

CSABAI KOLBÁSZ vagy CSABAI VASTAGKOLBÁSZ

TERMÉKLEÍRÁS

OFJ

1. A termék megnevezése: CSABAI KOLBÁSZ vagy CSABAI VASTAGKOLBÁSZ

2. A termék leírása:

A termékhez felhasznált nyersanyagok:

A *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* (a továbbiakban: *Csabai kolbász*) alapanyagát és technológiáját tekintve régi, évszázados hagyományokon alapuló, sertéshús és szalonna felhasználásával, sajátos ízesítéssel, sertés vastagbélbe (kuláré) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltve, füstöléssel és szárításos érlelési eljárással készülő termék.

Az előállításához a következő anyagok használhatók fel:

- sertéshús
- sertés szalonna
- jelleg- és ízki alakító anyagok (fűszerek: csípős és csemege paprikaőrlemény, fokhagyma, egész kömény), konyhasó, antioxidáns.
- tartósítószer (nitrites pác-só)

Az alapanyagok (sertéshús és szalonna) termelésére vonatkozó feltételek:

A *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* gyártásához alapvetően megfelelő minőségű élő sertésre van szükség, amelynek elsődleges feldolgozása során keletkezik a jó minőségű, speciálisan erre a célra előkészített sertéshús és sertés szalonna alapanyag.

A *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* gyártásához kizárólag azon vágósertések használhatók fel, amelyek súlya meghaladja a 135 kg-ot.

A végtermék minőségének biztosításához, a megadott nagysúlyra való hízlalásra a következő sertésfajták felhasználása lehetséges: magyar nagyfehér húsertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik.

Az alapanyag élelmezés- egészségügyi szempontból fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas kell, hogy legyen, meg kell, hogy feleljen a mindenkor érvényes jogszabályi előírásoknak.

A húsminőség jellemzői:

- hússzín (GÖFO reflexiós érték): min. 70 (európai érték 65-68)
- víz-visszatartó képesség jellemzése pH₁ érték min. 5,7 (európai érték 5,5-5,6)
- intramuszkuláris zsírtartalom, márványozottság min. 4 % (európai érték 1,5-1,8%)

A nyersanyaggal szemben támasztott minőségi követelmények:

Sertéshús:

A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia biztosítja, amely igen alapos ín-eltávolítást tesz lehetővé a sertés szinte összes húsrészét érintő húsfeldolgozás során.

A kellően előhűtött féltettek teljes csontozása, íntalanítása, a véres húsrészek és a puha zsiradék kivágása után keletkezik a szárazárukhoz használt húsalapanyag (comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja és oldalas), amelyek együttes bedolgozása minden napi gyártási tétel esetén szükséges a megfelelő ízhatáshoz. A húsok maghőmérséklete 0 és 7°C között lehet. A csontozás minősége a folyamat alatt folyamatosan ellenőrzött, a hús jól zsírtalanított, látható kötőszöveti hárttyákat és índarabokat nem tartalmazhat.

További jellemzők:

- érett, telt izomzat,
- a hús színe élénk sötétpiros,
- a hús tömött állományú,
- tökéletesen elvéreztetett,
- sem PSE (pale-soft-exudative, azaz halvány-puha-vizenyős), sem DFD (dark-firm-dry, azaz sötét-kemény-száraz) hús nem lehet,
- tökéletesen megmunkált (puhazsiradék kivágása, íntalanítás),
- tiszta, felületi szennyeződéstől mentes.

Sertés szalonna:

A sertésvágás során kitermelődött, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas, bőr és csont nélküli, mirigyektől mentes kemény szalonna használható fel gyártási szalonnaként.

A gyártási szalonnának a következő minőségi követelményeknek kell megfelelnie:

- fehér színű, vörös húscsíkokkal átszótt,
- jellegzetes szagú (idegen szagtól mentes),
- véraláfutástól mentes,
- tályogokat, mirigyeket nem tartalmazhat,
- savszáma 0,6 alatti,
- maghőmérséklete 0 és 7°C között legyen.

A *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* alapanyagául szolgáló sertéshúsnak és gyártási szalonnának a fent említett kritériumoknak kell megfelelniük. Ennek biztosítására termékspecifikáció készül, amely tartalmazza az elvárásokat, a feldolgozóban működő minőségbiztosítás folyamatosan ellenőrzi az ennek való megfelelést. Az alapanyag előhűtve vagy fagyasztva tárolható.

Jelleg és ízki alakító anyagok:

Az ízki alakításhoz konyhasó és fűszerek (csípős és csemege paprikaőrlemény, fokhagyma, egész kömény) szükségesek.

A színki alakításban a paprikaőrlemény is jelentős mértékben részt vesz a nitrites pác-són kívül, amely a tartósítószer szerepét is betölti.

A fűszerekre vonatkozó fontosabb elvárások:

- a fűszerek illóanyag-tartalmát meg kell őrizni - megfelelő csomagolással, tárolással,
- mikrobiológiai szennyezettségét minimálisra kell csökkenteni ($<10^5$ TKE/g),
- a nitrites pác-só nitrit-tartalma 0,5% lehet, a megengedett szórással,
- a fűszerek folyamatos ellenőrzése elengedhetetlen az átvételi eljárásnak megfelelően.

Valamennyi felhasznált nyersanyag mikrobiológiai tulajdonságai meg kell feleljenek az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló mindenkori érvényes jogszabály előírásainak.

A termék leírása:

A *Csabai kolbász* egyenletes hengeres formájú, 40-60 mm átmérőjű, 20-55 cm hosszúságú, sertés vastagbélbe (kularé) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött termék, amelyben a sertéshús 4-6 mm-re van aprítva, a gyártási szalonna alapanyag szintén 4-6 mm-re van aprítva. Hideg füstöléssel és szárítással érlelt-tartósított termék. Jellegzetes fűszere a csípős és csemege paprikaőrlemény, a fokhagyma, az egész fűszerkömény és a só, amelyek közül a paprikaőrlemény csípőssége dominál.

Kémiai tulajdonságok:

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

Fizikai és érzékszervi tulajdonságok:

Álak, méret: Legfeljebb 60 mm átmérőjű, 20-55 cm hosszúságú, egyenletes vastagságú, hengeres formájú, sertés vastagbélbe (kularé) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött termék. A kötésvég a felfüggesztésnek megfelelően elkeskenyedő, a szemben lévő részen pedig legömbölyödő végű.

Burkolat: A burkolat tiszta, sérüléstől, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, nem dudoros, enyhén ráncos, a töltelékhez jól tapad.

Állomány, metszés: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem puha, nem kemény, nem rágós. A metszéslapon paprikától sötétvörösre színezett, 4-6 mm nagyságú hússzemcsék és fehér, illetve paprikától narancsvörösre színezett, ugyancsak 4-6 mm nagyságú szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, egyenletes eloszlásban.

Szín, illat íz: A burkolat színe sötétvörös, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék, kellemesen füstölt, fűszeres illatú, íze harmonikus, a paprikától csípős.

Forgalmazás:

A *Csabai kolbász* forgalomba hozható ömlesztve vagy csomagoltan. A csomagolás lehet vákuumfóliás vagy védőgázos, egészben vagy szeletelve, különböző kiserelésekben.

3. Földrajzi terület

A *Csabai kolbász* előállítása Békéscsaba és Gyula városának közigazgatási határain belül történhet (1. sz. melléklet).

4. A földrajzi területről való származás igazolása:**NYOMONKÖVETHETŐSÉG**

Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, mely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül. Az azonosító szám ismeretében a vezetett dokumentációkból egyértelműen megállapítható az anyag pontos megnevezése, raktárra vétel ideje, a tétel mennyisége, szállításra vonatkozó dokumentáció és ebből a beszállító, amennyiben szükséges csatolt dokumentáció (minőségi tanúsítvány, állategészségügyi igazolás, stb.).

A gyártás előre megadott receptúra szerint történik. A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, mely 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 alapanyagokra és segédanyagokra vonatkozó információk összerendelése.

A tételszám és ezáltal a **tételazonosítás napi gyártási mennyiségre vonatkozik**.

A csomagolt termék jelölő címkéje tartalmazza a csomagolás vagy a minőségmegőrzési idő lejárat dátumát. Ennek ismeretében a napi csomagolási dokumentációból a tételszám hozzárendelhető.

5. A termék előállítási módja:

A *Csabai kolbász* előállításának technológiai lépései a következők:

- a vágott félsertések **minőségi válogatása** szemrevételezéssel: a sertéshús élénk, sötétpiros színű; sem PSE, sem DFD jellegű nem lehet;
- a félsertésekből színhús és szalonna kinyerése (megmunkálás): kizárólag kézi csontozás, darabolás, íntalanítás; véres húsrészek és puha zsiradék kivágása; mirigyektől mentes, kemény szalonna elválasztása;
- a **hús- és szalonnadarabok előkészítése**: az íntól, puhazsiradéktól, esetleges véres húsrészekről megtisztított húst (comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja, oldalas) és kemény szalonnát lefagyasztják úgy, hogy aprításkor a szalonna 0...-7°C, a hús mínusz 2-4°C közötti hőmérsékletű legyen; a pasztahőmérséklet 0...-4°C -ra történő beállítása előhűtött (0... +7°C-os) hússal is történhet;
- **pasztakészítés**: a szalonnát és a sertéshúst 4-6 mm-es nagyságúra aprítják, és a fűszereket, nitrites só hozzákeverik;
- **bélbetöltés**: a pasztát töltőgéppel sertés vastagbélbe (kularé) vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltik, és klipszelik vagy kötözik;
- **füstölés, érlelés**: a betöltött kolbászokat 3-5 napon át 20 °C alatti hőmérsékleten, 90-70% relatív páratartalmú térben keményfa (alapvetően bükkfa) hasábok lassú izzításával előállított füsttel füstölik;
- a füstölés után a kolbászokat **érlelik-szárítják**: az érlelés paramétereit úgy állítják be (a minőségi hiba – kéregképződés – megelőzése érdekében), hogy a lassú szárítás során a termék ERP és a terem RP közötti különbség a 4-5%-ot nem haladhatja meg. A jellemző hőmérsékleti érték: 16-18°C; a relatív páratartalmat a kezdeti 90-92% után fokozatosan csökkentik 65-70%-ra. A szárítást addig folytatják, amíg a termék vízkiválasztása 0, 91-et el nem éri. A vízgőzáteresztő műbélbe töltés esetén ez a folyamat kb. 4 hétig, a sertés vastagbélbe (kularé) való töltés esetén kb. 6 hétig tart. Ezt követi az **utóérlelés**, amelynek során a lecsomagolt áruban a nedvességtartalom kiegyenlítődik, a metszéspapírral egyenletessége mellett porhanyósabbá alakul az állomány, a szín stabilizálódik az antioxidáns hatást kifejtő természetes fűszerek hatására, és az ízlelképződés együttesével a termék teljességgel elkülönül az azonnal értékesített áruk íz és állományvilágától.
- **csomagolás**: egészben vagy szeletelve, vákuum vagy védőgázos kiszerezésben történik.

A *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* kiemelkedő terméktulajdonságait a következő tényezők biztosítják:

- a nagyszűrt sertések húspigmentben gazdag, érett, zsiradékkal kellően átszótt, márványozott húsa, ami az aromagazdagság és porhanyósság előfeltétele;
- a különleges fűszerezés, amely a csemege és csípős paprikaőrlemény megfelelő arányú keveréke, enyhén csípős ízhatásával és a többi fűszerrel együtt harmonikus érzékszervi tulajdonságokat – köztük a piros paprika színdominanciáját – eredményezi;

- a kolbászpaszta természetes mikroflórája alakítja ki a hosszan tartó érlelés során a húsból származó különleges ízeket, ezzel válik a termék íze lekerékítetté és egészen különlegessé, ami a savanyított kolbászfélék uniformizált ízvilágától alapvetően eltér.
- az intenzív füstölés nemcsak a kellemes ízhatást fokozza, hanem fontos szerepet játszik az avasodásgátlásban és a tartósításban is.

Minőségbiztosítás:

A megfelelően dokumentált származású alapanyagok vizsgálatát, minden egyes tételre vonatkozóan az illetékes állat-egészségügyi szerv végzi.

A jelleg- és ízki alakító anyagok beszállítása minősített beszállítóktól történik, a beérkezést követően az alapanyagokat ellenőrzik.

A gyártás folyamatos, naponta végzett üzemi ellenőrzés mellett történik, kapcsolva ehhez a paszta, az érlelés alatti, valamint a késztermékek laboratóriumi vizsgálatát. A laboratóriumi ellenőrzések a paszta, az érlelés alatti minta és a késztermékek esetében gyártási tételenként történnek.

A késztermékek csak végellenőrzés után kerülhetnek értékesítésre. Ez az ellenőrzés kiterjed a jelölés megfelelőségére és a csomagolás vizsgálatára is, valamint az érzékszervi tulajdonságok értékelésére is. A kémiai és érzékszervi vizsgálatokon túlmenően minden gyártási tételt mikrobiológiai vizsgálat alá kell vetni.

6. Kapcsolat a termék és a földrajzi környezet között

A közép-békési település együttes két térszerkezeti gócpontja Gyula és Békéscsaba az Alföld dél-keleti részén hazánk egyik legmélyebben fekvő területén, (87-88 m tengerszintfeletti magasságban) közvetlenül az országhatár mellett, a Fehér- Körös bal partján található. A Szeged- Szolnok-Debrecen által határolt sík terület középpontjában 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 Körösök.

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 igyekezők 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 is, lévén itt a települések nagyságához képest elég sok hentes műhely működött.

Az élelmesebb hentes- és mészáros mesterek részben erre, részben a nagy létszámú idegen ellátására rendezkedtek be, ezzel megalapozva a térség későbbi húsiparát.

A CSABAI KOLBÁSZ, mint kitüntetett húskészítmény nevével a szakirodalom az 1930-as évektől kezdve találkozhatunk. A Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia Békéscsabára vonatkozó soraiban olvasható: „Legjobb hírnévnek örvend a város húsfeldolgozó ipara. A híres csabai kolbász, szalámi, szalonna nemcsak belföldi, de a külföldi fogyasztóközönséget is meghódította. Szép exportlehetőségét, sajnos, korszerű vágóhíd és hűtőház hiányában nemigen lehet kihasználni.” (2. sz. melléklet).

A közkedvelt termék történetét összefoglaló módon először *Dedinszky Gyula* dolgozta fel. Az 1975-ben készült, „Írások Békéscsaba történetéből, néprajzából” c. tanulmányának bevezetésében azt írja, hogy a város neve „...a századfordulón... ismerté vált egy sajátos termékéről: kolbászáról is. Először- disznótorok alkalmával- 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, ma pedig már külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a CSABAI KOLBÁSZT.” – Majd később: „A CSABAI KOLBÁSZ kritériuma mindenekfelett is készítési módjában, összetételében, fűszerezésében, egyszóval: karakterében, jellegzetességében rejlik... A békéscsabaiak egyaránt készítenek vékony és vastag kolbászt, a „CSABAI KOLBÁSZ” fogalma alatt mégis rendszerint az utóbbit, a vastag, nyári, száraz kolbászt értjük.... 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.

Erős paprika szükséges fűszerezéséhez, mert az igazi CSABAI KOLBÁSZ egyik fő erénye az ereje, vagy legalább is jelentős csípőssége. Ugyanakkor az édesnemes festő paprika sem maradhat ki belőle. ...Más fűszert a CSABAI KOLBÁSZ nem tűr el.” A töltelék előkészítéséről ezt írja”... Az első világháború óta a dagasztás asztalon történik. A töltelékmasszát a már előbb apróra vágott fokhagymával lekenik, majd a megdarált, vagy egész köménymaggal meghintik, utána megőrölt erős, majd festő csemege paprikát szórnak rá, legvégül pedig a sót adják hozzá.” (3. sz. melléklet).

Lényegében az előbbivel analóg technológia és receptúra található az 1930-ban megjelent „BÉKÉSCSABA történelmi és kulturális monográfiája” c. kiadványban, valamint Kertész István „Húsiipari szakkönyv” c. 1943-ban kiadott művében, azzal a megszorítással, hogy a fűszerek felsorolása előbbiben a köménymagot nem tartalmazza, utóbbiban pedig – többletként – a „candicukor (porcukor) és „feketebors” is szerepel (4. sz. melléklet).

A CSABAI KOLBÁSZ „iparszerű” gyártása Békés megyében, a XX. század elején kezdődött. Először az 1911-ben alapított békéscsabai Sertéshizlalo és Húsiipari RT-ben foglalkoztak ilyen típusú kolbász és szalámi gyártásával. Itt hozták létre a paprikás vékonykolbásznak a vastagabb bélbe kuláréba, marha vastagbélbe, lóbélbe töltött változatát. Az itt foglalkoztatott, a város környékéről – pl. Békéscsabáról, Tótkomlósról 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. Már a század elején komoly felkészültséggel rendelkeztek, néhányan nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat, és néhányuk közülük budapesti üzlete is volt. Stéberl András hentesmester 1935-ben gondolt egy merészet, és termékeit elvitte a Brüsszeli Világkiállításra, ahol arany diplomát nyert. Gyula város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. A környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát, üzeme ebből kifolyólag a környékbeli településekből is alkalmazott szakembereket. Így kerültek üzemébe csabai hentesmesterek is, akik ajánlatára készítettek vastagbélbe vagy kuláréba töltött, kissé csípős ízesítésű kolbászt, mely ezen mesterek ízlésvilágát, fogyasztási szokásait tükrözi. Neve is a szomszéd település eredetére utalva alakult ki.

A két világháború között a hagyományos CSABAI KOLBÁSZ virágkorát élte, ám a nagyipari termelés az államosítás után vált szélesebb körűvé. Az 1950-es években az államosított

hentesárugyarak országsszerte megkezdték a csabai módra készített paprikás kolbász gyártását: a hagyományos és technológiát megőrző terméket azonban továbbra is a Békési térség üzemeiben – Békéscsabán, Orosházán és Gyulán – gyártották. Békéscsabán és Gyulán az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a csabai kolbász gyártása folyamatos volt. Az állami üzemekben a 1949 – 51-es években végrehajtott műszaki intézkedések képezték azokat a jelentősebb munkákat, amelyek a folyamatos termelést biztosították.

A végtermék korszerű vákuumcsomagolásba került a hetvenes évek végén. Azóta már megjelent a védőgázos csomagolás is és a szeletelt formátum különböző kiserelésben.

A *Csabai kolbász* jelenkori közkeveltségét az országos és regionális sajtóban megjelenő cikkek mellett az 1997 óta megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál is megerősíti, amelyet hagyományosan minden év október második felében tartanak Békéscsabán.

Az eredetmegjelölést a Magyar Szabadalmi Hivatal 1998. november 30-án, 23-as sorszámmal lajstromozta, míg a Szellemi Tulajdon Világszervezetének Nemzetközi Irodája a Lisszaboni Megállapodás alapján 1975. április 3-án vette fel az eredetmegjelölések nemzetközi lajstromába 600-as sorszámmal.

A CSABAI KOLBÁSZ elismerései (5. melléklet):

1999-ben Kiváló Magyar Élelmiszer lett
 2000-ben a Hungaropack Magyar Csomagolási Verseny különdíját kapta
 2001-ben a szeletelt termék is Kiváló Magyar Élelmiszer lett

7. Ellenőrző szervezet:

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

Cím: 5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

Tel: (+36-66)-540-240

Fax: (+36-66)-547-440

E-mail: karpatia@oai.hu

8. Jelölés:

A jelölésnek a következőket kell tartalmaznia:

- „CSABAI KOLBÁSZ” vagy „CSABAI VASTAGKOLBÁSZ”
- „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy rövidítése (OFJ) (a közösségi nyilvántartásba vételt követően)
- „csípős” jelző.

A sertés vastagbélbe (kularé) töltött termék címkéjén szerepelhet a 'Házi jellegű' felirat.

9. Nemzeti követelmények: ---