

TERMELŐI KÖZÖSSÉGEK NAPJA



AGRÁRMINISZTERIUM, DARÁNYI IGNÁC TEREM
2018. DECEMBER 7.



PROGRAMOK

09:30 **ÉRKEZÉS / REGISZTRÁCIÓ**

10:00 **MEGNYITÓ**

TARPATAKI TAMÁS, AGRÁRPIACÉRT FELELŐS HELYETTES ÁLLAMTITKÁR

10:10 **AZ AGRÁRTERMÉKEK FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐINEK PROGRAMJA**

GÁL PÉTER FŐOSZTÁLYVEZETŐ, AM PIACSZERVEZÉSI FŐOSZTÁLY

10:30 **A VÉDJEGYTÖRVÉNY VÁRHATÓ VÁLTOZÁSAI**

DR. JÓKÚTI ANDRÁS MB. JOGI ELNÖKHELYETTES,
SZELLEMI TULAJDON NEMZETI HIVATALA

FÓRUM

10:50 **JÓ PÉLDÁK A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐS TERMÉKEKRE, TERMELŐI
KÖZÖSSÉGEKRE**

GYŐR-MOSON SOPRON MEGYEI CSEMEGESAJT

MADARASI BIRSPÁLINKA

SZEGEDI TÜKÖRPONTY

11:35 **KÁVÉSZÜNET**

DÍJKIOSZTÁS

11:50 **KÖSZÖNTŐ**

DR. FELDMAN ZSOLT, MEZŐGAZDASÁGÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁR

12:00 **KÖZÖSSÉGI DÍJ A HAGYOMÁNYOS TERMÉKEKÉRT (KDHT) 2018 –
MINISZTERI DÍJ ÉS ELISMERŐ OKLEVELEK ÁTADÁSA**

12:10 **HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) PROGRAM –
DÍJAK ÉS OKLEVELEK ÁTADÁSA**

12:20 **FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK NEMZETI OLTALMÁT ELISMERŐ
OKLEVELEK ÁTADÁSA**

12:30 **KOCCINTÁS DÍJÁTADÓ**

12:50 **KÖZÖS FOTÓZÁS**

13:00 **KÖZÖS KOCCINTÁS ÉS HÍR VÉDJEGYES TERMÉKEK KÓSTOLÓJA**

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

DÍJAZOTTAK

„KÖZÖSSÉGI DÍJ A HAGYOMÁNYOS TERMÉKEKÉRT” (KDHT) 2018. PÁLYÁZATAI

Miniszteri díjazottak:

(emlékplakettben és miniszteri elismerő oklevélben részesül)

Szomolya Község Önkormányzata
Tradicionális Magyar Sajtok Egyesülete

Miniszteri elismerő oklevélben részesül:

Aldebrő Község Német Nemzetiségi Önkormányzata
Pilis Város Önkormányzata
Magyar Szarvasgombász Szövetség
Élhetőbb Környezetünkért Közhasznú Egyesület

HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) PROGRAM 2018. ÉVI NYERTES PÁLYÁZATAI

HÍR védjegyhasználó neve:	Termék neve:
Kossuth Művelődési Központ Nonprofit Kft.	Ceglédi laska
Pilis Város Önkormányzata	Kapusztnyik/ Kapusňík; Pecsenyka/ Pečeňka
„A Bodroghöz Tájékoztató” Alapítvány	Cigándi költő káposztás béles
Bodroghözi Többcélú Kistérségi Társulás Szociális Szolgáltató Központ	Cigándi nyújtott káposztás béles
Dávid Jánosné	Dávid-féle savanyú káposzta, tölgyszarvasban készített

NEMZETI OLTALOMBAN RÉSZESÜLŐ ÚJ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

Földrajzi árujelző neve:	Kérelmező:
Őrségi tökmagolaj	Körmend és Vidéke Gazdakör
Keleméri báránnyús	Elisabeth Premium Quality Bt.
Tuzséri alma	Tuzsér és Térsége Termelői Értékesítő Szövetkezet
Nagykőrűi cseresznyepálinka	Bulyáki József egyéni vállalkozó
Sárréti kökénypálinka	Elek István egyéni vállalkozó
Madarasi birspálinka	Lakatos Márton egyéni vállalkozó

KOCCINTÁS DÍJAZOTTAK

Legkedveltebb Borvidéki Település:

Aldebrő – Egri Borvidék

A Legeredményesebb Első Koccintó Település:

Adony – Etyek-Budai Borvidék

A Borvidék Legkedveltebb Települése:

Balatonfüred-Csupaki borvidéken Csupak
Egri borvidéken Ostoros
Etyek-Budai borvidéken Etyek
Kunsági borvidéken Kecskemét
Móri borvidéken Mór
Pécsi borvidéken Kisjakabfalva
Szekszárdi borvidéken Szekszárd
Tokaji borvidéken Erdőbénye
Tolnai borvidéken Gyöngy
Zalai borvidéken Zalakaros

„KÖZÖSSÉGI DÍJ A HAGYOMÁNYOS TERMÉKEKÉRT” (2018) PÁLYÁZAT MINISZTERI DÍJAZOTTJAINAK BEMUTATÁSA

Szomolya Község Önkormányzata

Az önkormányzat szívügyének tekinti, hogy a település legkeresettebb termékének, a Szomolyai rövidszárú fekete cseresznyének a termesztését és feldolgozását a település helyi gazdaságfejlesztési koncepciójába szervesen beillessze. A cseresznye termesztésével és feldolgozásával kapcsolatos tevékenységekre közmunka programot is működtet.

Az önkormányzat aktív szerepet vállal a cseresznyevirágzásához és szüretéhez kapcsolódó fesztiválok szervezésében és lebonyolításában.

A Szomolyán 2001 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe, amely az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú rendezvénné nőtte ki magát. A „Szomolyai rövidszárú mézédese fekete cseresznye” elnevezésű termék 2012-ben elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

A településen az önkormányzat szorosan együttműködik a Szomolyai Cseresznyetermelői Körrel, amely az uniós oltalom iránti kérelem benyújtója. A „Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés - OEM) 2017.12.20 óta átmeneti nemzeti oltalom alatt áll, az oltalom iránti kérelem akkor került benyújtásra az Európai Bizottsághoz.



Tradicionális Magyar Sajtok Egyesülete

A magyar sajtgyártás alapjait a XX. század elején Győr-Moson-Sopron megye területén rakták le az elődök, a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Mosonmagyaróváron létesült. Az egyesület célkitűzése, hogy az elődök által lerakott, a magyar hagyományos sajtkészítés tudásbázisát megővje, a jövő nemzedékek számára elérhetővé tegye. Az egyesület aktív szerepet vállal a hagyományos magyar sajtok fogyasztásának népszerűsítésében, különösen a gyermekek és az idősek körében.



A „Győr-Moson-Sopron megyei csemege-sajt” uniós oltalom iránti kérelmét az egyesület nyújtotta be 2016-ben. A kérelem alapját a hagyomány, az egyedi gyártási módszer, az ahhoz szükséges szaktudás sajátosságai, egyes környezeti, takarmányozási és klimatikus adottságok, továbbá a sajt hírneve képezi. A „Győr-Moson-Sopron megyei csemege-sajt” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés - OFJ) 2017.03.23. óta átmeneti nemzeti oltalom alatt áll, az oltalom iránti kérelem akkor került benyújtásra az Európai Bizottsághoz.

A termék 2011 óta viseli a HÍR védjegyet és számos sajtversenyen nyert díjat, oklevelet.

Az egyesület tevékenységének is fontos része van abban, hogy az elmúlt 2 évben – a gyártó adatai szerint – 30%-kal nőtt ezeknek a hagyományos sajtoknak az értékesítése.

NEMZETI OLTALOMBAN RÉSZESÜLŐ ÚJ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

Őrségi tökmagolaj (OFJ)

Kérelmező: Körmend és Vidéke Gazdakör

Ismertető:

Az „Őrségi tökmagolaj” hírnevének alapja a kiváló érzékszervi tulajdonsága, melyet a speciális, hagyományos technológia (pirítás ideje, hőfoka) biztosít. Tiszta, kizárólag csak tökmagból sajtolott tökmagolaj, minden egyéb anyagtól mentes. Kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkozus folyadék, íze selymes, dióra emlékeztető, illata fűszeres, jellegzetes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható, színe mély sötétzöld. Zsirtartalmának jelentős része többszörösen telítetlen zsírsav. Az „Őrségi tökmagolaj” egyre népszerűbb a fogyasztóközönség és a turisták számára is.



(Kép forrása: www.magzsolaj.hu)

Földrajzi terület:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarzombatfa, Molnascsecsöd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.



Keleméri bányahús (OFJ)

Kérelmező: Elisabeth Premium Quality Bt.

Ismertető:

A kiváló és sajátos minőségű bányahús előállítására döntő hatással van a terület éghajlata, domborzata, talaj adottsága, és az ezen a területen a sajátos mikroklimában létrejött növénytakarulás, valamint a hozzá kapcsolódó tartástechnológia. A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy húst eredményez. Mindezek a hús minőségét, ízét, színét befolyásolják, ennek köszönhető a bányák húsnak kellemesen

fűszeres íze, omlós állaga, üde színe, friss illata, márványozottsága. A „Keleméri bányahús” 2014-ben elnyerte az Aranyszalag Minőség tanúsítványt, mint olyan hazai termék, amelynek minősége világszínvonalú.

Földrajzi terület:

Kelemér közigazgatási területe.

NEMZETI OLTALOMBAN RÉSZESÜLŐ ÚJ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK



Tuzséri alma (OEM)

Kérelmező: Tuzsér és Térsége TÉSZ

Ismertető:

A „Tuzséri alma” a gazdag fajtaválasztékból adódóan igen változatos zamat- és íz világgal rendelkezik, viszont valamennyi almafajta közös jellemzője az intenzív aroma, az édes-savas ízvilág és az átlagosnál hosszabb tárolhatóság, az alapkarakter, zamat- és ízvilág hosszú megmaradása.

Az édes almatípusok, mint a Gala, Jonagold, Mutsu és Starking közös jellemzője az intenzív piros, csillogó héj, a ropogós, lédús állag, a fehér gyümölcshús és a közepesen intenzív almaillat. A kissé savanykás almatípusok, mint a Jonathan, Idared és Granny Smith esetében jellemző az intenzívebb illataroma, a remek tárolhatóság, a kimondottan roppanós, lédús állag, az édes-savas aroma egyedi megjelenése.

Földrajzi terület:

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye Rétköz tájegységében található Tuzsér község közigazgatási határain belül.

Nagykörűi cseresznyepálinka (OFJ)

Kérelmező: Bulyáki Pálinkafőzde, Bulyáki József egyéni vállalkozó

Ismertető:

A „Nagykörűi cseresznyepálinka” megjelenésében tükrosen tiszta, színtelen. A pálinka illatában a felhasznált gyümölcs héjának és lédús húsának fanyarkás mégis édes jegyeit, piros bogyós és kellemes cseresznyevirág karaktert fedezhetünk fel. Ízében a szánkban szétroppanó cseresznye édes és egyben fanyar húsát érezzük, marcipános, kis citrus és étcsokoládés jegyekkel tarkítva. Lecsengése magzamatos.

A kész pálinka érlelhető fahordóban és gyümölcságyon is, mely során a pálinka jellemző ízét és illatát megőrzi. Gyümölcságyas érlelés során lágyabb selymesebb édesebb érzetű pálinkát kapunk, pirosas-rózsaszínes színnel. Fahordós (jellemzően eperfa hordós) érlelés során fűszeres, elsősorban vaníliás, aromákkal gazdagodik, színe barnás lesz.

Földrajzi terület:

Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Nagykörű, Dobapuszta, Csataszög, Fegyvernek, Hunyadfalva és Kótelek településein.



(Kép forrása: agrainform.hu)

NEMZETI OLTALOMBAN RÉSZESÜLŐ ÚJ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK



Sárréti kökénypálinka (OFJ)

Kérelmező: Elek István egyéni vállalkozó

Ismertető:

A Sárréti kökénypálinkában dominánsak a vadgyümölcs illatát és ízét idéző, friss piros-bogyós egyserre édes és fanyar karakterek. Igen intenzív mandulás, csokoládés, marcipános,ogyorós íz jellemzi. Megjelenésében tiszta és színtelen. A pálinka jellemző ízét és illatát az esetleges érlelés és ágyazás során is megőrzi. Ágyazás és érlelés esetén a színe természetesen a gyümölcstől vagy

a használt hordótól függően (mely eperfa vagy tölgyfa lehet) piros/bordó/sárga színek jellemzik. A kapott szép színen kívül az ágyazás során a gyümölcsjegyek intenzívebbé válnak, fokozódik a pálinka édes érzete. Hordós érlelés esetén a hordó anyagától jellemzően fűszeres, fás vaníliás, finomított illat és ízkarakterű italt kapunk.

Földrajzi terület:

Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő következő járások: Berettyóújfalui-, Békéscsabai-, Békési-, Gyulai-, Püspökladányi-, Sarkadi-, Szeghalmi járás.

Madarasi birspálinka (OFJ)

Kérelmező: Lakatos Márton egyéni vállalkozó

Ismertető:

A „Madarasi birspálinka” színe víztiszta, amelyet az alapanyagának köszönhetően karakteres és gazdag illat és íz világ jellemez. Szépen harmóniában megtalálhatóak benne a birskörte lágy citrusos, fanyar, és a birsalma édes, viaszos jegyei is. A birssajtra jellemző úgynevezett lekváros jegyeket is megtaláljuk aromái között. Ízében a fűszeres, kompótos (citrus-szegfűszeg-dió-lestyán) karakterek szépen egészítik ki egymást, selymesen krémes, különleges íz világot alkotva. A Bács-Kiskun megyében termesztett birsből készülő pálinkák íze, illata, zamata a táj éghajlati adottságainak köszönhetően lesz kitűnő.

Földrajzi terület:

Bács-Kiskun megyének a Bácsalmási járásban a Madaras, Bácsalmás, Tataháza, Mátételke, Kunbaja, Csikéria, Bácsszőlős, Katymár, Bácsbokod, Bácsborsód településein.



(Kép forrás: Pálinkakiválóságok Könyve 2017)

UNIÓS OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK

Uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ)

1. Budapesti téliszalámi
2. Csabai kolbász / Csabai vastagkolbász
3. Gönci kajsziбарack
4. Gyulai kolbász / Gyulai pároskolbász
5. Magyar szürkemarha hús
6. Makói petrezselyemgyökér
7. Szentesi paprika
8. Szőregi rózsatő

Uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM)

9. Alföldi kamillavirágzat
10. Hajdúsági Torma
11. Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
12. Makói vöröshagyma / Makói hagyma
13. Szegedi fűszerpaprika-őrlemény / Szegedi paprika
14. Szegedi szalámi / Szegedi téliszalámi

SZESZES ITALOK

Uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ)

15. Pálinka
16. Törkölypálinka
17. Békési szilvapálinka
18. Gönci barackpálinka
19. Kecskeméti barackpálinka
20. Szabolcsi almapálinka
21. Szatmári szilvapálinka
22. Újfehértói meggypálinka

BORÁSZATI TERMÉKEK

Uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM)

23. Badacsonyi / Badacsonyi
24. Balatonboglár / Balatonboglári
25. Balaton-felvidék / Balaton-felvidéki
26. Balatonfüred-Csopak / Balatonfüred-Csopaki
27. Bükk / Bükki
28. Csongrád / Csongrádi
29. Debrői Hárslevelű
30. Duna / Dunai
31. Eger / Egri
32. Etyek-Buda / Etyek-Budai
33. Hajós-Baja / Hajós-Bajai
34. Izsáki Arany Sárfehér
35. Káli
36. Kunság / Kunsági
37. Mátra / Mátrai
38. Monor / Monori
39. Mór / Móri
40. Nagy-Somló / Nagy-Somló
41. Neszmély / Neszmélyi
42. Pannon
43. Pannonhalmi / Pannonhalmi
44. Pécs
45. Somló / Somló
46. Sopron / Soproni
47. Szekszárd / Szekszárdi
48. Tihany / Tihanyi
49. Tokaj / Tokaji
50. Tolna / Tolnai
51. Villány / Villányi
52. Zala / Zalai

Uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ)

53. Balaton / Balatoni
54. Balatonmelléki
55. Duna-Tisza köz
56. Dunántúl / Dunántúli
57. Felső-Magyarország / Felső-Magyarországi
58. Zemplén / Zempléni

NEMZETI OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK

MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK

Nemzeti oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ)

1. Balatoni hal
2. Budaörsi őszibarack
3. Csátárpusztai szürkemarhahús *
4. Derecske alma *
5. Fertőd vidéki sárgarépa
6. Győr-Moson-Sopron megyei csemege sajt
7. Hegykői petrezselyemgyökér *
8. Jászsági nyári szarvasgomba
9. Keleméri bárányhús
10. Kevi kolbász *
11. Nagykőrűi ropogós cseresznye
12. Nagykun rizs
13. Medgyesi dinnye *
14. Őrségi tökmagolaj
15. Szegedi tükörponty *
16. Szilvásváradí pisztráng
17. Újfehértói meggy

Nemzeti oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM)

18. Akasztói szikiponty
19. Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye
20. Tuzséri alma

SZESZES ITALOK

Nemzeti oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ)

21. Homokháti őszibarack pálinka
22. Nagykőrűi cseresznyepálinka
23. Nagykunsági szilvapálinka
24. Madarasi birspálinka
25. Nagykunsági birspálinka
26. Pannonhalmi törkölypálinka
27. Sárréti kökénypálinka
28. Vasi vadkörte pálinka

BORÁSZATI TERMÉKEK

Nemzeti oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM)

29. Csopak / Csopaki
30. Soltvadkerti

* Nemzeti eljárás folyamatban

HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) PROGRAM 2018. ÉVI NYERTES PÁLYÁZATOK

Ceglédi laska

Pályázó: Kossuth Művelődési Központ Nonprofit Kft.

A ceglédi laska leveses jellegű egytál étel, amit részben sütéssel, részben főzéssel, rendszerint szabad tűzön készítenek el. A hagyományokhoz igazodva a laskát, a kézzel gyúrt szárított száraztésztát füstölt szalonnaszíron megpirítják, fűszerpaprikázszák, sózzák, vízzel felöntik és ízlés szerinti mennyiségű krumplival, esetleg szegfűgombával sűrítik, végén petrezselyemzölddel megszórják. A ceglédi laska a hétköznapi jellegzetes étele gyors elkészíthetősége, ízletessége miatt 1998 óta Művelődési központ szervezésében Cegléden évenként megrendezik laskafesztivált.

Kapusztnyik/ Kapusňík

Pályázó: Pilis Város Önkormányzata

A kapusztnyik, más néven káposztás bukta Pilis városban élő szlovák kisebbség és azok leszármazottai körében igen kedvelt étel. A dinsztelt káposztával töltött kelt tésztát régebben a kemencében, parázs mellett sütötték, leves mellé második fogásként fogyasztották. A kapusztnyik Pilis város értéktárában szereplő helyi értéként nyilvántartott étel, gasztronómiai fesztiváljaikon mindig megtalálható termék.

Pecsenyka/ Pečeňka

Pályázó: Pilis Város Önkormányzata

A pecsenyka disznó belsőségekből készült pörkölt, amely disznóvágáskor az elsőként elkészített étel volt már nagyszüleink idejében is. A pecsenyka Pilis város értéktárában szereplő helyi értéként nyilvántartott étel, gasztronómiai fesztiváljaikon mindig megtalálható termék.

Cigándi kött káposztás béles

Pályázó: „A Bodrogköz Tájmuzeumért” Alapítvány

A cigándi kött káposztás bélest édesített kelttésztaból készítik, melyet batyu formára hajtának és édes káposztás töltelékkel töltenek, majd kemencében vagy sütőben készre sűtik. „A Bodrogköz Tájmuzeumáért” Alapítvány 2010 óta évente megrendezi a Béles fesztivált, melyen bemutatják és kóstoltatják a kemencében sült „kött” bélesek, melyet csak Cigádon sűtnek.

Cigándi nyújtott káposztás béles

Pályázó: Bodrogközi Többcélú Kistérségi Társulás Szociális Szolgáltató Központ

A cigándi nyújtott káposztás béles megkülönböztető jellemzője a más hasonló jellegű termékektől, hogy kevés élesztővel készítik, amit nem hagynak kelni, hanem gyúrás után egyből nyújtják. Ezt követően káposztás töltelékkel töltenek, boríték formájúra hajtják és forró olajban sűtik. A cigándi nyújtott káposztás béles 2010 óta folyamatosan a cigándi Bélesfesztivál egyik vendégváró bélese.

Dávid-féle savanyú káposzta, tölgfadézsában készített

Pályázó: Dávid Jánosné

A tölgfadézsában készített savanyú káposzta abban tér el a mai műanyag hordóban savanyított káposztától, hogy ezt a savanyúságot csak össze teszik el, mivel semmilyen tartósítószer és adalékanyagot nem tartalmaz. További különlegessége, hogy markáns savanyú illatában a tölgyfa jellegzetes illata is enyhén érezhető.



HÍR VÉDJEGYESEK KLUBJA (2010-2018)



sorszám	termelő/előállító/csoportosulás	sorszám	termék megnevezése	védjegy használati jogosultság kezdete
CUKRÁSZATI TERMÉKEK				
1.	Fekete Józsefné	1.	Grillázstorta	2010
2.	Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium	2.	Dobostorta	2010
		3.	Zserbó	2010
ÉDESIPARI TERMÉKEK				
3.	Csobán Mihályné	4.	Csongrádi búzacsíramalé	2011
4.	Füle Ferenc	5.	Ceglédi csíramalé	2011
5.	Radics László	6.	Debreceni mézeskalács	2011
		7.	Debreceni vert mézes	2011
6.	Dimenzió-Absztrakt Kft.	8.	Orosházi búzacsíramalé	2016
FRISS VAGY FELDOLGOZOTT GYÜMÖLCS				
7.	Penyigei Lekvárium bt	9.	Penyigei szilvalekvár	2010
		10.	Somlekvár	2010
8.	Losonczi Benjámín	11.	Szentendrei-szigeti szamóca	2010
9.	Sokoró Dzsem Kft.	12.	Bodza lekvár	2010
10.	Balku Gyuláné	13.	Penyigei szilvalekvár	2011
		14.	Somlekvár	2011
11.	Szomolya Község Önkormányzata	15.	Szomolyai rövidszárú mézédese fekete cseresznye	2012
12.	Görög Erika	16.	Napországi Gyümölcse kistermelői baracklekvár	2013
13.	Nagyköri Örköségkezelő és Fejlesztő Nonprofit Kft.	17.	Nagyköri ropogós cseresznye	2016
14.	Joaner Kft.	18.	Újfehértói fűrtös meggy	2016
15.	Tóth István	19.	Kömörői szilvalekvár	2016
16.	Bényei Gáborné	20.	Szilvalekvár a békési Diós Tanyáról	2016
17.	Alba Fructus Kft.	21.	Bodzabogyó lekvár	2017
FRISS VAGY FELDOLGOZOTT ZÖLDSÉG, GOMBA				
18.	Aranyfácán Product Kft.	22.	Aranyfácán süritett paradicsom	2010
		23.	Erős Pista	2010
19.	Univer Product Zrt	24.	Édes Anna	2010
		25.	Piros Arany	2010
20.	Som János	26.	Fertőd vidéki sárgarépa	2011
		27.	Hegykői petrezselyemgyökér	2011
21.	VE-KON-BO 99 Kft.	28.	Nagypapa almaaprikája káposztával töltve	2011
		29.	Nagypapa fűszerpaprikája darálva	2011
22.	Vecsesi Savanyítók Baráti Köre	30.	Vecsesi savanyú káposzta	2012
23.	Csanád és Térsége Gazdakör	31.	Makói petrezselyemgyökér	2015
24.	Hajdúhadház Város Önkormányzata	32.	Hadházi savanyú káposzta	2016
25.	Magyar Szarvasgombász Szövetség	33.	Jászsági nyári szarvasgomba	2016
26.	Galántai Attila	34.	Galántai-féle vecsesi savanyú káposzta	2017
27.	Dávid Jánosné	35.	Tölgyfádezsában készített savanyú káposzta	2018

HÍR VÉDJEGYESEK KLUBJA (2010-2018)



sorszám	termelő/előállító/csoportosulás	sorszám	termék megnevezése	védjegy használati jogosultság kezdet
FÜSZERNÖVÉNYEK, GYÓGYNÖVÉNYEK, ÍZESÍTŐK				
28.	Farkas András	36.	Fűszerpaprika-örlemény	2011
29.	Paprika Molnár Kft.	37.	Szegedi fűszerpaprika-örlemény	2011
30.	BUSZESZ Élelmiszeripari Kft.	38.	Chef almaecet	2012
31.	Ko-Duett Kft., Bodrogheresztúr	39.	Borecet Tokaji muskotályból	2015
		40.	Borecet Tokaji furmintból	2015
HALÁSZATI TERMÉKEK				
32.	Szegedfish Kft.	41.	Szegedi tükrös ponty (filé)	2011
HÚSOK, HÚSKÉSZÍTMÉNYEK				
33.	Dónáth Élelmiszer Kft.	42.	Kőrösi sódar	2010
34.	Dr Magyar Gábor	43.	Hortobágyi magyar racka	2010
		44.	Magyar racka tökehús	2010
35.	Gyulahús Kft.	45.	Gyulai kolbász	2010
36.	Magyartarka Tenyésztők Egyesülete	46.	Magyartarka marhahús	2010
37.	Kiskunsági Hagyományörző Kézműves és Turisztikai Egyesület	47.	Kiskunsági mangalicakolbász	2011
		48.	Knyihár-féle házikolbász (vastag)	2012
38.	Knyihár Mihály	49.	Knyihár-féle házikolbász (vékony)	2012
		50.	Cigánka	2013
39.	Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete	51.	Magyar szürkemarha hús	2013
40.	Orosházi Kolbászklub Hagyományörző Egyesület	52.	Orosházi paprikás vastagkolbász és vékonykolbász, hagyományosan érelt	2015
41.	Kevi-Hagyomány Nonprofit Kft.	53.	Hagyományos kevi kolbász-paprikás	2016
42.	OTTONEO Kft.	54.	Diógyőri Vitéz Kolbász	2016
43.	Pallér Sándor	55.	Újkígyósi házikolbász	2016
ITALOK, BELEÉRTVE A SZÖRPÖKET				
4.	Győri Likörgyár Kft.	56.	Pannonhalmi Törkölypálinka	2010
45.	MOSZI Szikvízkészítő Ipartestület	57.	Szikvíz	2010
		58.	Madarasi Pálinka, Barackpálinka	2013
		59.	Madarasi Pálinka, Birsapálinka	2013
46.	Lakatos Márton	60.	Madarasi Pálinka, Körtepálinka	2013
		61.	Madarasi Pálinka, Meggyapálinka	2013
		62.	Madarasi Pálinka, Szilvapálinka	2013
		63.	Madarasi Pálinka, Szőlőpálinka	2013
47.	Petrits Mézeskalács Kft.	64.	Szekszárdi márc	2013
48.	Zwack	65.	Gyógynövénylikőr specialitás (St Hubertus)	2015
49.	Molnárné Kárász Rita	66.	Házi készítésű Bodzavirág szörp	2015
50.	Mincsik Miklós Gyöngyösi Családi Szörpmanufaktúra	67.	Mincsikék málnaszörpje	2015
51.	Birkás Pálinka Kft.	68.	Birkás vilmoskörte pálinka	2016

HÍR VÉDJEGYESEK KLUBJA (2010-2018)



sorszám	termelő/előállító/csoportosulás	sorszám	termék megnevezése	védjegy használati jogosultság kezdet
52.	Joaner Kft.	69.	Újfehértói meggypálinka	2017
		70.	Szabolcsi almapálinka	2017
		71.	Zsindelyes beszercei szilvapálinka	2017
		72.	Zsindelyes cseresznyepálinka	2017
		73.	Zsindelyes fürtös ágyas meggypálinka	2017
		74.	Zsindelyes kajszibarack pálinka	2017
		75.	Zsindelyes vilmoskörte pálinka	2017
MÉZ				
53.	Zsibrita Pál	76.	Selyemfű méz	2013
		77.	Akácmez	2015
		78.	Napraforgóméz	2015
		79.	Repceméz	2015
54.	Sándor Ferenc	80.	Akácmez a Nyíradony-Guthi erdőből	2016
		81.	Szoboszlói vegyes virágméz	2016
55.	Kiss Mihály	82.	Karcagi napraforgóméz	2017
		83.	Karcagi virágméz	2017
OLAJOK ÉS ZSÍROK				
56.	Batha Judit	84.	Őrségi tökmagolaj	2014
SÜTŐIPARI TERMÉKEK				
58.	Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szak- középiskola és Kollégium	113.	Orosházi banán	2010
		114.	Paprikás kifli	2010
		115.	Tepertős pogácsa	2010
59.	Szegedikum Nonprofit Kft.	116.	Szegedi kenyér	2010
		117.	Böszörményi bobajka	2011
		118.	Böszörményi darunyak	2011
		119.	Böszörményi dübbencs	2011
		120.	Böszörményi házikenyer	2011
		121.	Böszörményi parasztkifli	2011
		122.	Kapros kalács	2011
		123.	Káposztás pogácsa	2011
		124.	Kenyerlángos	2011
		125.	Kótt túrós béles	2011
		126.	Szilvás lepény	2011
		127.	Böszörményi lakodalmi béles	2012
		128.	Máros kukoricamálé	2012
		129.	Ferdinánd tekercs	2013
		130.	Kossuth-kifli (hajdúsági hagyomány szerint)	2014
61.	Cser Ferenc, Csorna	131.	Rábaközi pereg	2011
62.	Rábaköz Vidékfejlesztési Egyesület	132.	Rábaközi pereg	2011
63.	Csupor Ibolya	133.	Kemencés borjúkötél	2011

HÍR VÉDJEGYESEK KLUBJA (2010-2018)



sorszám	termelő/előállító/csoportosulás	sorszám	termék megnevezése	védjegy használati jogosultság kezdet
SÜTŐIPARI TERMÉKEK				
64.	Eröss Miklós Csaba	134.	Kürtőskalács	2012
65.	Sárváriné Csepregi Eszter	135.	Rábaközi pereg	2013
66.	Észak-Magyarország Flórája Faunája Természet- és Állatvédelmi Alapítvány	136.	Köttes sütemény (baskói hagyomány szerint)	2014
67.	Cszimadia és Társai Kft. , Orosháza	137.	Orosházi fehér kenyér	2015
		138.	Orosházi banán	2016
		139.	Orosházi lakodalmos kulcsoskalács	2016
68.	Horváth Róbert	140.	Őrségi hőkkön sült pereg	2016
69.	Civilek a Lakóhelyért Egyesület	141.	Túrós-krumplis lepény (hajdú-bihari hagyomány szerint)	2016
70.	Túrkeve Város Önkormányzata	142.	Kevi lakodalmos pereg	2017
SZÁRAZTÉSZTÁK				
71.	Fehér Ilona	143.	Tésztagomba és Macskatalp	2010
		144.	Tyúkfül tészta	2010
72.	Asztalosné Szilágyi Julianna	145.	8 tojásos száraztészta-rostás tarhonya	2016
		146.	8 tojásos száraztészta-lebbencs	2016
TÁJJELEGŰ ÉTELEK: LEVESEK, PÖRKÖLT, PÁSZTOR ÉTELEK; TÉSZTAFÉLÉK; EGYÉB				
73.	Geresdlak Község Önkormányzata	147.	Geresdlaki gőzgombóc	2012
74.	Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága	148.	Karcagi birkapörkölt	2012
75.	"A Bodrogköz Tájmúzeumáért" Alapítvány	149.	Cigándi apróbéles	2014
		150.	Cigándi kásakáposzta	2014
76.	Gasztroturizmus Egyesület	151.	Alföldi marhagulyás csipetkével	2016
77.	Cserneli Derelyések Hagyományőrző Egyesülete	152.	Cserneli krumpli töltelékes sós derelye	2016
78.	Túrkeve Város Önkormányzata	153.	Kevi birkapörkölt	2017
79.	Aldebrői Német Nemzetiségi Önkormányzat	154.	Sült derelye	2017
		155.	Aldebrői fojtott	2017
80.	Kossuth Művelődési Központ Nonprofit Kft.	156.	Ceglédi laska	2018
81.	Pilis Város Önkormányzata	157.	Kapusztnyik / Kapusník	2018
		158.	Pecsenyka / Pečeňka	2018
82.	„A Bodrogköz Tájmúzeumáért” Alapítvány	159.	Cigándi kött káposztás béles	2018
83.	Bodrogközi Többcélú Kistérségi Társulás Szociális Szolgáltató Központ	160.	Cigándi nyújtott káposztás béles	2018
TEJTERMÉKEK				
84.	Gulyás Mihályné	161.	Gulyás gomolya	2010
85.	GYőr-Moson-Sopron Megyei Önkormányzat Általános Művelődési Központja	162.	Lajta sajt	2011
		163.	Moson megyei (Ilmici) csemegesajt	2011
		164.	Pálpusztai sajt	2011
		165.	Óvári sajt	2011
		166.	Tea sajt	2011

HÍR VÉDJEGYESEK KLUBJA (2010-2018)



sorszám	termelő/előállító/csoportosulás	sorszám	termék megnevezése	védjegy használati jogosultság kezdete
TEJTERMÉKEK				
		167.	Lajta sajt	2011
86.	Tebike Kft.	168.	Moson megyei (Ilmici) csemege-sajt	2011
		169.	Pálpusztai sajt	2011
87.	Maszlik Zoltán	170.	Palóc tehéngomolya	2013
88.	Szimbiózis Alapítvány	171.	Baráthegyi kecskesajt	2013
89.	Sánta Judit	172.	Natúr kecskesajt	2014
		173.	Füzes gömölye	2016
90.	Tóth Péter	174.	Füstölt parenyica	2016
91.	Melis József András	175.	Melis Testvérek sült vaja	2016
92.	Dani János György	176.	Bogárzói juhgomolya	2017



TOVÁBBI INFORMÁCIÓK:

**Agrárminisztérium
Piacszervezési Főosztály**

Weboldalak:

www.gi.gov.hu

www.gi.kormany.hu

E-mail:

hir@am.gov.hu

