

XII. melléklet

Helyi, megyei és országos ajánlások



BÉKÉS MEGYEI KÖZGYŰLÉS ELNÖKE

Cím: 5600 Békéscsaba, Árpád sor 18., Pf.: 118
Tel.: 66/441-156; Fax: 66/441-122; E-mail: zoltan.farkas@bekesmegye.hu

AJÁNLÁS

A „Gyulai kolbász” Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Békés megye ékszerdoboz, Gyula számos olyan elismert nemzeti értéket adott Hazánknak, melyre méltán lehetünk büszkék, melyek nem csak a városnak, a megyének, hanem országunknak is egyedi arculatot szabnak. Közülük talán a leghíresebb a Gyulai Kolbász – így, nagybetűkkel – melynek legendája másfél évszázada indult útjára, alapjait az egykori gyulai vásárok közép-európai elismertsége adta, s mely már az 1910-es Brüsszeli Világkiállításról is aranyérmet hozott el.

Az első díj óta eltelt egy évszázad sok mindent megváltoztatott történelmünkben, de a Gyulai kolbász sikere töretlen maradt, nem csak túlélte a háborúkat, a gazdasági válságokat, de elismertsége, minősége töretlenül fejlődött tovább. Olyan nemzeti értékünké vált, mely határainkon túl, világszerte belépő valutaként szolgál, ha megemlítik, vagy megízlelik a terméket.

Elismertségét már számos díj és cím elnyerése is igazolta, 1910 után 1935-ben, a Brüsszeli Világkiállításon Aranydiplomát kapott, 2010-ben pedig az Európai Bizottság Oltalom alatt álló földrajzi jelzés védjegyhasználatát engedélyezte számára, így bekerült a Magyar Értéktárba.

Gyula városának és Békés megyének eme értékét a Kormány is elismerésre és megőrzésre méltónak találta, amikor döntésével megőrizte és megmentette a hagyományosan ipari körülmények között, standard minőségben előállított termék jelenét és jövőjét.

Az elismerések értékét azonban nem csupán a díjak jelzik, hanem azok az események is, melyek helyet adtak és adnak a Gyulai Kolbász rangjának. Békés megye büszke arra, hogy a Gyulai Kolbászt méltónak találták arra, hogy a magyar EU elnökség idején a vendégek asztalára kerüljön.

A Békés Megyei Önkormányzat külkapcsolatainak alakítása, építése során gyakran épített megyei kincsünk a Gyulai Kolbász bennünket, magyarokat szorosan összekötő teremtő erejére. Így a romániai Arad, Bihor, Hargita és Kovászna megyék, a Vajdasági Autonóm Tartomány, vagy az indonéz Észak Szumátra Tartománya mind ismerősként üdvözli nemzeti értékünket.

Mint a Békés Megyei Önkormányzat Közgyűlésének elnöke, őszinte szívvel ajánlom és javaslom, hogy Békés megye eme nemzetközi valutáját, hazánk egyik elismert nemzeti értékét, a magyarság több évszázadra visszanyúló, ősi hagyományain alapuló nemzeti értékét a Hungarikum Bizottság a Hungarikumok Gyűjteményébe emelje.

Békéscsaba, 2013. október 8.

Tisztelettel:



Farkas Zoltán

Vidékfejlesztési Minisztérium

Dr. Fazekas Sándor

Miniszter úr részére

Budapest

Kossuth Lajos tér 11

1055

Tisztelt Dr. Fazekas Sándor Miniszter Úr!

A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége nevében, azon kéréssel fordulok a Hungarikum Bizottsághoz, hogy a Gyulai Kolbász Hungarikum minősítést kapjon.

Indoklás

A gyulai kolbász hírnevét egy kis családi vállalkozás alapozta meg a XIX. század végén. 1882-ben nyitott gyulai szatócüzletében Balogh József saját készítésű házi kolbászt is árusított, elsősorban a közeli laktanyában állomásozó huszársászlóalj megrendelésére. Egy párizsi barátjának is küldött a saját készítésű kolbászából, aki rábeszélte, hogy az egyedi ízű kolbászt nevezze be az 1910-es Brüsszeli Világkiállításra, ahol a „Gyulai Kolbázként” bemutatott terméket nyomban aranyéremmel jutalmazták.

Nagyüzemi gyártása azonban már Stéberl András aranykoszorús hentesmester nevéhez fűződik, amely 70 munkás megélhetését biztosította a városban. 1992-ben már 1200 embernek biztosított munkalehetőséget Gyulán a kolbászgyártás.

Meghatározott alapanyagokból készül, eredetvédett, azaz hivatalosan csak Gyula és Békéscsaba területén belül előállított fűszeres, paprikás kolbászféleség, mely bel és külföldön egyaránt népszerű. Karakteres íz világán túl a közösség összekovácsoló ereje is hatalmas, hiszen készítése a legjelentősebb családi ünnepek közé sorolható. A gyulai kolbász a gasztronómiai élvezeteken túl, biztosította és biztosítja napjainkban is a hentes családok megélhetését.

Térségünk gasztronómiája a gyulai kolbásznak köszönheti ismeretségét, mely nevezetesség megtalálható minden gyulai kamrában. Régi helyi szokás szerint a vendégeket Gyulán nem csak hellyel, hanem az ízletes gyulai kolbásszal is kínálják.

Napjainkban a minőségi vendéglátást kínáló gyulai éttermekben, valamint az országos üzlethálózatok polcain, prémium kategóriában megtalálható a Gyulai Kolbász.

Gyula, 2013. október 03.



Tisztelettel: Prohászka Béla

Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetségének Szakmai Elnöke

Venesz – díjas mesterszakács

Gyula Város Önkormányzata

Dr. Görgényi Ernő

Polgármester úr részére

Gyula

Petőfi tér 3.

5700

Tisztelt Dr. Görgényi Ernő Polgármester Úr!

A Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetsége nevében, azon kéréssel fordulok a Gyulai Települési Értéktár Bizottság felé, hogy a Gyulai Kolbászt terjesszék fel a Megyei Értéktárba és az Országos Értéktárba, hogy Hungarikum minősítést kapjon.

Indoklás

A gyulai kolbász hírnevét egy kis családi vállalkozás alapozta meg a XIX. század végén. 1882-ben nyitott gyulai szatócüzletében Balogh József saját készítésű házi kolbászt is árusított, elsősorban a közeli laktanyában állomásozó huszárszászlóalj megrendelésére. Egy párizsi barátjának is küldött a saját készítésű kolbászából, aki rábeszélte, hogy az egyedi ízű kolbászt nevezze be az 1910-es Brüsszeli Világkiállításra, ahol a „Gyulai Kolbászként” bemutatott terméket nyomban aranyéremmel jutalmazták.

Nagyüzemi gyártása azonban már Stéberl András aranykoszorús hentesmester nevéhez fűződik, amely 70 munkás megélhetését biztosította a városban. 1992-ben már 1200 embernek biztosított munkalehetőséget Gyulán a kolbászyártás.

Meghatározott alapanyagokból készül, eredetvédett, azaz hivatalosan csak Gyula és Békéscsaba területén belül előállított fűszeres, paprikás kolbászféleség, mely bel és külföldön egyaránt népszerű. Karakteres íz világán túl a közösség összekovácsoló ereje is hatalmas, hiszen készítése a legjelentősebb családi ünnepek közé sorolható. A gyulai kolbász a gasztronómiai élvezeteken túl, biztosította és biztosítja napjainkban is a hentes családok megélhetését.

Térségünk gasztronómiája a gyulai kolbásznak köszönheti ismeretségét, mely nevezetesség megtalálható minden gyulai kamrában. Régi helyi szokás szerint a vendégeket Gyulán nem csak helyi, hanem az ízletes gyulai kolbással is kínálják.

Napjainkban a minőségi vendéglátást kínáló gyulai éttermekben, valamint az országos üzlethálózatok polcain, prémium kategóriában megtalálható a Gyulai Kolbász. Mind hazai, mind nemzetközi versenyeken, fesztiválokon a Gyulai Kolbász, mint különleges ínycsiklós jelenik meg.

Gyula, 2013. október 03.



Tisztelettel: Prohászka Béla

Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetségének Szakmai Elnöke
Venez – díjas mesterszakács



AJÁNLÁS

Teljes mértékben elkötelezve a pártatlanság mellett, a Bureau Veritas független tanúsító testülete, a Bureau Veritas Certification a legszélesebb körben elismert tanúsító szervezet a világon, több mint 30 nemzetközi akkreditációval rendelkezik.

A Bureau Veritas Magyarország Kft. a BRC élelmiszeripari szabvány szerint végez tanúsítást 2011-től a Gyulai és Csabai Hústermékek tekintetében a Gyulahús Kft.-nél (korábban Gyulai Húskombinát Zrt). A BRC szabvány kiterjed a minőségre, a higiéniára és a termékbiztonságra is.

Alulírott, Bácskai Zsolt, a Bureau Veritas Magyarország Kft tanúsítási vezetője a sok éves tanúsítási tapasztalat alapján javaslom a Gyulai és Csabai Kolbász termékek hungarikummá minősítését.

Budapest, 2013. október 7.

BUREAU VERITAS MAGYARORSZÁG KFT.
HÍVÓKÖZLÉS
Tel: 06 1 832 4300 Fax: 06 1 832 4301
Adatszám: 10700056-2-43

Bácskai Zsolt

Bureau Veritas Magyarország Kft.



AJÁNLÁS

Az SGS a világ vezető minőségellenőrző, vizsgáló és tanúsító szervezete. Vállalatunkat világszerte a minőség és a tisztesség példaképeként tartják számon. Több mint 75 000 alkalmazottal, világszerte több mint 1 500 irodát és laboratóriumot működtet. A Gyulai és Csabai hústermékeket az SGS Hungária Kft. Élelmiszervizsgáló Laboratóriuma körülbelül hat éve folyamatosan vizsgálja.

A termékvizsgálatokat az EN ISO/IEC 17025:2005 szerint akkreditált SGS Hungária Kft. Élelmiszervizsgáló laboratóriuma végzi.

Alulírott Bóza Balázs, az SGS Hungária Kft. CTS Üzletágának megbízott vezetője a sok éves vizsgálatok és termékellenőrzések alapján javaslom a Gyulai és Csabai kolbász termékek hungarikummá minősítését.

Budapest, 2013. október 4.

Bóza Balázs
SGS Hungária Kft.
CTS mb. Üzletág Vezetője
SGS HUNGÁRIA
10



H-1117 Budapest, Október huszonharmadika utca 8-10. • Telefon: +36-1/882-3630 • Fax: +36-1/209-1855
www.huszovetseg.hu • E-mail: meatfed@t-online.hu

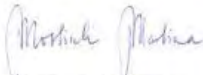
A Magyar Húsiparosok Szövetségének ajánlása – a Gyulai kolbász, mint hungarikum

A Gyulai kolbász az egyik legnagyobb múltra visszatekintő szárazáru a magyar hústermékek piacán, már az 1910-es párizsi világkiállításon is aranyérmet nyert. A termék 2010. június 19-én földrajzi oltalom alá került, ezzel is utalva a kiemelkedő minőségre és a termék ismertségére.

2013. január 31-én a Hungarikum Bizottság javaslata alapján a Gyulai kolbász bekerült a Magyar Értéktárba is.

A fent leírtak alapján, a termék magas fokú ismertségét is figyelembe véve a Magyar Húsiparosok Szövetsége javasolja a Gyulai kolbász hungarikumok közé sorolását.

Budapest, 2013. október 7.


Mostisch Martina
Titkár



Gyulai Hentesek Hagyományőrző Egyesülete

Székhely: 5700, Gyula, Kétegyházi út 3/1.

Levelezési cím: 5700, Gyula, Selyem u. 30/6.

E-mail: gyulaihentesek@gyulaihentesek.hu

Web: gyulaihentesek.hu, sodarmustra.hu

Tel: +36-30/220-0290, +36-70/264-1477



AJÁNLÁS HUNGARIKUMMÁ NYILVÁNÍTÁSRA

A GYULAI KOLBÁSZ egyedisége, különlegessége, minősége alapján egy olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó érték, mely külföldön és belföldön is közismert, magyar terméként beazonosítható, s amely múltja, különféle hazai és nemzetközi megmérettetésen elért eredményei, sikerei alapján egyben a magyarság csúcsteljesítményének megtestesítője is. Hírneve alapján kiemelt értéknek tartják nyilván bel- és külföldön egyaránt, immáron több mint 100 éve. Hungarikum-körbe kerülésére predestinálja történelme is. Már az 1880-as évektől a Balkán felől érkező és Bécsbe irányuló vásári karavánok fontos pihenőhelyévé vált Gyula és környéke, hiszen az állatvásárokat igyekezők itt álltak meg pihenni, állataikat megetetni, megitatni a továbbindulás előtt, de lehetőség volt a megsérült állatok levágására, feldolgozására is. A hentes és mészáros mesterek egy része már ekkor erre, rendezkedett be, gyakorlatilag ezzel megalapozva a város későbbi húsiparát. A hentesmesterek már abban az időben is komoly felkészültséggel rendelkeztek, elhivatottak voltak mesterségük legmagasabb szintű művelésére, s ennek bizonyítására kisebb-nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat. Már ekkor is feljegyezték sikereiket, de az igazi nemzetközi hírnevet ifjabb Balogh József adta a kolbásznak az 1910. évi brüsszeli világiállításon nyert aranyérmével. A Balogh József által megalapozott vállalkozás nagy családi vállalkozássá nőtte ki magát. A Gyulai kolbász nagyüzemi gépesített gyártása Stéberl András hentesmester nevéhez fűződik, aki 1912-től egy évig segédként dolgozott Balogh József műhelyében. Itt ismerte meg a gyulai kolbászgártás fogásait. 1935-ben ő vitte el termékeit a Brüsszeli Világiállításra. A „kis páros Gyulai kolbász” arany diplomát nyert. Stéberl a város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. Üzeme a környék egyik legnagyobb húsfeldolgozójává nőtte ki magát, ebből kifolyólag a környező településekből is alkalmazott szakembereket. Látható, hogy már több mint 100 évvel ezelőtt összeforrt a GYULAI KOLBÁSZ készítésében a kiváló minőség és a megfelelő termelési volumen biztosító üzemszerű gyártás feltételrendszere, mely a mai napig is jellemzi ezt a magyar nemzeti csúcsterméket. A II. világháborút, majd az államosítást és vállalati összevonásokat követően is sikerült megőrizni minőség iránti gyártási igényességet, s ennek szellemében folytatták a GYULAI KOLBÁSZ gyártását, melynek természetesen megőrizték az évszázados hagyományt. Tették ezt a technológia és technika folyamatos fejlesztése, a piacon maradáshoz lehetővé tevő folyamatos innováció és a nagyszerű szakemberek sorának kinevelése mellett. A minőséget, az egyediséget, a különlegességet a magyar és a külföldi fogyasztók sokasága mellett a szakmai is nagyra értékeli, melyet (a lista hosszúsága miatt csak a leglényegesebbeket kiragadva) számos siker és minőségdíj is bizonyít:

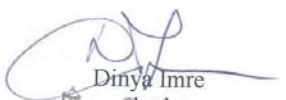
- Világiállítást, 1910 Brüsszel, aranyérem, díszoklevél
- Világiállítást, 1935 Brüsszel, aranydiploma, díszoklevél
- Kiváló Áruk Fóruma embléma jogosultja

- Foodapest Sikerdíj, 2000
- Magyar Termék Nagydíj, 2001
- Magyar Minőség Háza, 2001
- Exportfejlesztési különdíj, 2001
- Superbrand 2009, 2013

Mindezek alapján büszkén állíthatjuk, a GYULAI KOLBÁSZ termékként több mint egy évszázada hirdeti a magyarság csúcsteljesítményeként hazánk állattartóinak, húsipari szakembereinek felkészültségét, szakmájuk és munkájuk iránti elkötelezettségét, a vevők elégedettsége és az ezt eredményező kiváló minőség mindenkori biztosításáért végzett kimagasló szintű munkáját, s mutatja meg az egész világnak, hogy milyen a hagyományok megőrzésén alapuló magyar csúcsgasztronómia.

Mi ezért ajánljuk a Gyulai kolbász hungarikummá nyilvánítását.

Gyula, 2013. október 7.


 Dinya Imre
 elnök
 Gyulai Hentesek
 Hagyományörző Egyesülete
 ALAPÍTÁSI SZÁMA: 11600006-00000000-28772701
 SZÉK: Gyula, Rákóczi út 3/1
 TOLL: 18383646-1-04



5700 Gyula, Esze T. u. 2. <http://www.gycszz.hu> gycszz@gmail.com

MÉRT AJÁNLJUK A GYULAI KOLBÁSZ HUNGÁRIKUMMÁ NYILVÁNYÍTÁSÁT?

„Az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz bort igyunk!” – tartja a közismert szállóige, s a kiváló szecszárdi, villányi, tokai, egri, soproni (és szerencsére még hosszasan folytathatnánk a sort) borainkat kóstolva nemcsak mi, de a külföldi vendégeink is igazat adhatnak ennek. Igaz ez az ételek esetében is. Ha jókedvű, ha rosszkedvű az ember, egy jó étel – mondjuk egy finom kolbász – mindig jó társ. Különösen igaz ez egy különleges fűszerezésű étel esetén. A termékeny magyar föld nap érlelte kincsei, a fokhagyma, a fűszerpaprika, a köménymag, és az idegen földek immáron évszázadok óta nálunk vendégeskedő ízesítője, a bors, a minőségi sóval együtt a különleges hazai ízvilág egyik legmarkánsabb termékeként teremti meg a jólajta kolbászt, nálunk éppen a gyulaít. Azt a gyulai kolbászt, amelyik már száz évvel ezelőtt is világhírességet nyert, s amelyik manapság is újabb és újabb elismerésben részesül. A tradíció és a minőség az a páros, amittől a gyulai pároskolbász páratlanul finom. Az említett fűszerek, a kiváló magyar húsalapanyag, a gondos feldolgozás mellett benne van a gyulai hentesek generációi által összegyűjtött tudás, a kolbászkészítés apáról fiúra szálló szeretete, a másoknak örömet okozni akarás szándéka is. Nem véletlen, hogy a gyulai kolbász közösségépítő tényező is. Nemcsak a Gyulai Hentesek Hagyományörző Egyesülete, de más civil szervezetek esetében is így van ez. Hosszabbra nyúló programjaink idején egyszer csak előkerül (persze kolbászévő emberek között kevéssé sem véletlenül) néhány karéj pula kenyér meg egy (létszámtól függően kettő, három, ...) szál gyulai kolbász. S valahogy a kolbással együtt jön a jókedv, kisimulnak az arcok, halkul vagy elmarad a beszélgetés, s az arcokon az „élni jó” életérzéssel egyszerre csak együtt eszik az egész társaság. Az idős és fiatal, a nő és a férfi, a sovány és a „teltkaresu”, a gyulai és a vendég, a szomorú és a vidám, a gyenge és az erős, a kiesi és a nagy, mert a gyulai kolbász nem tesz különbséget, a gyulai kolbász nem válogat, a gyulai kolbász mindenkinek élményt ad, a gyulai kolbász egyetemes, de mégis magyar, nagyon magyar. Ez sosem volt beszédtema, de valahogy mindenki így gondolkodik RÓLA, valamiért összeköt bennünket. Ha vendégségbe megyünk valahová, legyen az itthon vagy külföldön, a legnagyobb örömet mindig ez az „ajándék” okozza, s ha hozzánk látogatnak el barátaink, ismerőseink, mindig visznek belőle mutatóba, kóstolóba az otthoniaknak, hogy ők is átélhessék a találkozást vele. Természetes, hogy így teszünk, természetes, hogy így tesznek, mert a gyulai kolbász az életünk (s persze ételünk) része, egy darab abból, amit gyulaisságnak, magyarságnak érzünk, egy rész, abból, ami átjárja Gyulán az embert az utcákon, tereken, a műemlékek környezetében. A múltunk, jelenünk, de egyben a jövőnk egy darabja, a biztos pont, amihez visszatérhetünk bármikor. Sok generáció óta ismerik az út elők, s ennek okán szeretik, féltik, és persze büszkéek rá. Mi, a civil szervezetek tagjai, vezetői, tisztségviselői is így vagyunk ezzel, s hiszünk benne, hogy nemcsak a gyulaiak, de a magyar nemzet is büszke lehet erre a kincsre. Különleges, egyedí, és jellegzetes (aki kóstolta, az már érezte ezt), tudják és jegyzik ezt itthon és külföldön is

egyaránt, s azonnal tudják azt is, hogy Magyarországról származik. Elég lenne az is, ha csak az éhségünket csillapítaná, de ennél sokkal többet ad: igazi ÉLMÉNY fogyasztójának. S miért vonnánk meg szánktól a jó, a finom falatot, miért nélkülöznénk ezt a csodálatos élményt, ha van, létezik, elérhető. A már citált szállóigét némiképp módosítva kijelenthetjük, hogy az élet túl rövid ahhoz, hogy rossz élelt együnk. S ha ezt valljuk, akkor tudnunk kell, hogy kell és emiatt van is egy biztos pont, egy „felnivaló”, amit bármikor szeretünk. Nos, ez a GYULAI KOLBÁSZ, a mi kedvencünk!

Mindezek miatt jó szívvel és teljes meggyőződéssel ajánljuk a GYULAI KOLBÁSZ hungarikummá nyilvánítását.

Gyula, 2013. október 2.


Kiss József
elnök
Gyulai Civil Szervezetek
Szövetsége
GYULAI CIVIL SZERVEZETEK
SZÖVETSÉGE
1025 Gyula, Vörösmarty u. 1. sz. 2.
Telefon: 06-76/512-111, 06-76/512-112
E-mail: info@gyulai-civil.hu



Húsipari Dolgozók Szakszervezete

Budapest
Városligeti fasor 44.
1068

Telefon: 1 / 413 - 2111
Mobil: 30 / 2483 - 234
Fax.: 1 / 413 - 2119
E-mail: hdsz@t-online.hu

Gyulai kolbász ajánlása

A Gyulai Kolbász a legutóbbi közvélemény kutatások szerint is a Pick Szalámival együtt a magyar lakosság körében az egyik legismertebb magyar termék. Éppen úgy jellemzi Magyarországot, a magyar étkezési kultúrát, mint a Szegedi Paprika, vagy a Tokaji Bor.

Népszerűsége, ismertsége 1868 óta töretlen, ha húsipari termékről van szó, szinte minden magyar állampolgár, mint jellegzetes magyar terméket azonosítja, nem szorul semmilyen magyarázatra.

A több mint százéves múltra tekintő húsipari szakszervezet dokumentumai között is meghatározó gyárként és híres termékként szerepelt már 1910-ben a Gyulai Üzem és annak elismert terméke, a Gyulai Kolbász.

A szakszervezet tapasztalata szerint is a Gyulai Húskombinát legújabb kori története kapcsán a gyár és a kolbász fennmaradásáért folytatott akciókban nap, mint nap találkozunk a magyar emberek szolidaritásával, szimpátiájával és azzal a véleménnyel, hogy nehogy már ez a szimbolikus magyar termék, illetve annak gyártó üzeme megszűnjön.

Javasoljuk, hogy a Gyulai Kolbász is kerüljön a hungarikumok sorába.

Budapest, 2013. október 4.

Tisztelettel:

Kapuvári József
elnök