

**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**

(2007/C 86/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 (<sup>1</sup>). Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**„SZEGEDI SZALÁMI” lub „SZEGEDI TÉLISZALÁMI”**

**NR WE: HU/PDO/005/0392/21.10.2004**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály

Adres: Kossuth Lajos tér 11.  
H-1055 Budapest

Tel.: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419

Faks: (36-1) 301-4808

e-mail: ZoborE@fvm.hu

2. *Grupa:*

Nazwa: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (zgodnie z art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2037/93 wniosek o rejestrację nie został złożony przez grupę producentów, lecz przez osobę prawną)

Adres: Szabadkai út 18.  
H-6726 Szeged

Tel.: (36-62) 567-000

Fax: (36-62) 567-313

e-mail: varrone@pick.hu

Skład: Producenci/ przetwórcy (X) Inne ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2: produkty mięsne.

4. *specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Szegedi szalámi” lub „Szegedi téliszalámi”

4.2. Opis: Szegedi szalámi lub Szegedi téliszalámi jest to produkt mięsny z rozdrobnionej (drobinki mięsa o śr. 2-4 mm) i równomiernie wymieszanej wieprzowiny i z drobinek słoniny wieprzowej, solony i przyprawiony (pieprz biały, ziele angielskie, papryka wyborowa w proszku), którym wypełnia się jelito naturalne lub identyczne z naturalnym jelito sztuczne, którego powierzchnia po wędzeniu z użyciem polan bukowych i dojrzewaniu połączonym z podsuszaniem otoczona jest białoszarą pleśnią szlachetną.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Salami ma kształt podłużny o równej grubości, i o okrągłym przekroju, na końcu, na którym jest zawieszona, zawęża się, a na drugim końcu zaokrągla się. Długość sztuki odpowiada rozmiarowi napełnienia: 54 cm — „zwykłe”, 36 cm — „midi”, 19 cm — „turystyczne” i 16 cm — „mini”. Otoczka jest pozbawiona braków ciągliwości, pokryta równomiernie białoszarą pleśnią szlachetną, delikatnie zmarszczona i o charakterystycznym zapachu. Jest dobrze przyklejona do farszu. Konsystencja jest zwarta, sprężysta, gęsta, łatwa do krojenia, dojrzała do krojenia i niezbyt twarda. Na skroju widoczne są brązowoczerwone drobinki wieprzowiny i białe drobinki słoniny o równomiernym podziale, o rozmiarze 2-4 mm. Skrój ma zapach przyjemnie wędzony i przyprawiony, smak zawdzięcza przyprawom, dymowi, mięsu poddanemu procesowi dojrzewania, substancjom zapachowym i smakowym powstałym podczas długiego, 90-dniowego dojrzewania w wyniku poddania go procesom chemicznym, mikrobiologicznym, fizycznym i biochemicznym, oraz bukietowi i harmonii pleśni szlachetnej, powstałej podczas dojrzewania.

- 4.3. Obszar geograficzny: Produkcja Szegedi szalami lub Szegedi téliszalami odbywa się na obszarze administracyjnym miasta Szeged.

Do produkcji wykorzystuje się półtusze wieprzowe pochodzące ze zwierząt hodowanych w komitatatach Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar i Baranya specjalnie do produkcji salami i tam ubitych.

Dane potwierdzające spełnienie wymogów zawartych w art. 2 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006:

— W wyżej wymienionych nizinnych i południowo-węgierskich komitatatach jest dużo więcej (1 968) godzin nasłonecznienia w ciągu roku niż przeciętnie na Węgrzech (1 903 godzin/rok). Wskutek długiej jesieni i umiarkowanej zimy powstają tu gospodarstwa domowe i małe gospodarstwa rolnicze oraz całe rejony odgrywające znaczną rolę w uprawie zbóż, dzięki czemu zgodnie z tradycją cały czas zapewnione było zaopatrzenie w trzodę chlewną tuczoną karmą ziarnistą i produktami ubocznymi karm.

— Do produkcji salami można wykorzystać tylko wieprze żywe — knury wykastrowane albo maciory wycofane z hodowli, starsze niż rok i o dużej wadze, tj. o wadze przynajmniej 150 kg, urodzone i chowane w rejonach hodowlanych w/w komitatatów.

— Regulamin karmienia trzody chlewnej hodowanej i chowanej w gospodarstwach domowych oraz małych gospodarstwach rolniczych: Prosięta ssące odstawia się najwcześniej w wieku 6 tygodni. Od chwili odstawienia do osiągnięcia wagi 40 kg otrzymują one karmę początkową, tj. karmę ziarnistą wzbogaconą w soję i ziarno słonecznika bogate w białko. Powyżej 40 kg główne karmy ziarniste okresu tuczenia (pszenica, kukurydza, jęczmień) uzupełniają się odpowiednią do pory roku karmą soczystą uprawianą na terenie gospodarstw (zielona lucerna, dynia pastewna, buraki pastewne, ziemniaki). Proporcja zbóż tworzących mieszankę zmienia się z początkowej 30-40 % jęczmienia/pszenicy: 70-60 % kukurydzy na 10 % jęczmienia/pszenicy: 90 % kukurydzy na koniec tuczenia.

— Wymogi dotyczące karmienia zostają sformułowane na karcie jakości karmienia. Skupujący kontrolują przestrzeganie zasad widniejących na karcie jakości osobiście, przeprowadzając kontrolę osobistą gospodarstw. Przestrzeganie wymogów jakościowych dotyczących zwierząt żywych oraz warunków chowu i karmienia kontrolują weterynarze rejonowi poprzez kontrolowanie dokumentacji prowadzonej przez hodowców, i przed sprzedażą zwierząt na ubój spisują protokół przeglądu hodowlanego. Protokół ten dokumentuje spełnienie wymogów jakościowych stawianych zwierzętom żywym oraz warunków chowu, karmienia i warunków weterynaryjnych.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Pochodzenie z obszaru geograficznego i odtworzenie historii produktu zostaną sprawdzone i zapewnione w następujący sposób:

— Żywe wieprze skupione przez Pick Szeged ZRt. identyfikuje się za pomocą zatwierdzonych kolczyków IRZ umieszczonych w prawym uchu (świnie muszą być oznakowane numerem IRZ — Systemu Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt). Numer IRZ umożliwia identyfikację miejsca pochodzenia oraz identyfikację wyodrębnionego obszaru geograficznego chowu. System IRZ łączy się z ewidencją stad hodowlanych (Rejestr Posiadaczy i Siedzib Stad), co zapewnia nieprzerwaną kontrolę ruchu zwierząt od ferm do rzeźni (do uboju).

— Spełnienie wymogów IRZ kontroluje koordynator IRZ, na rzeźni zaś inspektor IRZ.

- Kolczyki IRZ towarzyszą zwierzętom aż do procesu uboju, w którym otrzymują one osobny numer identyfikacyjny na nogach podczas badań weterynaryjnych. Numer na nogach półtuszy wieprzowych można identyfikować z numerem IRZ z kolczyków żywych wieprzy. Na podstawie numeru na nogach można więc identyfikować miejsce chowu.
- Numery oraz daty przekazu (uboju) półtuszy wieprzowych z rzeźni położonych na rejonach hodowlanych do zakładu produkcji salami są znane, a więc znane jest i to, z jakich hodowli pochodzą świny, które pełnią rolę surowca mięsnego do produkcji Szegedi szalami lub Szegedi télisalami.
- Odbywające się w oddzielnym miejscu filetowanie oraz nadany podczas napełnienia jelit numer pozycji (numer farszu) zapewnia ciągłość identyfikacji. Za pomocą identyfikującego pozycje numeru farszu zaś można identyfikować każdą sztukę salami, co potwierdza, iż produkcja odbywa się na terenie administracyjnym Szegedu.

4.5. Metoda produkcji: Produkt powstaje z łopatki, szynki, schabu i karkówki oraz twardej słoniny bezgruczołowej z brzucha i podgardla, uzyskanych po wyłącznie ręcznym rozdrobieniu półtuszy wieprzowych bez głów i nóg, pochodzących ze skrzyżowania ras mangalica, cornwall, berkshire, wielki biały węgierski wieprz mięsny, węgierski lapály [dosł. „nizinny” — przyp. tłum.], duroc, hampshire i pietrain.

Podsuszane w temperaturze 0 °C, a potem zamrożone w temperaturze -4 do -6 °C kawałki mięsa i słoniny waży się razem, i za pomocą maszyn rozdrabnia na drobinki o średnicy 2-4 mm. Podczas rozdrabniania połączonego z mieszaniem dodaje się przypraw i soli peklowej. Tak powstały farsz o maksymalnej dozwolonej zawartości wody 50-52 %, wypełnia się automatycznie, drogą próżniową jelita. Końcówki sztuk zamyka się, zawiązuje, a sztuki wiesza na ramie. Do napełnienia salami używa się jelit naturalnych lub sztucznych przepuszczających parę wodną, których średnica wynosi co najmniej 65 mm.

Po fazie napełnienia następuje wędzenie. Odbywa się ono w temperaturze maksymalnie 12 °C, z użyciem polan bukowych przez 12-14 dni.

Następny etap to dojrzewanie — podsuszanie produktów wędzonych, w czasie czego sztuki salami przedostają się do dojrzewalnio-suszarni, w której znajduje się naturalna mikroflora osadzająca się potem na powierzchni salami. W celu powstania otoczki pleśniowej zapewnia się takie warunki termiczne i wilgotnościowe (16-17 °C, wilgotność względna powyżej 86 %), które umożliwiają bądź wspomagają rozmnażanie pleśni i powstanie równomiernej otoczki na powierzchni salami. Dojrzwianie-podsuszanie wymaga dużej ostrożności, ponieważ wartość pH produktu Szegedi szalami lub Szegedi télisalami jest wysoka: ponad 5,6, dlatego tylko powoli można go podsuszać. Podczas dojrzewania-podsuszania nastawia się wilgotność względną powietrza tak, aby dyfuzyjna siła napędu (tj. różnica pomiędzy wilgotnością względną a zrównoważoną) nie przekroczyła 4-5 %. Do tego potrzebna jest kombinacja zewnętrznego ruchu powietrza oraz takiego, który można stworzyć za pomocą klimatyzacji.

Podsuszanie-dojrzewanie to proces trwający 2-3 miesiące, dlatego cały okres produkcji salami od napełnienia do osiągnięcia dojrzałości konsumpcyjnej wynosi co najmniej 90 dni.

Salami trafia do dystrybucji w całości jako towar na sztuki albo pokrojone i opakowane w miejscu pochodzenia. Towar na sztuki oznakowuje się plombą i pakuje w celofan. Jego rozmiary to 54 cm — salami „zwykłe”, 36 cm — „midi”, 19 cm — „turystyczne” i 16 cm — „mini”. Towar krojony pakowany jest próżniowo lub w środowisku gazów ochronnych na tackach.

Procesy krojenia i pakowania mogą się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji, ponieważ tylko w ten sposób można zapewniać ustawiczny nadzór oraz kontrolę pochodzenia, co gwarantuje pochodzenie produktu z określonego obszaru geograficznego oraz brak zmian w jego właściwościach smakowych i mikrobiologicznych.

4.6. Związek: Szegedi szalami lub Szegedi télisalami produkuje się od przeszło 130 lat w Szegedzie, gdzie jedyny pozostały producent stosuje lokalne metody bez zmian, i gdzie mikroklimat powstały dzięki bliskości rzeki Cisy zapewnia produkcje salami „zimowego” cechującego się właściwościami odrębnymi od podobnych produktów.

Warunki naturalne i klimatyczne komitatów nizinnych, południowo-węgierskich położonych w pobliżu Szegedu (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád i Hajdú-Bihar) zapewniają doskonałe warunki hodowli świń odpowiednich do produkcji salami. W południowej części kraju bowiem jest dużo więcej (1 968) godzin nasłonecznienia w ciągu roku niż przeciętnie na Węgrzech (1 903 godzin/rok); a po długim, suchym lecie następuje długa jesień i umiarkowana zima. Dzięki tym sprzyjającym warunkom na terenie określanym jako „spiżarnia kraju węgierskiego” powstają gospodarstwa domowe i małe gospodarstwa rolne oraz całe rejony odgrywające znaczną rolę w uprawianiu zbóż, dzięki czemu zgodnie z tradycją cały czas zapewnione było zaopatrzenie w trzodę chlewną tuczoną karmą ziarnistą i produktami ubocznymi karm.

Miasto Szeged położone jest nad rzeką Cisą w południowej części Wielkiej Równiny Węgierskiej. Dzięki bliskości Cisy, czyli wyższej wilgotności względnej spowodowanej nieustannym parowaniem dużej powierzchni wody powstaje charakterystyczna „domowa flora pleśni”, której produkt Szegedi szalámi lub Szegedi téliszalámi zawdzięcza swoje właściwości.

Do utrzymania oryginalnego składu „domowej flory pleśniowej” oraz do jej rozmnażania konieczne jest wilgotne powietrze zapewnione przez dużą powierzchnię wody. W produkcji salami, podczas zapleśniania nie używa się bowiem żadnego zaczynu i jedynie „domowa flora pleśniowa” wytwarza powierzchnową otoczkę pleśniową. Flora od chwili powstania do dziś jest cały czas żywa i zachowuje swój skład, co zapewnia również rozmnażanie zarodników rozrzuconych po „klimatach”.

Liczba szczepów pleśni, w których skład wchodzi głównie (ale nie tylko) gatunki *Penicillium*, to przynajmniej 10, ale nawet na gotowym produkcie znajduje się przynajmniej 10 różnych gatunków pleśni, tworząc białoszarą otoczkę pleśniową. Niezmiennosc „domowej flory pleśniowej” powoduje również, iż na każdej nowej pozycji salami podczas następującego po składowaniu dojrzewania rozmnaża się podobna flora pleśniowa, zapewniając charakterystyczny zapach, smak i wygląd produktu Szegedi szalámi lub Szegedi téliszalámi. Ponadto warstwa pleśniowa odgrywa znaczną rolę w procesie podsuszenia, ponieważ zapobiega szybkiemu wysuszeniu, równomierne tempo odwadniania sprzyja żywotności powierzchniowej flory pleśniowej i tworząc nieprzejrystą warstwę zapobiega szybkiemu zjełczeniu.

Należy ponadto podkreślić, iż flora pleśniowa tworząca otoczkę pleśniową Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi, produkowanego tą samą technologią i o tym samym składzie od przeszło 130 lat, składa się z takich pleśni, których zdolności do życia nie ogranicza wędzenie, a więc dobrze się przyklejają do powierzchni sztuk i dobrze się na nich rozmnażają, czego nie można osiągnąć używając zaczynów wrażliwych na dym.

Marek Pick otworzył swoją fabrykę w Szegedzie w r. 1869 i stopniowo ją rozwijał oraz rozszerzał. Produkcję salami oddzielono od innych branży firmy w 1883 r. Marek Pick rozpoczął wielkozakładową produkcję salami w 1885 r. z pomocą robotników przywiezionych z Włoch. Salami zostało głównym produktem firmy założonej przez Marka Picka w pierwszej dekadzie XX wieku. Po śmierci założyciela firma przeszła w własność jego wdowy oraz jej brata Michała Weisza. Najstarszy syn, Eugeniusz (Jenő) Pick przystąpił do firmy w r. 1906. Wtedy rozpoczęła się nowa epoka w jej historii. Eugeniusz Pick znacznie podniósł wartość sprzętu technicznego i od 1934 r. sam już prowadził produkcję salami pod nazwą firmową Pick Márk (Marek Pick).

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Adres: Vasas Szent Péter u. 9.  
H-6724 Szeged

Tel.: (36-62) 551-850

Faks: (36-62) 426-183

e-mail: szigetis@OAI.hu

#### 4.8. Etykietowanie: Nazwa produktu:

— „SZEGEDI SZALÁMI” lub

— „SZEGEDI TÉLISZALÁMI”.

Złożenia można używać w szyku odwrotnym, a wyrazy można pisać oddzielnie. W przypadku produktów eksportowanych zamiast nazwy „SZALÁMI” lub „TÉLISZALÁMI” można używać również nazwy „SALAMI”.

Oznakowanie ochrony: nazwa pochodzenia zastrzeżona.

---