

TERMÉKLEÍRÁS

a

„Lajta sajt”

**oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)
bejegyzés iránti kérelméhez**

Készítette:

Tradicionalis Magyar Sajtok Egyesület

2021. november 4.

1. ELNEVEZÉS

„Lajta sajt”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Lajta sajt” tehéntejből, készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával két hétig érlelt, zsíros, kissé lágy állományú, röglyukas sajt. A fő érlelő mikroflóra a termelőhelyen döntően természetes módon szaporodik.

2.1. A „Lajta sajt” fizikai és kémiai jellemzői

<i>Jellemző</i>	<i>Mennyiség % (g/100 g)</i>
Száranyagtartalom (minimum)	50,0
Zsirtartalom a szárazanyagban	50,0±2,5
Nátrium-kloridtartalom	1,5±0,5

2.2. A „Lajta sajt” érzékszervi jellemzői

Megjelenés: Hasáb alakú (19-21 cm hosszú; 7-9 cm széles; 5,5-7 cm magas), 1-1,2 kg tömegű. Az alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vöröses-sárgaszínű.

Állomány: a sajttészta egyenletesen sárgás-vörösszínű, a metszéspap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos. Jól vágható, kissé lágy, szájban könnyen elomló.

Szag: jellegzetesen aromás, enyhén pikáns, enyhén tejsavas, idegen szagtól mentes.

Íz: kissé savanykás enyhén pikáns, zamatos, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

3. FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

Győr-Moson-Sopron vármegye

4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA, A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI TERÜLET KAPCSOLATA

A „Lajta sajt” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen és a hírnéven alapul.

A „Lajta sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően jellegzetesen aromás. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya kissé lágy, szájban elomló állományú.

A viszonylag rövid érlelésnek köszönhetően a sajt íze kissé savanykás, kellemesen aromás és jellegzetes lesz. A sajt fő karakterét az intenzív fehérjebontás adja, amelynek kedvező következménye az omlós, kissé lágy állomány és a könnyű emészthetőség is. Az érett sajt állománya a lágy és félkemény sajtok között átmenetet képez.

Győr-Moson-Sopron vármegye Magyarország észak-nyugati területének hagyományos tejtermelő vidéke. A „Lajta sajt” nevét a Lajta folyóról kaptak, amely Győr-Moson-Sopron vármegyében Mosonmagyaróvárnál ömlik a Mosoni-Dunába.

Ezen a földrajzi területen a 20. század első felében szerencsésen találkozott a magas színvonalú tejtermelés egy kiváló szellemi tudásbázissal, amelyet a Mosonmagyaróváron működő Mezőgazdasági Akadémia, a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, a Csermajorban alapított oktatási központ, valamint a sajtüzemek (Mosonmagyaróvár, Csermajor, Levél) reprezentálnak. Ezen a tudásbázison került kidolgozásra a „Lajta sajt” egyedi gyártási módszere is az 1930-as években, majd ez a speciális szaktudás beépítésre került a tejipari gyártástechnológiába is az 1950-es években.

A „Lajta sajt” minősége szempontjából az előállítás lépései közül meghatározó művelet a sajt földrajzi területen történő érlelése. A fő érlelő mikroflóra (*Brevibacterium linens*), amely magas, 90% feletti relatív páratartalom mellett – döntően a környezetből, a fenyőfa anyagú sajtdeszkákból kiindulva – az érlelés 4-5. napján már megjelenik a sajt felületén, és halványsárga bevonatot képez. A magas páratartalom és a kizárólag fenyőfából készített deszkákon történő érlelés garantálja a fent említett specifikus baktériumtörzs fennmaradását és a friss sajtokon a „rúzsflóra” kifejlődését. A termék minősége és az előállítás helye között így szoros kapcsolat alakul ki.

A „Lajta sajt” érlelése speciális szaktudást igényel: a sajthasábokat 3-4 naponként forgatják és sólével lemosják a szaporodás intenzitásának növelése érdekében. A forgatást és a lemosást nagy elővigyázatossággal, a sajt törlése nélkül, kézzel kell végezni.

A „Lajta sajt”-ot 2 hétig érlelik, amikor a rúzsflóra már teljesen befedi a sajt felületét. Az intenzív érés, a felületről indulva a sajt középpontja felé tart és a „Lajta sajt” érésének végére teljes mértékben lezajlik. Az érés jellemzője a sajtkeg pH-értékének gyors emelkedése is, amelynek oka a felületen ugyancsak természetes úton elszaporodó egyes élesztők (pl. *Oospora lactis*) laktátbontása (széndioxidá és vízzé). A „Lajta sajt” érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi, amin azt értjük, hogy azok 50-60%-a, a sajtérés 2. hetének végén már peptidek, részben aminosav vegyületek formájában van jelen. 3 hét érlelés után már ammóniás íz és szag érezhető és az állomány tovább lágyul, ezért a fogyaszthatóság, a jellemző tulajdonságok megtartása érdekében a sajtot a harmadik héttől feltétlenül 2-8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.

A „Lajta sajt” hírnevét ízének, zamatának, szagának és rendkívül kellemes szájban elomló állományának, valamint egyedülállóan állandó minőségének köszönheti. Elsősorban a sajt kedvelő inyencek fogyasztották és fogyasztják ma is. A fehérjebontás intenzitása okán az egyik legkönnyebben emészthető sajtfeleségekhez tartozik.

A sajtokkal foglalkozó tematikus blog a „Lajta sajt”-ot híres és méltán népszerű magyar sajtaként említi, amelyet a rúzsbaktérium-flórával érő sajtok közé sorol és a következőképpen jellemez: „Kérge vékony, rugalmas, sötétsárgás-pirosas színű. Belseje sűrű, apró lukacsos, íze pedig karakteres, aromás és kellemesen pikáns. Jól lehet szeletelni és reszelni, így kenyéren, pirítóson tökéletes szendvics adalék, valamint tésztafélékhez is fogyaszthatjuk. Bármilyen sajtos ételhez merem ajánlani.” Forrás: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

A „Lajta sajt” 2011-ben elnyerte a „HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK” (HÍR) védjegy használati jogát. A HÍR védjegy (lajstromszáma: 172636) használatára olyan termékekkel lehet pályázni, amelyek előállítása egy adott tájegységhez köthető, előállítási módja hagyományos és előállításának legalább egy eleme helyi tudáson alapul, továbbá legalább 50 éves ismertséggel rendelkezik. A pályázat követelményeinek való megfelelést a miniszter által kinevezett szakértőkből álló Bíráló Bizottság bírálja el a benyújtott termék-leírás és érzékszervi vizsgálat alapján.

5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

5.1. Nyersanyagok

- tehéntej,
- tejsav és más érlelő baktériumokat tartalmazó, genetikailag nem módosított starterkultúrák,
- tejalvasztó enzimek (kizárólag kimozin),
- kalcium-klorid,
- étkezési só.

5.2. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

- A sajt előállítása, érlelése meghatározott földrajzi területen belül történik.
- A gyártáshoz felhasznált tej savfoka 6-6,8 SH°, pH-értéke 6,65-6,70 között legyen. Zsírtartalmát 3,6-3,8 %-ra kell állítani. A sajt-készítésre szánt tejet olyan módon standardizálják, hogy az érett sajt szárazanyagának zsírtartalma megfeleljen a 2.1 pontban előírt összetételi előírásoknak.
- A sajttejet 72 °C -on 20 sec. hőntartás mellett pasztörözik, majd 10 °C-ra hűtik.
- 10 °C -on 12-14 óra hosszan, 0,1% mezofil kultúra hozzáadásával érlelik.
- Az előérlelés után 30-31 °C -ra melegítik és max. 10 g/100 liter kalcium-kloridot adnak hozzá.
- Az üstejet 1-1,5% mezofil starterkultúra és alvasztó enzim (kizárólag kimozin) hozzáadásával alvasztják. Az alvadási idő 25-30 perc.
- Az alvadékat mechanikus úton először kb. 4-5 cm élhosszúságú kockákra vágják, a savót szinerizáltatják, majd kb. 1-2 cm-es kockákra tovább aprítják. A savó kb. 1/3-át leszívattják. Az alvadék-savó elegyet max. 36 °C -ra melegítik, majd kb. 20 percig még kevertetik. A felvágás, kidolgozás alatt a pH-érték 0,15-t kell, hogy csökkenjen.
- A formázás előtt a savót az alvadékról leeresztik, majd azt kézzel átforgatják. Az így megfázott alvadékat olyan formába merik, amely a 2.2. pontban meghatározott alak, méret és tömeg előírásainak megfelelő érett sajtot eredményez. A formázott alvadékat először kb. 10-15 perc múlva megforgatják. A forgatást kezdetben óránként, később 3-4 óránként végzik, összesen 14-16 óra

hosszan. Mechanikus préselést nem alkalmaznak. A préselés végén a sajt pH-értéke 5,2-5,4 közötti kell, hogy legyen.

- A sajtokat sófürdőben sózzák, amelynek hőmérséklete 13-15 °C , sótartalma 20-22%, pH-értéke 5,2-5,3. A sózás 18-24 óráig tart. A sózás után a sajtokat un. csurgató tálcákra rakják és 15-16 °C -on 24 óráig a felületüket megszárazítják, majd azokat az érlelőbe viszik.
- A sajtok elsősorban a tájegységre jellemző *Brevibacterium linens* baktériummal, ún. „rúzsflórával” érnek. Az üsttejhez adott mezofil tejsav baktérium starterkultúrák szerepe szinte kizárólag a tejcukor lebontására korlátozódik. A sajtérésben csak korlátozott mértékben vesznek részt. Az érlelés kizárólag puhafából készített érlelő deszkákon történik, amely garantálja a specifikus baktérium törzs fennmaradását és a friss sajtokon a „rúzsflóra” kifejlődését. Az érés 97-98% relatív páratartalmú helyiségben, 13-15 °C-on, 2 hétig tart. A sajtokat 3-4 naponként kézzel forgatják, felületüket ilyenkor 10-12%-os konyhasó oldattal áttörlik. A kéreg színe az érlelési idő végén vöröses-sárga.
- Csomagolás előtt a sajtok felületét letörlik, majd 24 óráig alacsony (50-55% relatív) páratartalmú helyiségben kiszárazítják.

6. NYOMONKÖVETHETŐSÉG SZABÁLYAI,

A sajtgyártó minden egyes gyártási tételről ún. sajtgyártási lapot vezet, amelyben rögzíti:

- a tej eredetét,
- a gyártástechnológia 5.2. pontban előírt valamennyi lépésének paramétereit,
- az adott tételből nyert sajt mennyiségét,
- a kiszerezés (a csomagolás) módozatait,
- a termék azonosítására szolgáló jelzéseket.

7. EGYEDI CIMKÉZÉS

A csomagoláson fel kell tüntetni a “zsíros, belső érésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” jelölést.

8. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24. Telefon: +36-1/336-9474 E-mail: etbi@nebih.gov.hu)
- Győr-Moson-Sopron Vármegyei Kormányhivatal (Cím: 9021 Győr, Árpád út 32., Tel: (36-96) 795-679, E-mail: hivatal@gyor.gov.hu)

9. ELNYERT DÍJAK ÉS KITŰNTETÉSEK

A “Lajta sajt” a hazai és nemzetközi sajtversenyeken számos elismerésben részesült:

- 2011-ben a Csermajorban tartott Országos Sajtversenyen arany oklevelet nyert.

- 2013-ban a 22. Budavári Borfesztivál keretében meghirdetett Nemzetek Sajtversenyén 15 ország tradicionális nemzeti sajtjai között az abszolút első helyezést a magyar „Lajta sajt” lett.
- A 2018. évi Országos Sajtmustrán a „Lajta sajt” Arany minősítést kapott.
- 2019-ben II. helyezést ért el Mikulovban (Csehország) a Sajtfesztiválon.
- 2021-ben meghívásos alapon a „Lajta sajt” nagy sikerrel mutatkozott be a „Caseus Veneti” nevet viselő sajtkiállításon. Ezen a kiállításon kisüzemi sajtgyártók vehetnek részt, helyi sajátosságú, egyedi termékekkel. Forrás: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

10. IRODALOMJEGYZÉK

Balatoni M.: Anyag- és gyártásismeret III., Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1960.

Balatoni M., Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.

Codex Alimentarius Hungaricus, 2-104. sz. irányelv, Megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek.

Csiszár J.: Tejipari technológia II. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat, Budapest, 1954.

Gratz O.: A tej és tejtermékek. Eggenberger Könyvkereskedés, Budapest, 1925.

FVM-AMC: Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye Vol.2. p.241-243, Budapest, 2001

Scholz W.:Házi sajt készítés. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 2011.

Szakály S.: Tejgazdaságtan. Dinasztia Könyvkiadó, Budapest, 2000.

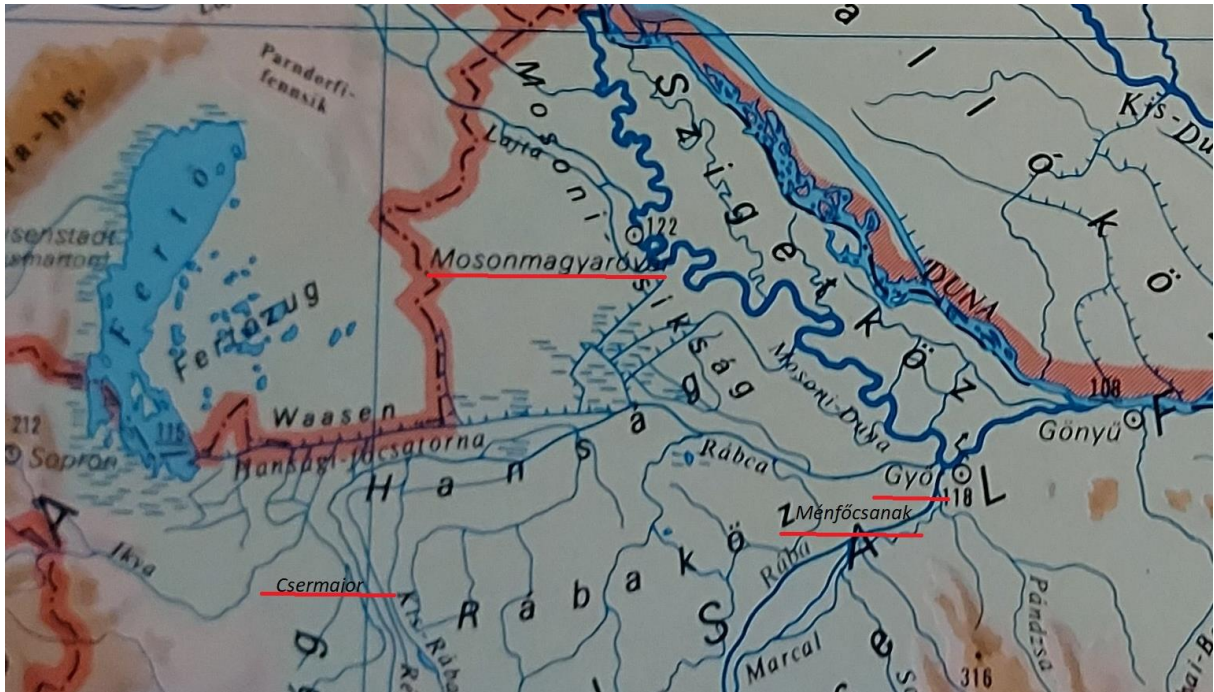
11. MELLÉKLETEK

1.sz. melléklet: A földrajzi terület domborzati térképe, a korábbi és a jelenlegi előállító helyek bejelölésével.

2.sz. melléklet: A „Lajta sajt” címkézése.

3.sz. melléklet: A „Lajta sajt” jellegzetes színe és lyukazása.

1. sz. melléklet.



2. sz. melléklet.



3. sz. melléklet

