

TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék megnevezése:

BUDAPESTI TÉLISZALÁMI

2. A termék leírása:

A termék előállításához felhasznált nyersanyagok:

- sertéshús
- sertésszalonna
- fűszerek
- étkezési só, nátrium-nitrit
- lóbél vagy műbél

Élő állat – vágósertés:

A termék előállításához alapvetően szükség van megfelelő minőségű élő sertésre, amelynek elsődleges feldolgozása során keletkezik a jó minőségű sertéshús és sertésszalonna alapanyag. A *Budapesti téliszalámi* a mangalica, cornwall, berkshire, nagyfehér húsertés, lapály, duroc, hampshire és pietrain fajták, illetve ezek keresztezéséből származó és egy évnél idősebb, nagysúlyú, azaz legalább 150 kg súlyú herélt hím vagy tenyésztésből kivont nőtény sertések feldarabolt húsából, valamint az említett fajtájú, illetve azok keresztezéséből származó sertések kemény szalonnájából készül. A termék előállításához nem használható fel felnőtt korban ivartalanított apaállat. Ezeknek a nagysúlyú sertéseknek a húsa szárazabb és több festékanyagot tartalmaz, optimális minőségű alapanyagot szolgáltatva ezzel a hagyományos körülmények között gyártott szaláminak.

Az alapanyagként felhasználásra kerülő lehúzott, hasított, fej és lábak nélküli félsertéssel szembeni minőségi követelmények a következők:

- fejlett, telt izomzat
- tömött állomány
- a hús színe élénk, sötétpiros
- jól elvéreztetett
- kellően megmunkált
- sem PSE, sem DFD hús nem lehet (PSE: pale-soft-exudative, azaz fakó-puha-vizenyős, DFD: dark-firm-dry, azaz sötét-kemény-száraz)
- nem lehet törött, sérült
- tiszta, szennyeződéstől mentes
- kezdeti csíraszám alacsony legyen
- szállítás esetén a szállításra megfelelően előkészített (felnyitott, előhűtött).

Sertéshús, ipari szalonna, fűszerek:

A kellően előhűtött félsertések, húsk csontozása, íntalanítása, darabolása, a véres húsrészek és a puha zsiradék kivágása után nyerhető a gyártáshoz szükséges sertéshús (színhús). A húsk maghőmérséklete a + 7 °C-ot nem haladhatja meg.

A szalámi gyártásához szalámisertés színhúst (sertés comb, karaj, lapocka, tarja, dagadó, szüzpecsenye) használatos, mely jól zsírtalanított nemes húsrészeket takar és íntartalma

alacsony, amit igazol az alacsony kötőszöveti fehérjetartalom. A húsdarabok mérete a tömeg felső határának megszabásával, mely kb. 500g, behatárolt, biztosítva így a kellő mértékű zsír- és íntalanítást, illetve a megfelelő előkészítést a finomvágáshoz.

A csontozó terem hőmérséklete a + 12 °C-ot nem haladhatja meg.

A sertésvágási folyamat során kitermelődött, fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas bőr és csont nélküli, mirigyektől mentes, kemény has- és tokaszalonna használható ipari szalonnaként a gyártáshoz. Minőségi jellemzői a következők:

- fehéres színű, vörös húscsíkokkal átszótt,
- jellegzetes szagú,
- kemény állományú,
- tiszta,
- véraláfutástól mentes,
- tályogokat, mirigyeket nem tartalmaz,
- maghőmérséklete +7 °C alatt legyen, tehát kellően, megfelelő körülmények között előhűtött, nem fülledt.

A húsokat 0 - -4, a hasa- és tokaszalonnát -3 - -7 °C közötti maghőmérsékletre szikkasztóteremben ki kell fagyasztani.

Minden hús alapanyagot a beszállításkor tételesen ellenőriznek, ismerten rendszeresen jó minőségben beszállító esetén egyszerű módon, nem rendszeresen beszállító esetén szigorított módon. Ellenőrzési mód: hatósági állatorvos által: másodlagos élelmezésegészségügyi húsvizsgálat, továbbá raktáros által: megmunkálás ellenőrzése, hőmérsékletmérés, tömegmérés, kísérő iratok átvizsgálása.

Ízkialakításhoz étkezési só, fűszerek, pácanyag (étkezési só és Na-nitrit keveréke) használatos. A harmonikus ízt kialakító fűszerek: fehérbors, csemege paprika, szegfűbors, amelyek közül a szegfűbors illata dominál.

A fűszerekkel szembeni általános követelmény:

- a fűszerek illóanyag tartalmát meg kell őrizni,
- csíraszámát minimálisra kell csökkenteni,
- a megfelelő aprítási fokot biztosítani kell,
- szítalással ellenőrzött.

A Budapesti téliszalámi főbb jellemzői

A Budapesti téliszalámi termék egyenletesen felaprított és elkevert alkotókból álló füstölt, érlelt, szárított húskészítmény, mely kb. 4 mm szemcsenagyságúra aprított sertéshús- és kb. 2 mm-re aprított szalonnaszemcsékből áll, fűszerekkel együtt egyenletesen elkeverten, lóbélbe vagy műbélbe töltötte, amely hengeres alakú, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen befedett.

Fizikai, kémiai, mikrobiológiai tulajdonságok:

víz-fehérje hányados legfeljebb 1,3,

kötőszövetmentes fehérjetartalom legalább 18 % (m/m),

nátrium-klorid tartalom legfeljebb 5,0 % (m/m),

vízaktivitás (a_w) legfeljebb 0,91,

nitrit+nitrát-tartalom Na-nitrát egyenértékben kifejezve legfeljebb 0,010% (m/m).

Érzékszervi tulajdonságok:

Alak, méret:	Hosszúka, körkeresztmetszetű, hengeres, egyenletes vastagságú, horpadásoktól mentes, legalább 40, legfeljebb 85 mm átmérőjű, különböző hosszúságú.
Szín:	A burkolatot bevonó penészréteg szürkésfehér színű, egyenletes. A vágásfelület fényes, világos barnás-vörös hús- és világos szalonna-szemcsékkel.
Íz és illat:	Kellemesen fűszeres, minden idegen íztől, szagtól mentes, mely íz és illatot az érlelt hús és az érlelés folyamán keletkezett nemespenész harmóniája adja; a felhasznált fűszerek közül a szegfűbors illata dominál.
Állomány, metszéspap:	Tömötten rugalmas, jól szeletelhető, nem széteső, de nem is túl kemény, egyenletes, a töltelék jól tapad a burkolathoz, ahonnan le is választható. A vágásfelület mozaikos elrendezésű – a hús és szalonnadarabok egyenletesen keverednek – üreg- és hézagmentes. A húsdarabok max. 4 mm, a szalonnadarabok max. 2 mm nagyságúak. A töltelékben porcdarabok és egyéb idegen anyagok nem lehetnek. Ín és kötőszöveti darabok csak elvétve fordulhatnak elő, hosszúságuk legfeljebb 4 mm, 1-1 darabjának felülete legfeljebb 0,16 cm ² lehet.

Piaci kiszerelés:

Forgalomba hozatalára rúdárúként egészben, vagy szeletelve kerül sor. A rúdárú celofánba csomagolva, kb. 54 cm-es „normál”, kb. 33 cm-es „midi”, kb. 19 cm-es „turista” és kb. 16 cm-es „mini” méretben, a szeletelt termék vákuumfóliás vagy védőgázos csomagolási formában, tálcán kiszerelve kerül forgalomba.

3. Földrajzi terület:

A Budapesti téliszalámi előállítás Budapest, a Dunától számított 1 km-en belüli területen történik. (1. sz. melléklet).

4. A földrajzi területről való származás igazolása:

A földrajzi területről való származás nyomonkövethetőségét a következők biztosítják ill. tanúsítják:

A vágóüzembe beérkezett félsertések meg vannak jelölve az ENAR (egységes nyilvántartási és azonosítási rendszer) füljelző számmal. A vágóüzemi nyilvántartások alapján a gyártóhelyre beérkezett félsertések eredete visszakövethető. A gyártó helyre érkezéstől kezdve a teljes gyártási folyamat alatt az egyes félsertés tételekből készült termékek nyomonkövethetők és beazonosíthatók azáltal, hogy tételszámot kapnak az egyes tételek, mely tételszám végigkíséri a terméket a beérkező félsertésektől a kész szalámirúdig. A tételszám minden egyes gyártási lépést kíséri fűlszám, majd jelölőtábla, pasztaszám formájában. A egyes tételszámokhoz kapcsolódnak továbbá a gyártásközi és a késztermék-ellenőrzési dokumentációk is.

Az előállítás helyszínéül a gyártónak bármikor igazolnia kell tudni, hogy az előállítás, de legalább annak "az előállítás módja" részben külön feltüntetett műveletei - az alapanyag aprítástól a füstölésen keresztül a szárításig - Budapest, a Dunától számított 1 km-es körzetben történtek.

A következő táblázat a nyomonkövethetőséget mutatja az egyes műveleti lépésekhez tartozó azonosítások, gyártási és ellenőrzési dokumentálások bemutatása által:

Téliszalámi gyártás műveleti lépései:

<u>Műveleti lépések</u>	<u>Jelölés, azonosítás</u>	<u>Gyártási dokumentálás</u>	<u>Ellenőrzési nyilvántartás</u>
Húsalapanyag átvétel	Tételazonosítás: jelölőtáblával	Számítógépes rögzítés	Raktárnapló
Hűtőtárolás	Tételazonosítás: jelölőtáblával	Számítógépes rögzítés	Raktárnapló
Csontozás	Tételazonosítás: jelölőtáblával elkülönített tételek kevert csontozása	Számítógépes rögzítés	Csontozási Napló
Szikkasztás	Meghatározott sorrendű betárolás Tételazonosítás: jelölőtáblával	Számítógépes rögzítés	Finomvágó Napló
Összemérés, aprítás, keverés	Meghatározott sorrendű kitárolás Tételazonosítás: jelölőtáblával	Számítógépes rögzítés	Finomvágó Napló
Bélbetöltés, véglezárás	Egy gyártási tétel jelölése azonos – füzérenként felfűzött – pasztaszámmal	Számítógépes rögzítés	Finomvágó Napló
Füstölés	Pasztaszám, füstölő teremszám	Számítógépes rögzítés	Füstölő Napló
Érlelés	Pasztaszám, érlelő teremszám	Számítógépes rögzítés	Érlelő Napló
Csomagolás	Pasztaszám, dátum, előírt jelölések	Számítógépes rögzítés Címkeellenőrzési Napló /minden csomagolt tételről 1 mintacímke beragasztva/	Csomagolási Napló
Raktározás, árukiadás	Minden egyes kartondobozon azonosító címkék terméknévvel, csomagolás időpontjával stb.	Számítógépes rögzítés	Csomagolási Napló

5. Az előállítás módja:

A terméket a korábban meghatározott sertésfajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított, kicsontozott és íntalanított féltetek kizárólag kézzel történő darabolása után nyert comb, karaj, lapocka, tarja, dagadó és szűzpecsenye, valamint mirigyektől mentes kemény hasa- és tokaszalonna felhasználásával állítják elő.

Technológiai műveleti lépések

A 0...-4 °C-on fagyasztott húsdarabokat és a -3...-7 °C-on fagyasztott szalonnadarabokat összemérik, és gépi úton 2-4 mm-es szemcseméretűre aprítják. Az aprítás-keverés során történik az ízesítés: sóval, fehérborssal, csemege paprikával és szegfűborssal, valamint a pác-só hozzáadása is. Az így nyert szalámpasztát automatikusan, vákuum mellett bélbe töltik, a rúdvégeket lezárják, kötik, a rudakat keretre helyezik. A szalámi töltésére lóbelet vagy vízgőzáteresztő műbelet használnak. A töltés műveletét követően a füstölésre kerül sor. A füstölés maximum 16 °C-on, keményfa hasábok, alapvetően bükkfa hasábok lefojtott égetésével történik 12-20 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 szalámi előállításánál a penészesítés során nem használnak semmilyen starterkultúrát. A penészbevonat kialakításához olyan hőmérsékleti és pára viszonyokat alakítanak ki (10-14 °C, 86% feletti RP), amely lehetővé teszi, illetve elősegíti a penészek elszaporodását és a szalámi felületének egyenletes bevonását. Az érlelés-szárítás nagy körülményt igényel, mivel a Budapesti téliszalámi pH-értéke magas, több mint 5, ezért csak lassan szárítható. Az érlelés-szárítás során a levegő relatív páratartalmát 45 és 95% 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 megvalósításához 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.

Minőségbiztosítás, élelmiszer-biztonság:

A gyártás és így a termék biztonságát a jól bevált hagyományokon alapuló, modern minőségbiztosítási szabályozással kiegészített, következetesen, fegyelmezetten végrehajtott technológia és ellenőrzési rendszer szolgálja, melynek eredményeképpen az egyenletes, állandó minőség garantált.

A szalámigyártáshoz felhasznált, megfelelően dokumentált származású félsertések egyedileg és valamennyi hús alapanyag tételesen kerülnek minősítésre és átvételre.

A fűszerek beérkezésükkor kerülnek minősítésre, amelyet laboratóriumi ellenőrzés egészít ki. A gyártás folyamatos, naponta végzett üzemi ellenőrzés mellett folyik, amelyhez kapcsolódik a pasztának, a füstölés-érlelés alatti termékeknek, valamint a késztermékeknek a mintavételes laboratóriumi vizsgálata. A laboratóriumi ellenőrzések a paszta és a késztermékek esetében gyártási tételként történnek.

A szalámi késztermékek csak minőségellenőrzés után kerülhetnek értékesítésre.

6. Kapcsolat a termék és a földrajzi terület között:

Budapesten a XIX. század vége óta folyik szalámigyártás, korábban több cég (Dozzi, Kreische Antal, Meduna, Herz Ármin és fiai) is végezte ezt a tevékenységet, míg mára már csak a Herz Ármin és fiai által alapított HERZ Szalámigyár Zrt. maradt az egyetlen működő szalámigyár Budapesten.

A kezdetben csak télen előállított termék – innen származik a régi téliszalámi elnevezés, amelyet manapság a fogyasztók egyszerűen szaláminak vagy magyar szaláminak is neveznek – gyártása sokat fejlődött, míg jelenlegi mértéket öltött. A szakemberek, szakmunkások, dolgozók azonban a nagyobb mennyiségek mellett is megőrizték ezeket az évtizedes, évszázados hagyományokat a technológia, a technika állandó fejlesztése mellett is. Herz Ármin 1882-ben alapította húsipari cégét a IX. Soroksári út 76 alatt, majd fiai folytatták a tevékenységet. A cég elsősorban szalámit, valamint más húskészítményeket gyártott, és már a Millennium évében /1896/ díjat nyert szalámi termékével. A cég exporttevékenysége már a XX. század elején is jelentős volt, fő export területek: Közép-Európa, Anglia, amerikai kontinens. A budapesti szalámigyártás legjelentősebb cégét a Herz család hozta létre és fejlesztette fel több generáción keresztül, szakmailag és gazdaságilag, egészen a közkereseti társaságtól a részvénytársasági formáig. A szalámikészítéshez sem most sem korábban mesterséges színezékeket nem használtak. Számos korabeli hirdetés és újságcikk tanúskodik a Herz cég, és más budapesti szalámikészítő tevékenységéről. (2. sz. melléklet).

Akkoriban még nem lehetett a szárítótermeket mesterségesen hűteni, illetve nem lehetett a termekben a páratartalmat mesterségesen beállítani. A penészképzéshez és szárításhoz a Duna közelsége miatti neves levegőt használták fel, ami ideális a *Budapesti téliszalámira* jellemző penészfajta kifejlődéséhez. Az érési fázishoz éppen optimális légállapotokat az érlelőtermek ablakainak kinyitásával illetve becsukásával biztosították. A termék előállításának területe, Budapest ugyanis a Duna folyó partján helyezkedik el. Az érlelést a Duna vonalától egy km-en belüli területen végzik, a folyó által meghatározott klimatikus viszonyok között. Itt a levegő mindig nyirkosabb és (a telet kivéve) kissé hűvösebb, ugyanakkor tisztább is, mivel a terület a Duna közelében folytonosan jól átszellőzik. A relatív páratartalom kb. 10 %-kal magasabb, a hőmérséklet pedig kb. 2 °C-kal kevésbé ingadozó, mint az ettől távolabb eső területeken.

A széles vízfelület párolgásából adódó nyirkosabb levegőnek köszönhetően ebben a földrajzi környezetben alakult ki a különböző penészgombáknak egy jellemző társulása, különböző *Penicillium* és *Aspergillus* fajok meghatározott arányú keveredése, ami a terméken megjelenő penészbevonat jellegzetesen szürkésfehér színét, adja. A penészbevonat jellegzetes, egyedülálló, melyen érződik a Duna vízének illata. Teljesen hiányzik a penészstarterrel készült szalámik intenzív, nem kellemes ammónia szaga. A penészspórák az érlelők mikroflórájában a levegőben mindenhol jelen vannak, onnan légmozgással kerülnek a szalámi rudak felületére, ahol elszaporodnak. Ez a jellegzetes „házi penészflóra” alapjaiban határozza meg a termék érzékszervi tulajdonságait (illatát, ízét, megjelölését), továbbá gátolja a szalámi gyors száradását és átláthatatlan felülete miatt akadályozza a gyors avasodási folyamatot.

Külön hangsúlyozandó, hogy a több mint 110 éve azonos technológiával és összetétellel gyártott *Budapesti 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.

A füstölés ma is, keményfa hasábok, alapvetően száraz bükkfa hasábok lefojtott égetésével, hideg füsttel történik, ugyanúgy, mint a XIX. században. A jól kiszáritott hasábokat ma is, mint egykor, vasból készült, kézzel mozgatható füstölő kocsikra helyezik el, amelyeket meghatározott útvonalon mozgatnak.

Az érlelést többszintes érlelő termekben végzik, a szalámimester utasítási alapján. A vízfelvonás rendkívül kíméletes és lassú biztosítva ezzel az egyenletes száradást. A levegő víztartalmát hűtőbattériákon csapattják ki, ami nem nagyüzemi, tömegtermelésre jellemző megoldás, ugyanakkor igen megbízható.

A „házi penészflóra” mind a mai napig, bármely érlelőteremben képes kialakulni és felszaporodni, az épületek jellegétől függetlenül, mivel a Duna vízfelülete által biztosított mikroklíma és a megadott érlelési paraméterek teremtik meg azokat a körülményeket, amelyek kedvezőek számukra. Ugyanakkor elmondható, hogy a jelenleg használt épületek kisméretű téglából készültek, falazatuk belül vakolt és meszelt. A téglafal páratartalom-áteresztő képessége rendkívül jó, ami hozzájárul az egyenletes és folyamatos vízfelvonáshoz. A füstölő- és érlelőtermek fűdémszerkezete ún. „porosz süveg” kialakítású, azaz az 1,2 m-távolságra elhelyezett „I” gerendák között téglával kirakott boltozat található. Ez a kialakítás nagy holtteret eredményez a szalámit tartó szerkezet fölött, ami egyenletes levegőelkeveredést biztosít és szintén az egyenletes vízfelvonást szolgálja.

A gyártás manufaktúrális jellegű a sok kézi munkát, nagy odaadást, speciális szakismeretet igénylő kefélesi tevékenység (penésztelepek szétosztatása a rudakon) valamint a "finom" árumozgatási munkálatok (áthúzás, átakasztás) miatt.

A következő jellegzetességek emelik ki a Budapesten gyártott szalámit a sok más, hasonló szalámiféle közül:

- a budapesti szakembergárda, kimagasló mesterségbeli tudással, alapvető rátermettséggel,
- a speciális klimatikus viszonyok, a Duna által meghatározott klímájú, érlelőkben végzett hagyományos füstölési és hosszú idejű érlelési eljárás, és ennek során, a jellemző természetes penészflóra régi, stabil, helyi jelenléte következtében az itt előállított termékre jellemző fajta nemespenész kialakulása a szalámirudak felületén, létrehozva ezzel a termék igen jellemző, kiemelkedően harmonikus, egyedi illatát, aromáját,
- a kedvező nyersanyagellátás, a műszaki fejlettség, a gyártástechnológia színvonala, a nagysúlyú sertésekből származó alapanyag jellegzetessége, a kiinduló hús és szalonna anyag, ún. szalámisertésből származhat,
- a felhasznált töltelékanyagok szűk köre, amelyek csak természetes anyagok lehetnek, a savanyító eljárás és anyag (mind kémiai, mind biológiai) alkalmazásának tilalma, továbbá a különleges fűszerezés.

Összefoglalva, a *Budapesti téliszalámi* egyedi jellegét a következők adják

- a Dunához közeli nyirkos levegő biztosítja a szalámin a penészbevonatot, amely különleges aromájú és illatú
- a tradicionális füstölés és érlelés az 1800-as évek végén kialakított technológia szerint,
- a manufaktúrális előállítási mód,
- a szakma mestereitől származó recept és szaktudás.

A *Budapesti téliszalámit* jellegzetességei, kiváló minősége, harmonikus ízhatása kiemelik a többi szalámiféle közül, megteremtve ezzel a folyamatos belföldi és nemzetközi elismerést, amelyek közül külön említést érdemelnek például az alábbi kitüntetések (3. sz. melléklet):

1896	Millenniumi Kiállítás, Budapest	díszoklevél
1900	Párizsi Világkiállítás	aranyérem
1958	Brüsszeli Világkiállítás	nagydíj
1996	OMÉK, Gödöllő	nagydíjak
1996	OMÉK, Gödöllő	I. díj
1998	Foodapest '98	újdonságdíj
2000	I. magyar hagyományteremtő Húsfesztivál	elismerő oklevél

7. Ellenőrző szervezetek:

Név: Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 1135 Budapest, Lehel út 43-47.

Tel.: 36-1-239-0330

Fax: 36-1-350-6117

E-mail: hajosa@oai.hu, fovaros@oai.hu

8. Jelölés:

A termék megnevezése:

„BUDAPESTI TÉLISZALÁMI”

A külföldre szánt termékeken a „Budapesti téliszalámi” bejegyzett elnevezés mellett a „Salami” szó is használható.

A csomagoláson – a közösségi nyilvántartásba vételt követően – kötelezően fel kell tüntetni az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölést vagy annak rövidítését, valamint a vonatkozó közösségi szimbólumot.

9. Nemzeti követelmények: