

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

AZ AGRÁRMINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

1. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye a 2022. évi tavaszi vetésekhez -----	2
	Közlemény a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Borzag pálinka” (FJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	5
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Lajta sajt” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről -----	13
	Tájékoztatás az új borszőlő ültetvény telepítések számára engedélyezhető terület nagyságáról és annak kezelésének módjáról -----	20
	Helyesbítés -----	20

Közlemények

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye
a 2022. évi tavaszi vetésekhez**

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenstdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál –, illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Borsó	Astronaute	250	15 000
	Atlas	280	8 500
	Avatar	280	9 000
	Eso	280	8 500
	Impuls	280	8 500
	Orchestra	250	15 000
	Peps	250	9 500
	Salamanca	250	15 000
	Santana	300	9 000
	Tinker	300	9 000
Burgonya	Balatoni rózsa	3 000	4 500
	Démon	3 000	4 500
	Katica	3 000	4 500

	Pannónia	3 000	5 000
	PE Botond	3 000	4 500
Járó durumbúza	Pescadou	180	5 500
Járóbúza	Granus (járó)	180	9 000
	Lennox (járó)	180	9 000
	Mv Karizma (járó)	220	4 500
	Mv Kikelet (járó)	220	4 500
	SU Alvius	180	9 000
	SW Kadrilj (járó)	220	8 000
Lucerna	KM Maraton	25	1 200
	Olimpia	20	40 000
Olajlen	GK Helga	100	20 000
	GK Zoltán	100	20 000
Tavaszi árpa	Bojos	200	5 000
	Concerto	200	5 200
	Conchita	200	4 500
	Ebson	200	4 000
	Eifel	200	5 500
	Elektra	180	7 000
	Gesine	160	9 000
	GK Habzó	220	6 550
	GK Toma	220	6 550
	KH Lédi	250	3 100
	KH Lilla	250	3 100
	KWS Amadora	200	7 000
	Malz	200	5 200
	Marthe	160	9 000
	Odyssey	200	4 400
	Overture	200	5 200
	Planet	200	5 200
	RAGT Prestige	200	4 200
	Regency	200	9 500
	Salome	160	9 000

	Soulmate	200	4 500
	Traveler	200	5 200
	Victoriana	200	4 500
	Wilma	210	8 900
Tavaszi búza	Anabel	200	4 700
	Astrid	200	4 700
	Calixo	200	5 500
	Cornetto (tavaszi)	200	5 500
	GK Március	210	6 550
	Granny	200	4 700
	IS Jariella	200	7 000
	KWS Collada	200	7 000
	Liskamm	210	9 500
	Sensas	200	5 500
	Váneek	220	4 300
Tavaszi durumbúza	Casteldoux	180	5 500
	Durofinus	210	9 800
	Duromax	210	9 800
	Floradur	200	9 500
	Nicodur K	200	9 500
	Rosadur	200	9 500
	Tamadur	200	9 500
	Toscadou	180	5 500
Tavaszi tritikálé	GK Idus	240	6 550
Tavaszi zab	Bingo	180	5 000
Tavaszi zab	Breton	180	5 000
Tavaszi zab	Effektiv	200	5 500
Tavaszi zab	GK Kormorán	170	6 550
Tavaszi zab	IS Aventis	190	7 000
	Mv Ménes	180	5 100
	Mv Pehely	180	5 100
	Mv Szellő	180	5 100
	Perun	160	9 000

	Poseidon	160	9 000
	Prokop	200	8 900
	Raven	150	4 400
	Scorpion	160	9 000
	Spartan	160	9 000

Közlemény a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Borzag pálinka” (FJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről

Az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (10) bekezdése alapján a Nógrád Megyei Pálinkabarátok Köre Egyesülete által benyújtott „Borzag pálinka” uniós földrajzi jelzéseként történő bejegyzésére irányuló kérelmét felszólalás céljából közzéteszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik felszólalásukban bizonyítani tudják az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/787 rendeletének 28. cikk (1) bekezdés a)-d) pontjaiban szereplő indokok valamelyikét. A felszólalást – annak elfogadhatósága érdekében – részletes, érdemi indokolással szükséges alátámasztani.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának címezve, az 1860 Budapest postacímre, valamint elektronikus úton a gi@am.gov.hu e-mail-címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

Kérelem a „Borzag Pálinka” földrajzi jelzéseként (FJ) történő bejegyzése iránt

A kérelmező csoportosulás adatai

Név: Nógrád Megyei Pálinkabarátok Köre Egyesülete
Cím: 3136 Etes, Rákóczi út 90.

Az ellenőrző hatóságok, szervek adatai:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.
Telefon: +36 1 346 09 30
E-mail: bor@nebih.gov.hu

Nógrád Megyei Kormányhivatal

Cím: 3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út. 9.

Telefon: + 36 32 620 702

E-mail: hivatal@nograd.gov.hu

TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése

„Borzag pálinka”

2. A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái

9. Gyümölcs párlat

3. A szeszes ital jellemzőinek leírása

A vadon termő földi bodza vagy gyalogbodza vagy népies nevén „borzag” (*Sambucus ebulus*) csonthéjas terméséből készült „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40,0 V/V%, megengedett maximális metanol-tartalma 1350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, hidrogén-cianid-tartalma legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

A „Borzag pálinka” egyedi, kifejezetten markáns karakterű, erős íz- és illatvilággal rendelkezik.

Jellegzetes aromajegyei között található édeskés (kellemes csokoládé és gyümölcsíz, méz) karakterek, fűszeresség, esetleg herbás (menta, zöldfűszerek, vanília, ánizs, boróka) jelleg, valamint megjelenhet narancshéj és a csonthéjas bogyókból eredő marcipánosság is.

A pálinka tükrösen tiszta, általában színtelen, de a termés különösen erős színanyagai a desztillálással átkerülhetnek a kész párlatba és a pihentetés során akár halvány sárgás árnyalatot is eredményezhetnek.

4. A körülhatárolt földrajzi terület meghatározása

Nógrád megye közigazgatási területe.

5. Előállítási módszer leírása

A meghatározott területről származó termést a földrajzi területen elhelyezkedő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A pálinkakészítés főbb szakaszai:

- A gyümölcs kiválasztása, átvétele
- Cefrekészítés
- Erjesztés
- Lepárlás
- Pihentetés, tárolás
- A pálinka összeállítása, kezelése

5.1. A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A gyümölccsel kapcsolatos követelmény, hogy a termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen.

5.2. Cefrekészítés

Az apró szemű gyümölcsöt bogyózni szükséges (a kocsányról leválasztani), majd a szemeket roppantani, de kizárólag csak oly mértékben, hogy a mag ne sérüljön, ne törjön (ezáltal is csökkentve a hidrogén-cianid képződés lehetőségét). Ezt követően az alapanyag közvetlenül az erjesztőtartályokba (saválló acél, esetleg műanyag) kerül.

A gyümölcs állagától függően szükséges lehet víz hozzáadása, akkor, ha a bogyószemek töppedtek, mert az erjedés csak ekkor tud a kellő formában végbemenni, de maximálisan törekedni kell arra, hogy az illatok, ízek a lehető legjobban megmaradjanak, egyéb zavaró aromaanyagok ne képződjenek.

Az alapanyag apró szemű gyümölcse miatt (a hozzáadott víz ellenére is), a várható alkoholkhozatal: 2,5-3,5 Hlf 100 kg gyümölcscefréből.

5.3. Erjesztés

A korszerű technológiák, segédanyagok (irányított erjesztés, fajélesztők, pektinbontó enzimek) alkalmazása megengedett és ajánlott. A cefre optimális pH-értéke 2,8-3,5 közötti. A kierjedt cefrét célszerű a lehető leghamarabb, de a kierjedést követően maximum 30 napon belül lepárolni. Szükség esetén a kierjedt cefrét 10-22 °C között ajánlott tárolni.

5.4. Lepárlás

Az engedélyezett lepárló berendezések mindegyikével készíthető „Borzag pálinka”, amely a megfelelő minőségi paramétereket biztosítani tudja. Külön nevesíthető a kisüsti technológia, amennyiben a pálinkát legfeljebb 1000 liter ürtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állították elő. Minden lepárló technológia esetén a lepárlás során az elő-, közép- és utópárlat elválasztását úgy kell elvégezni, hogy mind érzékszervileg, mind analitikailag megfelelő minőségű terméket kapjunk. Lepárláskor az előpárlati részt csak érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkohol koncentráció tapasztalati értékével is történhet

5.5. Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Borzag pálinkát” fénytől védett, egyenletes, 20°C alatti hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell pihentetni. A pihentetés időtartama legalább 60 nap. Ezalatt a pálinkával sem fizikai sem kémiai technológiai eljárás nem végezhető.

5.6. Pálinka kezelése, kiszerezése, palackozása

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát lágyított vízzel a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Ez minden esetben magasabb, mint 40 V/V%, mert a „Borzag pálinka” aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen. *(A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V lehet.)*

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt célszerű elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében.

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, célszerű több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében. Az elkészített, megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát az élelmiszerek csomagolására vonatkozó kritériumoknak megfelelően lehet palackozni.

A gyümölcs feldolgozásának teljes folyamata, valamint a lepárlás ugyanazon telephelyen történik. A „Borzag pálinka” megengedett maximum csomagolási egysége 0,04-0,7 liter. Ezen felüli ürtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható. A nyomonkövethetőség és élelmiszerbiztonsági előírások betartásával lédig termékként szállítható a „Borzag pálinka”. A „Borzag pálinkát” Nógrád megye közigazgatási területén elhelyezkedő kereskedelmi földében lehet csak cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A „Borzag pálinka” forgalomba hozatala a gyümölcseredet, a feldolgozás, az erjesztés, a lepárlás, a palackozás dokumentálásának ellenőrzését és az érzékszervi minősítést követően történhet meg.

6. A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása

A „Borzag pálinka” alapanyaga a Nógrád megye területéről származó vadon termő földi bodza (gyalogbodza) csonthéjas termése. A földi- vagy gyalogbodza Nógrád megyei népi tájnyelvi elnevezése a „**borzag**” (Pallas Nagylexikon),

Nógrád megye Magyarország északi részén, négy hegység (Börzsöny, Mátra, Cserhát, Karancs-Medves) találkozásánál fekszik. A terület domborzati jellegét tekintve ún. „halomvidék”, vulkanikus eredetű, szórta elhelyezkedő, 4-600 m magas hegycsoportok és köztük foltokban elterülő erdők (a megye területének mintegy 40%-án) alkotják. A terület természetes vízellátottsága alacsony. A térségre jellemző gyenge savanyú kötött talaj és az egyedi klimatikus viszonyok – hűvös, párás, árnyékos helyek – kedvezőek a gyümölcs számára, melyet vizsgálatok is alátámasztanak. A bodzabogyót meghatározó jellemzőit az időjárás nagymértékben befolyásolja. A környezeti viszonyoknak köszönhetően a térségben termő „borzag” igen gazdag a következőkben: keserű-észter-iridoid-glikozid (ebulozoid, izoszfteroid), szaponin, cseranyag, cianogén glikozoid, gyanta, illóolaj, szerves savak, tanninsav. A bogyójában illóolajat, cukrot, cianogén glikozidot, lila festéket is magas arányban tartalmaz, amelynek köszönhetően jellegzetes aromatikájú pálinka készül belőle.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel, Nógrádban szinte minden kereskedelmi főzde készít jelenleg borzagból pálinkát.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel Nógrád megyében szinte minden kereskedelmi főzde készít borzagból pálinkát.

A „Borzag pálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

- 2012- I. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
- 2013.- II. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
- 2014- III. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye. - Ezüstérem
- 2015- XI. “Mátra” Bor- és Párlatverseny- Aranyérem
- 2016- IV. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye - Aranyérem,
- 2018- Pálinka Kollégium - Fortissimus Spiritus díj
- 2020. évi Országos Pálinka-és Törkölypálinka Verseny - Ezüst minősítés

A „Borzag pálinka” megtalálható a térség legmagasabb színvonalú, négycsillagos szállodájának a kínálatában is (Snack étlap és itallap, Castellum Hotel Hollókő****) mint Nógrád megyei kuriózum.

Az évente megrendezésre kerülő Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenyére egyre több előállító nevez be „Borzag pálinkát”.

Versenye éve	Nevezett gyümölcsfajták száma	„Borzag pálinkák” aránya az összes mintában
2012	9	10 %
2013	23	9 %
2014	20	8 %
2016	17	17 %
2017	15	9 %

2018	18	16 %
------	----	------

Nógrád megyében, bár elfogadott és ismert a „Borzag pálinka”, azonban kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre. Ezt a hiányt pótolva a „Borzag pálinka” helyi ismertségét alátámasztó történeti emlékek összefoglalásaként 2018-ban kiadvány jelent meg, „Póczos Sándor: Palócok pálinkája, a borzag” címmel. A kiadványban több, Nógrád megyében élő vagy onnan származó ember (más néven palócok) „Borzag pálinkával” kapcsolatos emléke, leírása is olvasható, így például a 98 éves Bobál Gyuláé, aki „borzasztó nagy illatú” pálinkaként említi a „Borzag pálinkát” (34. oldal).

7. Az illetékes hatóságok neve és címe

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el. Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat és Alkoholos Italok Igazgatóság

Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Telefon: +36 1 346 09 30

E-mail: bor@nebih.gov.hu

Nógrád Megyei Kormányhivatal

Cím: 3100 Salgótarján, Zemlinszky R. út. 9.

Telefon: + 36 32 620 702

E-mail: hivatal@nograd.gov.hu

8. Ellenőrzési pontok

Előállítási szakaszok ellenőrzési pontjai

Előállítási szakasz	Követelmény	Az ellenőrzés módja, módszere; nyilvántartás
Gyümölcs kiválasztása, átvétele	- földi bodza származása Nógrád megye területe; - termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen	- szállítólevél, gyűjtési napló; származás ellenőrzése -szemrevételezés
Erjesztés	- pH 2,8-3,5 - hőmérséklet (10-22 °C) - alkoholtartalom 3-5 % V/V) - maradék cukortartalom (kevesebb, mint 2 g/liter) - maximum 30 napon belül lepárolni kiejert	Erjesztési napló pH, hőmérséklet mérés naponta, cukortartalom mérés erjesztés végén

Késztermék ellenőrzése**a) Érzékszervi vizsgálat (szín, tisztaság):**

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros-bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző ízű.

b) Az analitikai vizsgálat:

Tulajdonság	Értékek
Alkoholtartalom	>40, % V/V
Metanol-tartalom	legfeljebb 1350 g/hl absz. alk
Hidrogénianid-tartalom	legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva
Összes illóanyag tartalom	legalább 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva

c) Palackozott termék ellenőrzése:

- jelölési előírásoknak való megfelelés ellenőrzése;
- zárás, zárjegyezés előírásoknak megfelelés ellenőrzése;
- térfogat, alkoholtartalom ellenőrzése.

9. A bejegyzett elnevezéssel jelölt termékre vonatkozó konkrét jelölési szabályok

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
- **Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) kötelező feltüntetni a „Borzag pálinka” elnevezést.**

Egységes dokumentum**1. Bejegyzendő elnevezés(ek):**

„Borzag pálinka”

2. A földrajzi árujelző típusa:

Földrajzi jelzés

3. A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái:

9. Gyümölcs párlat

4. A szeszes ital jellemzőinek leírása:

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A vadon termő földi bodza vagy gyalogbodza vagy népies nevén borzag (*Sambucus ebulus*) csonthéjas terméséből készült „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40,0 V/V%, megengedett maximális metanol-tartalma 1350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 350g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, hidrogénianid-tartalma legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Érzékszervi tulajdonságok:

A „Borzag pálinka” egyedi, kifejezetten markáns karakterű, erős íz- és illatvilággal rendelkezik. Jellegzetes aromajegyei között található édeskés (kellemes csokoládé és gyümölcsíz, méz) karakterek, fűszeresség, esetleg herbás (menta, zöldfűszerek, vanília, ánizs, boróka) jelleg, valamint megjelenhet narancshéj és a csonthéjas bogyókból eredő marcipánosság is.

A pálinka tükrösen tiszta, általában színtelen, de a termés különösen erős színanyagai a desztillálással átkerülhetnek a kész párlatba és a pihentetés során akár halvány sárgás árnyalatot is eredményezhetnek.

5. A földrajzi terület meghatározása:

Nógrád megye közigazgatási területe.

6. Előállítási módszer leírása:

A meghatározott területről származó termést a földrajzi területen elhelyezkedő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

A „Borzag pálinka” készítés főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele
2. Cefrekészítés
3. Erjesztés
4. Lepárlás
5. Pihentetés, tárolás
6. A pálinka összeállítása, kezelése

6.1. A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A gyümölccsel kapcsolatos követelmény, hogy a termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen.

6.2. Cefrekészítés

Az apró szemű gyümölcsöt szükséges bogyózni (a kocsányról leválasztani), majd a szemeket roppantani, de kizárólag csak oly mértékben, hogy a mag ne sérüljön, ne törjön (ezáltal is csökkentve a hidrogén-cianid képződés lehetőségét). Ezt követően az alapanyag közvetlenül az erjesztőtartályokba (saválló acél, esetleg műanyag) kerül.

A gyümölcs állagától függően szükséges lehet víz hozzáadása, akkor, ha a bogyószemek töppedtek, mert az erjedés csak ekkor tud a kellő formában végbemenni.

6.3. Erjesztés

A korszerű technológiák, segédanyagok (irányított erjesztés, fajélesztők, pektinbontó enzimek) alkalmazása megengedett és ajánlott. A cefre optimális pH-értéke 2,8-3,5 közötti. A kierjedt cefrét célszerű a lehető leghamarabb, de a kierjedést követően maximum 30 napon belül lepárolni. Szükség esetén a kierjedt cefrét 10-22 °C között ajánlott tárolni.

6.4. Lepárlás

Kereskedelmi forgalomban kapható lepárló berendezések mindegyikével készíthető „Borzag pálinka”. Külön nevesíthető a kisüsti technológia, amennyiben a pálinkát legfeljebb 1000 liter űrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állították elő.

6.5. Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Borzag pálinkát” fénytől védett, egyenletes, 20°C alatti hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell pihentetni. A pihentetés időtartama legalább 60 nap. Ezalatt a pálinkával sem fizikai sem kémiai technológiai eljárás nem végezhető.

6.6. Pálinka összeállítása, kezelése

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát lágyított vízzel a fogyasztási szeszfokra kell beállítani, minimum 40 V/V%, mert a „Borzag pálinka” aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen. *(A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3\%$ V/V lehet.)*

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, több lépcsőben, egyszerre 5-10% víz hozzáadásával és több nap alatt célszerű elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében. A „Borzag pálinka” megengedett maximum csomagolási egysége 0,04-0,7 liter, ezen felüli űrtartalommal csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is rakható

7. Csomagolásra vonatkozó konkrét szabályok:

-

8. Jelölésre vonatkozó konkrét szabályok:

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „**Földrajzi jelzés**” (elkülönítve a megnevezéstől)
- **Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) kötelező feltüntetni a „Borzag pálinka” elnevezést.**

9. A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termék-leírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is:

A „Borzag pálinka” kapcsolata a területtel a hírnéven alapul.

A „Borzag pálinka” alapanyaga a Nógrád megye területéről származó vadon termő földi bodza (gyalogbodza) csonthéjas termése. A földi- vagy gyalogbodza Nógrád megyei népi tájnyelvi elnevezése a „**borzag**” (Pallas Nagylexikon).

Nógrád megye Magyarország északi részén, négy hegység (Börzsöny, Mátra, Cserhát, Karancs-Medves) találkozásánál fekszik. A terület domborzati jellegét tekintve ún. „halomvidék”, vulkanikus eredetű, szórta elhelyezkedő, 4-600 m magas hegycsoportok és köztük foltokban elterülő erdők (a megye területének mintegy 40%-án) alkotják. A terület természetes vízellátottsága alacsony. A térségre jellemző gyenge savanyú kötött talaj és az egyedi klimatikus viszonyok – hűvös, párás, árnyékos helyek – kedvezőek a gyümölcs számára, melyet vizsgálatok is alátámasztanak. A bodzabogyó meghatározó jellemzőit az időjárás nagymértékben befolyásolja. A környezeti viszonyoknak köszönhetően a térségben termő „borzag” igen gazdag a következőkben: keserű-észteriridoid-glikozid (ebulozoid, izoszféroid), szaponin, cseranyag, cianogén glikozoid, gyanta, illóolaj, szerves savak, tanninsav. A bogyójában illóolajat, cukrot, cianogén glikozidot, lila festéket is magas arányban tartalmaz, amelynek köszönhetően jellegzetes, aromanyagokban gazdag pálinka készül belőle.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel Nógrád megyében szinte minden kereskedelmi főzde készít borzagból pálinkát.

A „Borzag pálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

- 2012- I. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem

- 2013- II. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye- Aranyérem
- 2014- III. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye. - Ezüstérem
- 2015- XI. "Mátra" Bor- és Párlatverseny- Aranyérem
- 2016- IV. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye -Aranyérem,
- 2018- Pálinka Kollégium - Fortissimus Spiritus díj
- 2020. évi Országos Pálinka-és Törkölypálinka Verseny - Ezüst minősítés

A „Borzag pálinka” megtalálható a térség legmagasabb nivójú, négycsillagos szállodájának a kínálatában is (Snack étlap és itallap, Castellum Hotel Hollókő****) mint Nógrád megyei kuriózum. Az évente megrendezésre kerülő Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenyére egyre több előállító nevez be „Borzag pálinkát”.

Nógrád megyében, bár elfogadott és ismert a „Borzag pálinka”, azonban kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre. Ezt a hiányt pótolva a „Borzag pálinka” helyi ismertségét alátámasztó történeti emlékek összefoglalásaként 2018-ban kiadvány jelent meg, „Póczos Sándor: Palócok pálinkája, a borzag” címmel. A kiadványban több, Nógrád megyében élő vagy onnan származó ember (más néven palócok) „Borzag pálinkával” kapcsolatos emléke, leírása is olvasható, így például a 98 éves Bobál Gyuláé, aki „borzasztó nagy illatú” pálinkaként említi a „Borzag pálinkát” (34. oldal).

Közlemény a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott „Lajta sajt” (OFJ) kérelem felszólalásra történő megjelentetéséről

Az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztálya a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 116/A. § (10) bekezdése és a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdése alapján a Tradicionális Magyar Sajtok Egyesülete által benyújtott „Lajta sajt” uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként történő bejegyzésére irányuló kérelmét felszólalás céljából közzéteszi.

A közzétételtől számított két hónapon belül írásban felszólalást nyújthatnak be a Magyarország területén lakóhellyel rendelkező természetes személyek, vagy Magyarország területén székhellyel rendelkező jogi személyek, akik felszólalásukban bizonyítani tudják a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszeréről szóló 1151/2012/EU rendelet 10 cikk (1) bekezdésének a)-d) pontjaiban szereplő indokok valamelyikét. A felszólalást – annak elfogadhatósága érdekében – részletes, érdemi indokolással szükséges alátámasztani.

A felszólalást papíralapon, az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályának címezve, 1860 Budapest postacímre, valamint elektronikus úton a gi@am.gov.hu e-mail-címre kell megküldeni.

A termékleírás mellékletei az Agrárminisztérium Borászati és Kertészeti Főosztályán tekinthetők meg, előzetes időpont-egyeztetést követően. Kérjük, ez irányú igényüket a gi@am.gov.hu címen jelezni szíveskedjenek!

**Kérelem a „Lajta sajt”
oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként (OFJ)
történő bejegyzése iránt**

A kérelmező csoportosulás adatai

Név: Tradicionális Magyar Sajtok Egyesülete
Cím: 9012 Győr Győri u. 150.

Az ellenőrző hatóságok, szervek adatai:

Név: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Cím: 1024 Budapest Keleti Károly u. 24.
Telefonszám: 06-1-336-9488
E-mail cím: etbi@nebih.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal
Cím: 9021 Győr, Árpád út 32
Telefonszám: (36-96) 795-679
E-mail cím: hivatal@gyor.gov.hu

TERMÉKLEÍRÁS

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
Zsírtartalom 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 sajtészta 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 megye

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. Győr-Moson-Sopron megye területe döntően a Duna, illetve a Rába-, Rábca, Répce és az Ikva folyók hordalékából építkező síkság.

A földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai ideálisak mind a növénytermesztésre, mind az állattenyésztés céljaira, így a kukorica- és szalastakarmány termelésére és a nagylétszámú tejelő szarvasmarha állományok tenyésztésére is. Ez megalapozta a földrajzi területhez kötődő tejfeldolgozó üzemek, illetve a tejfeldolgozáshoz kapcsolódó alap- és alkalmazott kutatás-fejlesztést (Mosonmagyaróvár) és oktatást (Csermajor) végző intézmények megalakulását is. Így a földrajzi területen a szerencsésen találkozó szellemi-technológiai bázis és alapanyag-ellátottság megalapozta a területhez köthető, sajátos minőségű tejtermékek, különösképpen a sajtok jelentőségét, ismertségét, elismertségét.

Jellemzői szempontjából meghatározó művelet a sajt 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 sajtok 3-4 naponkénti forgatása és sólével való lemosása a szaporodás intenzitását növeli. A sajtot 2 hétig érlelik, amikor a rúzsflóra már teljesen fedeti a sajt felületét. A forgatást és a lemosást nagy elővigyázatossággal, a sajt törlése nélkül kell végezni.

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*) laktát bontása (széndioxidra és vízre). A Lajta sajt érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi, amin azt értjük, hogy azok 50-60%-a, a sajterés 2. hetének végén már peptidek, részben aminosav vegyületek formájában van jelen.

A viszonylag rövid érlelésnek köszönhetően a sajt íze kissé savanykás, kellemesen aromás és jellegzetes lesz. A sajt fő karakterét a 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.

A „Lajta sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően jellegzetesen aromás. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya kissé lágy, szájban elomló. 3 hét érlelés után már ammóniás íz és szag érezhető és az állomány tovább lágyul. A fogyaszthatóság, a jellemző tulajdonságok megtartása érdekében a sajtot a harmadik héttől 2-8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.

A sajt hírnevét ízének, zamatának, szagának és rendkívül kellemes szájban elomló állományának, valamint egyedülállóan állandó minőségének köszönheti. Elsősorban a sajt kedvelő ínyencek

fogyasztották és fogyasztják ma is. A fehérjebontás intenzitása okán a legkönnyebben emészthető sajtfeleségekhez tartozik.

A "Lajta sajt" számos elismerésben részesült:

2011. Arany oklevél- Csermajori Országos Sajtverseny.

2013. I. helyezés - Nemzetek Sajtverseny

2018. Arany minősítés - Országos Sajtmustra

2019. II. helyezés - Mikulovban (Csehország) Sajt fesztivál.

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^o, 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 üsttejet 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 leszívják. 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 ún. csurgató tálcákra rakják és 15-16 °C-on 24 óráig a felületüket megszáritják, 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 kiszáritják.

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 kiszerelés (a csomagolás) módjait,
- a termék azonosítására szolgáló jelzéseket.

7. EGYEDI CIMKÉZÉS

A csomagoláson fel kell tüntetni a „zsíros, félkemény sajt” jelölést.

8. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

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

9. ELNYERT DÍJAK ÉS KITŰNTETÉSEK

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés – amely jelen esetben a Győr-Moson-Sopron megyén belül megjelölt földrajzi területre vonatkozik – bejegyzése iránti kérelem alapját a hagyomány, az egyedi gyártási módszer, az ahhoz szükséges, speciális szaktudás sajátosságai, továbbá a sajt hírneve képezi. A 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 a legkönnyebben emészthető sajtfeleségekhöz tartozik.

A „Lajta sajt” az elmúlt számos elismerésben részesült.

2011-ben Arany oklevéllel díjazták a Csermajori Országos sajtversenyen.

2013-ban a Nemzetek sajtversenyén első helyezést ért el.

2018 Az Országos Sajtmustrán aranyminősítést kapott.

2019-ben a Mikulovban (Csehország) tartott sajt fesztiválon 2. helyezést ért el.

10. IRODALOMJEGYZÉK

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

Balaton 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.

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LAJTA SAJT”

OEM ()

OFJ (X)

Elnevezés

„Lajta sajt”

Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

A termék típusa

1.3 osztály: Sajtok

Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt 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 4. pontban említett földrajzi területen természetes módon szaporodik.

A „Lajta sajt” fizikai és kémiai jellemzői

Jellemző	Mennyiség % (g/100 g)
Száranyagtartalom (minimum)	50,0
Zsirtartalom a szárazanyagban	50,0±2,5
Nátrium-klorid tartalom	1,5±0,5

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 sajtészta 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.

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

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

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

A sajt előállításának következő lépései a meghatározott földrajzi területen belül történnek.

- A tej előkészítése és enzimes alvasztása.
- Az alvadék felvágása és kidolgozása.
- A sajt formázása és préselése.
- A sajt sózása.
- A sajt érlelése.
- A sajt törlése és szárítása.

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

—

A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson fel kell tüntetni a „zsíros, félkemény sajt” jelölést.

A földrajzi terület tömör meghatározása

Győr-Moson-Sopron megye

Kapcsolat a földrajzi területtel

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

A kapcsolat alapját a hagyomány, az egyedi gyártási módszer, az ahhoz szükséges, speciális szaktudás sajátosságai, továbbá a sajt hírneve képezi.

Győr-Moson-Sopron megye területe a Duna, illetve a Rába-, Rábca, Répce és az Ikva folyók hordalékából építkező síkság.

A földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai ideálisak mind a növénytermesztésre, mind az állattenyésztés céljaira, így a kukorica- és szalastakarmány termelésére és a nagylétszámú tejelő szarvasmarha állományok tenyésztésére is. Ez megalapozta a földrajzi területhez kötődő tejfeldolgozó üzemek, illetve a tejfeldolgozáshoz kapcsolódó alap- és alkalmazott kutatás-fejlesztést (Mosonmagyaróvár) és oktatást (Csermajor) végző intézmények megalakulását is. Így a földrajzi területen a szerencsésen találkozó szellemi-technológiai bázis és alapanyag-ellátottság megalapozta a területhez köthető, sajátos minőségű tejtermékek, különösképpen a sajtok jelentőségét, ismertségét, elismertségét.

A „Lajta sajt” jellemzői szempontjából meghatározó művelet a sajt 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 sajtok 3-4 naponkénti forgatása és sólével való lemosása a szaporodás intenzitását növeli. A sajtot 2 hétig érlelik, amikor a rúzsflóra már teljesen fedeti a sajt felületét. A forgatást és a lemosást nagy elővigyázatossággal, a sajt törlése nélkül kell végezni.

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*) laktát bontása (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.

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.

A „Lajta sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően jellegzetesen aromás. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya kissé lágy, szájban elomló állományú. 3 hét érlelés után már ammóniás íz és szag érezhető és az állomány tovább lágyul. A fogyaszthatóság, a jellemző tulajdonságok megtartása érdekében a sajtot a harmadik héttől 2-8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.

A 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 „Lajta sajt” számos elismerésben részesült:

2011. Arany oklevél- Csermajori Országos Sajtverseny.

2013. I. helyezés - Nemzetek Sajtverseny

2018. Arany minősítés - Országos Sajtmustra

2019. II. helyezés - Mikulov (Csehország) Sajt fesztivál.

Tájékoztatás az új borszőlő ültetvény telepítések számára engedélyezhető terület nagyságáról és annak kezelésének módjáról

Az új szőlőültetvények telepítésének engedélyezését a szőlő- és bortermelés részletes szabályairól szóló 26/2021. (VII. 29.) AM rendelet 10. §-a alapján az új telepítések számára engedélyezhető terület nagysága 2022. év vonatkozásában 618 hektár.

A szőlő-bor ágazatban folytatott hatósági eljárásokról és teljesítendő adatszolgáltatási kötelezettségekről szóló 435/2021. (VII. 16.) Korm. rendelet 12. § (2) bekezdés a) pontja alapján a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa az új telepítési kérelmeket május 30-ig az elsőbbségi kritériumok alapján rangsorolja.

Helyesbítés

A Földművelésügyi Értesítő 2021. november 22-i 10. számában Az agrárminiszter közleménye a mezőgazdasági krízisbiztosítási rendszer kapcsán alkalmazandó referenciaárakról hibásan jelent meg. Helyesen az „Egyéb nyúl (ideértve a tenyészbakot, hízónyulat is)” kezdetű sor:

Megnevezés	Mértékegység	2018	2019	2020
Egyéb nyúl (ideértve a tenyészbakot, hízónyulat is)	Ft/élőszúly kg	481	503	548



A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével az Agrárminisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a
<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila
