

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 315/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Keleméri bárányhús”

Nr UE: PGI-HU-02480 – 7.9.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Keleméri bárányhús”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Keleméri bárányhús” to mięso jagniąt pochodzących od samców Île-de-France lub Suffolk, które są trzymane i chowane w Kelemér od selekcji do uboju. Maciorki nie mogą być zwierzętami odmian Racka, Cikta lub Cigája. W momencie uboju jagnięta nie mogą być starsze niż 120 dni, a ich żywa waga nie może przekraczać 40 kg.

„Keleméri bárányhús” może być sprzedawane:

- jako cała tusza wraz z organami wewnętrznymi klatki piersiowej i jamy brzusznej (wątroba, płuca, serce, krtań, nerki), z wyjątkiem niejadalnych podrobów;
- jako półtusza, lub
- jako tusza lub półtusza pokrojona zgodnie z wymaganiami konsumenta, z kośćmi lub bez;

chłodzone lub zamrożone.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne „Keleméri bárányhús”: świeży, delikatny, pikantny aromat; pikantny smak i delikatna konsystencja; jaskrawo-czerwona barwa; brak okrywy tłuszczowej na mięsie lub w mięsie; powierzchnia pokrojonego mięsa ma postać marmurkową dzięki cienkim warstwom tłuszczu śródmięśniowego.

Ledwie zauważalną, bardzo cienką warstwę tkanki tłuszczowej można znaleźć pod skórą jagniąt lub w rejonie brzusz-
nym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jagnięta spożywają jedynie mleko matki w czasie przebywania w kojcu. Po przeniesieniu zwierzęcia na wybieg dla jagniąt, może ono zacząć żywić się nie tylko mlekiem matki, ale także *ad libitum* sianem i paszą z wybranych, delikatnych młodych roślin pochodzących z pastwisk na wyznaczonym obszarze geograficznym. Około 80 % siana to trawa, a pozostałe 20 % to rośliny zielne i inne dziko rosnące rośliny. Szczególnie warte uwagi składniki tych pastwisk to jedyne w Europie wiechlinowate, takie jak kostrzewa owcza (*Festuca ovina*) lub rajgras wyniosły (*Arrhenatherum elatius*) i rośliny zielne takie jak maruna bezwonna (*Tripleurospermum perforatum*) lub krwawnik pospolity (*Achillea millefolium*). Oprócz siana jagnięta otrzymują jedynie określone ilości paszy lub paszy i zielonki (jęczmień, owies), w zależności od pożądanej masy ubojowej.

Zapotrzebowanie na energię jagniąt utrzymywanych na wybiegach dla jagniąt stale rośnie proporcjonalnie do wzrostu ich masy ciała, a zatem ilość siana i paszy spożywanych *ad libitum* również stale rośnie, podczas gdy ilość mleka matki maleje. Skład paszy podawanej jagniętom *ad libitum*: energia: 8,99 MJ/kg suchej masy; 86 % białka surowego; 16,23 % błonnika surowego; 11,0 %.

Pasza zawiera również minerały (Ca, Na, Se) oraz witaminy A, D3 i E, które są wystarczające do zaspokojenia wszystkich potrzeb w zakresie wzrostu jagniąt na każdym etapie rozwoju. Pasza nie może zawierać soi, roślin modyfikowanych genetycznie, białka zwierzęcego, pszenicy i kukurydzy ani produktów leczniczych. Żywienie jagniąt różni się w zależności od ich wieku:

1. Wiek: 5–14 dni; żywa waga: mniej niż 6 kg; utrzymywanie: kojec; karmienie: mleko matki
2. Wiek: 14–40 dni; żywa waga: 6–16 kg; utrzymywanie: wybieg dla jagniąt; karmienie: mleko matki uzupełniane paszą i sianem *ad libitum*
3. Wiek: 41–120 dni żywa waga: 16–40 kg; utrzymywanie: gospodarstwo rolne prowadzące tuczą; karmienie: 70 % paszy i 30 % siana *ad libitum* w wieku 41–90 dni; 15 % jęczmienia, 15 % owsa i 70 % siana w wieku 91–120 dni.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Jagnięta muszą być hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym od selekcji do uboju.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

W granicach administracyjnych gminy wiejskiej Kelemér.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między „Keleméri bárányhús” a obszarem geograficznym opiera się na szczególnych cechach jakościowych produktu.

Pasza i technika chowu, do których dobrze przystosowuje się potomstwo samców Île-de-France lub Suffolk, odgrywają kluczową rolę w produkcji tego mięsa jagnięcego ze świeżym, delikatnym, pikantnym aromatem i smakiem, delikatną konsystencją i jaskrawym kolorem.

Wieś Kelemér znajduje się u podnóża pasma górskiego Gömör-Szepes w Średniogórzu Północnowęgierskim, w Parku Narodowym Aggtelek, ograniczonym rzeką Sajó i strumieniem Kelemér. Grunty są pagórkowate i podzielone wąskimi dolinami, w których występują specyficzne mikroklimaty i zbiorowiska roślinne. Obszar geograficzny znajduje się na wysokości 200–250 m n.p.m. Jego powierzchnia jest pokryta gliniastymi, piaszczystymi osadami plioceńskimi, na których powstały kwaśne i bardzo zerodowane, piaskowo-gliniaste, brązowe gleby leśne. Klimat charakteryzuje się niskimi opadami (500–600 mm rocznie), umiarkowanie ciepłymi, suchymi latami podatnymi na suszę oraz mroźnymi, zachmurzonymi i mglistymi okresami późną wiosną i wczesną jesienią. Ma niską liczbę godzin nasłonecznienia i średnią temperaturę poniżej 10 °C.

Linie Suffolk i Île-de-France dobrze dostosowały się do lokalnych warunków geograficznych, mikroklimatu i zbiorowisk roślinnych. Po krótkim okresie (maksymalnie 14 dni) wyłącznego ssania jagnięta mogą przebywać wraz ze swoją matką na wybiegu dla jagniąt, gdzie mogą ssać do woli. W zamkniętej części wybiegu dla jagniąt, która nie jest dostępna dla matki, jagnięta mogą spożywać, *ad libitum*, siano zebrane z pastwisk Kelemér i pasze dostosowane do ich potrzeb żywieniowych.

Szczególne właściwości mikroklimatu (chłodne, suche lata) i gleby są niezwykle korzystne dla traw i roślin zielnych. Dzięki temu na pastwiskach Kelemér rozwinęły się unikalne zbiorowiska roślinne i użytki zielone zawierające ponad 90 rodzajów roślin. Co najmniej 80 % pastwiska i produkowanego z niego siana składa się z trawy, która zawiera węglowodany w postaci błonnika, raczej niż skrobi. Uniemożliwia to powstawanie grubej warstwy tłuszczu w mięśniach jagniąt. Trawa jest bogata w białko, minerały i niezbędne aminokwasy, co przyczynia się do nadania „Keleméri bárányhús” jego marmurkowego wyglądu, delikatnej konsystencji i jaskrawoczerwonego koloru.

Poza trawą na pastwiskach rosną również rośliny lecznicze, które nadają „Keleméri bárányhús” pikantny aromat i smak.

Proporcje składników paszy są w pełni zgodne z potrzebami w zakresie wzrostu jagniąt na każdym etapie rozwoju, tak że pasza i siano nie mogą powodować, że mięso będzie tłuste.

Oprócz techniki chowu i stosowanej paszy ubój jagniąt przed osiągnięciem przez nie wieku 120 dni nadaje mięsu miękką konsystencję i jaskrawo-czerwoną barwę.

Łącznie czynniki te wpływają na jakość mięsa i nadają „Keleméri bárányhús” przyjemnie pikantny smak, łagodną konsystencję, jaskrawo-czerwoną barwę, świeży aromat, a także, dzięki brakowi tłuszczu i cienkich warstw tłuszczu śródmięśniowego, jego marmurkowy wygląd.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>
