

GYULAI KOLBÁSZ vagy GYULAI PÁROSKOLBÁSZ

TERMÉKLEÍRÁS

OFJ

1. A termék megnevezése

GYULAI KOLBÁSZ vagy GYULAI PÁROSKOLBÁSZ

2. A termék leírása

A *Gyulai kolbász* vagy *Gyulai pároskolbász* (a továbbiakban: Gyulai kolbász) alapanyagát és technológiáját tekintve régi, évszázados hagyományokon alapuló, sertéshús és sertés szalonna felhasználásával, sajátos ízesítéssel, sertés vékonybélbe töltve, pározva, (szeletelésre gyártás esetén vízgőzáteresztő műbélbe töltve), füstöléssel és szárításos érlelési eljárással készülő termék.

A Gyulai kolbász előállításához a következő anyagok használhatók fel:

- sertéshús
- sertés szalonna
- jelleg- és ízki alakító anyagok (fűszerek: csemege és csípős paprikaőrlemény, fokhagyma, bors, őrölt kömény; konyhasó, antioxidáns)
- tartósítószer (nitrites pác-só)

Az alapanyagok (sertéshús és szalonna) termelésére vonatkozó feltételek:

A *Gyulai kolbász* gyártásához alapvetően megfelelő minőségű élő sertésre van szükség, amelynek elsődleges feldolgozása során keletkezik a jó minőségű, speciálisan erre a célra előkészített sertéshús és sertés szalonna alapanyag.

A *Gyulai kolbász* gyártásához kizárólag azon vágósertések használhatók fel, amelyek súlya meghaladja a 135 kg-ot.

A végtermék minőségének biztosításához, a megadott nagysúlyra való hizlalásra a következő sertésfajták felhasználása lehetséges: a magyar nagyfehér hússertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik.

A húsminőség jellemzői:

- hússzín (GÖFO reflexiós érték): min. 70 (európai érték 65-68)
- vízvisszatartó képesség jellemzése (pH₁-érték) min. 5,7 (európai érték 5,5-5,6)
- intramuszkuláris zsírtartalom, márványozottság min. 4 % (európai érték 1,5-1,8%)

A gyártáshoz a sertésvágás során kitermelt fej és lábak nélküli sertés féltest használható fel. A félsertés élelmezés-egészségügyi szempontból fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas kell legyen, meg kell feleljen a mindenkor érvényes jogszabályi előírásoknak.

A nyersanyaggal szemben támasztott minőségi követelmények:

Sertéshús:

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 kellően előhűtött féltestek teljes csontozása, íntalanítása, a véres húsrészek és a puha zsiradék kivágása után keletkezik a szárazárúhoz használt húsalapanyag (comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja és oldalas), amelyek együttes bedolgozása minden napi gyártási tétel esetén szükséges a megfelelő ízhatáshoz. A húsok maghőmérséklete 0 és 7°C között lehet. A csontozás minősége a folyamat alatt folyamatosan ellenőrzött, a hús jól zsírtalanított, látható kötőszöveti hártályakat és ínadarabokat nem tartalmazhat.

További jellemzők:

- érett, telt izomzat,
- a hús színe élénk sötétpiros,
- a hús tömött állományú,
- tökéletesen elvéreztetett,
- sem PSE (pale-soft-exudative, azaz halvány-puha-vizenyős), sem DFD (dark-firm-dry, azaz sötét-kemény-száraz) hús nem lehet,
- tökéletesen megmunkált (puhazsiradék kivágása, íntalanítás),
- tiszta, felületi szennyeződéstől mentes.

Sertés szalonna:

A sertésvágás során kitermelődött, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas, bőr és csont nélküli, mirigyektől mentes kemény szalonna használható fel gyártási szalonnaként.

A gyártási szalonnának a következő minőségi követelményeknek kell megfelelnie:

- fehér színű, vörös húscsíkokkal átszótt,
- jellegzetes szagú (idegen szagtól mentes),
- véraláfutástól mentes,
- tályogokat, mirigyeket nem tartalmazhat,
- savszáma 0,6 alatti,
- maghőmérséklete 0 és 7°C között legyen.

Jelleg- és ízki alakító anyagok:

Az ízki alakításhoz konyhasó és fűszerek (csemege és csípős paprikaőrlemény, fokhagyma, bors, őrölt kömény) szükségesek.

A színki alakításban a paprikaőrlemény is jelentős mértékben részt vesz a nitrites pác-són kívül, amely a tartósítószer szerepét is betölti.

A fűszerekre vonatkozó fontosabb elvárások:

- a fűszerek illóanyag-tartalmát meg kell őrizni - megfelelő csomagolással, tárolással,
- mikrobiológiai szennyezettségét minimálisra kell csökkenteni ($<10^5$ TKE/g),
- a nitrites pác-só nitrit-tartalma 0,5% lehet, a megengedett szórással,
- a fűszerek folyamatos ellenőrzése elengedhetetlen az átvételi eljárásnak megfelelően.

Valamennyi felhasznált nyersanyag mikrobiológiai tulajdonságai meg kell feleljenek az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló mindenkori érvényes jogszabály előírásainak.

A termék leírása:

A Gyulai kolbász 26-40 mm átmérőjű, 18-26 cm-es hosszúságra pározott, sertés vékonybélbe (vagy szeletelésre gyártott termék esetén vízgőzáteresztő műbélbe) töltött, 4-6 mm-re aprított sertéshús és gyártási szalonna felhasználásával készített, csemege és csípős paprikával, fokhagymával, borssal és örölt köménnyel ízesített, füstöléssel és szárításos utóérleléssel készült termék. Jól szeletelhető, tömör, rugalmas állományú. A burkolat vörösesbarna színű, áttetszenek rajta a szalonna szemcsék.

Kémiai tulajdonságok:

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%

Fizikai és érzékszervi tulajdonságok:

Alak, méret: 26-40 mm átmérőjű, 18-26 cm-es hosszúságra pározott, vagy szeletelt termék

Burkolat: tiszta, sérüléstől mentes, nem penészes, kissé göbös, dudoros felületű.

Állomány, metszés: tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető. A metszésen húspépbe ágyazott, 4-6 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes elosztásban.

Szín, illat, íz: a burkolat vörösesbarna színű, áttetszenek a szalonnaszemcsék. Kellemes füstölt, fűszeres illatú, ízét, aromáját a felhasznált fűszerek harmóniája adja.

Forgalmazás:

A Gyulai kolbász 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.

3. A földrajzi terület meghatározása

A Gyulai kolbász előállítás Gyula és Békéscsaba városok közigazgatási határain belül történhet.

A térképet az 1. sz. melléklet tartalmazza.

4. A földrajzi területről való származás igazolása**NYOMONKÖVETHETŐSÉG**

Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, amely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül. Az azonosító szám ismeretében a vezetett dokumentációkból egyértelműen megállapítható az anyag pontos megnevezése, raktárra vétel ideje, a tétel mennyisége, szállításra vonatkozó dokumentáció és ebből a beszállító, amennyiben szükséges, csatolt dokumentáció (minőségi tanúsítvány, állategészségügyi igazolás stb.).

A gyártás előre megadott receptura szerint történik. A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, mely minden fázisban beazonosítja. A legyártott tétel azonosítására tételszámot kell alkalmazni, mely magában foglalja a termék kódszámát és a gyártás napját. A

gyártásra vonatkozó dokumentáción történik az alapanyagokra 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 minőségmegőrzési idő lejárat dátumát. Ennek ismeretében a napi csomagolási dokumentációból a tételszám hozzárendelhető.

A lefűzött bizonylatok garantálják, hogy bármely késztermék gyártásáról visszamenően minden információ megadható.

5. A termék előállítási módja

A *Gyulai kolbász* előállításának technológiai lépései a következők:

- a vágott félsertések **minőségi válogatása** szemrevételezéssel: a sertéshús élénk, sötétpiros színű; sem PSE, sem DFD jellegű nem lehet;
- a félsertésekből színhús és szalonna kinyerése (megmunkálás): kizárólag kézi csontozás, darabolás, íntalanítás; véres húsrészek és puha zsiradék kivágása; mirigyektől mentes, kemény szalonna elválasztása;
- a **hús- és szalonnadarabok előkészítése**: az íntól, puhazsiradéktól, esetleges véres húsrészekről megtisztított húst (comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja, oldalas) és kemény szalonnát lefagyasztják úgy, hogy aprításkor a szalonna 0-7°C, a hús mínusz 2-4°C közötti hőmérsékletű legyen; a pasztahőmérséklet 0...-4°C -ra történő beállítása előhűtött (0-7°C-os) hússal is történhet;
- **pasztakészítés**: a szalonnát és a sertéshúst 4-6 mm-es nagyságúra aprítják, és a fűszereket, nitrites sótt hozzákeverik;
- **béltöltés**: a pasztát töltőgéppel sertés vékonybélbe töltik és pározzák, vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltik és klipszelik;
- **füstölés, érlelés**: a betöltött kolbászokat 2-3 napon át 20 °C 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: 16-18°C; a relatív páratartalmat a kezdeti 90-92% után fokozatosan csökkentik 65-70%-ra. A szárítást addig folytatják, amíg a termék vízáktivitása 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 metszés lap egyenletessége mellett porhanyósabbá alakul az állomány, a szín stabilizálódik az antioxidáns hatást kifejtő természetes fűszerek hatására, és az ízlekerékítettség együttesével a termék teljességgel elkülönül az azonnal értékesített áruk íz- és állományvilágától.
- **csomagolás**: pározva vagy szeletelve, vákuum vagy védőgázos kiszerezésben történik.

A *Gyulai kolbász* kiemelkedő terméktulajdonságait a következő tényezők biztosítják:

- a nagysúlyú sertések húspigmentben gazdag, érett, zsiradékkal kellően átszótt, márványozott húsa, ami az aromagazdagság és porhanyósság előfeltétele;

- a különleges fűszerezés, amely a csemege és csípős paprikaőrlemény megfelelő arányú keveréke a többi fűszerrel együtt harmonikus érzékszervi tulajdonságokat – köztük a csemege pirospaprika szín- és ízdominanciáját – eredményezi;
- a kolbászpaszta természetes mikroflórája alakítja ki a hosszan tartó érlelés során a húsból származó különleges ízeket, ezzel válik a termék íze lekerekítetté és egészen különlegessé, ami a savanyított kolbászfélék uniformizált ízvilágától alapvetően eltér;
- az intenzív füstölés nemcsak a kellemes ízhatást fokozza, hanem fontos szerepet játszik az avasodásgátlásban és a tartósításban is.

Minőségbiztosítás:

A megfelelően dokumentált származású élőállatok ante mortem vizsgálatát, majd a vágóvonalon a post mortem vizsgálatot minden egyes darabra vonatkozóan az illetékes állat-egészségügyi szerv végzi.

A fűszereket minősített beszállítóktól kell vásárolni.

A gyártás folyamatos, naponta végzett üzemi ellenőrzés mellett történik, kapcsolva ehhez a paszta, az érlelés alatti, valamint a késztermékek laboratóriumi vizsgálatát. A laboratóriumi ellenőrzések a paszta, az érlelés alatti minta és a késztermékek esetében gyártási tételenként történnek. A nyers paszta és a késztermék vizsgálata kémiai vizsgálat, még az érlelés során vett minta vizsgálata mikrobiológiai vizsgálat.

A *Gyulai kolbász* késztermékek csak minőség-ellenőrzés után kerülhetnek értékesítésre. Ez az ellenőrzés kiterjed a jelölés megfelelőségének ellenőrzésére és termék megjelenésére is.

A termékek rendszeres ellenőrzését az előállító belső minőség-ellenőrzési szervezete végzi, biztosítva, hogy csak jó minőségű *Gyulai kolbász* kerül kereskedelmi forgalomba.

6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata

A közép-békési településeggyüttes két térszerkezeti gócpontja Gyula és Békéscsaba az Alföld dél-keleti részén, hazánk egyik legmélyebben fekvő területén, (87-88 m tengerszintfeletti magasságban), közvetlenül az országhatár mellett, a Fehér- Körös bal partján található. Az Alföld egészéhez hasonlóan Gyulán és Békéscsabán is 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. A Körösök az ország legtisztább vizű folyói. Jelentősek az erdők, ezek között is a Gyula melletti mályvádi erdő, amelyben számos ősfafa található. A Szeged-Szolnok-Debrecen által határolt sík terület középpontjában mindkét város a térség jelentős idegenforgalmi vonzereje; fontos nemzetközi útvonal átmenő pontjai Budapest-Arad-Bukarest irányában, illetve a Balkán felé.

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 végén. 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.

Ezen **földrajzi sajátosságok** határozzák meg a **termék sajátos jellegét**. A helyi éghajlati viszonyok döntően hatást gyakorolnak a végtermék minőségére. Ezen túlmenően a válogatott alapanyag és a felhasznált fűszerek harmonikus összhangja adja meg sajátos, állandó,

termékre jellemző minőségét. Mind e mellé a kialakított technológiai állandósága garantálja a meghatározott minőséget és megjelenést.

Igazi nemzetközi hírnevet adott a kolbásznak ifjabb Balogh József, az 1910. évi brüsszeli világkiállításon nyert aranyérmével. „A gyulai húsipari körzet kialakulásában az alapvetés érdeme **Balogh Józsefé**... aki az első iparos, egyben az első világhírnevet szerzett helyi mestere a szakmának ...” (*Bálint Ferenc: Adatok a GYULAI KOLBÁSZ történetéhez, helyi kiadvány*). Már a század elején komoly felkészültséggel rendelkeztek, néhányan nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat, és néhányuk közülük budapesti üzlete is volt. Balogh József barátja, a Párizsban élő Fodor Mátyás kérésére vitte ki termékeit a világkiállításra. Így vett részt az 1910-es brüsszeli világkiállításon termékeivel, ahol a gyulai hentesáru aranyérmét és díszoklevelet kapott. (*A gyulai kolbász története – Gyulai Hírlap, 1992 december 23. --- 5. sz. melléklet*). A Balogh József által megalapozott vállalkozás nagy családi vállalkozássá nőtte ki magát, akiknek az volt az életcéljuk, hogy az általuk készített húsipari termékek ne csak a saját egzisztenciájuk alapja legyen, hanem a „gyulai” névvel lakóhelyüknek is hírnevet szerezzenek.

A gyulai termékek iránt egyre nagyobb érdeklődés mutatkozik, ezért a kereslet állandó növekedése miatt a családtagokon túlmenően alkalmazottakat fogadott fel a család, akikből a századforduló után igen jó, önálló hentes iparosok lettek. Így tanulta a szakmát Stéberl András is aki az 1930-as évek elején ipari üzemet hozott létre.

A pozsonyi születésű **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.

Stéberl András hentesmester 1935-ben ismét elvitte gyulai hentesáruit a Brüsszeli Világkiállításra. A „*kis páros Gyulai kolbász*” Brüsszelben arany diplomát nyert. (2. sz. melléklet). **Innen számítjuk a Gyulai kolbász történetét.**

A sertések vágása a városi közbűvőhidon történt, de az alapanyag gondos kiválogatására nagy gonddal figyeltek. Eredetileg mangalica sertés volt a szárazkolbászok alapanyaga, de a fajta fokozatos eltűnésével ez lecserélődött azóta ún. „**szalámisertésekre**”, ami csak nagytömegű, az Alföldön hizlalt érett sertés lehet. Stéberl András hentesmesternek még az új üzemében is – a hűtés hiánya miatt – csak szezonálisan gyártottak (télen). Ilyenkor nagyobb mennyiségű alapanyagot vásároltak fel. A teljes csontozás után a húsokat szikkasztották, fűszerezték, darálták. Töltés után pározták, majd kőfüstölőben izzó keményfa hasábokkal lassan füstölték. A füstölt árukkal feltöltötték a több szintes nagy érlelő termeket, ahol az ideális érlelési körülményeket a termeken lévő két sor ablak nyitogatásával, ill. csukásával biztosították. Gyakorlott érlelő mesterek figyelték a terméket az érlelés teljes ideje alatt. A hagyományos gyártási technológiát olvashatjuk Dedinszky Gyula könyvében (1968), a *Gyulai kolbászcól* szóló fejezetben, továbbá a *Valódi gyulai hentesáruk készítésének könyvéből* –Szabó József Gyula, 1936 (5.sz. melléklet).

Az üzem Stéberl András tulajdonában volt 1948. márciusáig, a 100 munkásnál több dolgozót foglalkoztató üzemek államosításáig. A Stéberl üzemet 1948-ban államosították, majd összevonták a közbűvőhíddal. Az üzem továbbra is idényjelleggel működött. Az államosítás után, az 1948-tól 1953-ig eltelt időben a gyulai húskészítmények gyártása – kiemelten a Gyulai kolbász – több mint 100% -kal növekedett. A piac fokozott érdeklődést mutatott a Gyulai kolbász iránt különösen, export értékesítésre.

A gyulai húsipart megalapozó egyéb hentesmesterek az 1930-as évektől jellemzően családi vállalkozásokat vezettek. Néhányuk elköltözött Gyuláról és nem tudták az eredeti termékgyártást áttelepíteni, mások nem tudták a családon belüli folytatóságát megoldani.

Voltak, akik a kereskedelmi tevékenység átadásába buktak bele, néhányan a vendéglátás területén, uradalmi birtokokon, húsboltokban helyezkedtek el, illetve a fennmaradt Gyulai Húsipari Vállalatnál.

1947-től kezdve a húszem a Magyar Élelmiszeriparosok Szövetsége cég mellett, de továbbra is Stéberl érdekeltségként működött. Kolbászai nemzetközi viszonylatban is egyre keresettebbek lettek.

A II. világháború előtt Stéberl Andráson kívül még több gyulai hentesmester is gyártott paprikás vékony szárazkolbászt a saját neve alatt.

Döntő változást hozott a gyulai üzem életében az 1948-ban bekövetkezett államosítás. Az 1950-es évek elején jelentős műszaki fejlődés következett be. Nagyteljesítményű gépek üzembe helyezésével, a gyártástechnológia korszerűsítésével a munka szezonális jellegét megszüntették.

Az államosítás után a Gyulai Húsipari Vállalat és a megye több vállalata is gyártotta a Gyulai kolbászt. 1960-ban Békéscsabán a Csabahús Kft. elődje a Békés megyei Húsipari Vállalat gyártott és a Terimpexen keresztül exportált Gyulai kolbászt. 1963-ban összevonták a gyulai és a csabai üzemet.

Az 1965. évi kiértékelés során az országban működő 19 hasonló vállalat között a Békés megyei (gyulai) a 7. helyet foglalta el, de az export terén a 3.helyezést érte el.

Gyulán 1967-ben üzembe helyezték az érlelő termék kapacitását bővítő, az érlelés hatékonyságát és biztonságát növelő egységes klímarendszert. Békéscsabán 1967-től ismét, a Békéscsaba és Vidéke Körzeti Földművelésügyi Hivatal gyártotta a hagyományos paprikás vékony és vastag kolbászfajtát. A város vezetőinek segítségével sikerült elérni, hogy 1969-ben az ÁFÉSZ-től a húszemet a nagyobb lehetőségekkel rendelkező Békés Megyei Mezőgazdasági Termékértékesítő Szövetkezeti Közös Vállalat (MÉK) vegye át, ahol a húszemi ág dinamikus fejlődésnek indult.

1968-tól vákuumfóliás csomagológépek beállításával – minőségi romlás nélkül – már a tengeren túlra is szállítják a GYULAI KOLBÁSZT.

1968-ban megalakult az Állatforgalmi és Húsipari Tröszt. A vállalathoz csatolják az Állatforgalmi Vállalatot, illetve a sertéshizlaló vállalat békéscsabai hízaldáit. Az új cég Békés Megyei Állatforgalmi és Húsipari Vállalat néven üzemel.

1964-68 közötti 5 év alatt összesen több mint 10 ezer tonna termelés volt Gyulai kolbászból.

Központi intézkedések alapján 1974-ben a húsipar jelentős műszaki fejlesztést indított be.

Ennek egyik beruházásaként épült meg a Gyulai Húskombinát. A komplex nagyüzem 1978-ban kezdte meg működését.

1990-ben világbanki finanszírozás keretében korszerű csontozó, daraboló vonal került telepítésre. Az 1997-ben átadott szeletelő-csomagoló üzemszobában már szeletelt Gyulai kolbász is készül, a kereskedelmi igények mind szélesebb körű kielégítésére.

Az eredetmegjelölést a Magyar Szabadalmi Hivatal 1998. november 30-án, 24-es sorszámmal lajstromozta, míg a Szellemi Tulajdon Világszervezetének Nemzetközi Irodája a Lisszaboni Megállapodás alapján 1975. április 3-án vette fel az eredetmegjelölések nemzetközi lajstromába 601-es sorszámmal.

A *Gyulai kolbászt* sajátossága kiemeli egyéb kolbászfélések közül, igazolja ezt a különböző – **napjainkig tartó** – **megmérettetések** eredménye is:

- A *Gyulai kolbász* valószínűsíthető első nemzetközi elismerése 1910-ben, Brüsszelben volt,

- Következő díj, melynek oklevele a mai napig megvan, az 1935-ös brüsszeli Világkiállításon elnyert aranydiploma,
- A *Gyulai kolbász* sikere azóta is töretlen (4.sz melléklet):
 - o évek óta viseli a Kiváló Áruk Fóruma emblémát
 - o Foodapest Sikerdíj, 2000.
 - o Magyar Termék Nagydíj, 2001.
 - o Magyar Minőség Háza, 2001.
 - o Exportfejlesztési különdíj, 2001.

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

7. Ellenőrző szervezetek:

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

8. A földrajzi árujelző feltüntetése a terméken

A jelölésnek a következőket kell tartalmaznia:

„Gyulai kolbász” vagy „Gyulai pároskolbász”

„oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy rövidítése (OFJ) (a közösségi nyilvántartásba vételt követően)

9. Közösségi és/vagy nemzeti előírások
