

# **TERMÉKLEÍRÁS**

**a**

**„Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt”**

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

**Készítette:**

**Tradicionalis Magyar Sajtok Egyesület**

**2016. június**

## 1. ELNEVEZÉS

„Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt”

## 2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” tehéntejből, mezofil tejsavbaktérium szintenyészet és alvasztó-enzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és **Brevibacterium linens** kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, zsíros, röglyukas sajt. A fő érlelő mikroflóra a termelőhelyen döntően természetes módon szaporodik.

### 1. táblázat

#### A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” érzékszervi jellemzői

Külső:	Korong alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vöröses-sárga színű, enyhén nyálkás tapintású.
Belső:	A sajtészta egyenletesen sárgás-fehér színű, a metszéslap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos.
Allomány:	Jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén tejsavas, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, kellemesen sós, kissé savanykás, idegen íztől mentes.

### 2. táblázat

#### A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” fizikai és kémiai jellemzői

Jellemző	Mennyiség % (g/100 g)
Száranyagtartalom (minimum)	51,5
Zsirtartalom a szárazanyagban	45,0±2
Nátrium-klorid tartalom	2,0±0,5

### 3. táblázat

#### A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” alakja, mérete és tömege

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
Korong	átmérő: 20-22 magasság: 7-9	2,1-3,1

### 3. FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA

A földrajzi területet a miocén korban a Pannon tenger borította. Később az itt megjelent folyók (a Duna és mellékfolyói) üledékekkel töltötték fel. Így jött létre Európa legnagyobb folyami hordalékkúpja. Felszínének nagy része tökéletesen sík, a hordalékon kiváló termőtalaj képződött. A terület eredetileg erdős pusztta és mocsár volt. Ennek helyén ma, a XVIII. századtól kezdve mesterségesen kialakított kultúrtájat találunk. Jelentős átalakító munkálatok folytak leginkább a folyószabályozást illetően.

A földrajzi terület talaj és csapadék viszonyai különösen kedvezőek, a kukorica és a szalastakarmányok termelésének. Az éves viszonylatban kedvező eloszlásban lehulló 600-650 mm eső és hó elegendő a növényflóra növekedéséhez, intenzív öntözésre nincs szükség. A nyár (1-2 hét kánikula kivételével) mérsékelt, a tél általában enyhe. Viszonylag kevés a napsütés, a széljárás viszont Magyarországon a legélénkebb.

A földrajzi terület legfőbb takarmánynövénye – a tejtermelés igényei szerint vizsgálva – a kukorica és a különböző szalások (fűfélék, lucerna). A tejelő tehének fő tömegtakarmánya éven át az energiagazdag, tejsavas erjesztett kukoricaszilázs (szenázs), továbbá a szénafélék. Zöld takarmányozást csak májustól októberig kiegészítésként alkalmaznak. A jellegzetes un. monodietikus – egész évben a kukoricaszilázsra (és szenázsra) alapozott – takarmányozás következménye a homogén tejösszetétel, továbbá a szín, szag és íz állandósága. A tej íze telt, kellemes ami a sajtok kiváló és egyenletes minőségére is jelentős hatást gyakorol. A viszonylag alacsony karotintartalom miatt a vaj és a sajtok színe az átlagosnál világosabb (kevésbé sárga).

A földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai ideálisak mind a növénytermesztés, mind az állattenyésztés céljaira. A rendkívül gazdag tömegtakarmány termelés hosszú idők óta kedvez a tejelő szarvasmarha állományok tartásának. Nem véletlen az sem, hogy az első magyarországi szarvasmarha törzskönyvi ellenőrzést és ennek alapján a tenyésztés szelekciót is az 1900-as évek elején Mosonmagyaróvár város központtal, ebben a régióban kezdték el.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” terméket ma kizárólag, közigazgatásilag a Győr-Moson-Sopron megye területén található Győr-Ménfőcsanak nevű helyiségben, évi 2 millió liter tejet feldolgozó sajtüzemben készítik. A korábbi magyarországi előállító helyek (Mosonmagyaróvár, Csermajor, Levél, Illmic) is ebben a régióban találhatóak. Ezért az eredet megjelölés csak az ebben a földrajzi régióban előállított sajtokat illeti meg.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” földrajzi területe a következő közigazgatási egységeket magába foglaló területeknek felel meg.

Megye: Győr-Moson-Sopron

Járás: Győri

Települések: Abda, Bezi, Bőny, Börcs, Dunaszeg, Dunaszentpál, Enese, Fehértó, Gönyű, Győr, Győrladamér, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórsövényház, Győrújbarát, Győrújfalu, Győrzámoly, Ikrény, Kajárpéc, Kisbajcs, Koroncó, Kunsziget, Mezőörs, Mosonszentmiklós, Nagybajcs, Nagyszentjános, Nyúl, Öttevény, Pér, Rábatonana, Rétalap, Sokorópátka, Tényő, Töltéstava, Vámoszabadi, Vének.

Járás: Mosonmagyaróvári

Települések: Jánossomorja, Lébény, Hegyeshalom, Ásványráró, Bezenye, Darnózseli, Dunakiliti, Dunaremete, Dunsziget, Feketeerdő, Halászi, Hédervár, Károlyháza, Kimle, Kisbodak, Levél, Lipót, Máriakálnok, Mecsér, Mosonmagyaróvár, Mosonszolnok, Mosonudvar, Püski, Rajka, Újrónafő, Várbalog.

Járás: Csornai

Települések: Bősárkány, Szany, Acsalag, Bágyogszovát, Barbacs, Bodonhely, Bogyoszló, Cakóháza, Csorna, Dör, Egyed, Farád, Jobaháza, Kóny, Maglóca, Magyarkeresztúr, Markotabögte, Páli, Pásztori, Potyond, Rábacsanak, Rábapordány, Rábasebes, Rábaszentandrás, Rábatamási, Rábcakapi, Sobor, Sopronnémeti, Szil, Szilsárkány, Tárnokréti, Vág, Zsebeháza.

Járás: Kapuvári

Települések: Beled, Babót, Cirák, Csermajor, Dénesfa, Edve, Gyóró, Himod, Hövej, Kapuvár, Kisfalud, Mihályi, Osló, Rábakecöl, Répceszemere, Szárföld, Vadosfa, Vásárosfalu, Veszvény, Vitnyéd.

Járás: Téti

Települések: Árpás, Csikvánd, Felpéc, Gyarmat, Gyömöre, Gyórszemere, Kisbabet, Mérges, Mórchida, Rábacsécsény, Rábaszentmihály, Rábaszentmiklós, Tét.

Járás: Pannonhalmi

Települések: Écs, Gyórásszonyfa, Nyalka, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravasz, Táp, Tápszentmiklós, Tarjánpuszta.

Járás: Soproni

Települések: Agyagosszergény, Fertőd, Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszéplak, Hegykő, Hidegség, Sarród, Tőzegyármajor, Nyárliget, Fertőújlak.

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

A magyar sajtgyártás alapjait a 20. század elején, a mai Győr-Moson-Sopron megye területén rakták le. A kizárólag magyar eredetű sajtok – közöttük a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” is – ebből a régióból származnak. Ennek magyarázata a terület mindig is kiemelkedő tejtermelése, és az a szerencsésen talákozó szellemi-technikai bázis, amelyet ebben a régióban Mosonmagyaróváron működő kutatóintézet (Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet), oktatási központ (Csermajor), valamint a sajtüzemek (Mosonmagyaróvár, Répcelak) reprezentálnak.

Az általom alatt álló földrajzi jelzés – amely jelen esetben Győr-Moson-Sopron megyén belül megjelölt földrajzi területre vonatkozik – bejegyzése iránti 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” gyártástechnológiáját eredetileg a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben 1914-ben Ujhelyi Imre – az Intézet akkori igazgatója – dolgozta ki és tette ismertté. A kezdetekkor három, a régióban működő sajtüzem gyártotta: Mosonmagyaróvár (az Intézet kísérleti üzege), Levél és Illmic (szövetkezeti üzemek). Az I. világháború után Illmic község Ausztriához került és ott a gyártás hamarosan megszűnt. A sajt és technológiája a mai Győr-Moson-Sopron megye területén élt tovább és folyamatosan gyártották Mosonmagyaróváron (1928-tól már termelő üzemben), Csermajorban (az oktatási központ tanüzemében) és legújabban (1995-től) már kizárólag csak Győr-Ménfőcsanakon.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” terméket az 1960-as években némileg korszerűsített, de alapjaiban ma is eredeti technológiával gyártják. A Győr-Ménfőcsanaki sajtüzem átvette a korábbi tapasztalatokat, munkatársai pedig az egymástól kapott és

továbbadott ismeretek és tapasztalatok alapján ma is garantálják a termék sajátosságainak, egyediségének és minőségének megőrzését.

A magyarországi Győr-Moson-Sopron megye az ország Észak-nyugati részén elterülő síkság, amely intenzív tejtermelésével és tejfeldolgozásával, továbbá a tejgazdasággal foglalkozó tudományos intézmények és gyakorlati helyek koncentrációjával a magyar tejgazdaság bölcsőjének tekinthető.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” gyártástechnológiája 1914 óta lényegében változatlan, az akkor kidolgozott alapokon nyugszik ma is. Ezt a különleges sajtot ez ideig több gyártóhelyen, de 1920 óta kizárólag csak Győr-Moson-Sopron megye földrajzilag megjelölt területén belül gyártották és gyártják napjainkban is.

Hírnevét ízének, zamatának, szagának és rendkívül kellemes szájban elomló állományának, és egyedülállóan állandó minőségének köszönheti. Elsősorban a sajt kedvelő ínyencek fogyasztották és fogyasztják ma is. A fehérjebontás intenzitása okán a legkönnyebben emészthető sajtfeleségekhez tartozik.

## 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJA

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” döntően hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, de nem automatizált technológiával és technikákkal előállított sajt. Jellemző a gyártás kis volumene, max. 5000-10000 liter tej/nap feldolgozásával előállított sajt mennyisége, amely elsősorban manufaktúrális körülmények között, de nemcsak kézzel végzett munka eredménye. A kézi munka meghatározó szerepe azonban egyértelműen igazolható.

A sajt jellegzetessége, hogy a fő érlelő mikroflóra (*Brevibacterium linens*) a sajt felületén – döntően a környezetből, a fenyőfa anyagú sajt deszkákból kiindulva – az érlelés 4-5. napján már megjelenik és halványsárga bevonatot képez. A sajtok 3-4 naponkénti forgatása és sólével való lemosása a szaporodás intenzitását növeli. A 2 hetes sajtok lényegében már teljesen fedettek.

Az intenzív érés, a felületről indulva a sajt középpontja felé tart és kb. 3 hét alatt 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 sajt érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi, amin azt értjük, hogy azok 60-80%-a, a sajtérés 3. hetében már vízoldható nitrogén vegyület formájában van jelen.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően rendkívül intenzív. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya szájban elomló. 4-5 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.

### 5.1. Nyersanyagok

- tehéntej,

A sajtgyártáshoz használt tehéntej kizárólag a korábbi és jelenlegi gyártóhelyekhez szorosan kapcsolódó tejtermelő helyekről származhat, amely földrajzilag a Mosoni-síkságban, a Hanságban, a Rábaközben, a Marcal medencében és a Sokorói-dombság északi részében

határozható meg. Valamennyi tejtermelő régió közigazgatásilag Győr-Moson-Sopron megyéhez tartozik.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” alapanyagát adó tehenek kizárólag a fentebb behatárolt földrajzi területről származó szilázssal és szálas takarmánnyal takarmányozhatók.

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

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

- A tej termelése, a sajt előállítása, érlelése és csomagolása a meghatározott földrajzi területen belül történik.
- A gyártáshoz felhasznált tej savfoka 6-6,8 SH<sup>o</sup> , pH-értéke 6,65-6,70 között legyen. Zsírtartalmát 2,8-2,9%-ra kell állítani. A sajt készítésre szánt tejet olyan módon standardizálják, hogy az érett sajt szárazanyagának zsírtartalma megfeleljen a 2. táblázatban előírt összetételi előírásoknak.
- A sajttejet 74 °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 alvadékot mechanikus úton először kb. 4 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. 38 °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 gravitációs úton leeresztik, majd azt kézzel átforgatják. Az így kezelt alvadékot olyan formába merik, amely a 3. táblázatban meghatározott alak, méret és tömeg előírásainak megfelelő érett sajtot eredményez. A formázott alvadékot 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, só tartalma 20-22%, pH-értéke 5,2-5,3. A sózás 24-36 óráig tart. A sózás után a sajtokat un. csurgató tálcákra rakják és 15-16 °C-on 24 óráig a felületüket kissé megszárazítják, majd azokat az érlelőbe viszik.
- A sajtok elsősorban a tájegységre jellemző *Brevibacterium linens* baktériummal, un. „rúzsflórával” érnek. Az üstejhez 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, 3 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 kissé kiszáritják.

A sajtokat csaknem kizárólag egészben értékesítik, mivel egyedi jellemzői leginkább így őrizhetők meg. Kérésre – gyors értékesítés esetén – darabolják, szeletelik. Az egész sajtokat hagyományosan alumínium fóliába burkolják. A darabolt, szeletelt sajtokat tálcákon, védőgázban csomagolják. Az egész sajtokat, a tálcákat gyűjtődobozokba rakják.

## 6. NYOMONKÖVETHETŐSÉG SZABÁLYAI, EGYEDI CIMKÉZÉS

6.1. A sajtgyártó a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” előállításához szükséges tejet kizárólag a 3. pontban meghatározott földrajzi területről szerezheti be. A tej megvásárlása csak szerződéses alapon történhet.

6.2. A szerződésben, a tehenek takarmányozására vonatkozóan, az 5.1. pontban meghatározott korlátozásokat elő kell írni.

6.3. A tejtermelő köteles takarmányozási naplót vezetni.

6.4. A sajtgyártó évente legalább egyszer a takarmányozási naplót ellenőrizni köteles és meg kell győződnie a takarmányozásra előírtak betartásáról. Az ellenőrzés eredményéről jegyzőkönyvet kell felvenni.

6.5. 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) módozatait,
- a termék azonosítására szolgáló jelzéseket.

6.6. A sajtgyártó ellenőrzésére jogosult hatósági szerv.

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és  
Földművelésügyi Főosztály.

Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.

Telefon: (36-96) 795-099

Fax: (36-96) 795-095

E-mail: [elelmiszer@gyor.gov.hu](mailto:elelmiszer@gyor.gov.hu)

6.7. Az általános jelölési előírások szerinti jelölést kell alkalmazni, a címkén a „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” megnevezést kell használni. Fel kell tüntetni továbbá a gyártó nevét, az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot és a hozzá tartozó uniós szimbólumot is.

## 7. IRODALOMJEYZÉK

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

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

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

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

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

## 8. MELLÉKLETEK

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

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

3.sz. melléklet: A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” jellegzetes színe és lyukazása.

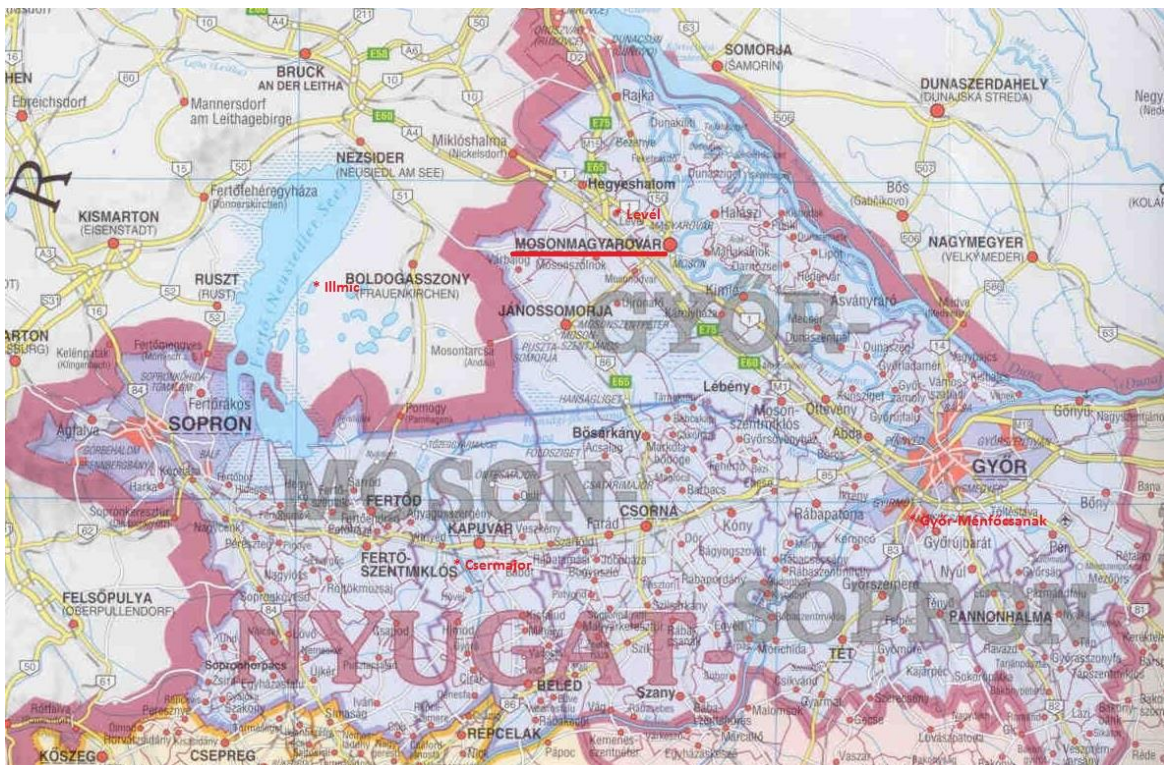
4.sz. melléklet: A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” címkézése.



1. sz. melléklet.



2. sz. melléklet.



3. sz. melléklet.



4. sz. melléklet.

