

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2022/C 315/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Keleméri bányhús”

Nru tal-UE: PGI-HU-02480 – 7.9.2018

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]

“Keleméri bányhús”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Ungerija

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.1: Laħam frisk (u l-ġewwwieni)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)

Il-“Keleméri bányhús” huwa l-laħam tal-ħrief li ġej mill-irġiel tar-razza Île-de-France jew Suffolk u jinżammu u jittrabaw f'Kelemér mill-ġhażla sal-qatla. In-nagħaġ ma jistgħux ikunu annimali tar-razza Racka, Cikta jew Cigája. Fil-ħin tal-qatla, il-ħrief ma jistax ikollhom aktar minn 120 ġurnata, u l-piż tal-ġisem haġ tagħhom ma jistax jaqbeż 40 kg.

Il-“Keleméri bányhús” jista' jinbiegħ:

- bħala karkassa shiħa, flimkien mal-organi interni tal-kavità toraċika u addominali (fwied, pulmuni, qalb, laringi, kliewi), hlief għal ġewwwieni li ma jittikilx;
- bħala nofs karkassa, jew
- bħala karkassa jew nofs karkassa maqtugħa skont il-htigijiet tal-konsumatur, bl-ghadma jew mingħajrha;

imkessah jew iffriżat.

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi tal-“Keleméri bányhús”: l-aroma friska, fina u pikkanti; it-togħma pikkanti u konsistenza tarja; il-kulur aħmar jgħajjat; l-ebda kisja ta' grass fuq jew fil-laħam; il-wiċċ tal-laħam imqatta' għandu dehra mraħhma bis-saħħa ta' saffi riti ta' xaham intramuskolari.

Saff ta' rita irqiqa hafna ta' tessut xahmi li bilkemm jidher jista' jinstab taht il-ġilda tal-ħrief jew fir-reġjun addominali.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Matul iż-żmien tagħhom miżmumin fil-mandretta, il-hrief jikkonsmaw biss il-halib tas-sider. Bit-trasferiment tal-annimal għal mqajjel ta' wara l-hlas, dan jista' jibda jiekol mhux biss il-halib tas-sider, iżda wkoll *ad libitum* fuq felu u ġwież minn pjanti żgħar magħżula, delikati u li joriginaw minn merghat fiż-żona ġeografika ddefinita. Madwar 80 % tal-felu jikkonsisti minn ħaxix, 20 % li jifdal ta' pjanti erbali u pjanti selvaġġi oħra. Il-komponenti partikolarment notevoli ta' dawn il-merghat huma l-uniċi ħaxix tal-istipa fl-Ewropa, bħal pereżempju ż-żwien tan-nagħaġ (*Festuca ovina*) jew il-ħafur twil (*Arrhenatherum elatius*), u l-pjanti erbali bħall-kamumella salvaġġa mingħajr riha (*Tripleurospermum perforatum*) jew il-ħaxixa tal-morliti (*Achillea millefolium*). Minbarra l-felu, il-hrief jircievu biss kwantitajiet speċifiċi ta' ġwież, jew ġwież u magħlef (xgħir, hafur), skont il-piż tal-qatla mixtieq.

Il-htigijiet enerġetici tal-hrief miżmuma fi mqajjel ta' wara l-hlas jizdiedu b'mod kostanti fi proporzjon maż-żieda fil-piż tal-ġisem tagħhom, u b'hekk il-kwantità ta' felu u ġwież ikkonsmat *ad libitum* tiżdied ukoll b'mod kostanti, filwaqt li l-kwantità ta' halib tas-sider tonqos. Il-kompożizzjoni tal-ġwież magħluf *ad libitum* lill-hrief: l-enerġija: 8,99 MJ/kg materja niexfa: 86 % proteina kruda: 16,23 % fibra kruda: 11,0 %.

Il-ġwież fih ukoll minerali (Ca, Na, Se) u vitamini A, D3 u E, li huma biżżejjed biex jissodisfaw il-htigijiet kollha tat-tkabbir tal-ħaruf f'kull stadju tal-iżvilupp. Il-ġwież ma jistax ikun fih sojja, pjanti OGM, proteini tal-annimali, qamħ u qamħirrum, jew farmaċewtiċi. L-alimentazzjoni tal-hrief ivarja skont l-età tagħhom:

1. Età: 5–14 ġurnata; piż ħaj tal-ġisem: inqas minn 6 kg; miżmuma fil-: mandretta; mitmugħa: halib tas-sider
2. Età: 14–40 ġurnata; piż ħaj tal-ġisem: 6–16 kg; miżmuma fil-: mqajjel ta' wara l-hlas; mitmugħa: halib tas-sider, supplimentat bi ġwież u felu *ad libitum*
3. Età: 41–120 ġurnata; piż ħaj tal-ġisem: 16–40 kg; miżmuma fir-: razzett tas-simna; mitmugħa: 70 % ġwież u 30 % felu *ad libitum* fl-età ta' 41–90 ġurnata; 15 % xgħir, 15 % hafur u 70 % felu fl-età ta' 91–120 ġurnata.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-hrief għandhom jitrabbew fiż-żona ġeografika ddefinita mill-ghazla sal-qatla.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċc.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Fil-konfini amministrattivi tal-villaġġ ta' Kelemér.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-“Keleméri bárányhús” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tal-prodott.

It-teknika tal-ghalf u tat-trobbija, li għaliha jadattaw sew il-frieħ tal-irġiel tar-razza Île-de-France jew Suffolk, għandhom rwol ewlieni fil-produzzjoni tal-laħam ta' dan il-ħaruf, bir-riha u t-togħma friska, fina u pikkanti tiegħu, konsistenza tarja u kulur aħmar jgħajjat.

Il-villaġġ ta' Kelemér jinsab f'qiegħ l-gholjiet ta' Gömör-Szepes mal-artijiet għolja fit-Tramuntana, fil-Park Nazzjonali ta' Aggtelek, imdawwar mix-xmara Sajó u mix-xmajra Kelemér. L-art hija immewwġa u mifruda b'widien dojoq, b'mikroklima speċifika u b'komunitajiet tal-pjanti. Iż-żona ġeografika tinsab 200–250 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-wiċċ tagħha huwa kopert mis-sediment taflī, ramli Plijoċeniku, li fuqu ffurmat ħamrija tal-foresti kannella taflīja mimlija bix-xaħx u aċiduża u affettwata ħafna mill-erożjoni. Il-klima hija kkaratterizzata minn preċipitazzjoni baxxa (500–600 mm fis-sena), sjuf moderatament shan għal xotti suxxettibbli għan-nixfa, u perjodi ta' ġlata, ċpar ohxon, ċpar irqiq, lejn l-aħħar tar-rebbiegħa u l-bidu tal-ħarifa. Għandha numru baxx ta' sigħat ta' dawl tax-xemx u temperatura medja taħt l-10 C.

Ir-razez Suffolk u Île-de-France adattaw tajjeb għall-kundizzjonijiet ġeografici lokali, għall-mikroklima u għall-komunitajiet tal-pjanti. Wara perjodu qasir (massimu ta' 14-il gurnata) ta' treddigh esklussiv, il-hrief jistgħu joqogħdu ma' ommhom fi mqajjel ta' wara l-hlas, fejn jistgħu jreddgħu kemm irridu. F'sezzjoni magħluqa fi mqajjel ta' wara l-hlas li ma tkunx aċċessibbli għall-omm, il-hrief jistgħu jikkunsmaw, *ad libitum*, felu miġbur mill-mergħat ta' Kelemér u ġwież adattat għall-htigijiet nutrizzjonali tagħhom.

Il-mikroklima speċifika (sjuf friski, xotti) u l-proprietajiet tal-hamrija huma estremament favorevoli għall-haxix u l-pjanti erbali. Bis-saħħa ta' dan, fuq il-bwar ta' Kelemér żviluppaw komunitajiet ta' pjanti uniċi u mergħat li fihom aktar minn 90 tip ta' pjanta. Mill-inqas 80 % tal-mergħa, u tal-felu prodott minnha, jikkonsistu f'haxix, li fih karboidrati fil-forma ta' fibra aktar milli lamtu. Dan jipprevjeni milli jifforma saff oħxon ta' xaham (suet) fil-muskolu tal-hrief. Il-haxix fih hafna proteini, minerali u aċidi amminiċi essenzjali, li jghinu biex il-"Keleméri bányhús" jingħata d-dehra mraħhma, il-konsistenza tarja u l-kulur aħmar jghajjat.

Minbarra l-haxix, il-mergħat fihom ukoll pjanti mediċinali li jagħtu lill-"Keleméri bányhús" l-aroma u t-toġhma pikkanti tagħha.

Il-proporzjonijiet tal-ingredjenti tal-ġwież huma kompletament konformi mal-htigijiet tat-tkabbir tal-haruf f'kull stadju tal-iżvilupp, sabiex il-ġwież u l-felu ma jkunux jistgħu jwasslu biex il-laħam isir xahmi.

Minbarra t-teknika tat-trobbija u l-ġwież użat, il-qatla tal-hrief qabel ma jilħqu l-120 gurnata tagħti lil-laħam il-konsistenza ratba u l-kulur aħmar jghajjat.

B'mod kollettiv, dawn il-fatturi jinfluwenzaw il-kwalità tal-laħam u jagħtu lill-"Keleméri bányhús" toġhma pjaċevoli pikkanti, konsistenza tarja, kulur aħmar jghajjat, aroma friska u, minhabba nuqqas ta' suet u minhabba s-saffi riti ta' xaham intramuskolari, id-dehra mraħhma tagħha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

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