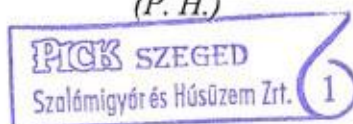


Javaslat a
„HERZ Classic Téliszalámi”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez



Szeged, 2014.04.18.

(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:

HERZ Classic 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

A HERZ Classic Téliszalámi Herz Ármin eredeti XIX. századi receptje alapján, egyedi fűszerezéssel, első osztályú, válogatott alapanyagból, bükkfán füstöléssel, és hagyományos érleléssel készülő prémium minőségű termék. Egyedi ízében és illatában a fehér- és szegfűbors dominál, amelyet kiegészít a bükkfa füst kellemes, semmivel sem összetéveszthető aromája. Illatát a harmonikus füstön és a fűszereken kívül a szürkésfehér nemespenész adja.

A népszerű HERZ Téliszalámi 126 éves múltjával, a szalámi mesterek generációkon keresztül átörökített tudásával, hagyományos gyártástechnológiájával és páratlan ízével valódi magyar érték.

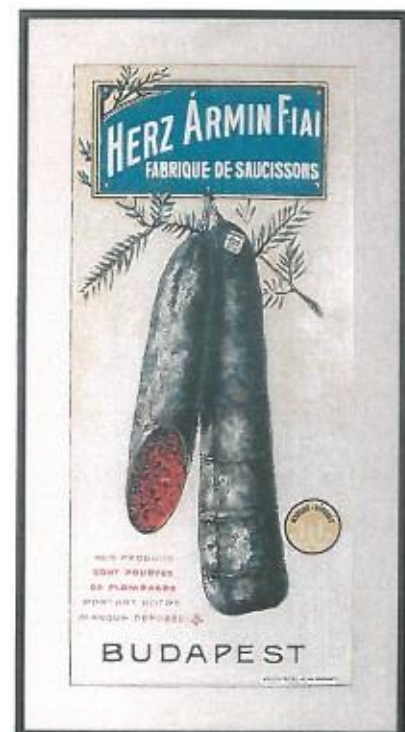
Magyarországon a XIX. század vége óta gyártottak szalámit, korábban több cég (pl. Dozzi, Kreische Antal, Meduna, Pick Márk, Herz Ármin és fiai stb.) is, míg mára ezek közül csak a Pick Márk valamint Herz Ármin által feltalált Téliszalámik maradtak fent. A Téliszalámi-gyártással azóta sem sokan próbálkoztak meg, jelenleg a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak megfelelő Téliszalámit csak a Pick Szeged Zrt. (PICK, HERZ), Kométa Zrt. (Kométa) és a Debreceni Csoport Húsipari Kft. (Kaiser) gyárt.



Ez nem véletlen, hiszen a Téliszalámi-gyártás speciális technológiai feltételeket és olyan szaktudást igényel, amit hosszú évtizedek során lehet csak elsajátítani.

Kevés olyan magyar márka létezik, mely nagyobb múlttal rendelkezik mint a HERZ.

A HERZ Téliszalámi gyártásának hagyománya több mint egy és egynegyed századdal ezelőttre nyúlik vissza, a HERZ Téliszalámi egész pontosan 126 éve található meg a magyar háztartások asztalán. A HERZ 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, kötődnek hozzá. Úgy is fogalmazhatunk, hogy a HERZ márkának „lelke van”; tudjuk, hogyan keletkezett, ki és hogyan gyártja, milyen értékek, víziók kapcsolódnak a márkához és ez az, ami leginkább megkülönbözteti a többi márkától. Ez csakis a tradicionális márkák kiváltsága, más márkák nem tudnak hiteles történettel előállni.



A HERZ CLASSIC TÉLISZALÁMI EGYEDISÉGE

A Téliszalámi elkészítésekor a feldolgozás minden pontján ragaszkodunk az eredeti receptúrához, technológiához. Ez a szigorú rend már az alapanyag kiválasztásánál alapvetően befolyásolja a késztermék minőségét. Hagyományosan a termék kizárólag legalább egy éves, nagysúlyú (150 kg-nál súlyosabb) sertésből készülhet, melynek húsa jellegzetesen sötétpiros, laza szerkezetű, stressztől mentes. A hatékony húsérés érdekében az előkészítés során speciális, ún. meleg csontozást alkalmazunk, illetve gondosan eltávolítjuk az inakat és a puha zsiradékot. Ilyen körülmények között előkészített alapanyagot vásárolni nem lehet, ezért azt 100%-ban magunk állítjuk elő.

A megfelelően előkészített alapanyaghoz kizárólag fűszereket adunk, azaz az így kapott paszta nem tartalmaz allergén anyagokat. A bélbe töltés során olyan speciális berendezéseket használunk, amelyek kíméletesek a pasztában lévő zsír és hússzemcsékkel, így biztosítva a felvágás, illetve fogyasztás során a tetszetős metszést.

Technológiailag a következő lépés a füstölés. A füstölés ma is szárított keményfa hasábok, alapvetően száraz bükkfa hasábok lefojtott égetésével, hideg füsttel történik, ugyanúgy, mint a XIX. században, hiszen csak így érhető el a szalámi jellegzetes színe és íze. A jól kiszáritott hasábokat ma is, mint egykor, vasból készült, kézzel mozgatható füstölő kocsikra helyezzük el, amelyeket meghatározott útvonalon mozgatunk. A füstölés 12-14 napot vesz igénybe, mely során kipusztulnak a nemkívánatos mikroorganizmusok is.

Az érlelést többszintes érlelő termekben végezzük, a szalámimester folyamatos felügyelete mellett. A vízelvonás rendkívül kíméletes és lassú, biztosítva ezzel az egyenletes száradást.

Az érlelés során létrejött nemespenész bevonat a Téliszalámi egyik legszembetűnőbb és talán legspecifikusabb jellemzője. Csak speciális környezetben - speciális hőmérséklet, páratartalom, légáramlat mellett - alakul ki a penészgombáknak egy jellemző társulása - különböző *Penicillium* és *Aspergillus* fajok keveredése -, ami a terméken megjelenő nemespenész bevonat jellegzetesen szürkésfehér színét adja. A penészspórák az érlelők mikroflórájában mindenhol jelen vannak, onnan légmozgással kerülnek a szalámi rudak felületére, ahol elszaporodnak. Ez a jellegzetes „HERZ házi penészflóra” alapjaiban határozza meg a termék érzékszervi



tulajdonságait (illatát, ízét, megjelenését), továbbá gátolja a szalámi gyors száradását és akadályozza a gyors avasodási folyamatot.

A gyártásfolyamat egy része manufakturális jellegű a sok kézi munkát, nagy odaadást, speciális szakismeretet igénylő kefélesi tevékenység (penésztelepek szétosztása a rudak felületén) valamint a "finom" árumozgatási munkálatok (pl. átakasztás) miatt, ami az érlelőben levő szalámirudak egyenletes érésének biztosítását szolgálja.

A Téliszalámi érlelése során nem használunk az érés folyamatát lerövidítő, ún. starterkultúrát. Azt kizárólag az érlelő épület elemeiben őrzött penészgomba kultúra biztosítja, amely nagyüzemi körülmények között már csak nálunk található meg a világon. A starterkultúra felhasználásával készült termékek érlelési ideje 20-40 nap, szemben a Téliszalámi esetében biztosított 100 napos érlelési idővel. Csakis ezzel a hosszabb érlelési idővel biztosítható, hogy a késztermék tiszta ízű, savanyú mellékízektől mentes legyen.

Egyedi ízében és illatában a fehér- és a szegfűbors dominál, amelyet kiegészít a bükkfafüst kellemes, nem összetéveszthető aromája. Illatát a fűszereken és a harmonikus füst ízén kívül a szürkésfehér nemespenész finom, lágy, semmihez sem hasonlítható aromája adja.



A HERZ BEMUTATÁSA

Herz Ármin terménykereskedő volt, aki 1882-ben hozta létre önálló cégét a budapesti Soroksári úton. Nyomban bejegyeztette "H" betűvel kombinált horgony védjegyét "aszalt szilvát, kolbászt, szalámit és sódart tartalmazó hordóira, ládáira, zsákjaira".



A szalámi a húskészítmények egyik legősibb formája. A szalámi hazájának a napfényes Itáliát tartják, a szó maga is olasz eredetű, a „salare” szóból képződött, ami a sózást jelenti.

A 19. század végén Európában utazgató Herz Ármin is Itáliában talált rá a szalámira, melyet az olasz konyhára azóta is jellemző szélsőséges regionalitás miatt minden faluban másképp készítettek. Herz Ármin meg is szerzett egy receptet, és elhatározta, hogy honosítja az ízletes húsételet, ami azóta legalább olyan híressé vált, mint olasz elődei. Ma már az olasz és a magyar szalámit egy lapon emlegetik, de mivel ízvilágukban egyáltalán nem hasonlítanak egymásra, mindkettő egyforma értéket képvisel a nemzetközi gasztronómiában.

A praktikus gondolkodású Herz Ármin, aki amúgy egy dunai hajózási vállalat tulajdonosa volt, nemcsak a szalámi ízében látott fantáziát. Úgy gondolta, hogy a bőségesen rendelkezésre álló, kiváló minőségű hazai sertés nagyszerű alapanyaga lesz a szaláminak. Ráadásul mint hajós, jól ismerte a Duna menti mikroklímát, és sejtette, hogy ez különösen alkalmas a szalámi füstölésére, szárítására. Nem is tévedett: a Duna valóságos szélcsatorna, a levegő folyton cserélődik, emiatt tiszta. Nyáron sincs olyan meleg, ráadásul a hőmérséklet-ingadozásnak sincs úgy kitéve, mint a távolabb eső vidékek.

A Duna a klímán kívül biztosította a tradicionálisan folyópartra telepített vágóhidak kényelmes elérhetőségét, illetve a készáru elszállítását is megkönnyítette. De a HERZ sikertörténetében a legfontosabbnak mégsem ezek a szempontok bizonyultak, hanem maga Budapest, a főváros, mely a Herz Szalámigyár



alapításakor, 1888-ban, fejlődésének leglendületesebb szakaszába lépett.

A folyamatos bevándorlás miatt duzzadó lakosság bőven kínált szakképzett húsipari munkaerőt, az újdonságokra nyitott, gazdagodó polgárság pedig fizetőképes keresletet. A gasztronómiai közízlés már akkor két táborra oszlott, az egyik a nyugatról érkező újdonságokra, egzotikumokra volt kiéhezve, a másik rész pedig féltve tekintett a letűnőfélben lévő hagyományos, magyar paraszti konyha felé. A HERZ Téliszalámi sikerrel hozta közös nevezőre a két tábor, hiszen az olasz recept alapján készülő „salami” nyugati újdonság volt, mégis emlékeztetett a hagyományos, magyar disznótoros ételekre. Nem csak alapanyagában és küllemében – hiszen Herz Ármin nagy gondal tökéletesítette a külföldi receptet – hanem ízvilágában is.

A Téliszalámi része lett a klasszikus magyar konyhának, gyorsan slágertermékké vált. A legtöbb mai fogyasztó meg van győződve róla, hogy a szalámi mindig is a magyar gasztronómiai hagyomány része volt.

1888-ban a 25 munkást foglalkoztató céget az alapító fiai vették át és közkereseti társaságként "Herz Ármin és fiai" néven jegyeztették be. 1888. szeptember 14-én jegyezte be a cégbíróság a budapesti gyárak listájára a Herz Ármin és Fiai Szalámigyárat.



A nagyüzemi gyártást 1885-ben indította el, s az olasz szalámi mesterek szaktudása, valamint a magyar nyersanyag és fűszerezés hamarosan külföldön is elismert minőséget és egyedi ízhatást eredményezett. A vállalat exportja időközben szintén fellendült, így a kezdeti 60 tonnás termelés 300 tonnára emelkedett. Az éghajlat és a társadalmi adottságok gondos tanulmányozása után Budapestre, a Duna közvetlen közelébe telepítette gyárát, kihasználva a folyó által biztosított speciális klímát, s a lendületes fejlődésnek induló főváros adta lehetőségeket.

Herz Ármin számításai beváltak, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy a nemespenésszel borított Téliszalámi rövid idő alatt sikertermékké vált, s az



1896-os Millenniumi Kiállításon Nagydíjat nyert. A Téliszalámi azonban nemcsak Magyarországon lett sikeres, 1900-ban a Párizsi Világkiállításon is Nagydíjat, a következő évek során számtalan díjat, és elismerést kapott.



Ekkor a Herz Szalámigyár Európában már számos helyre exportált szalámit. Rendszeresen szállították Bécsbe, a császári udvarba is. Az ausztriai Bad Ischl-ben állítólag ma is található olyan húsbolt, melynek falát HERZ dombornyomat díszíti.

Mindez azt sugallja, hogy már a század első felében és a Monarchia megszűnése utáni években milyen fontos szerepet játszott a HERZ szalámi az emberek mindennapjaiban.

Azóta még sok minden történt a HERZ márka életében (államosítás, privatizáció stb.), azonban egy dolog nem változott, Herz Ármin eredeti

receptje, amit a szalámimesterek generációról-generációra örökítettek át.

A termék nevét arról kapta, hogy sokáig kizárólag télen készült. A Téliszalámi a téli (november–február) hónapokat szinte veszteség nélkül átvészelte és az eredeti textúrához hasonló állagot mutatott. Hűtés nélkül a nyári melegben is hosszú ideig tárolni lehet. A

HERZ szalámi védjegye a szalámi rudakon megtalálható H betűvel kombinált hajóhorgony volt, amely a HERZ Téliszalámi eredetiségét jelölte és garantálta.



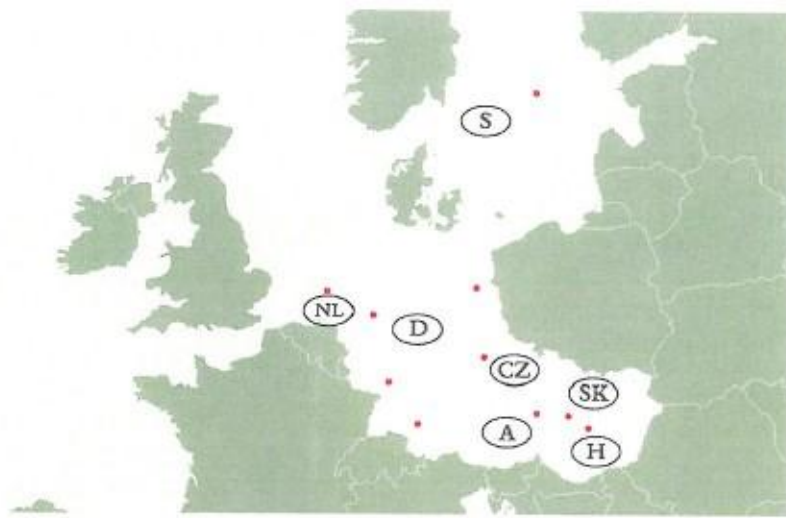


A HERZ történetének nagy fordulópontja volt 2009, amikor a cég felszámolás alá került, miáltal a patinás magyar márka végveszélybe került és féltő volt, hogy a feledés homályába vész mindörökre. Ebben a helyzetben szerencsére egy felelősségteljes szakmai befektető lépett közbe és a cég eszközeit, így többek között a HERZ márkanévet, a Bonafarm Csoporthoz tartozó PICK Szeged Zrt. vásárolta meg. A Bonafarm csoport stabil háttere és a Pick Szeged Zrt. révén szakértelme garantálja, hogy a HERZ márka jó kezekbe került, és története még sokáig folytatódik. A HERZ márkát szisztematikus munkával és komoly anyagi ráfordítások árán sikerült visszavezetni a magyar piacra abban a formában és ízvilágban, „Ahogy régen is szerettük!”. A HERZ, mint tradicionális magyar húsipari márka számos magyar fogyasztó számára biztosítja a minőségi húsipari termékek széles körét és mindemellett sokakban kellemes nosztalgikus emlékeket ébreszt.”



Hosszabb távon cél a HERZ márka korábbi nemzetközi rangjának visszaállítása és gondozása.

A HERZ Téliszalámi főbb exportpiacai Németország, Ausztria, Svédország, Hollandia, Csehország, Szlovákia voltak. A Herz Szalámigyár csődbe menetele miatt a piacról átmenetileg eltűnt a Herz Téliszalámi, ennek köszönhetően a hagyományos HERZ export piacok száma lecsökkent. Célunk, hogy a jövőben ezeket a piacokat újra meghódítsuk (a HERZ jelenlegi export piaca Ausztria, Hollandia és Oroszország) és hosszú távon további piacokat szerezzünk e magyar szaláminak.



A HERZ TÉLISZALÁMI AZ ALÁBBI DÍJAKBAN RÉSZESÜLT:

- 1896 Budapesti millenniumi kiállításon a Téliszalámi nagydíjat kapott
- 1900 Párizsi világkiállításon a Téliszalámi nagydíjat kapott
- 1996 HUNGEXPO - Novelty Award
- 2007 Magyar Termék Nagydíjat kapott a Csípős Téliszalámi
- 2008-2013 Superbrands díj
- 2011-2013 MagyarBrands díj



5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:

A népszerű HERZ Classic Téliszalámi 126 éves múltjával, a szalámi mesterek generációkon keresztül átörökített tudásával, hagyományos gyártástechnológiájával és páratlan ízével valódi magyar érték, mely allergén anyagoktól mentes.

A HERZ Classic Téliszalámi igazi „hungarikum” a fogyasztók körében, amely több mint egy évszázadon át húzódó történelmével és töretlen minőségével vívta ki ezt az elismerést. Az izletes termék fogalom a magyarok számára.

Egyedi:

- 1888 óta változatlan recept, a cégalapító, Herz Ármin eredeti receptje alapján
- 126 éve őrzött titkos receptúra és gyártástechnológia
- Szalámimester személyes felügyelete mellett készül

Különleges:

- Alapanyag: kizárólag nagy súlyú sertésből (hús és szalonna)
- Paszta: titkos fűszer recept, adalékanyagoktól mentes, különleges eljárásokkal feldolgozott hús, melynek eredménye a tökéletes metszészlap
- Füstölés: szárított bükkfa füstjén 12-14 napig füstöljük, ami tartósít és kellemes füst ízt ad
- Érelés: termék 100 napig érik, csak természetes folyamatok zajlanak, nincsenek érést gyorsító adalék anyagok
- Penész: a tökéletes érést biztosító „házi penészflóra”, ami alapjaiban határozza meg a HERZ Téliszalámi érzékszervi tulajdonságait (illatát, ízét, megjelenését)

Magyarság csúcsteljesítménye:

- Az azóta már hungarikumnak minősített PICK és Gyulai után a HERZ márkanév a harmadik legismertebb húsipari márkanév hazánkban *(Nielsen által Pick Szeged Zrt számára készített országos, reprezentatív piackutatás 2011. március)*
- 2011-2013 között minden évben elnyerte a MagyarBrands titlust (2010-ben, a program



indításakor a HERZ márka nem volt a piacon). „A MagyarBrands a legkiválóbb hazai márkák minősítését és bemutatását célul kitűző program. Célja olyan magyar vonatkozású márkák díjazása, amelyek a magyar vállalkozások méltó képviselői lehetnek hazánkon kívül is.”

- 2008-2013 között minden évben elnyerte a Superbrands titlust. „SuperBrands az a márka, amely a saját területén kitűnő hírnevet szerzett. A márkához kapcsolt értékek olyan érzelmi és/vagy kézzelfogható előnyöket nyújtanak, amelyeket a fogyasztók
- Magyarország-imidzs meghatározó eleme

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája

(bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

www.herz.hu

Herz Ármin visszatért mp4 videoklip (CD)

HERZ slide-show mp4 videoklip (CD)

HERZ fotók (CD)

Szakmai ajánlások (CD)

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.herz.hu



III.

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

Nyilatkozom,

hogy a javaslatához 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. április 18.

PICK SZEGED
Szalámi gyár és Húsüzem Zrt. 1


Nagy Endre
vezérigazgató

