

Kérelem a „Keleméri bárányhús” földrajzi jelzés (OFJ) bejegyzése iránti kérelemhez

A kérelmező csoportosulás bemutatása:

Neve: Elisabeth Premium Quality Bt.
Címe: 3728 Kelemér, Széki puszta tanya 074/7 hrsz.

ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK:

Nemzeti Élelmiszerlánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9108

Fax: (+36-1) 336-9083

e-mail: allattenyesztes@nebih.gov.hu

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9474

Fax: (+36-1) 336-9169

e-mail: etbi@nebih.gov.hu

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal

Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály

-Élelmiszerlánc- biztonsági, Minőségi- ellenőrzési és Élelmiszer- felügyeleti Osztály

-Járványügyi és Állatvédelmi Osztály

-Növény és Talajvédelmi Osztály

Cím: 3500 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel: 46/342-905

Fax: 46/342-023

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Keleméri bárányhús”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Keleméri bárányhús” Ile de France vagy Suffolk apaállatoktól származó, és választástól a vágásig Keleméren tartott és nevelt bárány húsa. Az anyajuhok nem lehetnek racka, cikta, cigája fajtájú állatok. A bárányok vágáskori életkora legfeljebb 120 nap, élő testtömege nem haladhatja meg a 40 kg-ot.

A „Keleméri bárányhús” forgalomba hozatala történhet:

- egész hasított testként, mellüreg és hasüreg belső szerveivel együtt (máj, tüdő, szív, gége, vese) kivéve az étkezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket, illetve
- hasított fél testként vagy
- a vásárló igényei szerint darabolt hasított test vagy fél test csonttal vagy csont nélkül

hűtve vagy fagyasztva.

A Keleméri bárány hújának fizikai és érzékszervi tulajdonságai:

- tiszta, fűszeres, bárányos illat,
- a frissen vágott hús pirosas színű,
- a húson vagy a húspan faggyúsodás nincs,
- a vágott hús felülete a fajra jellemzően márványozott.

A bárányok bőre alatt, illetve a hasi részen nagyon vékony zsírszövet található, amely szinte alig észrevehető.

A hús konyhai elkészítést követően kellemesen omlós, aromája, zamata és levesessége kiváló, faggyú vagy mellékíz nem érződik rajta.

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Kelemér közigazgatási területe.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Kelemér közigazgatási területén és azon kívül született bárány nyomon követését nyilvántartását, és ellenőrzését a NÉBIH végzi a Juh-és Kecsketenyésztők Szövetsége által működtetett ENAR rendszerben.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

5.1. Tartástechnológia

Az anyajuhok a báránynevelési időszakon kívül, a legeltetési időben (kb. április 1-október 31. között) minden nap a legelőn tartózkodnak.

Legeltetési módjuk hagyományos, pásztorszerű legeltetés. A legelő fű mennyiségétől és minőségétől függően abrak kiegészítést (árpa, zab) szükség szerint száraz anyag pótlást (takarmány széna, szalma) kapnak. Legeltetési időben kívül az állattartó telep közelében lévő legelőn tartózkodnak időjárástól függően több órán keresztül, az edzett szervezet és egészséges utódok miatt.

Ellés előtt három héttel külön erre a célra kialakított vemhes falkába kerülnek, ahol megemelt abrak kiegészítő takarmányban részesülnek. Az ellést követően az anya báránnyal az egyszemélyes fogattatóba kerül, amelynek alapterülete 1,5 m²-. A fogattatóban minimum 5, maximum 14 napig, de legalább a bárány 6 kg-os testtömegének eléréséig maradnak. Ezután az úgynevezett „bárány óvodába” kerülnek át, egy-egy csoportba maximum 30 db anyajuh és báránnyal. Az egy alomra jutó terület 2,5 m². Az óvodán belül a bárányok számára bőgő ráccsal leválasztott ad libitum takarmány fogyasztásra alkalmas területek kerülnek kialakításra. A bárányok választása 6-7 hetes korban, minimum 16 kg-os súly elérésekor történik.

A „Keleméri báránnyal” alapanyagát adó bárány Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyék valamint Nógrád megye Bátonyterenyi és Salgótarjáni járásainak területén ellet, és legfeljebb a választásig ott tartott állat lehet. A választás után a Keleméren kívül született bárányok Kelemérré kerülnek.

Hízlalásuk a választás után Kelemér közigazgatási területén az ott alkalmazott tartási technológiával és takarmánnyal történik.

A kos bárányok hízlaldába kerülnek, a jerekéből kiválasztásra kerül a tenyészállat utánpótlás, a többiek hízlaldába kerülnek. A hízlaldában a bárányok ivar szerint elkülönítve maximum 70 fős falkákban, báránnyonként 1 m²-es területen vannak hízlalva a vágási súly eléréséig.

5.2. Báránnyal takarmányozása

A bárányok a fogattatóban eltöltött idő alatt csak anyatejet fogyasztanak. A fülszámozásokkal együtt megkapják a kokcidiózis elleni védőoltást, szelén pótlást, A, D, E, K vitamin oltást. A választás után az anyatej mellett megkezdődik a jó minőségű „bárány széna”, azaz a meghatározott földrajzi területen lévő legelőről származó válogatott gyenge, zsenge növényeiből álló széna etetése.

A szénán kívül az elérni kívánt vágási súlytól függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben. A egyedi receptúra alapján gyártatott, ad libitum módon etetett táp a bárány választás utáni időszakban alkalmas az adott fejlődési szakasz komplex igényeinek kielégítésére, megfelelő mennyiségben és arányban tartalmaz fehérjét, rostot, metabolizálható energiát, ásványi anyagokat, vitaminokat, klorofilt. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert.

	Életkor	Súly	Elhelyezés	Takarmány
1.	5 - 14. napig	6 >	fogattató	anyatej
kizárólag Keleméren				
2.	14 - 40. napig	6 - 16 kg	óvoda	anyatej, egyedi táp, széna
3.	41 -120. napig	16 - 40 kg	hizlalda	árpa, zab, egyedi táp, széna

5.3. Az anyajuhok takarmányozása

Az anyajuhok takarmányozása alapvetően egész évben legeltetéssel történik, még a téli napokon is. A legelő állattartó képességétől függően kiegészítő takarmányként szénát, szelénes sót, illetve kondíciótól függően valamint a vemhesség utolsó 3 hetében gazdasági abrakot (árpa, zab) kapnak.

A fogattatókban az anyák takarmánya kiegészül emelt adagú gazdasági abrakkal, hogy a bárányok számára megfelelő mennyiségű és minőségű tejet tudjanak termelni.

Az anyajuhok takarmánya sem tartalmazhat GMO-s növényeket, szóját, állati eredetű fehérjét, kukoricát, búzát és erjesztett takarmányokat.

Az állatok itatása vízforrásból, tisztított, ivóvíz minőségű vízzel történik, szinttartó önitatók segítségével.

5.4 Vágás

A bárányok vágását kíméletes módon, az EU-ban regisztrált vágóhídon lehet elvégezni, a vágóhíd és a tartási hely közötti távolság nem haladhatja meg 150 km-t, elkerülve az a hosszabb utazással járó stresszt, amely a végtermék minőségét befolyásolná.

Vágásra csak egyedi ENAR-azonosítóval megjelölt állatok kerülnek. A vágást követően a testek hűtő kamrába kerülnek. A vágás során minden állat egyedi azonosíthatóságát meg kell őrizni. A hűtés ideje annyi időt vesz igénybe, hogy a hús maghőmérséklete 5 C⁰ alatt, a belsőségek maghőmérséklete 4°C alatt legyen, valamint minimum 12 óra pihentetés szükséges. A bárány testek lenyúzott egész testként, a lábak alsó részei nélkül, a mellüreg és a hasüreg belsőségei nélkül kerülhetnek hűtésre. A bárány belső szerveivel együtt (máj, tüdő a gégevel, és a szívvel, vesék a vesefaggyúval) külön húskampóra akasztva, a veséket, nyelvet kisméretű tárolókba kell elhelyezni a további darabolásig, csomagolásig.

A 12 órát pihentetett testek megfelelő maghőmérséklet elérését követően kerülhet sor a testek darabolására oly módon, hogy sem a darabolással egy időben, sem egy helyiségben más állatot, sem máshonnan származó bárányt nem darabolhatnak fel.

Egy hentes egyszerre egy állatot darabolhat fel, és minden egyes állat feldarabolt részeit külön ládába teszi be, amely a nyomon követhetőségnek megfelelően tartalmazza az állat egyedi azonosítóját. Az egy állatra vonatkozó összes darabolási munkafolyamat elvégzését követően kezdhet új állat darabolásába a hentes. A láda a húsparban használt nylonnal bélelt és jelölése a bárány egyedi ENAR azonosítóját és a vágóhídi belső tételazonosítót tartalmazza. A címkének mindig tartalmaznia kell annak az engedélyezett létesítménynek az azonosító jelölését is, ahol a csomagolás történik.

A darabolóból az áru a csomagoló térbe kerül. A vákuum csomagolást követően a címkéző gépen egyedileg viszik fel az azonosító számokat a termékek címkéire. A darabolt hús csomagolása kizárólag vákuum fólia lehet, az egész bárány esetében pedig húsfóliába csomagolják a bárányt. Kizárólag hűtött vagy frissen fagyasztott termék kerülhet forgalomba. A hűtött termék eltarthatósága 0-5 C⁰-on maximum 10 nap.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Keleméri bárányhús” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot a termék sajátos jellemzői és a termék jelenlegi hírneve támasztja alá.

A kiváló és sajátos minőségű bárányhús előállítására döntő hatással van a terület éghajlata, domborzata, és talaj adottsága, és az ezen a területen a sajátos mikroklímába létrejött növénytakasulás, valamint a hozzá kapcsolódó tartástechnológia.

6.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Kelemér az Észak-Magyarországi Középhegységben található Gömör-Szepesi hegység lábánál, az Aggteleki Nemzeti Park területén, a Sajó és a Keleméri patak által határolva. A terület dimbes-dombos felszínű, szűk völgyekkel tagolt, sajátos mikroklímával és növénytakasulásokkal rendelkezik tengerszint feletti magassága 200-250 méter. Felszínét pliocén agyagos homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású s erősen erodált agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. A szűk völgyek aljában és a patak völgyében savanyú kémhatású réti, illetve öntés talajok jöttek létre.

Éghajlatára jellemző a kevés csapadék, (évi 500-600 mm) mérsékelt meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyok, és ködös párás időszakok. Az uralkodó szélirány észak-keleti, északi. Erőssége a felszín tagoltsága miatt 50-60 km-es óránkénti sebességet nem haladja meg. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet 10 C⁰ fok alatti. Ennek megfelelően sajátos, még völgyenként is eltérő növénytakasulások jöttek létre. Elsősorban olyan növények alkotják a takasulásokat, amelyek a nyári aszályos időjárásban is meg tudnak élni. Így nyáron a legelő állattartó képessége alacsony, de a juhok számára nagyon jó minőségű rostban, fehérjében, és ásványi anyagokban gazdag takarmányt biztosít, ami meghatározza „Keleméri bárányhús” minőségét, így kiváló fogyasztási élményt nyújt.

6.2. A termék különleges minőségére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok

A „Keleméri bárányhús” 2014-ben elnyerte a Magyar Gasztronómiai Egyesület által alapított és az ország élvonalbeli konyhafőnökeinek és független szakembereinek bevonásával kiadásra kerülő Aranyszalag Minőség tanúsítványt, mint olyan hazai termék, amelynek minősége világszínvonalú. A „Keleméri bárányhús” vásárlói között számos magyarországi kiemelkedő minőségű, gourmet étterem van. A terméket az átlagosnál magasabb áron lehet értékesíteni.

Keleméren a juhtenyésztés már évszázados múltra tekint vissza. Elődeink már évszázadokkal ezelőtt, a középkorban felismerték, hogy ez a terület, ezekkel az adottságokkal legeredményesebben a juhtartással hasznosítható. A területet a Hanvayak birtokolták, és a 19. században megteremtették az akkor modern juh tartás feltételeit. Birtokukon a juhászathoz értő családokat telepítettek le, amelyeknek leszármazottjai, mint pl. Holló Bukovenszki, Králik (ma is Kelemérben élnek). Birtokukon az 1949-es államosításig fenntartották a juhtartást. Az államosítást követően a területet a Pogony Pusztai tangazdasághoz csatolták, de a területen továbbra is juhtartással, majd juhtenyésztéssel, tenyészkosok előállításával, tartásával foglalkoztak. Az akkor létrehozott termelőszövetkezeteket, erről a telepről látták el jó minőségű Merino fajtájú kosokkal, amelyek gyapjút értékesítették. A tangazdaság megszűnésével a területet a Bábolnai Mezőgazdasági Kombináthoz csatolták, de továbbra is juhtartással foglalkoztak. A juhtenyésztésben a Merino fajtákat Bábolnai anyákra cserélték, Suffolk majd később Ile de France kosokkal keresztezték, és az F1 utódokat export bárányként értékesítették. 1980-as évek második felében a területen meglévő több, kis létszámú állomány befogadására alkalmas hodályokat lebontották, a telep területét átrendezték, és megépítették a mai napig is üzemelő favázás szerkezetű, mélyalmos rendszerű Bábolnai ezres típusú juh hodályt. A Suffolk és Ile de France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytakasuláshoz. Az általuk termelt jó minőségű húsuk miatt a

2000-es évek újra éledő magyar gasztronómiájának keresett, nélkülözhetetlen, és elismert részévé váltak. Mára az ország szinte minden pontján keresik, ismerik, és szívesen fogyasztják a „Keleméri bárányhús”t.

6.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása

A speciális mikroklímának köszönhetően különleges, több mint 80féle növényt tartalmazó növénytársulás alakult ki a keleméri legelőkön, amelyek között több gyógynövény is található. A gypesszetezői közül külön ki kell emelni az Európában is egyedülálló perje füvet, amelyek koncentráltan tartalmazzák a fehérjéket és az ásványi anyagokat. A sajátos, szénával és egyedi táppal történő takarmányozás, illetve a rövid ideig tartó szoptatás javítja a hús érzékszervi tulajdonságait. A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy húst eredményez. Mindezek a hús minőségét, ízét, színét befolyásolják, ennek köszönhető a báránypus húsának kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde színe, friss illata, márványozottsága.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Állattenyésztési Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9108

Fax: (+36-1) 336-9083

e-mail: allattenyesztes@nebih.gov.hu

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9474

Fax: (+36-1) 336-9169

e-mail: etbi@nebih.gov.hu

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal

-Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály

-Élelmiszerlánc-biztonsági, Minőségi-ellenőrzési és Élelmiszer-felügyeleti Osztály

-Járványügyi és Állatvédelmi Osztály

-Növény és Talajvédelmi Osztály

Cím: 3500 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel: 46/342-905

Fax: 46/342-023

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

Nincsenek.

9. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra.

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága

fajtaválasztás	Ile de France vagy Suffolk fajtájú apaállatok, nem racka, cikta, cigája fajtájú anyaállatok	állomány egyedeinek származási lapja, szemrevételezése, a fajtajegyeknek nem megfelelő egyedek eltávolítása
takarmányozás	penész,- gomba,- élősködőmentes takarmány	rendszeres érzékszervi (illat, szín, állag) ellenőrzés, szükség esetén laboratóriumi vizsgálat
élősúly	választáskor minimum 16 kg élősúly, 3 hónapos korban minimum 25 kg élősúly	időszaki mérlegelés; ellési napló adatainak alapján

10. Irodalomjegyzék

Tompai Mihály: A Székely pusztán c. verse

Lőrincfalváról nevezetes családok, XV. század M: Báthly, Békény, Lőrincfalvi – XVI. század M: Békény, Márk (Miskolci Levéltár)

Gazdasági juhászat Keleméren (Miskolci Levéltár)

Faggyas István: Gömör Néprajza VI - Kelemér: fejezetek a község néprajzához (Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, 1986)

Ila Bálint: Gömör megye I. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1976)

Ila Bálint: Gömör megye II. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1944)

Ila Bálint: Gömör megye III. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1946)

Ila Bálint: Gömör megye IV. – A megye története 1773-ig (Akadémiai Kiadó, 1949)

Takarmányozástan. szerk.: Dr. Schmidt János (Mezőgazda Kiadó, 1996)

Állattenyésztés I. szerk.: Dr. Horn Péter (Mezőgazda Kiadó, 1995)

Simon Tibor-Csapody Vera: Kis növényhatározó (Tankönyvkiadó, 1982)

Egészséges táplálkozás gyógynövényekkel. ford.: Villányi György (Duna International Kft., 2010)

11. MELLÉKLETEK

1. MELLÉKLET: A LEHATÁROLT TERÜLET TÉRKÉPE

2. MELLÉKLET: KELEMÉRI FÜŐSSZETÉTEL

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Keleméri báránypusztás”

EU-szám:

OEM ()

OFJ (X)

1. ELNEVEZÉS

„Keleméri báránypusztás”

2. TAGÁLLAM VAGY HARMADIK ORSZÁG

Magyarország

3. A MEZŐGAZDASÁGI TERMÉK VAGY ÉLELMISZER LEÍRÁSA

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.1. Friss hús (valamint vágási melléktermékek és belsőségek)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A "Keleméri bárányhús" Ile de France vagy Suffolk apaállatoktól származó, és választástól a vágásig Keleméren tartott és nevelt bárány húsa. Az anyajuhok nem lehetnek racka, cikta, cigája fajtájú állatok. A bárányok vágáskori életkora legfeljebb 120 nap, élő testtömege nem haladhatja meg a 40 kg-ot.

A Keleméri bárányhús forgalomba hozatala történhet:

- egész hasított testként, mellüreg és hasüreg belső szerveivel együtt (máj, tüdő, szív, gége, vese) kivéve az étkezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket, illetve
- hasított fél testként, vagy
- a vásárló igényei szerint darabolt hasított test vagy fél test csonttal vagy csont nélkül hűtve vagy fagyasztva.

A "Keleméri bárányhús" fizikai és érzékszervi tulajdonságai:

- tiszta, fűszeres, báránys illat,
- a frissen vágott hús pirosas színű,
- a húson vagy a húsban faggyúsodás nincs,
- a vágott hús felülete a fajra jellemzően márványozott.

A bárányok bőre alatt, illetve a hasi részen nagyon vékony zsírszövet található, amely szinte alig észrevehető.

A hús konyhai elkészítést követően kellemesen omlós, aromája, zamata és levesessége kiváló, faggyú vagy mellékíz nem érződik rajta.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A bárányok a fogattatóban eltöltött idő alatt csak anyatejet fogyasztanak. Az óvodába átkerülve az anyatej mellett megkezdődik a jó minőségű „bárány széna”, azaz a meghatározott földrajzi területen lévő legelőről származó válogatott gyenge, zsenge növényeiből álló széna.

A szénán kívül az elérni kívánt vágási súlytól függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben. A egyedi receptúra alapján gyártott, ad libitum módon etetett táp a bárány választás utáni időszakban alkalmas az adott fejlődési szakasz komplex igényeinek kielégítésére, megfelelő mennyiségben és arányban tartalmaz fehérjét, rostot, metabolizálható energiát, ásványi anyagokat, vitaminokat, klorofilt. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert.

	Életkor	Súly	Elhelyezés	Takarmány
1.	5 - 14. napig	6 >	fogattató	anyatej
kizárólag Keleméren				
2.	14 - 40. napig	6 - 16 kg	bárány óvoda	anyatej, egyedi táp, széna
3.	41 -120. napig	16 - 40 kg	hizlalda	árpa, zab, egyedi táp, széna

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A bárányokat a választástól a vágásig a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

-

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

-

4. A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Kelemér közigazgatási területe.

5. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

A „Keleméri bárányhús” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot a termék sajátos jellemzői és a termék jelenlegi hírneve támasztja alá.

A kiváló és sajátos minőségű bárányhús előállítására döntő hatással van az éghajlata, domborzata, és talaj adottsága, és az ezen a területen a sajátos mikroklímába létrejött növénytakasulás, valamint a hozzá kapcsolódó tartástechnológia.

5.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Kelemér az Észak-Magyarországi Középhegységben található Gömör-Szepesi hegység lábánál, az Aggteleki Nemzeti Park területén, a Sajó és a Keleméri patak által határolva. A terület dimbes-dombos felszínű, szűk völgyekkel tagolt, sajátos mikroklímával és növénytakasulásokkal rendelkezik tengerszint feletti magassága 200-250 méter. Felszínét pliocén agyagos homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású s erősen erodált agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. A szűk völgyek aljában és a patak völgyében savanyú kémhatású réti, illetve öntés talajok jöttek létre.

Éghajlatára jellemző a kevés csapadék, (évi 500-600 mm) mérsékelt meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyok, és ködös párás időszakok. Az uralkodó szélirány észak-keleti, északi. Erőssége a felszín tagoltsága miatt 50-60 km-es óránkénti sebességet nem haladja meg. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet 10 C⁰ fok alatti. Ennek megfelelően sajátos, még völgyenként is eltérő növénytársulások jöttek létre. Elsősorban olyan növények alkotják a társulásokat, amelyek a nyári aszályos időjárásban is meg tudnak élni. Így nyáron a legelő állattartó képessége alacsony, de a juhok számára nagyon jó minőségű rostban, fehérjében, és ásványi anyagokban gazdag takarmányt biztosít, ami meghatározza „Keleméri bárányhús” minőségét, így kiváló fogyasztási élményt nyújt.

5.2. A termék különleges minőségére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok

A „Keleméri bárányhús” 2014-ben elnyerte a Magyar Gasztronómiai Egyesület által alapított és az ország élvonalbeli konyhafőnökeinek és független szakembereinek bevonásával kiadásra kerülő Aranyszalag Minőség tanúsítványt, mint olyan hazai termék, amelynek minősége világszínvonalú. A „Keleméri bárányhús” vásárlói között számos magyarországi kiemelkedő minőségű, gourmet étterem van. A terméket az átlagosnál magasabb áron lehet értékesíteni.

Keleméren a juhtenyésztés már évszázados múltra tekint vissza. Elődeink már évszázadokkal ezelőtt, a középkorban felismerték, hogy ez a terület, ezekkel az adottságokkal legeredményesebben a juhtartással hasznosítható. A területet a Hanvyak birtokolták, és a 19. században megteremtették az akkor modern juh tartás feltételeit. Birtokukon a juhászathoz értő családokat telepítettek le, amelyeknek leszármazottjai, mint pl. Holló, Bukovenszki, Králik (ma is Keleméren élnek). Birtokukon az 1949-es államosításig fenntartották a juhtartást. Az államosítást követően a területet a Pogony Pusztai tangazdasághoz csatolták, de a területen továbbra is juhtartással, majd juhtenyésztéssel, tenyészkosok előállításával, tartásával foglalkoztak. Az akkor létrehozott termelőszövetkezetek, erről a telepről látták el jó minőségű Merino fajtájú kosokkal, amelyek gyapjút értékesítették. A tangazdaság megszűnésével a területet a Bábolnai Mezőgazdasági Kombináthoz csatolták, de továbbra is juhtartással foglalkoztak. A juhtenyésztésben a Merino fajtákat Bábolnai anyákra cserélték, Suffolk majd később Ile de France kosokkal keresztezték, és az F1 utódokat export bárányként értékesítették. 1980-as évek második felében a területen meglévő több, kis létszámú állomány befogadására alkalmas hodályokat lebontották, a telep területét átrendezték, és megépítették a mai napig is üzemelő favázás szerkezetű, mélyalmos rendszerű Bábolnai ezres típusú juh hodályt. A Suffolk és Ile de France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytársuláshoz. Az általuk termelt jó minőségű húsuk miatt a 2000-es évek újra éledő magyar gasztronómiájának keresett, nélkülözhetetlen, és elismert részévé váltak. Mára az ország szinte minden pontján keresik, ismerik, és szívesen fogyasztják a Keleméri bárányhúst.

5.3. A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása

A speciális mikroklímának köszönhetően különleges, több mint 80 féle növényt tartalmazó növénytársulás alakult ki a keleméri legelőkön, amelyek között több gyógynövény is található. A gyepek összetevői közül külön ki kell emelni az Európában is egyedülálló perje füveket, amelyek koncentráltan tartalmazzák a fehérjét és az ásványi anyagokat. A sajátos, szénával és egyedi táppal történő takarmányozás, illetve a rövid ideig tartó szoptatás javítja a hús érzékszervi tulajdonságait. A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy húst eredményez. Mindezek a hús minőségét, ízét, színét befolyásolják, ennek köszönhető a

bárányok húsának kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde színe, friss illata, márványozottsága.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)