magyarországi és alföldi régiókból származó élő állatokból ered.

#### *Élő állat – vágósertés*

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi gyártásához alapvetően szükség van megfelelő minőségű élő sertésre, amelynek elsődleges feldolgozása és különleges megmunkálása során keletkezik a jó minőségű, speciálisan erre a célra előkészített sertéshús és sertésszalonna alapanyag.

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi gyártásához a következő sertésfajták használhatók fel alapanyagként: mangalica és cornwall, berkshire, magyar nagyfehér húsertés, magyar lapály, duroc, hampshire és pietrain fajták keresztezéséből származó élősertések (a továbbiakban: szalámisertések). A szalámisertések azok az egy évnél idősebb sertések, amelyek súlya a 150 kg-ot meghaladja, és amelyeket a jelen termékleírás 3. pontjában részletezett körülmények között és feltételeknek megfelelően tenyésztnek.

#### *Sertéshús, sertésszalonna*

A gyártáshoz a sertésvágási folyamat során kitermelődött, megfelelően megmunkált, lehúzott, fej és lábak nélküli hasított félsertéseket használnak fel.

A félsertés élelmezés-egészségügyi szempontból fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas kell legyen, meg kell feleljen a mindenkor érvényes, harmonizált jogszabályi előírásoknak. Emellett meg kell feleljen a következő minőségi követelményeknek:

- fejlett, telt izomzat,
- tömött állomány,
- élénk, sötétpiros hússzín,
- jól elvéreztetett,
- kellően megmunkált (később részletezve),
- sem PSE, sem DFD hús nem lehet,
- nem lehet törött csont, sérült izom- és kötőszövet,
- tiszta, szennyeződésektől mentes,
- kezdeti csíraszám  $< 10^6/g$ .

A vágásból származó meleg féltetek szalonna elővágása, comb felnyitása, a lapocka levétel, valamint a szakítás utáni előhűtés célja a hús víztartalma eltávolításának fokozása, a fülledés megakadályozása. Az előhűtés után a hús maghőmérséklete max. 7°C. A további, kizárólag kézzel végezhető csontozási műveletekhez a szalámihús-alapanyag érkezhets előhűtötten (24-48 órás előhűtéssel), fej és láb nélkül, leengedett lapocka, illetve felnyitott felsátrésszel is. A kézi csontozás, az íntalanítás, a véres húsrészek és a puha zsiradék kivágása eredményezi a szalámi gyártásához felhasznált sertéshúst (színhús). A rendszeresen ellenőrzött sertéshús összetétele jól zsírtalanított, nemes húsrészeket (comb, lapocka, karaj és tarja) takar, íntartalma kicsi (látható kötőszöveti hátrákat, índarabokat nem tartalmaz). A húsdarabok súlya maximum 1 kg lehet, biztosítva így a kellő mértékű zsír- és íntalanítást, illetve a megfelelő előkészítést a finomvágáshoz.

A sertésvágási folyamat során kitermelődött, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas, bőr és csont nélküli, mirigyektől mentes kemény hasa és tokaszalonna használható ipari szalonnaként a szalámi gyártásához. Ennek minőségi jellemzői a következők:

- fehéres színű, vörös húscsíkokkal átszótt,
- jellegzetes szagú,
- kemény állományú,
- tiszta,
- véraláfutásoktól mentes,
- tályogok, mirigyek és bőr nélküli,
- 0°C-on előhűtött, nem fülledt,
- + 7°C alatti maghőmérsékletű legyen.

#### *Fűszerek, étkezési só és pácanyag (nitrites pác-só)*

Az íz kialakításához fűszerek, étkezési só, nitrites pác-só szükségesek. A fűszerek között említett csemegepaprika őrlemény tizedszázalékban használt mennyisége az aroma lekerekítésére szolgál, színe a metszéslapon nem jelenik meg. A fűszerekre vonatkozó fontosabb követelmények:

- jó illóanyag-tartalom megőrzés,
- maximálisan megengedett mikrobiológiai szennyezettség: < 10<sup>5</sup>/g,
- < 3 mm szemcseméretű aprítási fok,
- nem lehet sugárkezelt,
- szitálással ellenőrzött kell legyen,
- a nitrites pác-só nitrit-tartalma az előírásoknak megfelelő legyen,
- tisztasága feleljen meg a mindenkor érvényes egészségügyi előírásnak.

#### *A termék főbb jellemzői*

Magyarországon elsőként ennek a szaláminak indult meg a gyártása, így ezt a hagyományos terméket eredeti szegedi szaláminak is szokták nevezni.

A termék 2-4 mm szemcsenagyságúra aprított és egyenletesen elkevert sertéshús- és sertésszalonna-szemcsékből álló, sózott és fűszerezett, természetes vagy természetazonos vízgőzáteresztő műbélbe töltött, hengeres alakú húskészítmény, amelynek felülete szürkésfehér nemespenésszel fedett. A füstöléssel, érleléssel és szárítással készülő, jól szeletelhető, tömör állományú készítmény különleges ízét a felhasznált fűszerek, a füst, az érlelt hús és a hosszú – 90 napos – érlelés alatt lejátszódó kémiai, mikrobiológiai, fizikai és biokémiai folyamatok során kialakult illat- és aromaanyagok, valamint az érlelés alatt kialakult nemespenész lekerekített ízhatása és harmóniája adja.

Jellegzetességei, amelyek a többi szalámiféle közül kiemelik és meghatározzák a magas minőségét, harmonikus ízét, az alábbiak:

- természetes anyagok használata (egyetlen adalékanyagként csak nitrítés pác-sót használnak, amire egyrészt a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérése, másrészt az antioxidáns hatás biztosítása érdekében van szükség);
- a húsalapanyagok kizárólag kézi úton történő csontozása, előkészítése (szalonna elővágása, lapocka levétel, comb felnyitás, szakítás, csontozás, íntalanítás, darabolás);
- kémiai savanyítószer, ill. biológiai savanyító- vagy aromakultúra (starterkultúra) használatának mellőzése (ez utóbbi még védőkultúráként sem használható);
- a legalább 12-14 napig, maximum 10-12°C-os hőmérsékleten végzett hideg füstölési eljárás;
- a maximum 18°C-os hőmérsékleten végzett klimatikus-szárítósos érlelés, amelynél a relatív páratartalom szabályozásakor a diffúziós hajtóerő 4-5%-ra beállítását veszik figyelembe;
- az érlelés közben az érlelő termekben jelenlevő – legalább tíz különböző, többségében *Penicillium* fajokból álló – házi penészflóra hatására a szalámi felületén kialakuló nemespenész bevonat;
- magas kötőszövetmentes húsfehérje-tartalom.

#### *Általános kémiai összetétel*

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1.3
Kötőszövetmentes izomfehérjetartalom	legalább	18.0 % (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5.0 % (m/m)
Vízaktivitás	legfeljebb	0.91

#### *Érzékszervi tulajdonságok*

*Alak, méret:* egyenletes vastagságú, hengeres formájú, a felfüggesztésnek megfelelő végén elkeskenyedő, az ellenkező végén pedig legömbölyödő. A rúd-hossz a töltési méretnek megfelelő: 54 cm-es „normál”, 36 cm-es „midi”, 19 cm-es „turista” és 16 cm-es „mini”.

*Burkolat:* folytonossági hiányoktól mentes, nemes penésszel egyenletesen fedett, enyhén ráncos. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

*Állomány, metszés:* tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem túl kemény. A metszéslapon barnás-vörös sertéshús és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, amelyek aprítottsága 2-4 mm.

*Szín, illat, íz:* a burkolat jellegzetes szagú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszéslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú.

#### *Mikrobiológiai tulajdonságok*

A termék mikrobiológiai jellemzői megfelelnek a jogszabályi előírásoknak.

### **3. Földrajzi terület**

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi előállítása Szeged város közigazgatási területén történik.

Az előállításához Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar, Baranya megyékben tenyésztett és ezen megyékben levágott szalámi félsertés használható fel (2. sz. melléklet).

Az 510/2006/EK rendelet 2. cikk (3) bekezdésében foglalt követelmények teljesítését igazoló adatok:

(1) Az alföldi, dél-magyarországi megyékben az átlagosnál (1903 óra/év) jóval nagyobb (1968 óra/év) a napsütéses órák száma; a meleg, száraz nyarat pedig hosszantartó ős követi, és a tél is csak mérsékelten hideg. Ezen kedvező adottságok hatására az „ország éléskamrája”-ként emlegetett területen jelentős gabonatermesztő háztáji és kis parasztgazdaságok, körzetek alakultak ki, amelyek révén a szemestakarmányon és a takarmányok melléktermékein hizlalt sertésekkel való ellátottság a hagyományoknak megfelelően folyamatosan biztosítva volt.

(2) Az élő állatokkal kapcsolatban megkövetelt **minőségi jellemzők** az alábbiak, amelyeknek együttesen kell teljesülniük:

- egy évnél idősebb,
- nagysúlyú, azaz legalább 150 kg súlyú herélt hím vagy tenyésztésből kivont nőstény sertések, amelyek
- az ország déli megyéi (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar) által meghatározott tenyésztési körzetben születtek és nevelkedtek.

Hagyományos tenyésztési és állattartási körülmények:

A sertéseket kistermelői gazdaságokban nevelik, extenzív tartási mód alkalmazásával, azaz gabonaszalmával almozott, részben hőszigetelt ólakban, amelyekhez megfelelő mozgást biztosító kifutórész csatlakozik.

A háztáji és kis parasztgazdaságokban tenyésztett és tartott sertések takarmányozása az alábbi követelmények betartásával történik:

1. szopós malac elválasztása leghamarabb 6 hetes korban,
2. választástól 40 kg-os súly eléréséig: a takarmányozás indító táppal történik, ami fehérjében gazdag szója és napraforgóval kiegészített szemestakarmány; fehérjekoncentrációját a kezdeti 18-20%-ról fokozatosan 12-13%-ra csökkentik,
3. 40-kg-os súly felett a hizlalási időszak fő takarmányai a gabona alapú szemestakarmányok: búza, kukorica, árpa; ezeket egészítik ki a gazdaságok területén évszaktól függően megtermelt lédús takarmányok: zöld lucerna, takarmánytök, takarmányrépa, burgonya. A fehérjekoncentráció a hizlalási időszakban 9-10%. A szemes termények egymás közti aránya a kezdeti 30-40% árpa-búza : 70-60% kukorica arányról a hizlalás végére 10% árpa-búza : 90% kukorica értékre változik.

A szabadtartás és a takarmányozás együttes hatásaként a serteshús szárazabb, rostban és izom-festékanyagban gazdag, tömör állományú lesz.

(3) A takarmányozásra vonatkozó elvárások a takarmányozási minőségslapon kerülnek megfogalmazásra. A felvásárlók a gazdaságok személyesen történő felügyelete során ellenőrzik a minőségslapban foglaltak betartását.

Az élő állatokkal kapcsolatban megkövetelt minőségi jellemzők, valamint a tartási és takarmányozási feltételek teljesülését vizsgálják a kezelő állatorvosok a tenyésztők által vezetett dokumentáció ellenőrzésével és erről – az állatok vágásra történő leadása előtt – udvarszemle jegyzőkönyvet állítanak ki. Ez a jegyzőkönyv az élő állatokkal szemben támasztott minőségi követelmények, valamint a tartási, takarmányozási és állat-egészségügyi feltételek megvalósulását dokumentálja. A kezelő állatorvos által kiállított jegyzőkönyv és a tényleges leadáskor megtörtént állatorvosi vizsgálat alapján állítja ki a hatósági állatorvos az élő állatot kísérő állatorvosi bizonyítványt.

#### 4. A földrajzi területről való származás igazolása

Az előző pontban említett földrajzi területről való származást és ennek nyomon követhetőségét a következők bizonyítják és biztosítják:

- a Pick Szeged ZRt. által felvásárolt élő sertések a jobb fülben elhelyezett engedélyezett ENAR füljelző alapján azonosíthatók (ENAR - egységes

nyilvántartási és azonosítási rendszer - számmal kell ellátni a sertéseket). Az ENAR szám lehetővé teszi az állat származási helyének, a területileg elkülöníthető, földrajzilag azonosított tartási helyének azonosítását. Az ENAR kapcsolódik a tenyészetek nyilvántartásához (TIR), ami biztosítja az állatmozgások nyomon követését az állattartó telepektől a vágóhídig (a vágásig);

- az ENAR követelmények teljesülését hatósági jogkörű ENAR koordinátor, míg a vágóhídon ENAR felelős felügyeli;
- az ENAR füljelző kíséri a sertéseket a vágási folyamatig, ahol az állatorvosi vizsgálatkor külön lábszámjelzést kapnak. A hasított félsertés lábszáma azonosítható az élő sertés ENAR füljelző számával. Ez lehetővé teszi a lábszám alapján a tartási hely azonosítását;
- a tenyésztési területeken lévő vágóhidakról a szalámi üzembe átkerülő félsertések lábszáma, átadási (vágási) dátuma ismert, tehát így ismert az is, hogy a *Szegei szalámi* vagy *Szegei téliszalámi* előállításához felhasznált húsalapanyag mely állattartó telepeken tenyésztett sertésekből származik;
- az elkülönített csoportosítás és a bélbe töltéskor adott tételszám (pasztaszám) biztosítja az azonosítás folytonosságát. A tételazonosító pasztaszám használatával pedig minden egyes szalámi rúd azonosítása elérhető, ami igazolja a Szegei közigazgatási területén történő gyártást.

A *Szegei szalámi* vagy *Szegei téliszalámi* előállítási folyamatának és a késztermékek ellenőrzésének rendje, azonosíthatóság, nyilvántartás az alábbi táblázatból látható:

Művelet	Jelölés, azonosítás	Gyártási dokumentáció	Ellenőrzési nyilvántartás
Élőállat válogatás	ENAR füljelző	Szállítólevél, felvásárlási nyilvántartási jegyzék	Kísérő okmányok
Sertés vágás (a tenyésztési területek vágóhídjain)	ENAR füljelző Vágóhídi azonosítás	Állatorvosi dokumentáció	Hatósági állatorvosi igazolás
Félsertések minőségi válogatása	Húsraktári – Szalámi üzemi azonosító (kísérő címke)	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Kiscsontozó
Félhúsok speciális megmunkálása	Tételazonosítás jelölő táblával	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Kiscsontozó
Hűtés	Tételazonosítás jelölő táblával	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Nagycsontozó
Előkészített félhúsok speciális csoportosítása, ipari szalonna megmunkálás	Jelölés a fagyasztásnál	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Nagycsontozó
Szikkasztás, fagyasztás	Meghatározott betárolási sorrend	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Nagycsontozó
Fűszer- és bélelőkészítés	Raktári kísérő, azonosító jegy	Termelési mennyiségi nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem

			Finomvágó
Aprítás, fűszerezés	Meghatározott kitaróási sorrend	Termelési mennyiségi nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Finomvágó
Bélbetöltés, rúdvégek zárása	Minden rúd azonosítása pasztaszámmal	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Finomvágó
Füstölés	Füstölő szám, pasztaszám	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Füstölő
Szárítás érlelés	Klímaszám, pasztaszám	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Klíma-Érlelő
Csomagolás	Dátum, pasztaszám, előírt jelölés	Termelési nyilvántartás	Gyártási-ellenőrzési naplók Szalámi üzem Csomagoló

## 5. Az előállítás módja

### *Technológia*

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi előállításának főbb technológiai lépései a következők:

1. vágott félsertések minőségi válogatása szemrevételezéssel: a sertéshús élénk, sötétpiros színű; PSE vagy DFD jellegű nem lehet;
2. félsertésekből színhús és szalonna kinyerése (megmunkálás): kizárólag kézi csontozás, darabolás, íntalanítás; véres húsrészek és puha zsíradék kivágása; mirigyektől mentes, kemény has- és tokaszalonna elválasztása;
3. hús- és szalonnadarabok előkészítése a finomaprításhoz: szikkasztás 0 °C-on, fagyasztás -4...-6 °C-on, bélelőkészítés;
4. további összetevők előkészítése: só/nitrites sókeverék, fehérbors, szegfűbors, csemegepaprika-örlemény;
5. paszta-összeállítás: 2-4 mm-es szemcseméretűre aprítás és a sertéshús és szalonna, fűszerek, nitrites pác-só összekeverése;
6. bélbetöltés, rúdvégek zárása, rudak keretre helyezése;
7. intenzív füstölés;
8. penészkialakítás, érlelés-szárítás;
9. csomagolás – jelölés, illetve szeletelés – csomagolás – jelölés.

*Pasztagyártás:* A fentebb leírtak szerint elvégzett *alapanyag-megmunkálás, szikkasztás-fagyasztás és fűszer-előkészítés* után következik a -4...-6°C-ra fagyasztott alapanyagok összemérése és 2-4 mm-es szemcseméretűre történő aprítása. Az aprítást-keverést speciális szalámigyártó-vonalon végzik, amely az aprításon és keverésen kívül a vákuumozást és a töltést is elvégzi. Az aprítás-keverés során történik a fűszerezés és a pác-só hozzáadása is. Az így nyert szalámipasztát, amelynek víztartalma maximum 50-52% lehet, automatikusan, vákuum mellett bélbe töltik, a rúdvégeket lezárják, kötik, a rudakat keretre helyezik. A szalámi töltésére természetes belet vagy vízgőzáteresztő műbelet használnak, amelyek átmérője legalább 65 mm.

*Füstölés:* A füstölés maximum 12°C-on, bükkfa hasábbal történik 12-14 napig. Ez a hosszú ideig tartó füstölés olyan fizikai (száradás), kémiai (antioxidáns), mikrobiológiai (nem kívánt mikrobák gátlása) és érzékszervi (íz-, illat-, szín-)hatást

eredményez, amely egyedülállóan jellegzetessé teszi a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű terméket, az alacsony hőmérséklet pedig tovább fokozza az élelmiszer-biztonságot. Ezt a folyamatot követi a füstölt termékek penészesítő érlelése és szárítása.

*Penészkialakítás, érlelés-szárítás:* A füstölést követően a szalámirudak az érlelő-szárító helyiségbe kerülnek, ahol a teremben meglévő természetes mikoflóra a szalámi felületére rakódik. A penészbevonat kialakításához olyan hőmérsékleti és pára viszonyokat alakítanak ki (16-17°C, 86% feletti RP), amely lehetővé teszi, illetve elősegíti a penészek elszaporodását és a szalámi felületének egyenletes bevonását. Az érlelés-szárítás nagy körültekintést igényel, mivel a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű termék pH-értéke magas, több mint 5,6, ezért csak lassan szárítható. Ellenkező esetben mikrobiológiai, biokémiai és fizikai okok miatt károsodna a termék alakja, színe, illata és íze, valamint romlana az élelmiszer-biztonság. Az érlelés-szárítás során a levegő relatív páratartalmát 90 és 60% 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 megoldásához 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.

A késztermék összes élő csíraszáma általában  $\geq 10^7$ /g, ami tejsavbaktériumokból és mikrokokkuszekből áll. Ezek a mikroorganizmusok járulnak hozzá legjelentősebben a kiváló, egyedi íz- és aroma kialakításához, speciális enzimrendszerüknek és a hosszú érlelési időnek köszönhetően.

#### Csomagolás (rúdárúként és szeletelt, tálcás kiszereleésben)

##### 1. Rúdárú

- hossz méretek: 54 cm-es „normál”, 36 cm-es „midi”, 19 cm-es „turista” és 16 cm-es „mini”
- plombajelöléssel ellátott,
- celofánba csomagolt.

Az előállító által megadott minőségmegőrzési időt és a termék eredetének biztosítását a kereskedelmi értékesítéskor, a rúdárúból a fogyasztó jelenlétében történő értékesítés során is figyelembe kell venni. Ennek biztosítása a kereskedelmi partner feladata, ellenőrzését a vállalat által foglalkoztatott területi képviselők végzik.

##### 2. Szeletelt, tálcás termék

- a penészbevonatú bél eltávolítását követően szeletelt,
- vákuumfóliás vagy védőgázos csomagolási formában, tálcán kiszerelelt.

A szeletelés és csomagolás műveleteit kizárólag az előállítás földrajzi területén lehet végezni, mivel csak így biztosítható a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, ami garantálja azt, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik és ízbeli, illetve mikrobiológiai tulajdonságaiban nem következhetett be semminemű változás.

#### *Minőségbiztosítás, élelmiszer-biztonság*

A megfelelően dokumentált származású élő állatok ante mortem vizsgálatát, majd a vágóvonalon a post mortem vizsgálatot minden egyes darabra vonatkozóan az illetékes állat-egészségügyi hatóság végzi. A szalámi gyártáshoz felhasznált félsertések egyedileg kerülnek minősítésre és átvételre.

A fűszerek beérkezéskor elvégzett minősítését a havi gyakorisággal elvégzett laboratóriumi ellenőrzés egészíti ki.

A gyártás folyamatos napi üzemi ellenőrzés mellett történik, kapcsolva ehhez a paszta, a füstölés-érlelés alatti, valamint a késztermékek laboratóriumi vizsgálatát.

A szalámi késztermékek csak minőség-ellenőrzés után kerülhetnek értékesítésre (ami kiterjed a jelölés ellenőrzésére is).

A téliszalámi paszták és késztermékek mikrobiológiai vizsgálatát (minden gyártási tételét) a Szeged tájkerületében hatósági jogkörrel rendelkező Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Élelmiszerhigiéniai Kirendeltsége végzi, egyben ellát élelmiszer-higiéniai ellenőrzési feladatokat is a szalámi üzemek területén. A termék hatósági minőség-ellenőrzése, a jelölési kötelezettség megfelelésének elbírálása és a feldolgozás körülményeinek, a dokumentációjának a felülvizsgálata szintén az említett Állomás szakembereinek feladata.

A hatósági és a belső minőség-ellenőrzés garanciája a csúcsmínőségű, biztonságos szalámi (téliszalámi) kereskedelmi értékesítésének.

## 6. Kapcsolat a termék és a földrajzi terület között

### A földrajzi környezet által meghatározott minőség

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi előállítása már több mint 130 éve történik Szegeden, ahol az egyetlen, máig meglévő előállító változatlan helyi módszereket alkalmaz, és ahol a Tisza folyó közelsége teremtette mikroklíma biztosítja a hasonló termékekhez képest eltérő jellegzetességekkel bíró téliszalámi gyártását.

A Szeged közeli alföldi, dél-magyarországi megyék (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar megyék) természeti adottságai és éghajlati viszonyai kiváló *tenyésztési körülményeket* biztosítanak a szalámisertések tartásához. Az ország ezen részében ugyanis az átlagosnál (1903 óra/év) jóval nagyobb (1968 óra/év) a napsütéses órák száma; a meleg, száraz nyarat pedig hosszantartó őszi követi, és a tél is csak mérsékelt hideg. Ezen kedvező adottságok hatására az „ország éléskamrája”-ként emlegetett területen jelentős gabonatermesztő háztáji és kis parasztgazdaságok, körzetek alakultak ki, amelyek révén a szemestakarmányon és a takarmányok melléktermékein hizlalt sertésekkel való ellátottság a hagyományoknak megfelelően folyamatosan biztosítva volt.

Szeged városa a Tisza folyó partján helyezkedik el, a dél-alföldi régióban. A Tisza közelségének, azaz a széles vízfelület folyamatos párolgásából adódó **magasabb relatív páratartalomnak** köszönhetően alakult ki az a jellegzetes „házi penészflóra”, amely a Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi tulajdonságait alapjaiban meghatározza.

A „házi penészflóra” eredeti összetételének fenntartásához és szaporodásához nélkülözhetetlen a nagy vízfelület által biztosított párás külső levegő, amely egyúttal a klimatikus feltételeket is biztosítja az érlelő termekben. A szalámi előállításánál a penészesítés során ugyanis nem használnak semmilyen starterkultúrát, csak a „házi penészflóra” alkotja a felületi penészbevonatot, amely kialakulásától fogva napjainkig, életképességét fenntartva őrzi összetételét, amit a klímákban szétszóródó penészspórák szaporodása is tovább biztosít. A nagyrészt, de nem kizárólag *Penicillium* fajokból álló penészgombák száma több mint 10, de a készterméken is legalább 10 különböző penészfaj tapad meg, ezzel biztosítva a szürkésfehér penészbevonatot. A



„házi penészflóra” állandósága biztosítja azt is, hogy minden új szalámitételen a betárolást követő érlelés során hasonló penészgomba-flóra szaporodik el, ezzel garantálva a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű termék jellegzetes illatát, ízét, megjelenését. A penészréteg kialakulásának jelentős szerepe van továbbá a szárítási folyamat során, mivel

- gátolja a gyors száradást,
- az egyenletes vízfelvonás üteme elősegíti a felületi penészflóra életképességét,
- átláthatatlan felületet biztosítva megakadályozza a gyors avasodási folyamatot.

Külön hangsúlyozandó, hogy a több mint 130 éve azonos technológiával és összetétellel gyártott *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi 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.

### **Hagyomány, hírnév, múlt**

Szegeden elsőként Rolando Péter gyártott szalámit még 1841-ben. Majd Torossy József folytatta ezt a szakmát, és 1852-ben már 30 t szalámit állított elő, de üzeme néhány esztendő múlva megszűnt. A későbbiekben Lippai Nagy István, Vas János, Márki Pál sertéskereskedők és –hizlálók foglalkoztak Szegeden szalámikészítéssel. A város szalámigyárai 1891-ben 160 t, majd 1900-ban 380 t szalámit állítottak elő. A kedvező szegedi feltételek teremtették meg az alapját a leghíresebb itteni (egyedül fennmaradt) szalámigyár felvirágzásának is. Pick Márk 1869-ben alapította meg terményüzletét és gyárát Szegeden, amelyet fokozatosan fejlesztett, bővített például paprikaőrítő teleppel, paprikakereskedéssel. A szalámigyártás 1883-ban vált külön a cég többi üzletágától. A jelentősebb termelést, a nagyüzemi szalámigyártást 1885-ben indította el Pick Márk Olaszországból hozott munkásokkal. A cég életében komolyabb előrelépést jelentett, amikor 1900-ban a gyárat áthelyezték a Felső Tisza-partra. A Pick Márk alapította cég fő termékévé a szalámi a XX. század első évtizedében vált. Az alapító halálát követően az özvegy és annak bátyja, Weisz Mihály tulajdonába került a cég. Az üzletbe a legidősebb fiú, Pick Jenő 1906-ban lépett be. Ezzel új korszak kezdődött a cég történetében. Pick Jenő nagyvonalú vállalkozó volt, aki jelentősen növelte a technológiai berendezések értékét, és 1934-től egyedül folytatta a szalámigyártást Pick Márk cégnév alatt. A mellékletek is bizonyítékát adják Szegeden a Pick gyárban történő szalámigyártásnak, illetve a Pick család és a szalámigyártás kapcsolatának (3. melléklet).

A szalámi gyártásához már a kezdeti időkben is öreg, érett sertésekből származó húsokat használtak. A félhúsok pihentetése után került sor a csontozásra. A kicsontozott, íntalanított húsokat szikkasztották, fűszerezték, aprították. Majd a bélbetöltés, füstölés, érlelés következett a nemespenészréteg kialakulásával.

A kezdetben csak télen végzett (innen származik a név: „téliszalámi”) szalámigyártás sokat fejlődött, míg jelenlegi méreteket öltött, garantálva e közben is a termék hagyományos tulajdonságainak folyamatos megőrzését és biztosítását.

A 2. pontban és itt leírtak teremtették meg a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* folyamatos belföldi és nemzetközi elismerését, amelyek közül említést érdemelnek (4. melléklet):

1888	pécsi országos kiállítás	aranyérem
1900	párizsi világkiállítás	bronzérem
1935	brüsszeli világkiállítás	elismerő oklevél
1970	OMÉK Budapest	aranyérem, I. díj
1981	lipcsei „Agra” 81	aranyérem
1984	BNV Budapest	nagydíj
1992	Foodapest	nagydíj
1998	KZS-Gornja Radgona	aranyérem
1998	bécsi élelmiszeripari szakkiállítás	aranyérem
2000	HUNGAROPACK 2000	különdíj

## 7. Ellenőrző szervezetek

**Név:** Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás

**Cím:** 6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9

**Tel:** (36 – 62) 551-850

**Fax:** (36 – 62) 426-183

**e-mail:** szigetis@OAI.hu

## 8. Jelölés

A termék megnevezése:

- **SZEGEDI SZALÁMI** vagy
- **SZEGEDI TÉLISZALÁMI**

A szóösszetétel fordított sorrendben és a szavak egymástól elkülönítve is használhatók: Export termékeknél a „SZALÁMI” vagy „TÉLISZALÁMI” név helyett a „SALAMI” szót lehet használni.

Az oltalom jelölése:

- **oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

## 9. Nemzeti követelmények

–