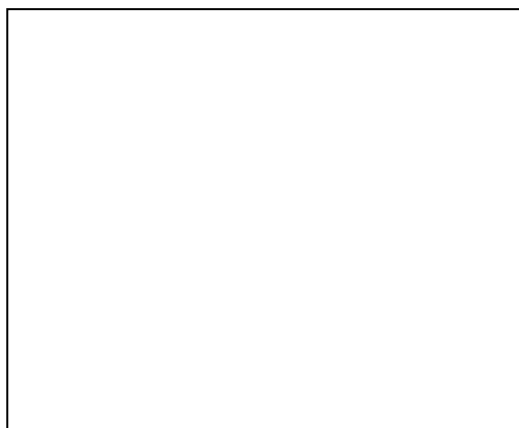


3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a „Csabai kolbász”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Békéscsaba Megyei Jogú Város Önkormányzata

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Csabai kolbász

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

(A földrajzi árujelzővel ellátott magyar termékek nyilvántartása, az Európai Bizottság oltalom alatt álló földrajzi jelzése alapján)

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

A Csabai kolbász vékony- és vastagkolbász (továbbiakban: Csabai kolbász) sertés húsból és szalonnából készül.

A feldolgozás során, a sertés levágását, lehütését, csontozását, aprítását, fűszerezését és összedolgozását követően sertés vékony, sertés vastag, marha selyem vagy vízáteresztő műbélbe töltik. A Csabai kolbász alapvető fűszere a paprika, só, fokhagyma és kömény, Ízét, zamatát az érett, száraz serteshús mellett a fűszerek harmóniája adja. A Csabai kolbász ízében és színében domináns a jó minőségű házi paprika. A termék csípősségét az édes és csípős fűszerpaprika aránya határozza meg, egyedi jelleggel. A gyártás másik fontos tényezője a hidegfüstölés (maximális füstölési hőmérséklet: 18°C). A Csabai kolbász hideg füstölésére a legmegfelelőbb a száraz keményfa füstje (tölgy és bükk). Kalibertől függően, a vékonykolbászt 2-3, a vastagkolbászt 6-8 napig kell füstölni. A Csabai kolbász készítésének következő fontos lépése az érlelés. A hagyományoknak megfelelően az érlelésre a hűvös vályogkamra a legmegfelelőbb, de mindenképpen hűvös, megfelelően szellőző helységben történhet.

Az igazi, eredeti Csabai kolbász kifejezetten házi termék ezért nem lehet mindenütt mindig egyforma. Ízesítését a fűszerezés egyedi jellege miatt sokféle tényező befolyásolja. Ahány ház, annyi kolbász.

Röviden: A Csabai kolbász vékony- és vastagkolbász (továbbiakban: Csabai kolbász) sertés húsból és szalonnából készül.

Só, kömény és fokhagyma mellett paprikával gazdagon fűszerezett, zaftos, füstölt, élénkpiros színű termék. A Csabai kolbász fűszerezése nem tartalmaz borsot.

A termék jellemzői:

A Csabai vékonykolbász 36-40 mm átmérőjű, pározott és 250-300mm hosszú. A Csabai vastagkolbász 50-80mm átmérőjű, hengeres formájú, 500-600mm hosszú termék. Burkolata tiszta, sérüléstől, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, nem dudoros, enyhén ráncos, a töltelékhez jól tapad, színe sötétvörös, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, zamatos, különleges termék. A metszéslapon márványos, paprikától sötétvörösre színezett, 6–8 mm nagyságú hússzemcsék és fehér, illetve paprikától narancsvörösre színezett, ugyancsak 6–8 mm nagyságú szalonnaszemcsék láthatók húsmasszába ágyazva, egyenletes eloszlásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú, íze harmonikus, a paprikától csípős.

A Csabai kolbász készítése

Hozzávalók:

10 kg sertés húsa vegyesen (comb, lapocka, tarja, dagadó, kb. 70-75 % hús és 25-30 % szalonna arányban),

15 dkg édes, őrölt, házi paprika,

10 dkg csípős, őrölt, házi paprika,

(Az édes és csípős paprika aránya egyedileg változhat a csípős kolbászt eredményező 15 dkg édes paprika – 10 dkg csípős paprika aránytól a 22 dkg édes paprika – 3 dkg csípős paprika csemege kolbász arányig.

18 dkg asztali só,

7 dkg apróra vágott fokhagyma,

3 dkg fűszerkömény (egész).

Elkészítése:

A lehűtött, vegyes sertéshúst és szalonnát 6-8 mm-esre daráljuk és a fent leírt fűszerekkel összegyúrjuk. A fűszerekkel bekevert húsmasszát sertés vékony-, sertés vastag-, marha selyem bélbe, vagy vízáteresztő műbélbe töltjük. A betöltött kolbászt füstölő botra helyezük és hidegfüstöléssel (max. 18°C) kalibertől függően, a vékonykolbászt 2-3, a vastagkolbászt 6-8 napig füstöljük. Ezt követően hideg érleléssel szárítjuk, a vékony kolbászt átmérőtől függően 2 hétig, a vastag kolbászt szintén átmérőtől függően 5-6 hétig.

Minőségi jellemzők

A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen aprított kevert hús- és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető, márványos, tömör állományú húskészítmény.

A Csabai kolbász története és hírneve:

Csabai kolbász névvel a szakirodalomban az 1900-as évektől kezdve találkozhatunk. A Békés vármegye c. 1936-ban megjelent monográfia említi, hogy Békéscsaba hírnevét a város húsfeldolgozó iparának köszönheti.

A közkedvelt termék történetét összefoglaló módon először Dedinszky Gyula dolgozta fel, aki azt írja, hogy a századforduló táján disznótorok alkalmával még csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát, aztán a Csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, majd később külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a Csabai kolbászt.

A két világháború között a hagyományos Csabai kolbász virágkorát élte. A világháború után az államosítás és az azt követő többszöri átszervezés, majd tulajdonosváltás ellenére a Csabai kolbász gyártása folyamatos volt Békéscsabán. A Csabai kolbász márkanév az egész Kárpát-medencében, de a tengeren túl Észak-, és Dél-Amerikában és Ausztráliában is jól ismert.

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

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

Hazánk, különösképpen az Alföld több települései közül nem egy vált híressé lakói keze munkájának valamely kiváló terméke révén. Békéscsaba sajátos, hagyományosan háziipari, kézműves terméke a Csabai kolbász.

Az eredeti, igazi Csabai kolbász jellegzetesen hagyományos, népi termék, a csabai élet sajátos tartozéka, amelyhez népi munkafolyamatok, népi szokások is kapcsolódnak. Ez a fajta családon belüli húsfeldolgozás évszázadok óta fennmaradt, apáról fiúra szállt és még napjainkban is gyakori. A kistermelői borokhoz hasonlóan, a Csabai kolbász is mindig mindenütt egy kicsit más. A hasonló gyártási folyamatok mellett a fűszerek aránya egyedi jelleget ad a terméknek. Ahány ház annyi féle kolbász.

A Csabai kolbász készítése egy élő néphagyomány, mely több mint száz éve, generációkon keresztül szinte semmit sem változott. A Csabai kolbász kézműves jellege és a minősége miatt a prémium kategóriájú termékek körébe tartozik. Abban különbözik más kolbászoktól, hogy, só, kömény és fokhagyma mellett, paprikával gazdagon fűszerezett, hagyományosan készül, és nem tartalmaz borsot. A Csabai kolbász már az első Világháború előtt az egész Közép-Európában jól ismert termék volt. Mára Európán kívül Észak-, Dél-Amerikában és Ausztráliában is közismert márkanév.

A Csabai kolbász márkatörténet

A Csabai kolbász tudatos márkaépítése közel 80 éve kezdődött. A Csabai kolbász nemzetközi ismertsége, és forgalmazásának nagyságrendje már akkor szükségessé tette a Csabai kolbász márkavédelmének szervezett keretekbe foglalását. A korabeli dokumentumok az akkori helyi ipartestület a Csabai kolbász márkavédelmében tett lépéseit mutatják be.

Csabán az Ipartestület Húsiipari Szakosztálya 1934. november 24-én fordult a Polgármesterhez. Kérelmükben a következőket olvashatjuk:

„Nagyságos Polgármester Úr! Ipartestületünk húsiipari szakosztálya érdekében és kívánságára azon tiszteletteljes kéréssel járulunk a Nagyságos Polgármester Úrhoz, hogy a Békéscsabán eddig is készített, azonban jó hírneve miatt más városokban és községekben is gyakran utánozott csabai kolbász úgynevezett városi márkázását engedélyezni szíveskedjen.

Ez év folyamán akció indult a csabai kolbász állami márkázására. Hogy azonban a Békéscsaba városából kikerülő ezen közkedvelt készítményt a csekélyebb értékű és silányabb minőségű úgynevezett kolbászok a békéscsabai húsiiparosok régi termékének a hírét ne ronthassák, már most szeretnők városunk címerével és védjegyével ellátni a valódi készítményt,

amelyért készítője a márkázás feltételeinek keretében szavatosságot vállal úgy forma, mint anyag és íz tekintetében. Azon tiszteletteljes kéréssel fordulunk tehát Polgármester Úrhoz, hogy Békéscsaba város címerének a márkázott kolbászon színes papírgyűrű alakjában való használatát engedélyezni méltóztassék.”

A márkázáshoz szükséges vizsgálatok és ellenőrzés vezetésével Dr. Mózes Imre vágóhíd igazgató urat, a vizsgálathoz szükséges bizottságba pedig Dr. Donner László városi ügyv. orvos urat, Zahoran Pál g. tanácsos urat, Elekes Gyula ipt. jegyző urat, Lepény Tamás, Rasofszky Miksa, Luptevics Jenő, Laczó Mihály, Kocziszky János húsiparos urakat bízták meg.

Az Ipartestület húsiparos tagjai elsősorban a márkavédelmet említik kérelmükben, biztosítani akarták, hogy a „Csabai kolbász” név csak Békéscsabán és csak a megfelelő, az Ipartestület Húsipari Szakosztálya által előírt minőségben készülhessen. A forma, az anyag és az íz egyöntetőségének szavatolása pedig a termék felértékelődését hozhatta magával. A kérelemben nem szerepel, de a később keletkezett iratok arra utalnak, hogy csabai hentesmestereknek ebben az időben is voltak csehszlovákiai – vélhetően szlovák – üzleti kapcsolatai, s a márkázással, illetve annak módszerével a szigorú csehszlovák beviteli feltételeknek is meg akartak felelni.

Jánosy Gyula polgármester nem várta sokáig a hentesmestereket, tíz nap múlva, december 4-én már meg is született a hatósági védjegyről rendelkező véghatározat. A határozat legfontosabb részeiben a következőket olvashatjuk:

„Az Ipartestület kérelmének helyet adok és a Békéscsabán békéscsabai húsiparosok által készített „Csabai kolbász” néven ismert készítményt hatósági védjeggyel (márkával) való ellátását és azzal való forgalomba hozatalát rendszeresítem.

A csabai kolbásznak hatósági védjeggyel való ellátása (márkázása) erre vonatkozólag kiadott szabályok szerint történik és igazolja az árunak Békéscsabán békéscsabai húsiparos által előállított voltát.

A hatósági védjegy hosszúság nyolc szögletű 3.5-szer 4.5 cm. nagyságú karton lap, amelyhez a város címerével ellátott 1.5 cm. átmérőjű nemzeti színű papírszalag tartozik. A hatósági védjegy csak ezen két rész együttes alkalmazásával bír érvénnyel.

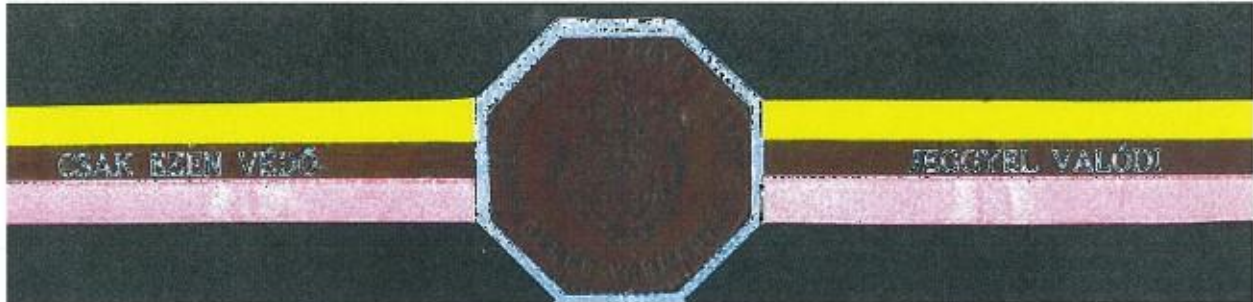
A védjegy nyomdai úton állíttatik elő, egyik oldalán: »Trichina mentes csabai kolbász«, másik oldalon »Békéscsabai megyei város...../1934 sz. ellenőrizve.....polgármester P.H.« A papírgyűrűn a város dombornyomású címere a körirattal van alkalmazva, annak megjelölésével, hogy a márkázott készítmény a védjegyek együttes megléte esetén valódi. A védjegyen aláírásom nyomdai úton előállított sokszorosítása és a város pecsétnyomó kézbélyezője alkalmazandó.”

A hatósági védjegyeztetés gondosan adminisztrált folyamata több pontos beépített ellenőrzésre épült. A védjegyeztetési szándékot a Városi Javadalmi Hivatalnál kellett bejelenteni. A kapott bejelentési lappal a húsiparos a vágóhídnál jelentkezett. A vágóhíd igazgató állatorvosa a kolbász alapanyagának szánt disznó testéből hét megjelölt helyről mintát vett s elvégezte a trichinavizsgálatot. Ezt követően, ha a levágott állat egészségesnek bizonyult, sor kerülhetett a kolbász elkészítésére.

A hentesnek meg kellett jelölnie a kolbászkészítés napját, s ezen a napon a vágóhíd igazgatója belátása szerinti időben megjelent a kolbászkészítés ellenőrzése végett. A kolbászt a Húsipari Szakosztály által megadott előírások szerint kellett elkészíteni. Ha minden rendben lévőnek bizonyult, a vágóhíd igazgatója a hentes által a felakasztó madzaghoz erősített ólomzárat „B Cs.” felirat benyomásával rögzítette. Ha nem felelt meg a kolbász, az ólomzárat eltávolította. Amikor az ólomzárral ellátott kolbászok a füstölés után kiszáradtak és a hentes forgalomba akarta őket hozni, ismét bejelentette a bizottságnak. A héttagú bizottság szemrevételezte, megízlelte a terméket, s ha ekkor is megfelelt, a vágóhíd igazgatója védjeggyel látta el az árut.

A hatósági védjegy csak együtt volt érvényes, azaz a kolbáson ott kellett lennie a pírkarikának és a trichina mentességet igazoló védjegynek. Az ellenőrzésnek ezzel nem volt vége, a húsiparos felelt azért, hogy üzletéből csak kifogástalan minőségű kolbász kerülhetett ki. Ha a raktározás során az áru minősége romlott, el kellett távolítania a védjegyet. Mindezt a vágóhíd igazgatója is ellenőrizhette.

Az 1934-ben alkalmazott védjegyek:



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

Dedinszki Gyula: A Csabai kolbász 1975 – Tevan kiadó

<http://www.csabaikolbaszfesztival.hu/?module=news&op=list&indexp=true>

<http://www.kolbaszklub.hu/fooldal/index.php>

<http://www.csabaikolbasz.com/>

<https://www.facebook.com/kolbaszfesztival>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.bekescsaba.hu/Bekescsaba-kolbasz>

Békéscsaba, 2013. augusztus 7.