

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

*Javaslat a*

**„PICK Téliszalámi”**

*Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez*



*Szeged, 2014.02.*

*(P. H.)*

**I.**  
**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

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

**PICK SZEGED Szalámigyár és Húsüzem Zrt.**

**II.**  
**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. A nemzeti érték megnevezése:

**PICK Téliszalámi**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

**agrár- és élelmiszergazdaság**

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

**Magyar Értéktár**

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

PICK Téliszalámi: évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

A PICK Téliszalámi a Pick Márk által kifejlesztett és azóta is titokban őrzött egyedi recept alapján készül, melynek folyamatát a Titok egyedüli ismerője, a Szalámimester felügyeli.

A Téliszalámi csakis természetes alapanyagokból, az előírásoknak megfelelően tenyésztett, nagyszúlyú sertésekből készülhet. A húst darálás helyett vágják, hogy a szövetek ne sérüljenek meg. A fűszerszobában zamatos fűszerek kavalkádjából mérik ki a Téliszalámihoz szükséges mennyiséget, hogy miből mennyit, az hétpecsétes Titok. Óriási keverőkben forog az immár összeaprított és fűszeres, pirosas szalámipasztja, amely a bélbetöltés után a füstölőbe kerül, a füst ugyanis tartósítja és izesíti a húst. A két hétig tartó füstölés kizárólag gondosan válogatott, két évig

szárított bükkfa hasábokból gyújtott, izzó-parázsló tűzön történik.

A Téliszalámi egyedisége, a hasonló termékektől megkülönböztetése, az állandó magas minőség mellett, 5 pontban foglalható össze:

#### **Alapanyag:**

A Téliszalámi alapanyaga a nagysúlyú sertés, legalább egy éves, súlya meghaladja a 150 kg-ot. A hús színe sötétpiros, stressztől mentes, viszonylag laza szerkezetű. Az előkészítés során egyedülálló meleg csontozást alkalmazunk, ezzel is elősegítve a minél hatékonyabb húsérést. A sertés színhús előállításakor gondosan eltávolítjuk az inakat és puha zsiradékot. Ilyen alapanyagot vásárolni nem tudunk, csak magunknak előállítani.

#### **Pasztta**

A paszta, amelyet aztán majd bélbe töltünk mentes mindenféle adalékanyagtól, csak fűszereket tartalmaz. A feldolgozás során olyan speciális berendezéseket alkalmazunk, amik kímélik a hús és zsírszemcséket, hogy a legtokéletesebb metszslapot kapjuk majd fogyasztáskor.

#### **Füstölés**

A füstöléskor csak minimum 2 évet szárított bükkfa hasábokat használunk. A füstölés 12-14 napig tart, ami a szalámi jellegzetes szín- és íz kialakításában is részt vesz, nem utolsósorban elpusztítja a nem kívánatos mikroorganizmusokat. Ezt az enyhén karcos, erőteljes füstízt semmilyen más termékben nem találjuk meg.

#### **Érlelés, penészkialakítás**

A Téliszalámi hagyományos, szárításos érlelése a nap 24 órájában szigorúan ellenőrzött körülmények között történik. A jellegzetes penészgomba kultúra, több fajta penészből tevődik össze. Ez az érlelési mód gyakorlatilag már sehol máshol a világon nem található meg nagyüzemi körülmények között. Ezzel a módszerrel a kész szalámi mindenféle mellékízektől (pl. savanyú) mentes, tiszta ízű lesz. A technológiából adódó közel 100 napos érlelés is egyedinek számít, a starteres 20-40 napos érleléssel szemben.

#### **5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:**

Amikor tradicionális magyar márkákról beszélünk, sokaknak automatikusan a PICK márka jut eszébe. Talán nem meglepő, hiszen nagy múltú márkánk már elmúlt 144 éves, ami nem kis eredményt jelent, tekintve, hogy Magyarországon a legrégebbi húsipari márkáról van szó. A rendelkezésünkre álló legutolsó kutatás szerint, – amiben arra kérték az embereket, hogy említsenek meg magyar márkákat – a legtöbb esetben elsőként a PICK márkát említették (*TNS Hungary/OmnicomMediaGroup 2008*). Ez az eredmény nem véletlen, hiszen tudatos márkaépítésünk fő alappillérei a hungarikum jelleg, a tradíció, megbízhatóság és minőség, ami egybecseng a tradicionális magyar márkák legfőbb értékeivel.

A PICK márka rendelkezik mindazzal, ami a tradicionális márkák egyik legnagyobb előnye, hogy háttérben hiteles és valós történet, személyek állnak és ezt az emberek szeretik, hiszen emocionálisan megérinti őket. Úgy is fogalmazhatunk, hogy az erős márkáknak „lelke van”; tudjuk, hogyan keletkezett, ki és hogyan gyártja, milyen értékek, víziók kapcsolódnak a márkához és ez az, ami megkülönböztet minket a többi márkától. Ez csakis a tradicionális márkák kiváltsága, más márkák nem tudnak hiteles történettel előállni.

Kutatási eredményeink is alátámasztják, hogy a PICK SZEGED Zrt. piacvezető a magyar húsiparban (*Nielsen Kiskereskedelmi index 2012*), a PICK márkanév pedig a legismertebb húsipari márkanév hazánkban (*Nielsen által Pick Szeged Zrt számára készített országos, reprezentatív piackutatás 2011. március*). A PICK márka a díj megalapítása óta évről-évre elnyeri a Superbrand rangot, valamint termékeink közül több is Magyar Termék Nagydíjas. Vezértermékünk a **PICK Téliszalámi**.

Az eredetiség napjaink legmeghatározóbb értéke. Megbízható tájékozási pontot jelent a mindennapok útvesztőiben, hiszen csak az eredetitől várhatjuk el a megszokott minőséget.

Ami az **egyedi recepten, hagyományos gyártáson és az első osztályú minőségen** kívül még különlegessé teszi a PICK Téliszalámit, hogy a felhasznált alapanyagok és fűszerek egytől-egyig természetesek. 144 év tapasztalata, gondossága, minősége és a csipetnyi titok az, amit magában őriz minden egyes rúd **PICK Téliszalámi**.

**A PICK Téliszalámit a világ 35 országába exportáljuk.** (Európa 25, Amerika 2, Ázsia 8).

A terméket az Original Hungarian Salami kategória üzenettel különböztetjük meg versenytársainktól, melynek alapja az egyedi megjelenés, a tradicionális gyártástechnológia

#### **Fő piacaink:**

Németország, Oroszország, Ausztria, Csehország, Szlovénia, Svédország, Japán, Egyesült Királyság, Hollandia, Szlovákia, Lengyelország, Egyesült államok

A PICK Téliszalámi az egyetlen magyar élelmiszerárka, ezen belül is a PICK Téliszalámi az a termék, melynek kimutatható jelenléte van a nyugat-európai és ázsiai élelmiszer kiskereskedelemben. A Pick a XIX. század vége óta exportálja termékeit. Kezdetben az Osztrák-magyar monarchia területére jutottak el a szalámik, később pedig egyre távolabbi országokba is. A meghódított piacok száma egyre nőtt, ma a Pick szalámit közel 40 országba exportáljuk, 2013-ban mintegy 2500 tonna PICK Szalámit értékesítettünk külföldön. Termékeink több országba jutnak el, mint bármely más magyar élelmiszeripari márka, a PICK Téliszalámi több mint 100 élelmiszerkereskedelmi üzletláncban van jelen világszerte, és sok piacon a PICK szalámi az egyetlen magyar húsipari termék. Szalámink olyan exkluzív üzletek polcain is megtalálható, mint a londoni Harrod's, a párizsi Galeries Lafayette, a tokiói Ginza Printemps áruháza, vagy a moszkvai GUM luxusáruház boltjai.

Fő partnereink az Európai Unió országai, ezen belül legnagyobb piacunk Németország. Itt saját tulajdonukban lévő leányvállalatunk végzi az értékesítést. Büszkék vagyunk arra, hogy az Unió legnagyobb piacán a legnagyobb mennyiségben importált szalámi márka a PICK, ami azért is óriási teljesítmény, mert egy olyan országban, melynek húsipara tradicionálisan a legerősebb a kontinensen, fogyasztói a legnagyobb vásárlóerővel rendelkeznek, és melynek piacát több tucat ország húsipari gyártói próbálják meghódítani. A PICK évtizedek óta stabilan jelen van, pozícióit folyamatosan erősíti, és a német fogyasztó számára az Ungarische Salami ismert és elismert fogalom, mely mögött a PICK Téliszalámi piros-fehér-zöld motívumos csomagolása áll.

Egyedülálló módon exportálunk nyugatra és keletre egyaránt: az USA, Kanada, Nyugat-Európa élelmiszerüzleteiben éppúgy megtalálhatók a PICK és Herz szalámik, mint Oroszországban (az Uralon túli területeket is beleértve), vagy a Távol-keleten. Japán, Hongkong, Tajvan vagy Dél-Korea fogyasztói az utóbbi években ismerkednek termékeinkkel. Szingapurban, a világ egyik legmagasabb egy főre eső GDP-jével büszkélkedő államában a PICK szalámija piacvezető lett, pedig termékeink éppen csak két éve jelentek meg az egzotikus városállam üzleteiben.

Németországban, legnagyobb exportpiacunkon pedig a legerősebb külföldi szalámi márka.

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

[www.pick.hu](http://www.pick.hu)

[www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0](https://www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0)

[www.pickmuzeum.hu](http://www.pickmuzeum.hu)

[www.teliszalami.hu](http://www.teliszalami.hu)

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

[www.pick.hu](http://www.pick.hu)

### **III. MELLÉKLETEK**

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



A PICK Szalámi történetét több könyv is feldolgozza, melyek közül a legátfogóbban a Sípos Péter és Mann Miklós által írt, „*A Szegedi Szalámigyár száz éve*” címmel 1970-ben kiadott könyv mutatja be. A Tömörkény István díjas Ifj. Lele József 2002-ben jelentette meg a „*Pick szalámi és parasztkolbász*” című könyvét, melyet szakmai és tudományos alapossággal írt meg, saját tapasztalatait és gyűjtéseit is feldolgozva.

[www.pick.hu](http://www.pick.hu)

[www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0](http://www.youtube.com/watch?v=93a8C0p7iD0)

[www.pickmuzeum.hu](http://www.pickmuzeum.hu)

[www.teliszalami.hu](http://www.teliszalami.hu)

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok támogató és ajánló levelek a dokumentum végén mellékelve.
  
3. A javaslatához 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 PICK Szeged Zrt., 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.

Szeged, 2014. február 14.

Nagy Endre  
vezérigazgató



**CSONGRÁD MEGYEI  
KORMÁNYHIVATAL  
KORMÁNYPEGBIZOTTI KABINET**

**Kormány megbízotti ajánlás a**

**„PICK Téliszalámi”**

**Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Idén lesz 145 éve annak, hogy Pick Márk Szegeden megalapította vállalkozását, melynek legnagyobb sikere, Pick téliszalámi a gyárat világszerte ismertté tette. Itt az ideje, hogy régi adósságot törlesszünk, és méltó módon kezeljük azt komoly gasztronómiai értéket, amelyet az egyedi eljárással készített, világhírű élelmiszeripari termék jelent.

Pick szalámi kiemelkedő tulajdonságait, a harmonikus illatot és az egyedi ízt a helyi sajátosságok adják: a dél-magyarországi megyék természeti adottságai igen kedvezőek olyan sertésfajták tenyésztésére, amelyeket Szegeden a szalámikészítéshez használnak fel. Az egyediség további eredői a hagyományörző gyártástechnológia, a Tisza közelségéhez kapcsolódó klimatikus viszonyok valamint a penészflóra jelenléte. A megőrzött titkok, a szalámimestertől szalámimesternek átadott tudás, mind-mind hozzájárultak ahhoz, hogy a ma már hagyományos terméknek számító szegedi téliszalámi meghódítsa a világot.

Pick Márk az 1869-ben megalapított vállalkozását fokozatosan fejlesztette, bővítette. 1883-ban Olaszországból hozott munkásokkal már nagyobb mennyiségben gyártott szalámit. A nagyüzemi szalámigyártást 1885-ben indította el. 1900-ban áthelyezték a szalámigyárat a Felső Tisza-partra. Az állandó hűs tiszai levegő kedvező feltételeket biztosított az érlelés folyamatához. A cég fő terméke a 20. század első évtizedében a szalámi lett. A két világháború között a Pick gyár a magyar élelmiszeripar egyik legjelentősebb üzemévé, a Pick szalámi pedig világmárkává vált. Pick Márk fia, Jenő 1934-től egyedül vezette a szalámigyárat Pick Márk cégnév alatt, egészen az államosításig.

A Pick család vezetése alatt, majd a későbbiekben is nagynevű szalámimesterei voltak a gyárnak, akiknek mesterség iránti rajongása tiszteletet parancsoló. A szalámikészítés technológiája valóban megkövetelte, hogy a szalámimester szinte megszállottja legyen a szakmájának. Ez a „tudomány” többirányú ismeretet követelt, így a paszta összetételének a szabályozása, a fűszerezés, ami a legföltettebb titkok közé tartozott, míg a legfőbb tudást a füstölés-érlelés jelentette. A minőségi munka nem képzelhető el technikai és technológiai modernizáció nélkül, ez a szándék és törekvés is folyamatosan jelen volt a szegedi szalámigyárban. Ennek eredményeképpen az 1950-es évek végére a hűtéstechnika biztosítani tudta az egész éven át tartó folyamatos termelést, így a téliszalámi régi szezonális jellegét csak a nevében őrizte meg. A szakma szeretete, a hagyományok ápolása, a mesterségbeli tudás, az alapvető rátermettség, továbbá a klimatikus viszonyok, a kedvező nyersanyagellátás,

☒ 6741 Szeged, Rákóczi tér 1. 6701 Szeged, Pf. 1096

☎ +36 (62) 562-662 ☎ +36 (62) 562-601

🌐 [www.csmkh.hu](http://www.csmkh.hu) ✉ [vezeto@csmkh.hu](mailto:vezeto@csmkh.hu)





## A CSONGRÁD MEGYEI KÖZGYŰLÉS ELNÖKÉTŐL

• H-6741 Szeged, Rákóczi tér 1. • Telefon: +36 62/566-002 • Fax: +36 62/420-080 •  
• E-mail: elnok@csongrad-megye.hu • www.csongrad-megye.hu

### Javaslat a

### „PICK Téliszalámi”

### Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

A felkérés, hogy ajánlást írjak a Pick Téliszalámi Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez nagy örömmel töltött el, hiszen végre méltó helyére kerül ez a hazánk hírnevét a világ számtalan országába eljuttató termék, a Pick Téliszalámi.

Amikor tradicionális magyar márkákról beszélünk, szinte mindenkinek az első között jut eszébe a PICK Téliszalámi. Ennél a lassan 150 éves terméknel a hungarikum jelleg, a tradíció, megbízhatóság és minőség, ami egybeesik a tradicionális magyar márkák legfőbb értékeivel. A méltán híres Pick Téliszalámi sikere elsősorban annak köszönhető, hogy mindenkor lényegesen magasabb minőségi elvárásokat támasztott magával szemben, mint amit bármilyen létező szabályozás valaha is előírt. A gyártási technológia ugyan természetesen változott az eltelt évtizedek alatt, de a csak természetes alapanyagokból készülő hagyományos termék ugyanaz maradt, amit az alapító 1869-ben megálmodott. A PICK Téliszalámi az a magyar termék, amely az Európai Unió összes tagállamában kapható, de emellett világszerte még többek között Japánban, Hong-Kongban, Szingapúrban, az USA-ban, Kanadában, Brazíliában és Mexikóban is.

A Pick Téliszalámi így magától értetődően kapott első között helyet Csongrád Megye Értéktárában is.

A Pick márka – a hozzá fűződő hagyományok révén – már nemzeti kultúrának is része. Nem véletlen tehát, hogy a Pick Szalámi és Paprikamúzeumot, amely a szalámi gyártásának történetét mutatja be, annyi hazai és külföldi látogató keresi fel.

Mind ezek alapján úgy véljük, hogy a PICK Téliszaláminak mindenképpen ott a helye a hivatalosan elismert hungarikumok között.

Szeged, 2014. február 12.

  
Magyar Anna

a Csongrád Megyei Közgyűlés elnöke






**CSONGRÁD MEGYEI  
KORMÁNYHIVATAL  
KORMÁNYMEGBÍZOTTI KABINET**

a műszaki fejlettség, a gyártástechnológia világszínvonala együttesen biztosítják a Pick szalámi hagyományosan kiváló minőségét.

Ezért támogatom, és javaslom, hogy a világszerte ismert, élelmiszeripari csúcsmínőséget képviselő Pick téliszalámi 145 éves múltjára tekintettel legyen hungarikum.

Szeged, 2014. február 14.



  
B. Nagy László  
kormány megbízott



## DEBRECENI EGYETEM REKTORHELYETTES

Vice-Rector Universitas Debrecenensis

Vice Rector of University of Debrecen

### Ajánlás

Tisztelt Nagy Endre Vezérigazgató Úr!

A közösségi oltalom alatt álló hungarikum különleges, egyedi, jellegzetes, csak Magyarországra jellemző dolog, amelyről a magyarok ismertek a világban. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, ami 2012. július 1-el lépett hatályba pontosan meghatározza, hogy mi tekinthető hungarikumnak:

„Megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével, minőségével a magyarság esúcsteljesítménye, amelyet külföldön és belföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értéként tartanak számon, védett természeti érték, kiváló nemzeti termék, amit a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, és ami a törvény erejénél fogva hungarikum.”

Amikor tradicionális magyar márkákról beszélünk, szinte mindenkinek az első között jut eszébe a **PICK Téli-szalámi**. Ennél a lassan 150 éves termékénél a hungarikum jelleg, a tradíció, megbízhatóság és minőség az, ami egybeeseg a tradicionális magyar márkák legfőbb értékeivel.

A **Herz Classic Téli-szalámi** mely szintén hagyományos érleléssel készülő, prémium minőségű termék méltón képviseli a klasszikus nemzeti ízeket. Az 1888-as esztendő óta sok szakmai elismerést elnyerő termék legnagyobb sikere mégis az, hogy nemcsak a hazai, de a külföldi fogyasztók körében is változatlanul nagyon kedvelt és keresett. Köszönhető ez a kizárólag természetes alapanyagokból kiinduló hagyományos gyártási eljárású technológiának éppúgy, mint a magas minőség változatlan fenntartására irányuló mindenkori törekvésnek.

A fent felsoroltak alapján ajánljuk a Pick Téli-szalámi és a HERZ Classic Téli-szalámi Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

  
Dr. Jávor András  
általános rektorhelyettes





UNIVERSITAS SCIENTIARUM SZEGEDIENSIS  
**SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM**  
*Rektor*

### Támogató nyilatkozat

Alulírott Szabó Gábor a Szegedi Tudományegyetem Rektora támogatásomról biztosítom két hagyományosan magyar termék hungarikumként való bejegyzését.

Két olyan nagy múltú és méltán híres húsipari termékről révéen szó, amelyek külön – külön is száz évnél régebb eljárással készülnek és amelyek a magyar élelmiszeripar méltán híres termékei közé tartoznak.

A **Pick Téliszalámi** esetében az alapító által 1869-ben kigondolt, természetes alapanyagok felhasználásával készülő hagyományos termék az Európai Unió minden országában kapható, de ismert és népszerű az USA-ban, Kanadában, Braziliában, Mexikóban, Japánban és Szingapúrban is.

A **Herz Téliszalámi** receptúrája, hagyományos gyártási eljárása 1888-óta biztosítja a termék változatlanul sikerét mind a magyar, mind a külföldi fogyasztók körében. A magas minőségi igények fenntartására irányuló törekvések kiegészítik a kizárólag természetes alapanyagok használatából fakadó előnyöket.

A fentiek alapján támogatom, hogy a Pick Téliszalámi és a HERZ Classic Téliszalámi a Hungarikumok Gyűjteményébe bekerüljön.

Szeged, 2014. február 13.

Tisztelettel:

  
Szabó Gábor \* 



vht

VÁGÓÁLLAT ÉS HÚS SZAKMAKÖZI SZERVEZET ÉS TERMÉKTANÁCS  
A VÁGÓÁRTÉS, VÁGÓMÁHIA TEREMKÉNYÉVA ÉRTÉKELÉSEZTETŐ SZERVEZET



**Nagy Endre Úr**  
Vezérigazgató  
Píck Zrt, Szeged

Iktatószám: 1852/2014/VHT

Tárgy: támogató nyilatkozat

**Tisztelt Vezérigazgató Úr!**

A Vágóállat és Hús Szakmaközi Szervezet és Terméktanács örömmel értesült a kezdeményezésről, hogy a PICK és HERZ TÉLISZALÁMI jogilag is hungarikummá váljon.

Mindkét termék olyan értéket képvisel az ágazatban, amely egyediségével, különlegességével és minőségével a szakma és a magyar húsipar csúcsteljesítménye.

E termékek jelentősen öregbítik nemzetünk és szakmánk hírnevét, megbecsülését, hozzájárulnak a magyarságtudat kialakításához és megerősítéséhez itthon és külföldön egyaránt.

Fentiek miatt szervezetünk támogatja a PICK és HERZ TÉLISZALÁMI bekerülését a hungarikumnak minősített nemzeti értékek gyűjteményébe és ennek érdekében kész Önöknek szakmai segítséget is nyújtani.

Kezdeményezésükhöz sok sikert kívánunk!

2014. február 13.

Tisztelettel:



**Dr. Németh Antal**  
Elnök  
VÁGÓÁLLAT ÉS HÚS SZAKMAKÖZI SZERVEZET ÉS TERMÉKTANÁCS  
1027 Budapest, Kőbánya, Kálvária körút 76.  
Tel: (06) 1-459-9870 Fax: (06) 1-219-5029  
www.vht.hu E-mail: termodata@vht.hu

vht



CSONGRÁD MEGYEI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA  
CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY CSONGRÁD COUNTY  
INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER KOMITAT CSONGRÁD



## JAVASLAT

a

„PICK Téli-szalámi”

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

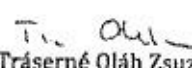
A felkérés, hogy ajánlást írjak a Pick Téli-szalámi Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez nagy örömmel töltött el, hiszen végre méltó helyére kerül ez a hazánk hírnevét a világ számtalan országába eljuttató termék, a Pick Téli-szalámi.

Amikor tradicionális magyar márkákról beszélünk, szinte mindenkinek az első között jut eszébe a PICK Téli-szalámi. Ennél a lassan 150 éves termékénél a hungarikum jelleg, a tradíció, megbízhatóság és minőség, ami egybecseng a tradicionális magyar márkák legfőbb értékeivel. A méltán híres Pick Téli-szalámi sikere elsősorban annak köszönhető, hogy mindenkor lényegesen magasabb minőségi elvárásokat támasztott magával szemben, mint amit bármilyen létező szabályozás valaha is előírt. A gyártási technológia ugyan természetesen változott az eltelt évtizedek alatt, de a csak természetes alapanyagokból készülő hagyományos termék ugyanaz maradt, amit az alapító 1869-ben megálmodott.

A PICK Téli-szalámi az a magyar termék, amely az Európai Unió összes tagállamában kapható, de emellett világszerte még többek között Japánban, Hong-Kong-ban, Szingapúrban, az USA-ban, Kanadában, Braziliában és Mexikóban is.

Mindezek alapján úgy véljük, hogy a PICK Téli-szaláminak mindenképpen ott a helye a hivatalosan elismert hungarikumok között.

Szeged, 2013. június 12.

  
Dr. Tráserné Oláh Zsuzsanna  
a CSMKIK titkára

