

TERMÉKLEÍRÁS

1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE

„Keleméri báránypus”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

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

A „Keleméri báránypus” 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 báránypus” fizikai és érzékszervi tulajdonságai: friss, tiszta, fűszeres illatú, fűszeres ízű és omlós állagú, színe üde pirosas, a húson vagy a húspan faggyúsodás nincs, a vágott húsfelülete a vékony izomszövetközi zsírrétegnek köszönhetően márványozott.

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

3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Kelemér község közigazgatási határának területe.

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

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

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A báránypusokat a választástól a vágásig a meghatározott földrajzi területen kell nevelni.

5.1. Tartástechnológia

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

Legeltetési módjuk hagyományos, pásztorszerű legeltetés. A legelő fű mennyiségétől és minőségétől függően abrakkiegészítést (árpa, zab) szükség szerint szárazanyag-pótlást (takarmány széna, szalma) kapnak. Legeltetési időspanen 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 báránypusával vagy báránypusával a fogattatóba kerül, amelynek alapterülete legalább 1,5 m². A fogattatóban minimum 5, maximum 14 napig, de legalább a báránypus 6 kg-os testtömegének eléréséig maradnak. Ezután az úgynevezett „báránypus óvodába” kerülnek át az anyajuhok és báránypusaik. A

bárányóvodában az egy alomra jutó terület legalább 2,5 m². Az óvodán belül a bárányok számára bőgő ráccsal leválasztott, ad libitum takarmányfogyasztásra alkalmas területek kerülnek kialakításra. A bárányok választása 6-7 hetes korban, minimum 16 kg-os testtömeg elérésekor történik.

A Keleméren kívül született bárányok választás után kerülnek Kelemérre. Hízalásuk a választástól vágásig Kelemér közigazgatási területén belül, az ott alkalmazott tartási technológiával és takarmánnyal történik. A kos bárányok hizlaldába kerülnek, a jerkékből első lépésben kiválasztásra kerül a tenyészállat utánpótlás, majd a többiek a hizlaldába kerülnek. A hizlaldában a bárányok ivar szerint elkülönítve, maximum 70 fős falkákban, bárányonként legalább 1,5 m²-es területen vannak hizlalva a vágási testtömeg eléréséig.

5.2. Bárányok takarmányozása

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 növényekből álló széna etetése. Ez a széna legalább 80%-ban pázsitfűfélékből, valamint gyógynövényekből áll.

A szénán kívül az elérni kívánt vágási testtömegetől függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben. A bárányokkal ad libitum módon etetett táp összetétele:

- Energia 8,99 MJ/Kg
- Száraz anyag 86 %
- Nyers fehérje 16,23 %
- Nyers rost 11,0 %

Ezen kívül ásványi anyagokat (Ca, Na, Se), A-, D3- és E- vitaminokat tartalmaz, amelyek alkalmasak az adott fejlődési szakaszban a bárány növekedési igényeinek teljes kielégítésére. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert. A bárányok takarmányozása életkori szakaszonként a következőképpen történik:

Szakasz	Életkor	Tömeg	Elhelyezés	Takarmány
1.	5 - 14. napig	6 kg >	fogattató	anyatej
2.	14 - 40. napig	6 - 16 kg	bárányóvoda	anyatej, táp, széna
3.	41 -120. napig	16 - 40 kg	hizlalda	árpa, zab, 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, szelénos 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 a hosszabb utazással járó stresszt, amely a végtermék minőségét befolyásolná.

Vágásra csak egyedi ENAR-azonosítóval megjelölt állatok kerülnek. A vágást követően a testek hűtőkamrába kerülnek. A vágás során minden állat egyedi azonosíthatóságát meg kell őrizni. A hűtés ideje annyi időt vesz igénybe, hogy a hús maghőmérséklete 5°C alatt, a belsőségek maghőmérséklete 4°C alatt legyen. A hűtőkamrában minimum 12 óra pihentetés szükséges. A báránytestek 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 gégével, és a szívvel, vesék a vesefaggyúval) külön húskampóra akasztva, a veséket, a 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, melynek során minden egyes állat feldarabolt részeit külön ládába teszi be, amely a nyomonkövethetőségnek megfelelően tartalmazza az állat egyedi azonosítóját. Az egy állatra vonatkozó összes darabolási munkafolyamat elvégzését követően kezdhet új állat darabolásába a hentes. A láda a húsiparban használt nylonnal bélelt és jelölése a bárány egyedi ENAR azonosítóját és a vágóhídi belső tételazonosítóját is 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 vákuumcsomagolást követően a címkéző gépen egyedileg viszik fel az azonosító számokat a termékek címkéire. A darabolt hús csomagolása kizárólag vákuumfólia lehet, az egész bárány esetében pedig húsfóliába csomagolják a bárányt.

Kizárólag hűtött vagy frissen fagyasztott termék kerülhet forgalomba. A hűtött termék eltarthatósága 0-5°C-on maximum 10 nap.

6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

A „Keleméri bárányhús” kapcsolata a földrajzi területtel a termék sajátos minőségi jellemzőin alapul.

A friss, tiszta, fűszeres illatú és ízű, omlós állagú, üde pirosas színű bárányhús előállítására döntő hatása van a takarmányozásnak és a tartástechnológiának, illetve az ehhez jól alkalmazkodni tudó Ile de France vagy Suffolk apaállatok utódainak.

Kelemér község az Észak-magyarországi-középhegységben található a 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 növénytakaságokkal rendelkezik, tengerszint feletti magassága 200-250 méter. Felszínét pliocén agyagos homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású, erősen erodált

agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. Éghajlatára jellemző a kevés csapadék (évi 500-600 mm), a mérsékelten meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyos és ködös, párás időszakok. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet 10°C fok alatti.

A Suffolk és Ile de France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytakasuláshoz. A rövid ideig, 15 napig tartó kizárólagos szoptatás után a bárányóvodában az anyák mellett lehetnek a bárányok, így azok igény szerint szophatnak. A bárányóvoda elkerített, az anyák számára azonban nem hozzáférhető részén a bárányok ad libitum fogyasztják a keleméri legelőkről begyűjtött szénát és a bárányok tápanyagszükségletéhez szabott tápot.

A speciális mikroklíma (hűvös, aszályos nyár) és talajadottságok igen kedvezőek a perjefűfélék és a gyógynövények számára. Ennek köszönhetően különleges, több mint 90 féle növényt tartalmazó növénytakasulás alakult ki a keleméri legelőkön. A gyepek összetevői közül meghatározó szerepe van az Európában is egyedülálló perjefűeknek (pl.: juhcsenkesz (*Festuca ovina*), francia perje (*Arrhenatherum elatius*), olaszperje (*Lolium multiflorum*), réti perje (*Poa pratensis*), veres csenkesz (*Festuca rubra*) stb.). A gyepek legalább 80%-ban perjefűvekből áll, amelyek nem keményítő, hanem rost formájában tartalmazzák a szénhidrátokat. Ennek köszönhetően a bárányok izomzatán nem tud vastag zsírréteg (faggyú) kialakulni. A perjefűvek fehérjében, ásványi anyagokban és esszenciális aminosavakban gazdagsága hozzájárul a „Keleméri bárányhús” márványozottságához, omlós állagához, üde piros színéhez.

A gyepek összetevői között a perjefűvek mellett megtalálható gyógynövényeknek (pl.: ebszékfű (*Tripleurospermum perforatum*), fekete üröm (*Artemisia vulgaris*), közönséges cickafark (*Achillea millefolium*), közönséges kakukkfű (*Thymus vulgaris*), lándzsás útifű (*Plantago lanceolata*), mezei katáng (*Cichorium intybus*) stb.) köszönhetően a „Keleméri bárányhús” fűszeres illatú és ízű.

A táp meghatározott arányú összetevői a bárányok adott fejlődési szakaszához, növekedési igényeinek teljes kielégítéséhez igazodva kerülnek összeállításra úgy, hogy a táp, illetve a széna ne okozhassa a hús elzsírosodását.

A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy, üde pirosas színű húst eredményez az alkalmazott tartástechnológia és takarmányozás mellett.

Mindezek a tényezők együttesen befolyásolják a hús minőségét, ennek köszönhető a „Keleméri bárányhús” kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde pirosas színe, friss illata, faggyú mentessége és az izomrostok között kialakult vékony zsírrétegnek köszönhető márványozottsága.

7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.)
- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24., Tel: (+36-1) 336-9474, e-mail: etbi@nebih.gov.hu)
- Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal (Cím: 3525 Miskolc, Városház tér 1., Tel: 46/512-901, e-mail: hivatal@borsod.gov.hu)

8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

-

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
élő testtömeg	választáskor minimum 16 kg élő testtömeg, 3 hónapos korban minimum 25 kg élő testtömeg. vágáskor maximum 40 kg élő testtömeg	időszaki mérlegelés; ellési napló adatainak alapján

10. Irodalomjegyzék

Tompa Mihály: A Széky pusztán c. verse

Lőrincfalváról nevezetes családok, XV. század M: Básthy, 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)

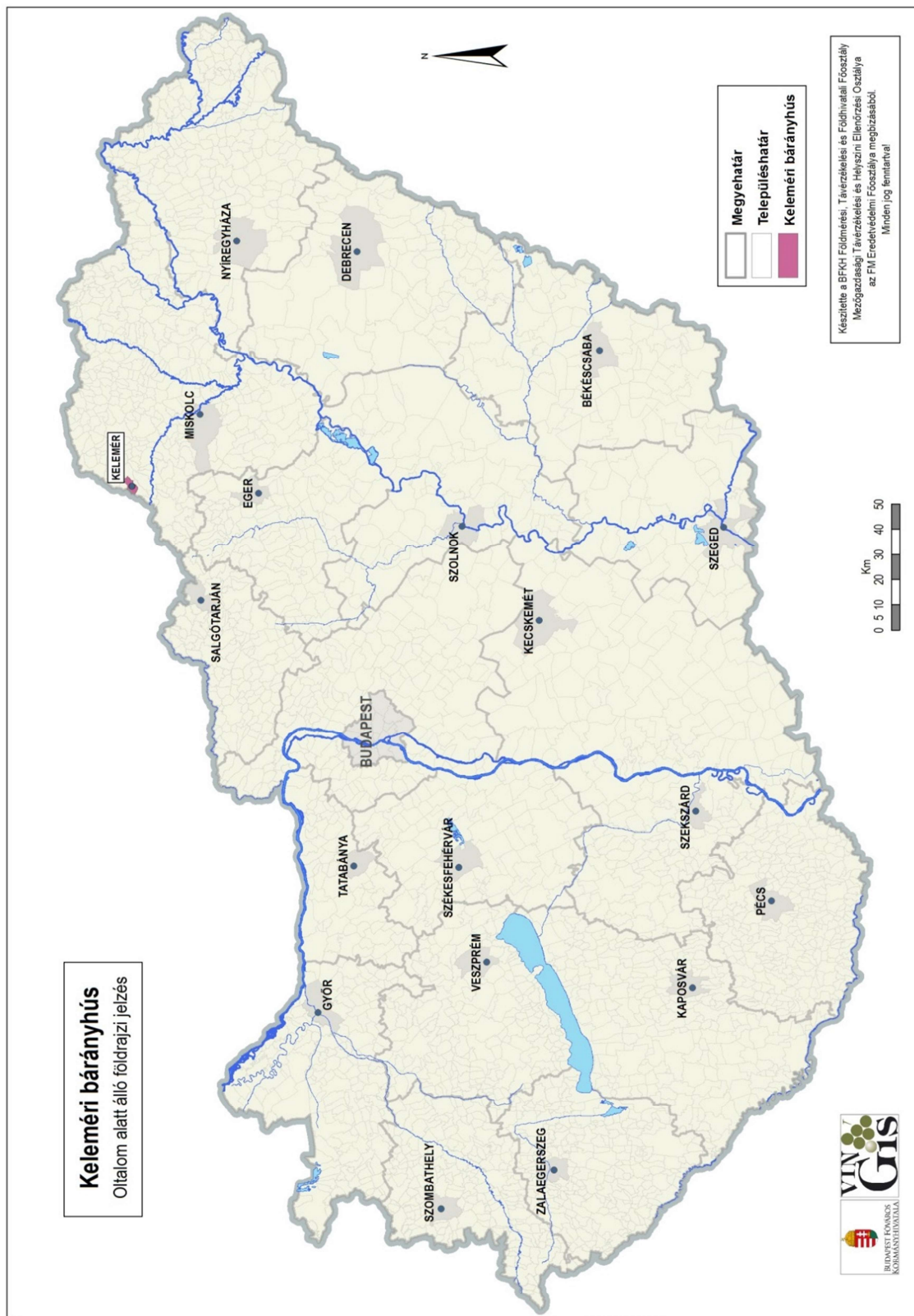
Állattenyésztés I. szerk.: Dr. Horn Péter (Mezőgazda Kiadó, 1995)

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

Lágyszárú fajnév	Tudományos név
Angol perje	<i>Lolium perenne</i>
Barna sás	<i>Carex hostiana</i>
Borsikafű	<i>Clinopodium vulgare</i>
Cérnatippán	<i>Agrostis tenuis</i>
Csomós ebír	<i>Dactylis glomerata</i>
Csomós ebír	<i>Dactylis glomerata</i>
Deres szittyó	<i>Juncus inflexus</i>
Ebszékfű	<i>Tripleurospermum perforatum</i>
Egynyári seprence	<i>Stenactis annua</i>
Erdei pereszlény	<i>Calamintha sylvatica</i>
Farkasalma	<i>Aristolochia clematitis</i>
Fehér szamárkönyér	<i>Echinops sphaerocephalus</i>
Fehér tisztesfű	<i>Stachys germanica</i>
Fehérhere	<i>Trifolium repens</i>
Fekete üröm	<i>Artemisia vulgaris</i>
Fenyérfű	<i>Bothriochloa ischaemum</i>
Festő zsoltina	<i>Serratula tinctoria</i>
Fodros bogáncs	<i>Carduus crispus</i>
Francia perje	<i>Arrhenatherum elatius</i>
Giliszaűző varádics	<i>Tanacetum vulgare</i>
Gyepes sédbúza	<i>Deschampsia caespitosa</i>
Hasznos földitömjén	<i>Pimpinella saxifraga</i>
Hengeres vasvirág	<i>Xeranthemum cylindraceum</i>
Illatos borjúpázsit	<i>Anthoxanthum odoratum</i>
Juh csenkesz	<i>Festuca ovina</i>
Kanadai aranyvessző	<i>Solidago canadensis</i>
Kaszanyűg bükköny	<i>Vicia cracca</i>
Komlós lucerna	<i>Medicago lupulina</i>
Komlós lucerna	<i>Medicago lupulina</i>
Közepes rezgőfű	<i>Briza media</i>
Közönséges bábakalács	<i>Carlina vulgaris</i>
Közönséges cickafark	<i>Achillea millefolium</i>
Közönséges kakukkfű	<i>Thymus vulgaris</i>
Közönséges keserűgyökér	<i>Picris hieracioides</i>
Közönséges kígyószisz	<i>Echium vulgare</i>
Közönséges oroszlánfog	<i>Leontodon hispidus</i>
Közönséges párlófű	<i>Agrimonia eupatoria</i>
Közönséges tarackbúza	<i>Elymus repens</i>

Kúszó boglárka	<i>Ranunculus repens</i>
Lándzsás útifű	<i>Plantago lanceolata</i>
Lednek fajok	<i>Lathyrus spp.</i>
Lómenta	<i>Mentha longifolia</i>
Lózsálya	<i>Salvia verticillata</i>
Macskafarkú veronika	<i>Veronica spicata</i>
Magas aranyvessző	<i>Solidago gigantea</i>
Magyar cickafark	<i>Achillea pannonica</i>
Magyar rozsnok	<i>Bromus inermis</i>
Mezei cickafark	<i>Achillea collina</i>
Mezei katáng	<i>Cichorium intybus</i>
Mezei varfű	<i>Knautia arvensis</i>
Mezei zsálya	<i>Salvia pratensis</i>
Mocsári csorbóka	<i>Sonchus palustris</i>
Mocsári tisztesfű	<i>Stachys palustris</i>
Nagy útifű	<i>Plantago major</i>
Nagyvirágú lednek	<i>Lathyrus latifolius</i>
Olaszperje	<i>Lolium multiflorum</i>
Orvosi kecskeruta	<i>Galega officinalis</i>
Orvosi somkóró	<i>Melilotus officinalis</i>
Orvosi ziliz	<i>Althaea officinalis</i>
Örménygyökér	<i>Inula helenium</i>
Parlagi pereszlény	<i>Acinos arvensis</i>
Réti bakszakáll	<i>Tragopogon orientalis</i>
Réti boglárka	<i>Ranunculus acris</i>
Réti ecsetpázsit	<i>Alopecurus pratensis</i>
Réti here	<i>Trifolium pratense</i>
Réti imola	<i>Centaurea jacea</i>
Réti peremizs	<i>Inula britannica</i>
Réti perje	<i>Poa pratensis</i>
Sárga hagyma	<i>Allium flavum</i>
Sárkerek lucerna	<i>Medicago falcata</i>
Siskanád tippan	<i>Calamagrotis epigeois</i>
Sudár rozsnok	<i>Bromus erectus</i>
Szarvaskerep	<i>Lotus corniculatus</i>
Szöszös ökörfarkkóró	<i>Verbascum phlomoides</i>
Szürke aszat	<i>Cirsium canum</i>
Szürke gurgolya	<i>Seseli osseum</i>
Takarmány lucerna	<i>Medicago sativa</i>
Taréjos búzafű	<i>Agropyron cristatum</i>
Tarlóhere	<i>Trifolium arvense</i>
Tollas szálkaperje	<i>Brachypodium pinnatum</i>
Tövises iglice	<i>Ononis spinosa</i>
Vadmurok	<i>Daucus carota</i>
Vadpasztinák	<i>Pastinaca sativa</i>

Vajszínű ördög szem	<i>Scabiosa ochroleuca</i>
Vastövű imola	<i>Centaurea scabiosa</i>
Veres csenkesz	<i>Festuca rubra</i>
Veres nadrágcsenkesz	<i>Festuca pseudovina</i>
Vérrehulló fecskefű	<i>Chdellihodium majus</i>
Vörös fogfű	<i>Odontites rubra</i>
Zöld dárda here	<i>Dorycnium herbaceum</i>