3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat a
„Gyulai kolbász”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:

Gyulahús Kft.

…… (aláírás)
Gyula, 2013. október 7. (település, dátum)
(P. H.)

I.
A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
   Gyula Város Önkormányzata

II.
A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése - <u>Gyulai kolbász</u>

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<u>X agrár- és élelmiszergazdaság</u>	☐ egészség és életmód	☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások	☐ kulturális örökség	☐ sport
☐ természeti környezet	☐ turizmus és vendéglátás	

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár:

III. A Magyar Értéktár nemzeti értékei az agrárium területéről

Közösségi oltalom alatt álló mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzői, Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ):

Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász

Elfogadta a Hungarikum Bizottság a 2013. január 31-i ülésén (I. Melléklet)

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A gyulai húsipar és a Gyulai Kolbász története lassan másfél évszázados múltra tekint vissza. A török uralom után Gyula városa Harruckern bárónak köszönhetően ismét vásárjogot szerzett. A tizennyolcadik, tizenkilencedik századra a gyulai vásár közép-európai hírnévre tett szert. A vásárok mellett a feldolgozóipar is jelentősen fejlődött ebben az időszakban. (I.függelék A Gyulai kolbász története c. könyv). A Gyulai kolbász kezdetektől fogva hentes-, illetve gyári termékként jelent meg.

Az 1900-as évek elején ifj. Balogh József házi gazdaságából kikerült készítményeit már Európa-szerte ismerik, a Gyulai hentesáruk kaphatóak Párizstól - Rómáig. **1910**-ben hivatalosan is kitüntetett termékké vált, a **Brüsszeli Világkiállításon aranyérmet** nyert. Számos hentesmester, köztük Szabó József, Balogh József leszármazottja, Puczkó, illetve a Nagy család, Badura József, Gyepes János gyártotta Gyulán a kolbászt és vitte hírét a gyulai ínyességnek. (II. Melléklet – korabeli fotók)

Balog József műhelyében dolgozott Stéberl András is, aki nagyüzemi tapasztalatokkal a tarsolyában költözött Gyulára és ismerte fel a térségben és a hentesmesterségben rejlő erőt. Jó tanácsadói és bátor üzletpolitikája meghozta a következő elismerést. A **Brüsszeli Világkiállításon (1935) Aranydiplomát** (III. Melléklet – korabeli fotók és újság) kapott a „kis páros Gyulai kolbász" készítményéért és megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari" üzemszerű gyártását. A Gyulai kolbász gyártása ma is eredeti helyszínén történik, hagyományos technológiák

alkalmazásával, igazi bükkfával, igazi füstön füstölik, igazi érlelőben szárítják azt. (IV. Melléklet – jelenlegi fotók)

A hagyománytisztelet és a tradíciók megőrzése több díjjal jutalmazta a Gyulait (V. Melléklet), 2010. újabb fordulópontot jelentett, az Európai Bizottság **Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) védjegyhasználatát engedélyezte a gyulai kolbász számára** (VI. melléklet – EU rendelet).

Ennek eredményekét a Hungarikum Bizottság a **„magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény erejénél fogva a Magyar Értéktárban nyilvántartott nemzeti értékek" között szerepel** (I. Melléklet) **a gyulai kolbász.**

A *Gyulai kolbász* vagy *Gyulai pároskolbász* (a továbbiakban: *Gyulai kolbász*)a magyar nagyfehér hússertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik legalább 135 kg-ra hizlalt egyedeinek feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia biztosítja, amely igen alapos íneltávolítást tesz lehetővé a sertés szinte összes húsrészét érintı húsfeldolgozás során.

A ***Gyulai kolbász*** legalább 15% (m/m) kötőszövetmentes fehérje-tartalmú, 4-6 mm-es nagyságra aprított sertéshús- és kemény szalonna-szemcsékből álló, sertés vékonybélbe pározva (vagy szeletelésre gyártás esetén vízgőzáteresztő műbélbe) töltött; sóval, csemege és csípős paprikaőrleménnyel, fokhagymával, borssal és őrölt köménnyel ízesített, alapvetően bükkfával füstölt, szárítással érlelt-tartósított húskészítmény.

Átmérője 26-40 mm, 18-26 cm-es hosszúságra pározott vagy szeletelt. Burkolata tiszta, sérüléstől mentes, nem penészes, kissé göbös, dudoros felületű, színe vörösesbarna, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető. A metszéslapon húspépbe ágyazott, 4-6 mm nagyságú hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes elosztásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú; harmonikus ízét, aromáját a felhasznált fűszerek harmóniája adja.

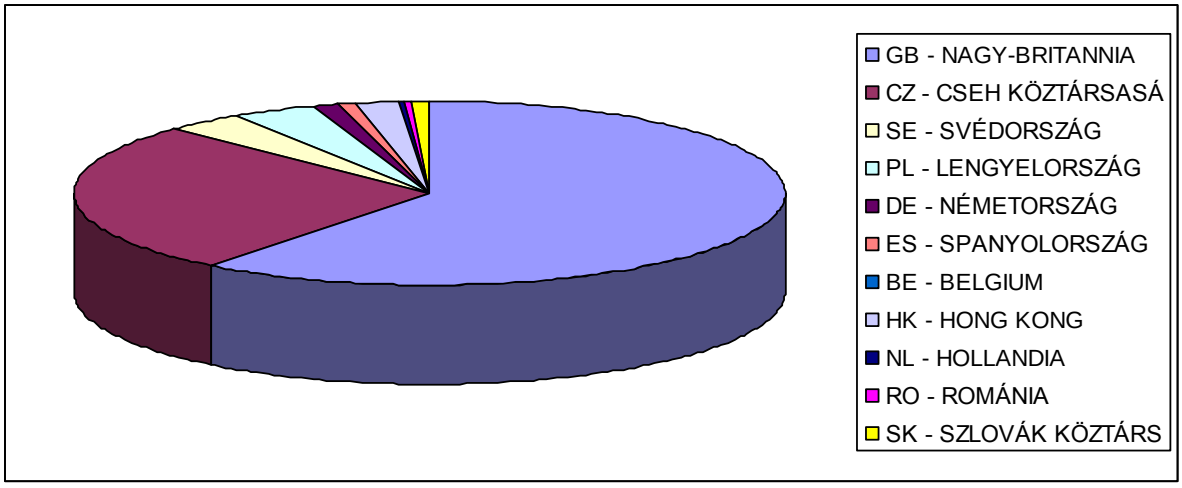
Földrajzi terület: A *Gyulai kolbász* előállítása Gyula és Békéscsaba városok közigazgatási határain belül történik. A Bizottság 530/2010/EU Rendelete csatolva a VI. mellékletben.

A Gyulai belföldi forgalmazása országos lefedettségű. Minden magyar és külföldi láncban, független kereskedők boltjaiban megtalálható a termék.

A fogyasztók és vásárlók fejében a Gyulai egyet jelent a rövid páros kolbásszal, mely százéves történetére vezethető vissza. Stéberl András zseniális eszközökkel megszerettette a Gyulait a fővárosban. Kóstolókat osztogatott az iskolásoknak, saját embereivel kerestette a Gyulait a hentesüzletekben, majd kereskedőit küldte oda, hogy ajánlják a kolbászt. Az akció sikeres volt, a Gyulai híres és keresett termékké vált.

Nemcsak belföldön, de export piacokon is keresett termék lett a Gyulai. Jelenlegi fő szállítási területek: Anglia, Csehország, Szlovákia, Svédország, Németország. támogatói – Export partnereink ajánlásait a VII. mellékletben található.

A Gyulai kolbász export forgalmának relációnkénti megoszlása



5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

Gyulai

Ha feltesszük a kérdést Magyarországon, de határon túl is: „Mi jut eszébe erről a szóról: Gyulai?" tíz megkérdezettekből szinte mindenki a kolbász szót említi elsőként. Nem véletlen ez a magas arány. Mi magyarok szeretjük a gasztronómiát, kultúránk részét képezi.

Kevés olyan fogyasztási cikk, élelmiszer létezik hazánkban, amely ilyen múltra tekint vissza, nemcsak belföldön, hanem export relációkban is ismert. Több külföldi partnerünk is jelezte, hogy nemcsak a magyarok lakta területeken jegyzik a szót – Gyulai Kolbász. Ezen értékünk méltán viszi hírét hazánknak, gasztronómiánknak egyaránt. Erről tanúskodik kereskedelmi partnereink véleménye, melyet a VII. mellékletben, illetve a turizmusban, rendezvényszervezésben tevékenykedő szervezetek ajánlása VIII. melléklet.

A Corvinus Egyetem munkatársai Kasza Gyula vezetésével felmérést készítettek (IX. melléklet), mit jelent számunkra a magyar termék, hungarikum a magyar piacon. A makói hagymánál és a gyulai kolbásznál forrt egybe a jelző és a termék, ennyire erős a kapcsolat. Ez a kötődés határokon túl is felismerhető, a cseh, szlovák, német, angol piacokon is értéket jelent a Gyulai (VII. és X. melléklet).

Uniós törvény alapján, földrajzi védettségének (OFJ) köszönhetően a Gyulai Kolbász csak Magyarországon, csak Gyula és Békéscsaba közigazgatási területén belül gyártható meghatározott technológiai eljárások és szabályok betartásával, így folyamatos minősége garantált. A Körösök közelsége olyan mikroklímát teremt a területen, melynek köszönhetően hiába készül azonos recepturával máshol a páros kolbász, nem azt az élményt kapja a fogyasztó, az a készítmény is lehet finom, de nem lesz Gyulai kolbász.

A gyulai szó elsőként a kolbász asszosziációt hordozza magában. A lassan másfél évszázados gyulai húsipar meghatározó szerepet töltött be a húsiparban, kategóriát teremtett elődeink áldozatos munkájának köszönhetően. Ezt a tradíciót és szeretetet őrizzük máig is a gyulai kolbászban.

A másfél évszázados múlt, a Gyulai kolbász hazai és nemzetközi ismertsége megalapozza a termék hungarikumként való elismertségét.

Mit is jelent tehát a Gyulai?

Bizalmat. Szakértelmet. Gondoskodást. Finom perceket a családi reggelinél, vacsoránál. Magában hordozza őseink akaratát és könnyedségét, odafigyelését, élni akarását és egyben a vidámságát is. **Magyarországot. A magyarságot. Önmagunkat. Ez a Gyulai kolbász**.

GYULAI, EURÓPÁBAN IS HAZAI

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Magyar Értéktár:
http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/41/70000/Magyar%20Értéktár_május%20(2).pdf

HÍR:
http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyományok_ízek_régiók.pdf

Magyar Termék Nagydíj:
http://www.termeknagydij.hu/index.php?option=com_content&task=view&id=1423&Itemid=274

Superbrands:
http://www.superbrands.hu/index.php?article=14706&langcode=hu&menu=14705
http://www.superbrands.hu/index.php?article=14678&langcode=hu&menu=14705

Magyar Turizmus Zrt rendezvénye – Kolozsvári Magyar Napok
http://www.magyarnapok.ro/index.php/hu/sajto/rolunk-irtak/2013/502-csuetoertoektl-magyar-turizmus-sator-a-kolozsvari-magyar-napok-kereteben

Cseh katalógus:
http://www.gornicky.cz/sites/default/files/download/katalog.pdf

Rendezvények – néhány ízelítő a közelmúltból – XIII.melléklet:

Gyulai kolbászfesztivál és Sódar Mustra
http://www.visitgyula.com/gyulai-programok/gyulai-kolbasz-es-sodarmustra
http://www.sodarmustra.hu/

Kárpát Medence Nemzeti Értékei és Hungarikumai Kiállítás és Vásár - Építészet, Lakókörnyezet és Életmód Kiállítás 2013.
http://csabaisorfesztival.hu/qb/qb_galeria/sorfeszt_2013/Sorfeszt_2013_0253.JPG

Csabai Kolbászfesztivál
https://www.google.hu/search?q=kolb%C3%A1szfesztiv%C3%A1l+2010&rls=com.microsoft:hu:IE-SearchBox&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=J4pOUo2GOISHswbskoCQDA&ved=0CEYQsAQ&biw=1366&bih=614&dpr=1

www.facebook.com/gyulahus

Magyar Brands:

http://termekkosar.hu/dok/10_MB_toplista_2011.pdf

Gyula régen és ma - A Gyulai kolbász története
I. függelék

Spectrum TV – Hogyan készül a Gyulai film
II. függelék

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.gyulahus.hu

III.
MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja – XI. melléklet

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok – XII. melléklet - Ajánlások

3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat XIV. melléklet

I. melléklet

Magyar értéktár lista

Elfogadta a Hungarikum *Bizottság a 2013. január 31-i ülésén*

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény erejénél fogva a Magyar Értéktárban nyilvántartott nemzeti értékek

I. A Magyar Értéktár nemzeti értékei a szellemi kulturális örökség területéről[1]

A szellemi kulturális örökség nemzeti jegyzékén[2] szereplő nemzeti értékek:

1.) **A Népművészet Mestere díj kitüntetettjeinek tudása és tevékenysége**
2.) **A kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya**
3.) **Élő hagyományok Kalocsa kulturális terében: hímzés, viselet, pingálás, tánc**
4.) **Mezőtúri fazekasság**
5.) **A magyar solymászat**
6.) **A halasi csipkevarrás élő hagyománya**
7.) **Matyó örökség – a hímzés, viselet, folklór továbbélése**
8.) **Pünkösdi templomdíszítés Mendén**
9.) **Tikverőzés Mohán. Maszkos, alakoskodó, farsangi szokás.**
10.) **Emmausz Bólyban. Húsvéthétfői népszokás**
11.) **A molnárkalács borsodnádasdi hagyománya**
12.) **Sárköz népművészete: szövés, hímzés, gyöngyfűzés, viselet**
13.) **Kassai-féle lovasíjász módszer**

II. A Magyar Értéktár nemzeti értékei az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás alapján[3]

1.) **Herendi porcelán**
2.) **Budafoki zománcáru és Budafoki zománcedény**
3.) **Bonyhádi zománcárul és Bonyhádi zománcedény**
4.) **Szentgotthárdi kard és Szentgotthárdi kasza**
5.) **Gércei alginit**
6.) **Halasi csipke és Kiskunhalasi csipke**

III. A Magyar Értéktár nemzeti értékei az agrárium területéről

a) Közösségi oltalom alatt álló mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzői[4]

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM):

- **Alföldi kamillavirágzat**
- **Hajdúsági torma**
- **Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény**

---

[1] Forrás: http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011
[2] Forrás: http://www.szellemiorokseg.hu/index.php?menu=elemek_a_jegyzekben&m=nemzeti
[3] Forrás: http://www.wipo.int/lisbon/en/about.html
[4] Forrás: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html

- **Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma**
- **Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika**
- **Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi**

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ):

- **Budapesti téliszalámi**
- **Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász**
- **Gönci kajszibarack**
- **Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász**
- **Magyar szürkemarha hús**
- **Szőregi rózsatő**

Átmeneti nemzeti oltalom alatt álló elnevezés:

- **Szentesi paprika (OFJ)**

b) Közösségi oltalom alatt álló szeszes italok földrajzi árujelzői[5]

- **Békési szilvapálinka**
- **Gönc(z)i barackpálinka**
- **Kecskeméti barackpálinka**
- **Szabolcsi almapálinka**
- **Szatmári szilvapálinka**
- **Újfehértói meggypálinka**
- **Göcseji körtepálinka**
- **Pannonhalmi törkölypálinka, valamint**
- **a „pálinka" és a „törkölypálinka" megnevezések.**

c) Közösségi oltalom alatt álló szőlészeti és borászati termékek földrajzi árujelzői[6]

Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM):

- **Sopron**
- **Pannonhalma**
- **Mór**
- **Neszmély**
- **Etyek-Buda**
- **Balaton**
- **Balatonboglár**
- **Balaton-felvidék**
- **Balatonfüred-Csopak**
- **Badacsony**
- **Nagy-Somló**
- **Somlói**

[5] Forrás: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/0b/20000/11_2008_EK.pdf
[6] Forrás: http://boraszat.kormany.hu/termekleirasok

- **Káli**
- **Tihany**
- **Zala**
- **Pannon**
- **Pécs**
- **Szekszárd**
- **Tolna**
- **Villány**
- **Duna**
- **Kunság**
- **Hajós-Baja**
- **Csongrád**
- **Izsáki Arany Sárfehér**
- **Eger**
- **Mátra**
- **Bükk**
- **Debrői Hárslevelű**
- **Tokaj**

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ):

- **Dunántúl**
- **Balatonmelléki**
- **Duna-Tisza közi**
- **Felső-Magyarország**
- **Zemplén**

d) Közösségi elismerés alatt álló hagyományos különleges termékek

- **Pozsonyi kifli**

II. melléklet

Fotók az 1800-as éve végéről 1900-as évek elejéről

III. melléklet

Fotók 1930-60-ig

Aranydiploma 1935.

III. melléklet

Fotók 1930-60-ig

Szerda, 1935. október 27. | Ára 10 fillér | XV. évfolyam, 41. szám

BÉKÉSMEGYEI HIRLAP

POLITIKAI NAPILAP

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: GYULA, BÁRÓ WENCKHEIM BÉLA UTCA 9. SZÁM – TELEFON: 10. SZÁM NYOMDA: CORVIN U. 2. SZÁM ALATT

FELELŐS SZERKESZTŐ: PÉCZELY JÓZSEF
KIADJA: A KULTURA NYOMDA ÉS LAPKIADÓ RT. GYULAN

ELŐFIZETÉSI ÁRA: EGY HÓNAPRA 2 PENGŐ, NEGYEDÉVRE 6 PENGŐ
HIRDETÉSEK DÍJSZABÁS SZERINT
HIRDETÉSEK ELŐRE FIZETENDŐK

BRÜSSZEL – BRÜSSZEL – BRÜSSZEL

Képzeletbeli riport Stéberl Andrással, akinek a Balogh-féle Gyulai páros kolbásza, meghóditotta a világot

Huszonöt év után, ismét a Balogh-féle Gyulai páros kolbásztól hangos a világ, nyilatkozza Stéberl András hentesáru- és szalámi gyáros, akinek a gyulai üzemében tökéletesített, immáron Stéberl-féle **Gyulai páros kolbásza**, Aranydiplomát kapott a Brüsszeli Világkiállitáson.

Most itt ülünk Gyulán, az Otthon Kávéház teraszán, ahol egy jó kávé mellett, a szokásos szivarfüstjébe burkolódzó Stéberl urat faggatom a sikeréről.

– Hogyan is kezdődött a kolbász sikere?

– Híres elődöm, ifj. Bálogh József nyomdokait követve, aki 1910-ben már aranyérmet, díszoklevelet kapott Brüsszelben, a Világkiállitáson a jóféle Gyulai páros kolbászára. Én magam is nála sajátitottam el a szakma csinját-binját. Később mikor önállósultam az vezérelt, hogy kövessem a hagyományt, és megismételjem elődöm sikerét.

Az életemet tettem fel arra, hogy hentesáruim minden ember kedvére készüljön, és nem csak itt Magyarországon, de széles e világon kedvelt, elismert termék legyen.

– Mégis, mitől másabb ez a kolbász, mint a többi?

– A receptjét nem árulom el, de kiváló magyar sertések húsából, Mangalica és Magyar lapály, hampshir, durok fajták hibridjének 135 kg-ra hizlalt egyedeinek húsából és kemény szalonnájából készül, megfelelő szemcsenagyságra vágva, kellő arányban keverve a fűszerek, só, paprikaőrlemény, fokhagyma, bors, őrölt kömény hozzáadásával, vékonybélbe párosítva, körülbelül 18-26 cm hosszúra hagyva, hideg füstölőben füstölve 3 napi érleléssel, elérve a minőséget.

– Stéberl úr, hogyan gondolja, tervezi a holnapot?

– Nézze Szerkesztő úr, az emberek mindig enni fognak, mint ahogyan azt eddig is tették, de az én törekvéseim a Gyulai kolbász tekintetében hosszú távra vannak tervezve.

Olyan nagyipari kolbászgyártást álmodtam, ahol a minőség, háromszor huszonöt év múltán is megállja a helyét, és büszkeséggel tölti el az utódaink, a szakma folytatóinak szivét, lelkét.

Jóslatom és a kolbászom előremutató, és megláttja Szerkesztő úr, hogy a következő évszázadban is sikeres lesz. Lesz még Brüsszel hangos a Gyulai páros kolbász sikerétől.

Megköszönöm Stéberl András úrnak, az olvasóink számára adott nyilatkozatát, és kérem Isten áldását, hogy az utókor, mely egyszer olvassa ezen sorokat, igazolva lássa Stéberl András szavait.

(Hunyadvári József)

HÍREK
INNEN-ONNAN

– A konflisok és a Résvonat mellett, immár egy Ford gépkocsi is segíti a városi közlekedést, mely Taxamóterrel van ellátva.

– Székely Mihály, Gyulavári Húsbiztos szeriet, nagyvásárra számíthatnak a kereskedők, kupecok, a Szent Mihály nap utáni vásáron. Váriból 6000 sertést és 800-1000 marhát hajtanak fel várhatóan.

– Érdekes eset helyszíne volt a napokban a Gyulai Rendőrség Fogalmazói szobája. Kormos Tódor kéménysepű feljelentése alapján idézték be, idős Haász József Gyula, Kőmíves utcai lakost és kötelezték 10 pengő büntetés helyszíni megfizetésére, mert a kéménysepű állítása szerint, Haász fenékbe rúgással távolította el őt lakásából, ahol a sértett a Kéménysepűi díj behajtása végett megjelent.

Idős Haász elmondása szerint, Kormos egy héttel korábban már járt náluk és a díjat be is szedte, csak mivel látta, hogy a gazda felesége az igazoló szelvényt a fiókjába hajtotta, jogtalanul még egyszer be akarta hajtani azt. Ennek lett a fenékbenrúgás a vége.

A vétkes elismerte bűnösségét, majd 20 pengőt adott át a megkepelt rendőrfogalmazónak, megerősítve, hogy 10 pengő a rúgásért, a másik 10 pengő meg azért a pofonért jár, amit azonnal le is kevert a beszélen kéménysepűnek.

Társasági ÉLET

– A Gyulai Tűzoltó Egylet szombaton 19 órai kezdéssel Jótékonysági Bált rendez, a Komószálló bálterében.

Zenét a népszerű „Holy" zenekar.

A Bevételt a Tűzoltó árvák megsegítésére szánják.

– Adatik tudtára valamennyi olvasónak, hogy Kiss Berta úrleány és Kováts Gejza a 2. honvéd huszárezred alhadnagya, folyó hó harmadik vasárnapján, Szentmise keretében, a Római katolikus nagytemplomban örök hűséget eskésznek egymásnak.

– A Gyulai Kórház és Ispotály szülészetén, Barna Matild cseléd leány egészséges fiúgyermeknek adott életet. Az apa kiléte eddig ismeretlen.

– Mély megrendüléssel tudatjuk olvasóinkkal, hogy báró Fellváty Atrix nagybirtokos, a tegnap esti szokásos kártya szeánsz után, egy szálló alsónadrágban önkezével vetett véget életének. A rendőrségi vizsgálat még tart.

– Tanárok, diákok közreműködésével, nagy sikerű koncertet adtak Erkel műveiből az állami zenedében.

SPORT HÍREK

– Már készülnek a Football szerető drukkerek, a kéthét múlva esedékes Gyulai rangadóra, mikoron a Gyulai Atlétikai Club footballistái, pályaválasztóként látják vendégül, a nagy rivális Gyulai Testedző Egyesület labdabűvölőit. Mind a 4.500 jegy, elővételben elkelt, hisz mindenki kíváncsi, hogy Dél-Magyarország legjobb hátsóra: Rajki-Haász-Bösztörményi, miként tudja a GYAC csatárait léken tartani.

– Az idénis lehet majd korbsolyázni a Fürdőház melletti tavon, ha az időjárás ezt megengedi, tudtuk meg a Gyulai Korbsolya Egylet ülésén.

– Atlétáink kiválóan szerepeltek a nyári szünet alatt is, hangzott el a Gimnázium tanévnyitóján.

IV. melléklet

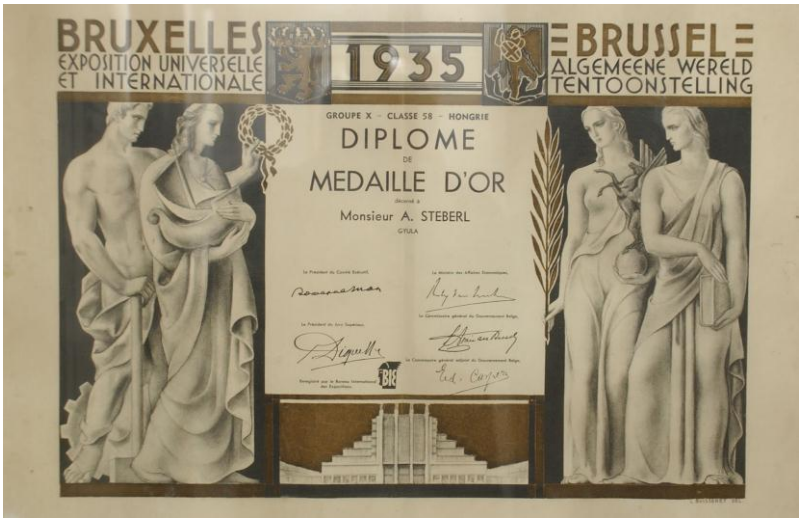
Fotók 2000-es évekből

V. melléklet
GYULAI KOLBÁSZ

Díjak, elismerések 1910-2013.

1910. Brüsszeli Világkiállítás Aranyérem – csak feljegyzésekben maradt meg

1935. Brüsszeli Világkiállítás Aranydiploma



1998. Kiváló Áruk Fóruma

2000. Foodapest sikerdíj

2000. Kiváló Magyar Élelmiszer

2001. ITDH Exportfejlesztési Különdíj

2001. Magyar Termék Nagydíj

2001. Magyar Minőség Háza

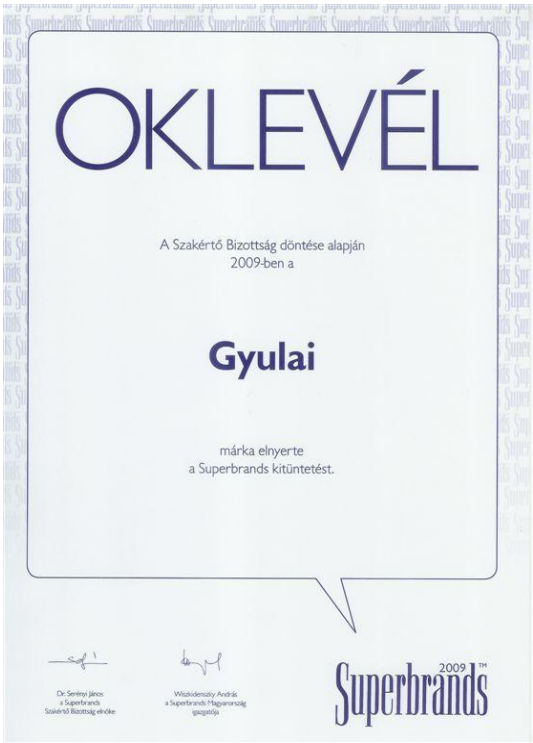
2010. Oltalom alatt álló földrajzi jelzést (OFJ) védjegyhasználata

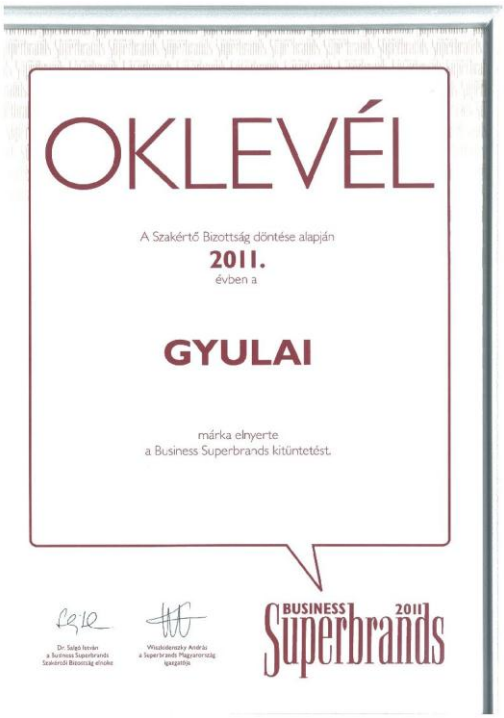
2010. HÍR Védjegyhasználat

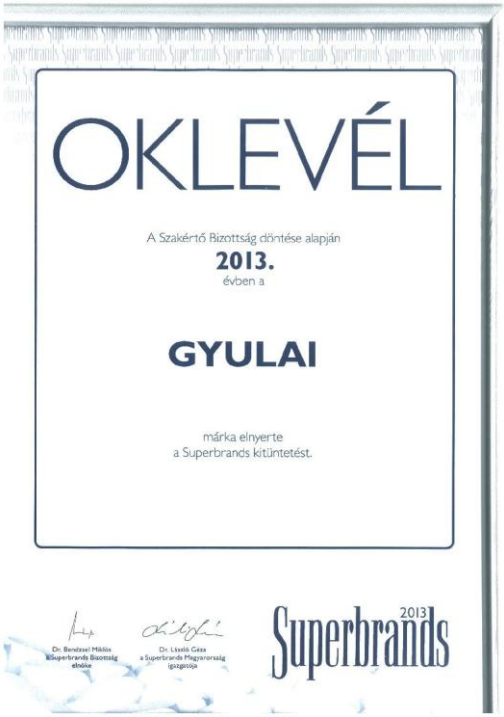
2013. Magyar Értéktár

Magyar Termék Nagydíj 2001

Superbrands 2x, Business Superbrands, Magyar Brands







VI. melléklet

A Bizottság 530/2010/EU rendelete és összefoglaló lap

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 530/2010/EU RENDELETE

(2010. június 18.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Gyulai kolbász/Gyulai pároskolbász [OFJ])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre (1) és különösen annak 7. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság közzétette az Európai Unió *Hivatalos Lapjában* (2) Magyarország kérelmét a „Gyulai kolbász" vagy „Gyulai pároskolbász" elnevezés bejegyzésére.

(2) A Bizottsághoz nem érkezett az 510/2006/EK rendelet 7. cikke szerinti kifogás, ezért az említett elnevezést be kell jegyezni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió *Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. június 18-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

---

(1) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
(2) HL C 248., 2009.10.16., 26. o.

MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

MAGYARORSZÁG

Gyulai kolbász/Gyulai páreskolbász (Oj)

ÖSSZEFOGLALÓ LAP
A TANÁCS 510/2006 (EK) RENDELETE ALAPJÁN

GYULAI KOLBÁSZ vagy GYULAI PÁROSKOLBÁSZ

(EK szám:)

OEM ( ) OFJ (X)

Ez az összefoglaló lap csak tájékoztató jelleggel készült. A részletes adatok – különösen az érintett OEM-t, illetve OFJ-t viselő termékek előállítóira vonatkozóan – megtekinthetők a nemzeti szinten vagy az Európai Bizottságnál hozzáférhető termékleírás teljes változatában.[1]

1. A tagállam felelős szervezeti egysége

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Cím: 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Tel: (+36-1) 301-4419 Fax: (+36-1)-301-4808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Csoportosulás: Csoportosulás a GYULAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében

2.1 Név:	Gyulai Húskombinát Zrt.	Csabahús Kft
2.2 Cím:	5700 Gyula Kétegyházi út 3.	5600 Békéscsaba Kétegyházi út 8.
Telefon:	(+36-66) 620-220	(+36-66) 443-211
Fax:	(+36-66) 620-202	(+36-66) 441-723
e-mail:	info@gyulahus.hu	csabahus@csabahus.hu

2.3 Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. A termék típusa: 1.2. csoport Húsból készült termékek

4. A termékleírás:

4.1 Név: Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász

4.2 Leírás:
A *Gyulai kolbász* vagy *Gyulai pároskolbász* (a továbbiakban: *Gyulai kolbász*)a magyar nagyfehér hússertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik legalább 135 kg-ra hizlalt egyedeinek feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia biztosítja, amely igen alapos íneltávolítást tesz lehetővé a sertés szinte összes húsrészét érintő húsfeldolgozás során.
A *Gyulai kolbász* legalább 15% (m/m) kötőszövetmentes fehérje-tartalmú, 4-6 mm-es nagyságra aprított sertéshús- és kemény szalonna-szemcsékből álló, sertés vékonybélbe pározva (vagy szeletelésre gyártás esetén vízgőzáteresztő műbélbe) töltött; sóval, csemege és csípős paprikaőrleménnyel, fokhagymával, borssal és őrölt

[1] Európai Bizottság, Mezőgazdasági Főigazgatóság, A mezőgazdasági termékek minőségével kapcsolatos politika, B-1049 Brüsszel

köménnyel ízesített, alapvetően bükkfával füstölt, szárítással érlelt-tartósított húskészítmény.
Átmérője 26-40 mm, 18-26 cm-es hosszúságra pározott vagy szeletelt. Burkolata tiszta, sérüléstől mentes, nem penészes, kissé göbös, dudoros felületű, színe vörösesbarna, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető. A metszéslapon húspépbe ágyazott, 4-6 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes elosztásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú; harmonikus ízét, aromáját a felhasznált fűszerek harmóniája adja.
Forgalomba hozható páronként körcímkével ellátva, és lehet vákuumcsomagolt vagy védőgázos, páronként felülnyomott fóliában. A szeletelésre gyártott termékek speciálisan erre a célra készülnek hosszabb szálhosszúságban, nem pározva, ezek burkolatát eltávolítva, a termék szeletelve kerül forgalmazásra különböző mennyiségi egységekben, védőgázos csomagolásban.

A termék kémiai összetétele:

Vízaktivitás	legfeljebb	0,91
Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,5
Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,7
Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	15%
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0%

4.3 Földrajzi terület:
A *Gyulai kolbász* előállítása Gyula és Békéscsaba városok közigazgatási határain belül történik.

4.4 A származás igazolása:
Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, amely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül.
A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, amely minden fázisban beazonosítja.
A legyártott tétel azonosítására tételszámot kell alkalmazni, amely magában foglalja a termék kódszámát és a gyártás napját. A gyártásra vonatkozó dokumentáción történik az alapanyagra 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 minőség megőrzési idő lejárati dátumát. Ennek ismeretében a napi csomagolási dokumentációból a tételszám hozzárendelhető.
A lefűzött bizonylatok garantálják, hogy bármely késztermék gyártásáról visszamenően minden információ megadható.

4.5 Az előállítás módja:
A terméket a meghatározott sertésfajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított féltestek kizárólag kézzel történő csontozása után nyert comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja és oldalas, valamint mirigyektől mentes kemény szalonna felhasználásával állítják elő.
A mínusz 2-4ºC-ra fagyasztott vagy 0… +7ºC-ra előhűtött húsrészeket és a 0…-7ºC közötti hőmérsékletű szalonnát géppel 4-6mm-es nagyságúra aprítják, és a fűszereket, nitrites sót hozzákeverik. Az így keletkezett pasztát (amelynek hőmérséklete 0…-4ºC közötti) töltőgéppel sertés vékonybélbe töltve pározzák, vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltik és klipszelik.

A betöltött kolbászokat 2-3 napon át 20 ºC 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 16-18ºC; a relatív páratartalmat a kezdeti 90-92% után fokozatosan csökkentik 65-70%-ra. A szárítást addig folytatják, amíg a termék vízaktivitása 0, 91-et el nem éri; ez a folyamat kb. 14-16 napig tart. Ezt követi az utóérlelés, amelynek során a lecsomagolt áruban a nedvességtartalom kiegyenlítődik, a metszéslap egyenletessége mellett porhanyósabbá alakul az állomány, a szín stabilizálódik az antioxidáns hatást kifejtő természetes fűszerek hatására és az ízlekerekítettség együttesével a termék teljességgel elkülönül az azonnal értékesített áruk íz és állományvilágától.

4.6 Kapcsolat a földrajzi területtel:

A földrajzi terület bemutatása:
Gyula és Békéscsaba az Alföld dél-keleti részén, hazánk egyik legmélyebben fekvő területén, 87-88 m tengerszintfeletti magasságban, sík vidéken fekszik. Az Alföld egészéhez hasonlóan mérsékelt, kontinentális éghajlat alakult ki. Ebben a szárazföldi hatások túlsúlyban vannak, de időszakosan mediterrán és óceáni hatások is érvényesülnek. A Gyula és Békéscsaba környéki táj és éghajlat meghatározói a folyóvizek. Jelentősek az erdők, ezek között is a Gyula melletti mályvádi erdő, amelyben számos ősfa található. 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 karavánok fontos pihenőhelyévé vált Gyula és Békéscsaba közvetlen környezete, a XIX. század végétől (az 1880-as évektől). 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. A városban lehetőség volt a megsérült állatok levágására, feldolgozására. Az élelmesebb hentes és mészáros mesterek részben erre, részben a nagy létszámú idegen ellátására rendezkedtek be, ezzel megalapozva a város későbbi húsiparát. A hentesmesterek már a század elején komoly felkészültséggel rendelkeztek, néhányan nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat.

A *Gyulai kolbász* története és hírneve:
Igazi nemzetközi hírnevet ifjabb Balogh József adott a kolbásznak az 1910. évi brüsszeli világkiállításon nyert aranyérmével. A Balogh József által megalapozott vállalkozás nagy családi vállalkozássá nőtte ki magát. A *Gyulai kolbász* nagyüzemi gépesített gyártása Stéberl András nevéhez fűződik. Stéberl András 1912-től egy évig segédként dolgozott Balogh József műhelyében. Itt ismerte meg a gyulai kolbászgyártás fogásait. Stéberl András hentesmester 1935-ben vitte el termékeit a Brüsszeli Világkiállításra. A „kis páros Gyulai kolbász" Brüsszelben arany diplomát nyert. Stéberl András a város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari" üzemszerű gyártását. A környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát üzeme, ebből kifolyólag a környékbeli településekből is alkalmazott szakembereket.

A II. világháborút, majd az államosítást és vállalati összevonásokat követően folytatták a *Gyulai kolbász* gyártását természetesen megőrizve az évszázados hagyományt, a technológia és technika folyamatos fejlesztése mellett is, amelyet számos siker és minőségdíj is bizonyít.

- Világkiállítás, 1910 Brüsszel, aranyérem, díszoklevél,
- Világkiállítás, 1935 Brüsszel, aranydiploma, díszoklevél,
- Kiváló Áruk Fóruma embléma jogosultja,
- Foodapest Sikerdíj, 2000.,
- Magyar Termék Nagydíj, 2001.,
- Magyar Minőség Háza, 2001.,
- Exportfejlesztési különdíj, 2001.

A *Gyulai kolbász* elismertségét a fentieken túl számos, az országos és regionális sajtóban megjelenő cikk is igazolja.

4.7 Ellenőrző szerv:

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

Cím: 5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

Telefon: (+36-66)-540-240
Fax: (+36-66)- 547-440
e-mail: karpatia@oai.hu

4.8 Jelölés

–

VII. melléklet

Export partnerek ajánlása

VERTRIEBSAGENTUR
STEFAN HOLZMANN
MODERING 1, 22457 HAMBURG, MOBIL: 0171 210 3031

STEFAN HOLZMANN, MODERING 1, 22457 HAMBURG

Gyulahus Kft
Katona Istvan
Béke sgt. 50
5700 Gyula
Hungary

Hamburg, 29.09.2013

ID-Nr.: DE 175 220 945

Sehr geehrter Herr Katona

Freue mich sehr, dass Gyulahus Kft das „Gütesiegel" Hungaricum beantragt.

Die Gyulaer Produkte verkörpern für uns Deutsche, dass typische ungarische Urlaubsempfinden und Lebensgefühl. Freiheit, Weite und gutes Essen. Schmackhafte Salami, „Pokol" oder mild erinnern uns an die schönen Tage in Ungarn- nur leider in der Heimat. Die Verpackung mit der ungarischen Nationalfahne ist sehr ansprechend und zeigt den Stolz zu Ihrem Land. Dieses Gefühl hat man auch beim genießen Ihrer Produkte.

Würde mich sehr freuen, wenn Ihnen das Hungaricum verliehen wird. Sie hätten es sich sehr verdient.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Holzmann

Bankverbindung: Commerzbank Hamburg, BLZ 200 400 00, Kto. 36 121 99
E-Mail: stefan@holzmann.me

AH Trading
Cured meats and fresh, frozen, dehydrated fruit & vegetables

85-87 Bayham Street
London NW1 0AG

Tel 020 7788 4114
Fax 020 7788 4113
info@ahtrading.co.uk

To Whom It May Concern

3 October 2013

Gyulai Kolbasz HUNGARICUM

We understand that Gyulahus Kft. is seeking Hungaricum status for its flagship product, the Gyulai kolbász, better known as Gyula sausage in the United Kingdom. Our company strongly supports the application for Hungaricum status and we feel it is truly deserved.

AH Trading Ltd has a longstanding legacy, supplying world class food products from Hungary to the United Kingdom - the Gyula sausage is widely regarded as the best product in the market for dried cured meats.

Our company and our predecessor companies have been importing the Gyula sausage - from Gyula factory - for over 70 years, and in significant quantities. We are the biggest importer of Hungarian cured meats into the United Kingdom and the Gyula sausage has the largest market share of any Hungarian dried meat.

The Gyula sausage is inimitable, unique and distinct - all the features required for Hungaricum status and we throw our full support to the factory and the management team to attain this illustrious and fully deserved accreditation.

Yours faithfully

Judith Nador Horvath
Managing Director

KATALOG PRODUKTŮ 2013

gornicky

Praha ● Písek ● centrální sklad - Vodňany ● distribuční sklad - Janová u Všetína

SÍDLO SPOLEČNOSTI

Gornicky s. r. o.
Harantova 1359, 397 01 Písek
e - mail | info@gornicky.cz
www.gornicky.cz

IČO: 26069733
DIČ: CZ26069733

CENTRÁLNÍ SKLAD

Čičenická 1273, 389 01 Vodňany
tel. | +420 777 272 686
e - mail | sklad@gornicky.cz

provozní doba
po - čt 8.00 - 20.00 hod. | pá 8.00 - 17.00 hod.

DISTRIBUČNÍ SKLAD MORAVA

Janová 35, 755 01 Všetín
tel. | +420 732 275 934
e - mail | morava@gornicky.cz

KONTAKTNÍ OSOBY PRO REGIONY

key account manager (Jednoty, nezávislé obchodní řetězce, velkoobchody)
Martin Plšna | mobil +420 739 685 204 | plsna@gornicky.cz

obchodní zástupce pro Prahu
František Pech | mobil +420 776 272 680 | pech@gornicky.cz

obchodní zástupce | ambulantní prodejce pro Jihočeský kraj, Západočeský kraj, Středočeský kraj
Roman Dubay | mobil +420 739 685 283 | ambulant@gornicky.cz

obchodní zástupce pro Středočeský kraj, Ústecký kraj
Zdeněk Beran | mobil | +420 739 685 280 | beran@gornicky.cz

obchodní zástupce pro Pardubický kraj, Královéhradecký kraj, Kraj Vysočina
Vlastimil Pechan | mobil | +420 739 685 284 | pechan@gornicky.cz

obchodní zástupce pro Jihomoravský kraj, Olomoucký kraj, Zlínský kraj
Jan Ivičič | mobil | +420 777 272 607 | ivicic@gornicky.cz

obchodní zástupce pro Moravskoslezský kraj
Jan Tajzler | mobil | +420 739 685 290 | tajzler@gornicky.cz

OBJEDNÁVKY

telefon | +420 382 224 122
+420 382 228 720

e-mail | objednavky@gornicky.cz
fax | +420 382 224 245

Společnost Gornicky s. r. o. pravidelnými rozvozy pokrývá zákazníky na území celé České republiky

102 Klobása Csabai | cca 1 kg

107 Klobása Gyulai | cca 1 kg

156 Husarská klobása | cca 1 kg

150 Maďarská koňská klobása | cca 1 kg

171 Maďarská klobása Lángolt | cca 1 kg

111 Klobása Csabai Snack | cca 900 g

1712 Maďarská spirála | cca 1 kg

159 Maďarská točená klobása | cca 2 kg

3841 Dunajská klobása | cca 1,5 kg

3840 Gombasecká klobása | cca 1,2 kg

3843 Bratislavská klobása | cca 2 kg

3844 Klobása Baron | cca 1,7 kg

VIII. melléklet

Magyar Turizmus Zrt., Tisza Expo ajánlásai

MAGYAR TURIZMUS ZRT. » Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatóság
5700 Gyula, Erkel F. tér 1.
Tel.: (06-66) 521-020 » Fax: (06-66) 521-021
E-mail: re-gyula@ittvon.hu » ittvon.hu/delalfold

Gyulahús Kft.
Gila Éva marketing manager részére

Gyula, 2013. október 2.

Tárgy: ***Gyulai kolbász ajánlása***

Tisztelt marketing manager Asszony!

A Magyar Turizmus Zrt. kiemelt figyelmet fordít arra, hogy Magyarország turisztikai attrakciói mellett az ország gasztronómiai értékeit is megismertesse a nagyvilággal.

A Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatósága kiemelten fontosnak tartja egy-egy régiós bemutatkozás, megjelenés alkalmával a régió turisztikai kínálata között a kulturális és gasztronómiai értékek felvonultatását is.

A Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatósága a Gyulahús Kft.-vel szoros szakmai kapcsolatot ápol, nagyon jó az együttműködés a két fél között, így a régió turisztikai kínálatának bemutatása során a Gyulai Kolbász promóciója is fontos szerepet kapott.

Az elmúlt időszakban több helyszínen több alkalommal közös megjelenések és marketing akciók valósultak meg főként külföldön (Románia) a Gyulai Kolbász ismertségének növelése céljából.
A Magyar Turizmus Zrt. Dél-alföldi Regionális Marketing Igazgatóság több rendezvényen Gyulai kolbászkóstoltatást szervezett, ezzel is népszerűsítve e méltán neves terméket. Az idei erdélyi akciói során két helyszínen (TUSVÁNYOS – 24. Bálványosi Nyári Szabadegyetem és Diáktábor és Kolozsvári Magyar Napok) is népszerűsítette az egyébként nagy elismerésnek örvendő gyulai terméket.
Mind Tusnádfürdőn, mind Kolozsváron jól ismerték a látogatók a Gyulai Kolbászt, abszolút be tudták azonosítani a terméket, nem keverték össze más kolbászkészítménnyel. Nagyon örültek a kóstolónak, de ha lett volna rá lehetőség, többen vásároltak volna, így a legközelebbi rendezvényen joggal felmerülhet az árusítás lehetősége is. Többen jelezték, hogy szívesen látnák a helyi élelmiszerboltok, áruházak polcain a Gyulai terméket.

E gondolatok és tapasztalatok jegyében bátran kijelenthetjük, hogy a dél-alföldi régió turisztikai arculatától ma már elválaszthatatlan a Gyulai Kolbász, melyet nemcsak hazánkban, hanem a határokon túl is közismert, méltán viszi Magyarország jó hírét, öregbíti gasztronómiai erősségét.

Összegezve a fent leírtakat, a Gyulai Kolbász méltán megérdemli, hogy bekerüljön a hungarikumok sorába.

Tisztelettel:

Katona Ilona
Regionális marketing igazgató

MAGYARORSZÁG | MINDEN ÉLMÉNNYEL TÖBB LESZEL

Székhely: H-6710 Szeged, III. ker. Hrsz: 02090/3| Telephely: H-6725 Szeged, Móra utca 19.
Telefon/Fax: +36 62 424 884 | Telefon: +36 62 540 536 | Fax: +36 62 540 537
Adószám: 13308308-2-06 | Bankszámlaszám: 10700433-24659804-511000005
E-mail: tiszaexpo@tiszaexpo.hu | office@tiszaexpo.hu | Web: www.tiszaexpo.hu

Tisza Expo
Szeged
Szeged, Móra u. 19.

Társaságunk, a Tisza Expo Kft. több mint két évtizedes tapasztalattal rendelkezik az eseménymenedzsment, a rendezvényszolgáltatások és a reklámdekorációs tervezés és kivitelezés területén.

Csapatunk arra törekszik, hogy mind az alkalmazott technológia, mind a szemléletmód tekintetében nap mint nap képes legyen megfelelni az új kihívásoknak. . Ügyfeleink között számos professzionális fesztiválszervező, önkormányzat, városkép-menedzsment társaság és kormányzati ügynökség található

Víziónk egy olyan Magyarország, ahol a közterek élettel és vidámsággal telnek meg. Egy olyan Magyarország, ahol a kulturális és gasztronómiai élmények közel hozzák egymáshoz az embereket: városlakókat és kistermelőket, vendéglátósokat és vendégeiket, fellépőket és közönségüket, kiállítókat és vásárlóikat, vagy éppen üzleti partnereket.

Ennek szellemében szerveztük meg Magyarország Uniós Elnökségének zárótünnepségét Brüsszelben, ahol híres magyar termékek vásárát is megszerveztük. Kínálatunkban szerepelt a Gyulai kolbász, mely nagy sikert aratott, kóstoltattuk és vásárolni is lehetett belőle.

A rendezvényen megjelent látogatók – belgák és számos nácio számára nem volt ismeretlen a kolbász, magyar termékként azonosították, a Gyulai név is jelentett számukra vonzerőt.

Több magyarországi rendezvényen – OMÉK, HÍR-es Íz Napok, stb.. - is teret adtunk faházainkban a Gyulai kolbász bemutatására, ahol mindig érdeklődőkkel találkoztunk.

A fentiek, különösen a brüsszeli megjelenés bemutatására készítettünk egy fotóillusztrációt, mely ízelítőt ad a rendezvényünkről. Bővebb információ: http://tiszaexpo.hu/hu/galeria.html

Külföldi és hazai rendezvényeinken mindig nagyon pozitív volt a Gyulai kolbász nagyközönségi fogadtatása, így szívünkből javasoljuk annak a hungarikummá történő nyilvánítását.

Szeged, 2013. október 2.

Tisztelettel:

Szilágyiné Bitó Klára
Ügyvezető

Székhely: H-6710 Szeged, III. ker. Hrsz: 02090/3| Telephely: H-6725 Szeged, Móra utca 19.
Telefon/Fax: +36 62 424 884 | Telefon: +36 62 540 536 | Fax: +36 62 540 537
Adószám: 13308308-2-06 | Bankszámlaszám: 10700433-24659804-511000005
E-mail: tiszaexpo@tiszaexpo.hu | office@tiszaexpo.hu | Web: www.tiszaexpo.hu

Brüsszel - Európai Unió elnökségünk leköszönő ünnepségsorozata 2011.06.27-07.01.

Hungary gives the European Presidency to Poland on the 1st of July.

HUNGARIAN FESTIVAL - GREETINGS FROM HUNGARY

The festival provides the taste of Hungarian dishes and folk culture.

The festival will be held on the **Place du Marché au Poisson** in **Brussels** from **27 June until the 1st July.**

The gastro-cultural outdoor festival ensure for everyone to find:

- **Hungarian dishes**
  (the famous goulash soup and traditional ragouts: beef stew and rosted wild)
- **Honeys**
- **Paprika**
- **Wines**
- **Hungarian Brandy called „pálinka"**
- **Champagne and sparkling wine**
- **The products of Hungarian folk art**
- **Folk music and**
- **Spectacular Hungarian folk dance**

Everyone is welcome!

The festival is open each day from 10 to 23 hours.

TiszaExpo Kft.

IX. melléklet
Corvinus Egyetem kutatás – Kasza Gyula

Marketingtanfolyam kis- és közepes élelmiszervállalkozások és kistermelők részére

Magyar termékek és hungarikumok a magyar piacon

Dr. Kasza Gyula
egyetemi adjunktus

Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszertudományi Kar
Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék

2011

Mi a magyar termék?

- Magyarországon, magyar munkaerővel készül
- Magyar alapanyagból készül
- Magyar tulajdonú vállalat készíti
- Hagyományos magyar termék
- Magyarsághoz kötődő, de esetleg külföldön gyártott termék?
- Nemzetközi márkanév

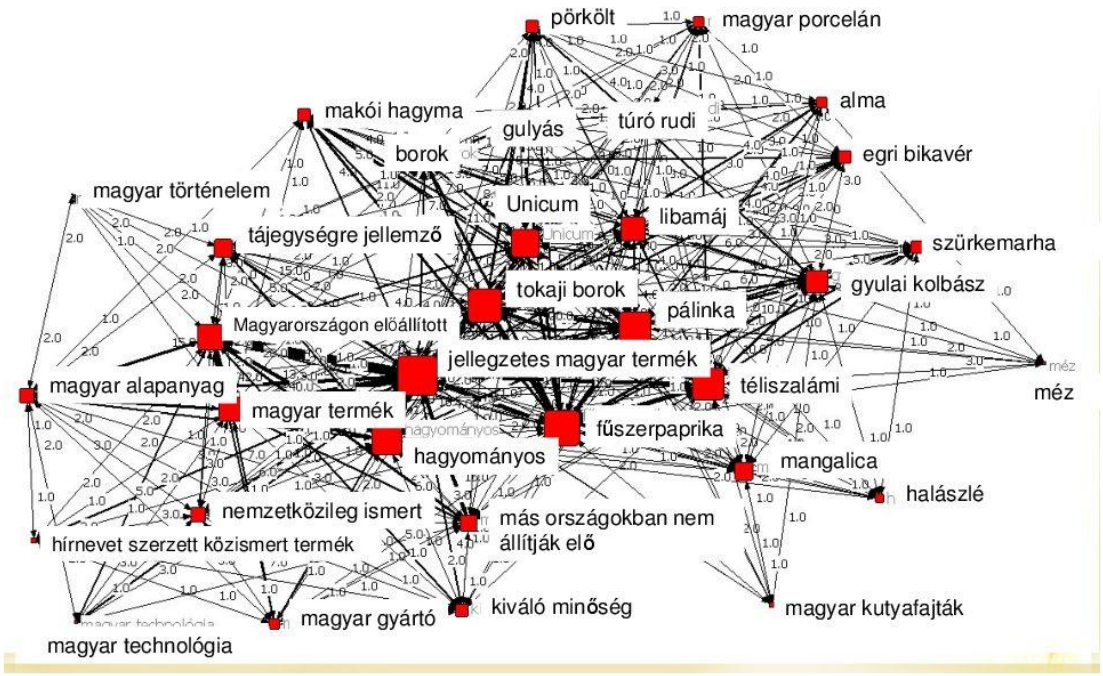
A jelen

Származási hely: Az utolsó „bizonyos mennyiségű beavatkozás” helyszíne (az EU Vámkódexe alapján)

Darabolás, átcsomagolás…

Mi számít hungarikumnak?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		JELMAGYARÁZAT
135	23	15	16	20	57	41	10	17	4	5	40	15	7	8	6	4	3	3	16	4	5	7	4	6	0	6	2	4	2	3	2	2	1	jellegzetes magyar
23	60	25	22	27	4	2	15	0	11	10	3	2	11	10	0	4	2	1	1	8	0	1	1	3	1	1	2	3	5	4	2	0	2	fűszerpaprika
15	25	44	17	18	4	4	6	1	4	7	2	1	8	8	0	1	1	0	1	5	0	0	1	4	2	0	1	2	2	1	2	0	3	pálinka
16	22	17	41	20	0	1	14	1	7	3	1	0	6	10	0	3	2	4	1	5	0	1	1	4	3	0	2	2	2	1	1	0	4	téliszalámi
20	27	18	20	42	4	2	14	0	5	5	3	2	7	6	0	5	2	2	2	2	0	2	1	5	1	1	1	4	4	4	0	0	5	tokaji borok
57	4	4	0	4	69	20	4	15	1	1	42	3	2	0	4	1	1	0	13	0	2	7	5	1	0	3	0	0	0	0	0	2	6	Magyarországon
41	2	4	1	2	20	41	2	7	0	2	13	5	2	1	3	1	1	0	3	0	1	1	2	2	0	1	2	1	0	0	0	2	7	hagyományos
10	15	6	14	14	4	2	24	0	4	3	2	1	3	4	0	2	2	3	1	3	0	0	0	2	1	1	2	2	1	0	0	0	8	Unicum
17	0	1	1	0	15	7	0	22	1	0	13	2	0	0	2	0	0	0	2	0	1	3	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	9	magyar alapanyag
4	11	4	7	5	1	0	4	1	13	0	1	0	2	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	10	makói hagyma
5	10	7	3	5	1	2	3	0	0	16	0	1	4	3	0	2	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	3	4	1	2	0	11	gulyás
40	3	2	1	3	42	13	2	13	1	0	43	2	1	0	3	0	1	0	6	0	1	7	1	1	0	3	0	0	0	0	0	1	12	magyar termelő
15	2	1	0	2	3	5	1	2	0	1	2	15	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	13	tájegységre jellemz
7	11	8	6	7	2	2	3	0	2	4	1	1	18	6	0	1	1	1	0	1	0	0	0	2	0	0	0	5	2	0	0	0	14	borok
8	10	8	10	6	0	1	4	0	3	3	0	0	6	18	0	1	1	2	0	1	0	0	0	1	1	0	1	3	4	0	1	0	15	gyulai kolbász
6	0	0	0	0	4	3	0	2	0	0	3	0	0	0	8	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	16	magyar technológia
4	4	1	3	5	1	1	2	0	0	2	0	0	1	1	0	7	1	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	17	túró rudi
3	2	1	2	2	1	1	2	0	0	0	1	1	1	1	0	1	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	18	mangalica
3	1	0	4	2	0	0	3	0	0	1	0	0	1	2	0	2	0	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	19	magyar porcelán
16	1	1	1	2	13	3	1	2	0	0	6	1	0	0	1	0	0	0	19	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	20	más országban nem
4	8	5	5	2	0	0	3	0	2	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	9	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	21	szürkemarha
5	0	0	0	0	2	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	22	hírnevet szerzett
7	1	0	1	2	7	1	0	3	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	23	magyar gyártó
4	1	1	1	1	5	2	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	7	0	0	1	0	0	0	0	0	0	24	kiváló minőség
6	3	4	4	5	1	2	2	0	1	1	1	0	2	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	8	0	1	1	1	1	0	0	0	25	libamáj
0	1	2	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	0	0	26	méz
6	1	0	0	1	3	1	1	2	0	0	3	1	0	0	1	0	0	0	1	0	3	1	1	1	0	7	0	0	0	0	0	0	27	nemzetközileg
2	2	1	2	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	28	halászlé
4	3	2	2	4	0	1	2	0	0	3	0	0	5	3	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	2	0	0	0	29	egri bikavér
2	5	2	2	4	0	0	1	0	0	4	0	0	2	4	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	5	1	0	0	30	pörkölt
3	4	1	1	4	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	5	0	0	31	alma
2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	32	magyar kutyafajták
2	0	0	0	0	2	2	0	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	33	magyar történelem



X. melléklet

Külföldi említések

http://www.magyarnapok.ro/index.php/hu/sajto/rolunk-irtak/2013/502-csuetoertoektl-magyar-turizmus-sator-a-kolozsvari-magyar-napok-kereteben

---

Csütörtöktől Magyar Turizmus Sátor a Kolozsvári Magyar Napok keretében

Turisztikai kínálat, látványos attrakciók, kóstolók a fesztiválutcában

„Keressék a Magyar Turizmus sátrát, mindenki kíváncsiskodjon, élvezze a válogatás lehetőségét, reméljük, hogy az érdeklődők megtalálják a nekik megfelelő ajánlatot, de ha nem, akkor minden bizonnyal nagyon rövid idő alatt összeállítanak neki egy személyre szabott csomagot, amelyben benne lesz mindaz, amire vágyik", magyarázza érdeklődésemre Soós Júlia, a Magyar Turizmus Zrt. Romániai képviseletének vezetője. Kicsit ugyanis kíváncsiskodtam előzetesen, hogy miről is szól a Kolozsvári Magyar Napok keretében zajló négynapos rendezvénysorozat, és mi is történik majd a Farkas utcában – vagyis a fesztiválutcában – felállított Magyar Turizmus-sátorban, illetve a különböző egyéb helyszíneken csütörtöktől vasárnapig. Soós Júliával szombaton délután 2 órára időzítettem a találkozót, egy könnyű ebéd mellett beszélgettünk mindezekről egy teraszon, beleértve néhány egyéb tudnivalót is a külképviselet tevékenységéről.

Egy verőfényes, hétvégi nyári napon az ember lánya természetesen azonnal azt kérdi egy turizmusban dolgozó szakembertől, hogy milyen ajánlata lenne, ha például stressz- és zajmentes helyen szeretném kipihenni a fáradalmaimat?

– Magamból is kiindulva, azt mondanám: ülj be egy autóba és menj el jó wellness szállodába – fürdővel, masszázzsal, pihenéssel, szépségszalonnal – de csak úgy körülbelül 3-4 órányi járásra legyen a célpont, például Gyula, vagy Hajdúszoboszló, ahol aztán rábízhatod magad az ottani szakembergárdára, és még csak nem is kell elhagynod a szállodát. Három nap múlva kipihenve térhetsz haza. A másik lehetőség például a Tisza-tó partja, gyönyörű madárrezervátummal, csónakozási lehetőséggel, kísérettel, vagy ha szeretnéd, akkor saját kajakot lehet bérelni, és csodálhatnád a természetet. A Tisza-tó Magyarország egyre népszerűbb üdülési célterülete, emberléptékű, tömegeket távoltartó vízparti kirándulóhely, családi pihenést garantáló partszakaszokkal.

– Ha tehát szeretnék ajánlatokat kapni egy nekem megfelelő változathoz, akkor ez hogyan működik, ti állítjátok össze számomra a csomagot, vagy összehoztok a megfelelő személyekkel?

– Mi együttműködünk a különböző utazási irodákkal, végül is ők azok, akik csomagajánlatokat állítanak össze, nekik az a feladatuk, hogy közvetlenül kiszolgálják a turistát. Szállodákkal is kapcsolatban állunk, ők is küldenek hozzánk ajánlatokat, de a mi fő feladatunk az, hogy tanácsot, ötletet adjunk az érdeklődőknek. Vagy a sajtónak például, mint neked is, hogy aztán az olvasóitok kapcsolatba léphessenek velünk. És hát az itteni turisztikai irodáknak, vagyis a szakmának, hogy

kapcsolatba léphessenek a magyarországi partnerekkel, és elinduljon végül is a közös munka, aminek az eredménye aztán az, hogy például egy ilyen igényre, amit te kértél, kitűnő ajánlatot kaphass, ízlésednek, pénzednek megfelelően.

– Apropó anyagiak, mennyi pénz szükségeltetik ehhez, nekem ugyanis nagyon lapos a pénztárcám.

– Már 2500 forinttól találhatsz szállást. Kitűnő magánszálláshelyek vannak, nem fapados, kényelmes, igényes, jó szolgáltatásokkal. De el lehet menni az ötcsillagos szállodába is...

– Vagyis nem kell nagyon gazdagnak lennem, ahhoz, hogy el tudjak menni nyaralni, pihenni?

– Nem, nagyon sok választási lehetőség van, panzió, magánszálláshely. Keresik ezeket az emberek, nem feltétlenül azért, mert mindig spórolni akarnak, hanem mert inkább családias hangulatot szeretnének. Ha kisgyerekkel vannak, akár két-háromszobás házat is ki lehet bérelni, este ki lehet ülni az udvarra, élvezni a családias együttlétet. De Budapesten is lehet ilyen magánszálláshelyeket találni. Vagy ott vannak a hostelek, a kollégiumok, vannak olyanok, amelyek az egész év folyamán hostelként működnek. Mindent megtalálsz, a hosteltől, a magánszálláshelyekig, vagy a három-négy-öt csillagos szállodáig. Vagy ha vízpartot akarna a kedves turista, akkor szívből ajánlanám a Tisza-tónál található kis házakat, amelyek a víz fölé épültek, de nagyon jó kempingjeink is vannak arrafele.

– Egyszóval számos választási lehetőségem lenne, akár hosszabb szabadságot, akár csak egy hétvégét töltenék el pihenéssel?Természetesen, és mindenben segítünk. Ki lehet választani az útvonalat régiók szerint, attrakció szerint, attól függően, hogy ki mit szeretne. Aki az internet segítségével akar tájékozódni, annak ajánlom a www.gotohungary.com weboldalt, innen mintegy 23 nyelvű változatra lehet átkattintani, többek között román, cseh, olasz, szlovák, belga, német, francia, osztrák stb. nyelven lehet információkat találni, ezek a weboldalak folyamatosan bővülnek az éppen aktuális rendezvényekkel, a fesztiválok kínálatával, szálláslehetőségekkel, éttermekkel.

Attrakciók, hungarikumok, kóstolási lehetőségek

– Térjünk vissza a Kolozsvári Magyar Napok alatt zajló eseményekre, mi történik a Magyar Turizmus sátra alatt? Ha jól tudom, más helyszínek is lesznek, különböző attrakciókkal, programokkal.

– Mi első alkalommal veszünk részt a magyar napokon, csütörtöktől vasárnapig a fesztiválutcában lehet minket megtalálni, a Magyar Turizmus sátránál. Három régió mutatkozik be: Észak-Alföld, Dél-Alföld és Tisza-tó is jelen lesz, de találunk szállodákat Budapest környékéről is. Változatos programokkal és Magyarország turisztikai ajánlatát bemutató információs anyagokkal, üdülési ajánlatokkal várják a látogatókat az általunk meghívott turisztikai szakemberek. Szeretnénk Magyarországra csábítani a kolozsvári lakosokat és a magyar napokra ide látogató érdeklődőket, szeretnénk megmutatni magunkat, új lehetőségekről beszámolni, vagy a felújított régiekről.
– Milyen csábeszközöket vetnek be majd a jelen lévő turisztikai szakemberek?
Számos attrakcióra lehet számítani, és jelen lesznek a szolgáltatók, akik elhozzák az üdülési csomagajánlataikat, hiszen nemsokára itt a szeptember, nekünk az nagyon jó szezon, akár hosszú hétvégére is el lehet menni kikapcsolódni, pihenni, és miért ne, gyógyulni is, mert a gyógyvizeink egyre inkább ismertek és elismertek. Emellett a hungarikumokból is kóstolót kaphatnak majd az érdeklődők, hiszen Magyarország a jó konyhájáról is ismert.

Vagyis a gyomrán keresztül akarjátok megfogni a turistát?

Azon keresztül is, természetesen. Idén a híres gyulai kolbászt fogjuk kóstoltatni, és mellette

természetesen a finom pálinkát. De eljön a szolnoki gulyásfesztivál két képviselője, lesz gulyásfőzés és kóstoltatás. Erre augusztus 24-én, szombaton délelőtt tizenkét órakor kerül sor az Apáczai-líceum udvarán szervezett főzőversenyen, természetesen versenyen kívül, mi csak kóstoltatni szeretnénk.

Nehogy elnyerjétek véletlenül a fődíjat?

– Nem feltétlenül. Nemsokára lesz a szolnoki gulyásfesztivál, erre szeretnénk meghívni az itteni közönséget. Emellett Szegedről jön egy nagyon lelkes fiatal csapat, egy nagyon jópofa attrakcióval. Ne dőlj hátra! – Élménytúrák Segway PT-n címmel mutatkoznak be, ez egy új, innovatív és izgalmas turisztikai szolgáltatás Szegeden és egyben a dél-alföldi régióban. Elektromos kétkerekű járgányfélének nevezném, amit az egyensúlyoddal irányítasz. Ilyen szerkentyűket hoznak, augusztus 22. és 25. között a Báthory-líceum udvarán lehet kipróbálni ezeket, egy speciálisan megépített akadálypályán. Nem kell megijedni, háromperces kiképzés után rá lehet állni, de természetesen ott lesznek a csapat tagjai és segítenek. Nagyon egyszerű és nagyon élvezetes, óriási sikere van, ajánlom mindenkinek.

Kalocsáról csábítottunk ide egy népművészt, aki bemutatja a több száz éves, világhírű, színpompás népművészet legnemesebb hagyományait, és elhozza a kézzel festett gyönyörű darabokat is. És hogy egy kicsit hangulatosabb legyen, testfestés is lesz, kalocsai mintát fog festeni, ha igénylik az érdeklődők, természetesen lemosható változatban.

– A játékos kedvű látogatóknak is szerveztek programot, mi is lesz ez?

– Itt lesz két rendkívül szimpatikus fiatalember, a Rubik Stúdió képviselői, akik az érdeklődőket minden nap beavatják a Rubik-kocka „rejtelmeibe”, ugyanis naponta többször tartanak majd bűvöskocka-bemutatót. Meg is tanítják az érdeklődőket, hogyan lehet tíz-tizenöt másodperc alatt kirakni a Rubik-kockát. Ők is itt lesznek csütörtöktől vasárnapig, aki pedig megtanulja, még Rubik-kockát is kap majd ajándékba tőlünk. De természetesen elsősorban maga a szórakozás a fontos. Reméljük, hogy ezekkel a programokkal minden korosztályt meg tudunk szólítani. Szeretettel várjuk tehát az érdeklődőket a fesztiválutcában felállított sátorban, és a többi helyszíneken.

szabadsag.ro

www.facebook.com/gyulahus

2013. szeptember 13-i bejegyzés

Füziné Kiss Beatrix-tól kaptuk:

"Ezt a fotót egy prágai nagyáruház csemegepultjánál készítettem a nyáron,amikor a férjemmel "kamionos-túrán" voltam! Más fajta magyar áru nem is volt,csak ez a két fajta!

"Köszönjük Beatrix, hogy gondoltál ránk és elküldted!

XI. melléklet

Gyulai kolbász fotó

XII. melléklet

Helyi, megyei és országos ajánlások

BÉKÉS MEGYEI KÖZGYŰLÉS ELNÖKE

Cím: 5600 Békéscsaba, Árpád sor 18., Pf.: 118
Tel.: 66/441–156; Fax: 66/441–122; E-mail: zoltan.farkas@bekesmegye.hu

AJÁNLÁS

A „Gyulai kolbász" Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Békés megye ékszerdoboza, Gyula számos olyan elismert nemzeti értéket adott Hazánknak, melyre méltán lehetünk büszkék, melyek nem csak a városnak, a megyének, hanem országunknak is egyedi arculatot szabnak. Közülük talán a leghíresebb a Gyulai Kolbász – így, nagybetűkkel – melynek legendája másfél évszázada indult útjára, alapjait az egykori gyulai vásárok közép-európai elismertsége adta, s mely már az 1910-es Brüsszeli Világkiállításról is aranyérmet hozott el.

Az első díj óta eltelt egy évszázad sok mindent megváltoztatott történelmünkben, de a Gyulai kolbász sikere töretlen maradt, nem csak túlélte a háborúkat, a gazdasági válságokat, de elismertsége, minősége töretlenül fejlődött tovább. Olyan nemzeti értékünkké vált, mely határainkon túl, világszerte belépő valutaként szolgál, ha megemlítik, vagy megízlelik a terméket.

Elismertségét már számos díj és cím elnyerése is igazolta, 1910 után 1935-ben, a Brüsszeli Világkiállításon Aranydiplomát kapott, 2010-ben pedig az Európai Bizottság Oltalom alatt álló földrajzi jelzés védjegyhasználatát engedélyezte számára, így bekerült a Magyar Értéktárba.

Gyula városának és Békés megyének eme értékét a Kormány is elismerésre és megőrzésre méltónak találta, amikor döntésével megőrizte és megmentette a hagyományosan ipari körülmények között, standard minőségben előállított termék jelenét és jövőjét.

Az elismerések értékét azonban nem csupán a díjak jelzik, hanem azok az események is, melyek helyet adtak és adnak a Gyulai Kolbász rangjának. Békés megye büszke arra, hogy a Gyulai Kolbászt méltónak találták arra, hogy a magyar EU elnökség idején a vendégek asztalára kerüljön.

A Békés Megyei Önkormányzat külkapcsolatainak alakítása, építése során gyakran épített megyei kincsünk a Gyulai Kolbász bennünket, magyarokat szorosan összekötő teremtő erejére. Így a romániai Arad, Bihor, Hargita és Kovászna megyék, a Vajdasági Autonóm Tartomány, vagy az indonéz Észak Szumátra Tartománya mind ismerősként üdvözli nemzeti értékünket.

Mint a Békés Megyei Önkormányzat Közgyűlésének elnöke, őszinte szívvel ajánlom és javaslom, hogy Békés megye eme nemzetközi valutáját, hazánk egyik elismert nemzeti értékét, a magyarság több évszázadra visszanyúló, ősi hagyományain alapuló nemzeti értékét a Hungarikum Bizottság a Hungarikumok Gyűjteményébe emelje.

Békéscsaba, 2013. október 8.

Tisztelettel:

Farkas Zoltán

Vidékfejlesztési Minisztérium

Dr. Fazekas Sándor

Miniszter úr részére

Budapest

Kossuth Lajos tér 11

1055

Tisztelt Dr. Fazekas Sándor Miniszter Úr!

A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége nevében, azon kéréssel fordulok a Hungarikum Bizottsághoz, hogy a Gyulai Kolbász Hungarikum minősítést kapjon.

Indoklás

A gyulai kolbász hírnevét egy kis családi vállalkozás alapozta meg a XIX. század végén. 1882-ben nyitott gyulai szatócsüzletében Balogh József saját készítésű házi kolbászt is árusított, elsősorban a közeli laktanyában állomásozó huszárzászlóalj megrendelésére. Egy párizsi barátjának is küldött a saját készítésű kolbászából, aki rábeszélte, hogy az egyedi ízű kolbászt nevezze be az 1910-es Brüsszeli Világkiállításra, ahol a „Gyulai Kolbászként" bemutatott terméket nyomban aranyéremmel jutalmazták.

Nagyüzemi gyártása azonban már Stéberl András aranykoszorús hentesmester nevéhez fűződik, amely 70 munkás megélhetését biztosította a városban. 1992-ben már 1200 embernek biztosított munkalehetőséget Gyulán a kolbászgyártás.

Meghatározott alapanyagokból készül, eredetvédett, azaz hivatalosan csak Gyula és Békéscsaba területén belül előállított fűszeres, paprikás kolbászféleség, mely bel és külföldön egyaránt népszerű. Karakteres íz világán túl a közösség összekovácsoló ereje is hatalmas, hiszen készítése a legjelentősebb családi ünnepek közé sorolható. A gyulai kolbász a gasztronómiai élvezeteken túl, biztosította és biztosítja napjainkban is a hentes családok megélhetését.

Térségünk gasztronómiája a gyulai kolbásznak köszönheti ismeretségét, mely nevezetesség megtalálható minden gyulai kamrában. Régi helyi szokás szerint a vendégeket Gyulán nem csak hellyel, hanem az ízletes gyulai kolbásszal is kínálják.

Napjainkban a minőségi vendéglátást kínáló gyulai éttermekben, valamint az országos üzlethálózatok polcain, prémium kategóriában megtalálható a Gyulai Kolbász.

Gyula, 2013. október 03.

Tisztelettel: Prohászka Béla

Magyar Nemzeti Hungarikumuk és Értékek Szövetségének Szakmai Elnöke

Venesz – díjas mesterszakács

Gyula Város Önkormányzata
Dr. Görgényi Ernő

Polgármester úr részére
Gyula
Petőfi tér 3.
5700

Tisztelt Dr. Görgényi Ernő Polgármester Úr!

A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége nevében, azon kéréssel fordulok a Gyulai Települési Értéktár Bizottság felé, hogy a Gyulai Kolbászt terjesszék fel a Megyei Értéktárba és az Országos Értéktárba, hogy Hungarikum minősítést kapjon.

Indoklás

A gyulai kolbász hírnevét egy kis családi vállalkozás alapozta meg a XIX. század végén. 1882-ben nyitott gyulai szatócsüzletében Balogh József saját készítésű házi kolbászt is árusított, elsősorban a közeli laktanyában állomásozó huszárzászlóalj megrendelésére. Egy párizsi barátjának is küldött a saját készítésű kolbászából, aki rábeszélte, hogy az egyedi ízű kolbászt nevezze be az 1910-es Brüsszeli Világkiállításra, ahol a „Gyulai Kolbászként" bemutatott terméket nyomban aranyéremmel jutalmazták.

Nagyüzemi gyártása azonban már Stéberl András aranykoszorús hentesmester nevéhez fűződik, amely 70 munkás megélhetését biztosította a városban. 1992-ben már 1200 embernek biztosított munkalehetőséget Gyulán a kolbászgyártás.

Meghatározott alapanyagokból készül, eredetvédett, azaz hivatalosan csak Gyula és Békéscsaba területén belül előállított fűszeres, paprikás kolbászféleség, mely bel és külföldön egyaránt népszerű. Karakteres íz világán túl a közösség összekovácsoló ereje is hatalmas, hiszen készítése a legjelentősebb családi ünnepek közé sorolható. A gyulai kolbász a gasztronómiai élvezeteken túl, biztosította és biztosítja napjainkban is a hentes családok megélhetését.

Térségünk gasztronómiája a gyulai kolbásznak köszönheti ismeretségét, mely nevezetesség megtalálható minden gyulai kamrában. Régi helyi szokás szerint a vendégeket Gyulán nem csak hellyel, hanem az ízletes gyulai kolbásszal is kínálják.

Napjainkban a minőségi vendéglátást kínáló gyulai éttermekben, valamint az országos üzlethálózatok polcain, prémium kategóriában megtalálható a Gyulai Kolbász. Mind hazai, mind nemzetközi versenyeken, fesztiválokon a Gyulai Kolbász, mint különleges ínyencség jelenik meg.

Gyula, 2013. október 03.

Tisztelettel: Prohászka Béla
Magyar Nemzeti Hungarikumuk és Értékek Szövetségének Szakmai Elnöke
Venesz – díjas mesterszakács

AJÁNLÁS

Teljes mértékben elkötelezve a pártatlanság mellett, a Bureau Veritas független tanúsító testülete, a Bureau Veritas Certification a legszélesebb körben elismert tanúsító szervezet a világon, több mint 30 nemzetközi akkreditációval rendelkezik.

A Bureau Veritas Magyarország Kft. a BRC élelmiszeripari szabvány szerint végez tanúsítást 2011-től a Gyulai és Csabai Hústermékek tekintetében a Gyulahús Kft.-nél (korábban Gyulai Húskombinát Zrt). A BRC szabvány kiterjed a minőségre, a higiéniára és a termékbiztonságra is.

Alulírott, Bácskai Zsolt, a Bureau Veritas Magyarország Kft tanúsítási vezetője a sok éves tanúsítási tapasztalat alapján javaslom a Gyulai és Csabai Kolbász termékek hungarikummá minősítését.

Budapest, 2013. október 7.

BUREAU VERITAS MAGYARORSZÁG Kft.
1117 Budapest, Budafoki út 56.
Telefon: 06-1-[illegible] Fax: 06-1-[illegible]-1999
Adószám: 10769656-2-43

Bácskai Zsolt

Bureau Veritas Magyarország Kft.

SGS

AJÁNLÁS

Az SGS a világ vezető minőségellenőrző, vizsgáló és tanúsító szervezete. Vállalatunkat világszerte a minőség és a tisztesség példaképeként tartják számon. Több mint 75 000 alkalmazottal, világszerte több mint 1 500 irodát és laboratóriumot működtet.
A Gyulai és Csabai hústermékeket az SGS Hungária Kft. Élelmiszervizsgáló Laboratóriuma körülbelül hat éve folyamatosan vizsgálja.
A termékvizsgálatokat az EN ISO/IEC 17025:2005 szerint akkreditált SGS Hungária Kft. Élelmiszervizsgáló laboratóriuma végzi.
Alulírott Bóza Balázs, az SGS Hungária Kft. CTS Üzletágának megbízott vezetője a sok éves vizsgálatok és termékellenőrzések alapján javaslom a Gyulai és Csabai kolbász termékek hungarikummá minősítését.

Budapest, 2013.október 4.

.....

Bóza Balázs
SGS Hungária Kft.
CTS mb. Üzletág Vezető

SGS HUNGÁRIA 10

HÚSSZÖVETSÉG • MAGYAR HÚSIPAROSOK SZÖVETSÉGE •
H-1117 Budapest, Október huszonharmadika utca 8-10. • Telefon:+36-1/882-3630 • Fax:+36-1/209-1855
www.husszovetseg.hu • E-mail: meatfed@t-online.hu

A Magyar Húsiparosok Szövetségének ajánlása – a Gyulai kolbász, mint hungarikum

A Gyulai kolbász az egyik legnagyobb múltra visszatekintő szárazáru a magyar hústermékek piacán, már az 1910-es párizsi világkiállításon is aranyérmet nyert. A termék 2010. június 19-én földrajzi oltalom alá került, ezzel is utalva a kiemelkedő minőségre és a termék ismertségére.
2013. január 31-én a Hungarikum Bizottság javaslata alapján a Gyulai kolbász bekerült a Magyar Értéktárba is.

A fent leírtak alapján, a termék magas fokú ismertségét is figyelembe véve a Magyar Húsiparosok Szövetsége javasolja a Gyulai kolbász hungarikumok közé sorolását.

Budapest, 2013. október 7.

Mostisch Martina
Titkár

MAGYAR HÚSIPAROSOK SZÖVETSÉGE TITKÁR

Gyulai Hentesek Hagyományőrző Egyesülete
Székhely: 5700, Gyula, Kétegyházi út 3/1.
Levelezési cím: 5700, Gyula, Selyem u. 30/6.
E-mail: gyulaihentesek@gyulaihentesek.hu
Web: gyulaihentesek.hu, sodarmustra.hu
Tel: +36-30/220-0290, +36-70/264-1477

AJÁNLÁS HUNGARIKUMMÁ NYILVÁNÍTÁSRA

A GYULAI KOLBÁSZ egyedisége, különlegessége, minősége alapján egy olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték, mely külföldön és belföldön is közismert, magyar termékként beazonosítható, s amely múltja, különféle hazai és nemzetközi megmérettetésen elért eredményei, sikerei alapján egyben a magyarság csúcsteljesítményének megtestesítője is. Hírneve alapján kiemelt értékként tartják nyilván bel- és külföldön egyaránt, immáron több mint 100 éve. Hungarikum-körbe kerülésére predesztinálja történelme is. Már az 1880-as évektől a Balkán felől érkező és Bécsbe irányuló vásári karavánok fontos pihenőhelyévé vált Gyula és környéke, hiszen az állatvásárokra igyekvők itt álltak meg pihenni, állataikat megetetni, megitatni a továbbindulás előtt, de lehetőség volt a megsérült állatok levágására, feldolgozására is. A hentes és mészáros mesterek egy része már ekkor erre, rendezkedett be, gyakorlatilag ezzel megalapozva a város későbbi húsiparát. A hentesmesterek már abban az időben is komoly felkészültséggel rendelkeztek, elhivatottak voltak mesterségük legmagasabb szintű művelésére, s ennek bizonyítására kisebb-nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat. Már ekkor is feljegyeztek sikereket, de az igazi nemzetközi hírnevet ifjabb Balogh József adott a kolbásznak az 1910. évi brüsszeli világkiállításon nyert aranyérmével. A Balogh József által megalapozott vállalkozás nagy családi vállalkozássá nőtte ki magát. A Gyulai kolbász nagyüzemi gépesített gyártása Stéberl András hentesmester nevéhez fűződik, aki 1912-től egy évig segédként dolgozott Balogh József műhelyében. Itt ismerte meg a gyulai kolbászgyártás fogásait. 1935-ben ő vitte el termékeit a Brüsszeli Világkiállításra. A „kis páros Gyulai kolbász" arany diplomát nyert. Stéberl a város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari" üzemszerű gyártását. Üzeme a környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát, ebből kifolyólag a környező településekből is alkalmazott szakembereket. Látható, hogy már több mint 100 évvel ezelőtt összeforrt a GYULAI KOLBÁSZ készítésében a kiváló minőség és a megfelelő termelési volument biztosító üzemszerű gyártás feltételrendszere, mely a mai napig is jellemzi ezt a magyar nemzeti csúcsterméket. A II. világháborút, majd az államosítást és vállalati összevonásokat követően is sikerült megőrizni minőség iránti gyártási igényességet, s ennek szellemében folytatták a GYULAI KOLBÁSZ gyártását, melynek természetesen megőrizték az évszázados hagyományt. Tették ezt a technológia és technika folyamatos fejlesztése, a piacon maradást lehetővé tevő folyamatos innováció és a nagyszerű szakemberek sorának kinevelése mellett. A minőséget, az egyediséget, a különlegességet a magyar és a külföldi fogyasztók sokasága mellett a szakmai is nagyra értékeli, melyet (a lista hosszúsága miatt csak a leglényegesebbeket kiragadva) számos siker és minőségdíj is bizonyít:

- Világkiállítás, 1910 Brüsszel, aranyérem, díszoklevél
- Világkiállítás, 1935 Brüsszel, aranydiploma, díszoklevél
- Kiváló Áruk Fóruma embléma jogosultja

- Foodapest Sikerdíj, 2000
- Magyar Termék Nagydíj, 2001
- Magyar Minőség Háza, 2001
- Exportfejlesztési különdíj, 2001
- Superbrand 2009, 2013

Mindezek alapján büszkén állíthatjuk, a GYULAI KOLBÁSZ termékként több mint egy évszázada hirdeti a magyarság csúcsteljesítményeként hazánk állattartóinak, húsipari szakembereinek felkészültségét, szakmájuk és munkájuk iránti elkötelezettségét, a vevők elégedettsége és az ezt eredményező kiváló minőség mindenkori biztosításáért végzett kimagasló szintű munkáját, s mutatja meg az egész világnak, hogy milyen a hagyományok megőrzésén alapuló magyar csúcsgasztronómia.

Mi ezért ajánljuk a Gyulai kolbász hungarikummá nyilvánítását.

Gyula, 2013. október 7.

Dinya Imre
elnök
Gyulai Hentesek
Hagyományőrző Egyesülete

5700 Gyula, Esze T. u. 2. http://www.gyeszsz.hu gyeszsz@gmail.com

MIÉRT AJÁNLJUK A GYULAI KOLBÁSZ HUNGARIKUMMÁ NYILVÁNÍTÁSÁT?

„Az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz bort igyunk!" – tartja a közismert szállóige, s a kiváló szekszárdi, villányi, tokai, egri, soproni (és szerencsére még hosszasan folytathatnánk a sort) boraink kóstolva nemcsak mi, de a külföldi vendégeink is igazat adhatnak ennek. Igaz ez az ételek esetében is. Ha jókedvű, ha rosszkedvű az ember, egy jó étel - mondjuk egy finom kolbász – mindig jó társ. Különösen igaz ez egy különleges fűszerezésű étek esetén. A termékeny magyar föld nap érlelte kincsei, a fokhagyma, a fűszerpaprika, a köménymag, és az idegen földek immáron évszázadok óta nálunk vendégeskedő ízesítője, a bors, a minőségi sóval együtt a különleges hazai ízvilág egyik legmarkánsabb termékeként teremtik meg a jófajta kolbászt, nálunk éppen a gyulait. Azt a gyulai kolbászt, amelyik már száz évvel ezelőtt is világkiállítási aranyérmet nyert, s amelyik manapság is újabb és újabb elismerésben részesül. A tradíció és a minőség az a páros, amitől a gyulai pároskolbász páratlanul finom. Az említett fűszerek, a kiváló magyar húsalapanyag, a gondos feldolgozás mellett benne van a gyulai hentesek generációi által összegyűjtött tudás, a kolbászkészítés apáról fiúra szálló szeretete, a másoknak örömet okozni akarás szándéka is. Nem véletlen, hogy a gyulai kolbász közösségépítő tényező is. Nemcsak a Gyulai Hentesek Hagyományőrző Egyesülete, de más civil szervezetek esetében is így van ez. Hosszabbra nyúló programjaink idején egyszer csak előkerül (persze kolbászevő emberek között kevéssé sem véletlenül) néhány karéj puha kenyér meg egy (létszámtól függően kettő, három, …) szál gyulai kolbász. S valahogy a kolbásszal együtt jön a jókedv, kisimulnak az arcok, halkul vagy elmarad a beszélgetés, s az arcokon az „élni jó" életérzéssel egyszerre csak együtt eszik az egész társaság. Az idős és fiatal, a nő és a férfi, a sovány és a „teltkarcsú", a gyulai és a vendég, a szomorú és a vidám, a gyenge és az erős, a kicsi és a nagy, mert a gyulai kolbász nem tesz különbséget, a gyulai kolbász nem válogat, a gyulai kolbász mindenkinek élményt ad, a gyulai kolbász egyetemleges, de mégis magyar, nagyon magyar. Ez sosem volt beszédtéma, de valahogy mindenki így gondolkodik RÓLA, valamiért összeköt bennünket. Ha vendégségbe megyünk valahová, legyen az itthon vagy külföldön, a legnagyobb örömöt mindig ez az „ajándék" okozza, s ha hozzánk látogatnak el barátaink, ismerőseink, mindig visznek belőle mutatóba, kóstolóba az otthoniaknak, hogy ők is átélhessék a találkozást vele. Természetes, hogy így teszünk, természetes, hogy így tesznek, mert a gyulai kolbász az életünk (s persze ételünk) része, egy darab abból, amit gyulaiságnak, magyarságnak érzünk, egy rész abból, ami átjárja Gyulán az embert az utcákon, tereken, a műemlékek környezetében. A múltunk, jelenünk, de egyben a jövőnk egy darabja, a biztos pont, amihez visszatérhetünk bármikor. Sok generáció óta ismerik az itt élők, s ennek okán szeretik, féltik, és persze büszkék rá. Mi, a civil szervezetek tagjai, vezetői, tisztségviselői is így vagyunk ezzel, s hiszünk benne, hogy nemcsak a gyulaiak, de a magyar nemzet is büszke lehet erre a kincsre. Különleges, egyedi, és jellegzetes (aki kóstolta, az már érezte ezt), tudják és jegyzik ezt itthon és külföldön is

egyaránt, s azonnal tudják azt is, hogy Magyarországról származik. Elég lenne az is, ha csak az éhségünket csillapítaná, de ennél sokkal többet ad: igazi ÉLMÉNY fogyasztójának. S miért vonnánk meg szánktól a jó, a finom falatot, miért nélkülöznénk ezt a csodálatos élményt, ha van, létezik, elérhető. A már citált szállóigét némiképp módosítva kijelenthetjük, hogy az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz ételt együnk. S ha ezt valljuk, akkor tudnunk kell, hogy kell és emiatt van is egy biztos pont, egy „falnivaló", amit bármikor ehetünk. Nos, ez a GYULAI KOLBÁSZ, a mi kedvencünk!

Mindezek miatt jó szívvel és teljes meggyőződéssel ajánljuk a GYULAI KOLBÁSZ hungarikummá nyilvánítását.

Gyula, 2013. október 2.

Kiss József
elnök
Gyulai Civil Szervezetek
Szövetsége

GYULAI CIVIL SZERVEZETEK SZÖVETSÉGE
5700 Gyula, Esze T. u. 2
Adószám: 18387847-1-04
Banksz.: 54000131-10004074-00000000

Húsipari Dolgozók Szakszervezete

Budapest
Városligeti fasor 44.
1068

Telefon: 1 / 413 - 2111
Mobil: 30 /2483 - 234
Fax.: 1 / 413 - 2119
E-mail.: hdsz@t-online.hu

Gyulai kolbász ajánlása

A Gyulai Kolbász a legutóbbi közvélemény kutatások szerint is a Pick Szalámival együtt a magyar lakosság körében az egyik legismertebb magyar termék. Éppen úgy jellemzi Magyarországot, a magyar étkezési kultúrát, mint a Szegedi Paprika, vagy a Tokaji Bor.

Népszerűsége, ismertsége 1868 óta töretlen, ha húsipari termékről van szó, szinte minden magyar állampolgár, mint jellegzetes magyar terméket azonosítja, nem szorul semmilyen magyarázatra.

A több mint százéves múltra tekintő húsipari szakszervezet dokumentumai között is meghatározó gyárként és híres termékként szerepelt már 1910-ben a Gyulai Üzem és annak elismert terméke, a Gyulai Kolbász.

A szakszervezet tapasztalata szerint is a Gyulai Húskombinát legújabb kori története kapcsán a gyár és a kolbász fennmaradásáért folytatott akciókban nap, mint nap találkoztunk a magyar emberek szolidaritásával, szimpátiájával és azzal a véleménnyel, hogy nehogy már ez a szimbolikus magyar termék, illetve annak gyártó üzeme megszűnjön.

Javasoljuk, hogy a Gyulai Kolbász is kerüljön a hungarikumok sorába.

Budapest, 2013. október 4.

Tisztelettel:

Kapuvári József
elnök

XIII. melléklet

Fotók rendezvényekről

XIII. melléklet
Rendezvények II. 2013-ból
Csülökfesztivál Békéscsaba, Magyar értékek kiállítása Bazilika, OMÉK 2013,

XIV. melléklet

Nyilatkozat

III.3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Nyilatkozom,

hogy a javaslathoz csatolt fényképek közül a javaslatban szereplő termékeket bemutató, III. 1. sz. mellékletben szereplő fényképek a Gyulahús Kft. tulajdonát képezik, és **hozzájárulok** a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, illetve a magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelet szerinti felhasználásukhoz.

Budapest, 2013. október 1.

Daka Zsolt
Ügyvezető igazgató
Gyulahús Kft.