

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

„SZEVEDI SZALÁMI vagy SZEVEDI TÉLISZALÁMI”

(EK szám:)

OEM (x)

OFJ ()

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-biztonsági, Állat és Növényegészségügyi Főosztály
Cím: 1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
Tel: (36 – 1) 301-4486 vagy (36 – 1) 301-4419 **Fax:** (36 – 1) 301-4808
E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. Csoportosulás:

- 2.1. Név:** Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (a 2037/93/EGK rendelet 1. cikkével összhangban a bejegyzést nem termelői csoportosulás, hanem jogi személy kérelmezte).
- 2.2. Cím:** 6726 Szeged, Szabadkai út 18.
Tel: (36 – 62) 567-000
Fax: (36 – 62) 567-313
E-mail: varrone@pick.hu
- 2.3. Összetétel:** termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. csoport - Húsból készült termékek

4. A termékleírás:

4.1. Név: **„SZEVEDI SZALÁMI vagy SZEVEDI TÉLISZALÁMI”**

4.2. Leírás:

A Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi 2-4 mm szemcsenagyságúra aprított és egyenletesen elkevert sertéshús és sertés szalonnaszemcsékből álló, sózott és fűszerezett (fehér bors, szegfűbors, csemegepaprika őrlemény), természetes, vagy természetazonos vízgőzáteresztő műbélbe töltött húskészítmény, amelynek felülete a

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

bükkfa hasábokkal történő füstölést és szárításos érlelést követően szürkésfehér nemespenész bevonatot kap.

A szalámi hosszúkás, egyenletes vastagságú, hengeres formájú, a felfüggesztésnek megfelelő végén elkeskenyedő, az ellenkező végén pedig legömbölyödő. A rúd hossza töltési méretnek megfelelő: 54 cm-es „normál”, 36 cm-es „midi”, 19 cm-es „turista” és 16 cm-es „mini”. Burkolata folytonossági hiányoktól mentes, fehér-szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett, enyhén ráncos, jellegzetes szagú. A burkolat a töltékhez jól tapad. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem túl kemény. Vágási felületén barnás-vörös sertéshús és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, amelyek aprítottsága 2-4 mm. A metszéslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú, különleges ízét a felhasznált fűszerek, a füst, az érlelt hús és a hosszú – 90 napos – érlelés alatt lejátszódó kémiai, mikrobiológiai, fizikai és biokémiai folyamatok során kialakult illat- és aromaanyagok, valamint az érlelés alatt kialakult nemespenész lekerekített ízhatása és harmóniája adja.

4.3. Földrajzi terület

A *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* előállítására Szeged város közigazgatási területén történik.

Az előállításához Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar, Baranya megyékben tenyésztett és ezen megyékben levágott szalámi félsertés használható fel.

Az 510/2006/EK rendelet 2. cikk (3) bekezdésében foglalt követelmények teljesítését igazoló adatok:

(1) Az említett alföldi, dél-magyarországi megyékben az átlagosnál (1903 óra/év) jóval több (1968 óra/év) napsütéses óra, a hosszantartó őszi és a mérsékelt hideg tél hatására jelentős gabonatermesztő háztáji és kis parasztgazdaságok, körzetek alakultak ki, amelyek révén a szemestakarmányon és a takarmányok melléktermékein hizlalt sertésekkel való ellátottság a hagyományoknak megfelelően folyamatosan biztosítva volt.

(2) A szalámigyártáshoz felhasznált élő állatok csak egy évnél idősebb, nagysúlyú, azaz legalább 150 kg súlyú herélt hím vagy tenyésztésből kivont nőstény sertések lehetnek, amelyek a felsorolt megyék tenyésztési körzeteiben születtek és nevelkedtek. A háztáji és kis parasztgazdaságokban tenyésztett és tartott sertések takarmányozásának szabályai: a szopós malacot leghamarabb 6 hetes korban választják el, választástól 40 kg-os súly eléréséig indító tápot kap, ami fehérjében gazdag szója és napraforgóval kiegészített szemestakarmány. 40-kg-os súly felett a hizlalási időszak fő szemestakarmányait (búza, kukorica, árpa) egészítik ki a gazdaságok területén évszaktól függően megtermelt lédús takarmányokkal (zöld lucerna, takarmánytök, takarmányrépa, burgonya). A szemestermények egymás közti aránya a kezdeti 30-40% árpa-búza : 70-60% kukorica arányról a hizlalás végére 10% árpa-búza : 90% kukorica értékre változik.

(3) A takarmányozásra vonatkozó elvárások a takarmányozási minőség alapján kerülnek megfogalmazásra. A felvásárlók a gazdaságok személyesen történő felügyelete során ellenőrzik a minőségben foglaltak betartását. Az élő állatokkal kapcsolatban megkövetelt minőségi jellemzők, valamint a tartási és takarmányozási feltételek teljesülését vizsgálják a kezelő állatorvosok a tenyésztők által vezetett dokumentáció ellenőrzésével és erről – az állatok vágásra történő leadása előtt – udvarszemle jegyzőkönyvet állítanak ki. Ez a jegyzőkönyv az élő állatokkal szemben támasztott

minőségi követelmények, valamint a tartási, takarmányozási és állat-egészségügyi feltételek megvalósulását dokumentálja.

4.4. A származás igazolása

A földrajzi területről való származást és ennek nyomonkövethetőségét a következők bizonyítják és biztosítják.

- a Pick Szeged ZRt. által felvásárolt élő sertések a jobb fülben elhelyezett engedélyezett ENAR füljelző alapján azonosíthatók (ENAR - egységes nyilvántartási és azonosítási rendszer - számmal kell ellátni a sertéseket). Az ENAR szám lehetővé teszi az állat származási helyének, a területileg elkülöníthető, földrajzilag azonosított tartási helyének azonosítását. Az ENAR kapcsolódik a tenyészetek nyilvántartásához (TIR), ami biztosítja az állatmozgások nyomon követését az állattartó telepektől a vágóhidig (a vágásig).
- az ENAR követelmények teljesülését hatósági jogkörű ENAR koordinátor, míg a vágóhídon ENAR felelős felügyeli.
- az ENAR füljelző kíséri a sertéseket a vágási folyamatig, ahol az állatorvosi vizsgálatkor külön lábszámjelzést kapnak. A hasított félsertés lábszáma azonosítható az élő sertés ENAR füljelző számával. Ez teszi lehetővé a lábszám alapján a tartási hely azonosítását.
- a tenyésztési területeken lévő vágóhidakról a szalámi üzembe átkerülő félsertések lábszáma, átadási (vágási) dátuma ismert, tehát így ismert az is, hogy a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* előállításához felhasznált húsalapanyag mely állattartó telepeken tenyésztett sertésekből származik.
- az elkülönített csontozás és a bélbe töltéskor adott tételszám (pasztaszám) biztosítja az azonosítás folytonosságát. A tételazonosító pasztaszám használatával pedig minden egyes szalámirúd azonosítása elérhető, ami igazolja a Szeged közigazgatási területén történő gyártást.

4.5. Az előállítás módja

A terméket a mangalica fajtájú sertés és a cornwall, berkshire, magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, hampshire és pietrain fajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított féltettek kizárólag kézzel történő darabolása után nyert lapocka, comb, karaj és tarja, valamint mirigyektől mentes kemény hasa- és tokaszalonna felhasználásával állítják elő.

A 0 °C-on szikkasztott, majd -4...-6 °C-on fagyasztott hús- és szalonnadarabokat összemérik, és gépi úton 2-4 mm-es szemcseméretűre aprítják. Az aprítás-keverés során történik a fűszerezés és a pác-só hozzáadása is. Az így nyert szalámipasztát, amelynek víztartalma maximum 50-52% lehet, automatikusan, vákuum mellett bélbe töltik, a rúdvégeket lezárják, kötik, a rudakat keretre helyezik. A szalámi töltésére természetes belet vagy vízgőzáteresztő műbelet használnak, amelyek átmérője legalább 65 mm.

A töltés műveletét követően a füstölésre kerül sor. A füstölés maximum 12°C-on, bükkfa hasákkal történik 12-14 napig.

A következő lépés a füstölt termékek penészesítő érlelése és szárítása, amelynek során a szalámi rudak az érlelő-szárító helyiségbe kerülnek, ahol a teremben meglévő természetes mikoflóra a szalámi felületére rakódik. A penészbefonat kialakításához olyan hőmérsékleti és pára viszonyokat alakítanak ki (16-17°C, 86% feletti RP), amely lehetővé teszi, illetve elősegíti a penészek elszaporodását és a szalámi felületének egyenletes bevonását. Az érlelés-szárítás nagy körültekintést igényel, mivel a *Szegedi*

szalámi vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű termék pH-értéke magas, több mint 5,6, ezért csak lassan szárítható. Az érlelés-szárítás során a levegő relatív páratartalmát 90 és 60% között és a légáramlást úgy állítják be, hogy a diffúziós hajtóerő (a relatív és az egyensúlyi páratartalom közötti különbség) a 4-5%-ot ne haladja meg. Ennek megoldásához a külső környezeti (szabadtéri) és a klímákban létrehozható légmozgás kombinációja szükséges.

Az érlelés-szárítás 2-3 hónapos folyamat, így a szalámi teljes időigénye a betöltéstől a vágásérettség eléréséig legalább 90 nap.

Forgalomba hozatalára rúdárúként egészben, vagy szeletelve, a származási helyen előrecsomagoltan kerül sor. A rúdárú plombajelöléssel ellátva, celofánba csomagolva, 54 cm-es „normál”, 36 cm-es „midi”, 19 cm-es „turista” és 16 cm-es „mini” méretben, a szeletelt termék vákuumfóliás vagy védőgázos csomagolási formában, tálcán kiszerezve kerül forgalomba.

A szeletelés és csomagolás műveleteit kizárólag az előállítás földrajzi területén lehet végezni, mivel csak így biztosítható a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, ami garantálja azt, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik és ízbeli, illetve mikrobiológiai tulajdonságaiban nem következhetett be semminemű változás.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

A *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* előállítása már több mint 130 éve történik Szegeden, ahol az egyetlen, máig meglévő előállító változatlan helyi módszereket alkalmaz, és ahol a Tisza folyó közelsége teremtette mikro-klíma biztosítja a hasonló termékekhez képest eltérő jellegzetességekkel bíró téliszalámi gyártását.

A Szeged közeli alföldi, dél-magyarországi megyék (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar megyék) természeti adottságai és éghajlati viszonyai kiváló *tenyésztési körülményeket* biztosítanak a szalámisertések tartásához. Az ország déli részében ugyanis az átlagosnál (1903 óra/év) jóval nagyobb (1968 óra/év) a napsütéses órák száma; a meleg, száraz nyarat pedig hosszantartó ősz követi, és a tél is csak mérsékelten hideg. Ezen kedvező adottságok hatására az „ország éléskamrája”-ként emlegetett területen jelentős gabonatermesztő háztáji és kis parasztgazdaságok, körzetek alakultak ki, amelyek révén a szemestakarmányon és a takarmányok melléktermékein hizlalt sertésekkel való ellátottság a hagyományoknak megfelelően folyamatosan biztosítva volt.

Szeged városa a Tisza folyó partján helyezkedik el, a dél-alföldi régióban. A Tisza közelségének, azaz a széles vízfelület folyamatos párolgásából adódó **magasabb relatív páratartalomnak** köszönhetően alakult ki az a jellegzetes „házi penészflóra”, amely a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű termék tulajdonságait alapjaiban meghatározza.

A „házi penészflóra” eredeti összetételének fenntartásához és szaporodásához nélkülözhetetlen a nagy vízfelület által biztosított párás külső levegő, amely egyúttal a klimatikus feltételeket is biztosítja az érlelő termekben. A szalámi előállításánál a penészesítés során ugyanis nem használnak semmilyen starterkultúrát, csak a „házi penészflóra” alkotja a felületi penészbevonatot, amely kialakulásától fogva napjainkig, életképességét fenntartva őrzi összetételét, amit a klímákban szétszóródó penészspórák szaporodása is tovább biztosít.

A nagyrészt, de nem kizárólag *Penicillium* fajokból álló penészgombák száma több mint 10, de a készterméken is legalább 10 különböző penészfaj tapad meg, ezzel biztosítva a szürkésfehér penészbevonatot. A „házi penészflóra” állandósága biztosítja

azt is, hogy minden új szalámitételen a betárolást követő érlelés során hasonló penészgomba flóra szaporodik el, ezzel garantálva a *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* elnevezésű termék jellegzetes illatát, ízét, megjelenését. A penészszerű kialakulásának jelentős szerepe van továbbá a szárítási folyamat során, mivel gátolja a gyors száradást, az egyenletes vízelvonás üteme elősegíti a felületi penészflóra életképességét, és átláthatatlan felületet biztosítva megakadályozza a gyors avasodási folyamatot.

Külön hangsúlyozandó, hogy a több mint 130 éve azonos technológiával és összetétellel gyártott *Szegedi szalámi* vagy *Szegedi téliszalámi* penészbevonatát alkotó penészflóra olyan penészgombákból áll, amelyek életképességét nem korlátozza a füstölt felület, így a rudak felületén jól megtapadnak és szaporodnak, ami penész-starterkultúrákkal – azok füstérzékenysége miatt – nem érhető el.

Pick Márk 1869-ben alapította meg gyárát Szegeden, amelyet fokozatosan fejlesztett, bővített. A szalámi gyártás 1883-ban vált külön a cég többi üzletágától. A nagyüzemi szalámi gyártást 1885-ben indította el Pick Márk Olaszországból hozott munkásokkal. A Pick Márk alapította cég fő termékévé a szalámi a XX. század első évtizedében vált. Az alapító halálát követően az özvegy és annak bátyja, Weisz Mihály tulajdonába került a cég. A legidősebb fiú, Pick Jenő 1906-ban lépett be az üzletbe. A cég történetében ezzel új korszak kezdődött. Pick Jenő jelentősen növelte a technológiai berendezések értékét és 1934-től egyedül folytatta a szalámigyártást Pick Márk cégnév alatt.

4.7. Ellenőrző szerv

Név: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás

Cím: 6724 Szeged, Vasas Szent Péter u. 9.

Tel: (36 – 62) 551-850

Fax: (36 – 62) 426-183

e-mail: szigetis@OAI.hu

4.8. Jelölés

A termék megnevezése:

- **SZEGEDI SZALÁMI** vagy
- **SZEGEDI TÉLISZALÁMI**

A szóösszetétel fordított sorrendben és a szavak egymástól elkülönítve is használhatók: Export termékeknél a „SZALÁMI” vagy „TÉLISZALÁMI” név helyett a „SALAMI” szót lehet használni.

Az oltalom jelölése:

- **oltalom alatt álló eredetmegjelölés**

4.9. Nemzeti követelmények: –