



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

---

# Hagyományok-Ízek-Régiók Program és uniós eredetvédelem a tejtermékek piacán



# TERMŐFÖLDTŐL AZ ASZTALIG



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

## Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság

Államtitkárságunk · Hagyományok - Ízek - Régiók (HÍR) program

### ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események  
Államtitkárság szervezete  
Elismerések, pályázatok  
Rendezvények és kapcsolódó anyagok  
Szóljon hozzá!

### HUNGARIKUM

### ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius  
Élelmiszerek jelölése  
Magyar termék rendelet  
Jogsértések  
Magyar Élelmiszerkönyv  
Tápanyag-összetételre és  
egészségre vonatkozó állítások  
Útmutatók, tájékoztatók

### ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

### ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT

### NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

### MINŐSÉGPOLITIKA

Eredetvédelem  
Hagyományos különleges  
termékek elismerése

## Hagyományok - Ízek - Régiók (HÍR) program

A vidéki élelmiszer-előállítási hagyományok megőrzése, ápolása

A (HÍR) programot a Vidékfejlesztési Minisztérium jogelődje az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva 1998-ban indította el. A HÍR program célkitűzése, hogy létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét és előmozdítsa gazdasági hasznosításukat. A kétéves gyűjtőmunka (1999-2000) eredményeként 300 termék szakmai-történeti leírása készült el, régiónként és azon belül ágazati bontásban.



Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye (HÍR gyűjtemény)

2009-ben előrelépés történt a termékkör bővítése és gazdasági hasznosítása terén. Az Agrármarketing Centrum pályázatot hirdetett a HÍR védjegy használati jogára a termelők körében, amire új, a gyűjteményben nem szereplő termékkel is lehetett és folyamatosan lehet pályázni.

A Hagyományok – Ízek – Régiók program (HÍR) pályázati kiírással kapcsolatos dokumentumai:

- ▶ pályázati felhívás
- ▶ termék-leírás
- ▶ jelentkezési lap

Eddig összesen 53 termelő 114 termékre nyerte el a védjegy használati jogát.

### KAPCSOLÓDÓ ANYAGOK

- HÍR, Traditions-Flavours-Regions, Traditionen-Geschmücke-Regionen  
Zip - 18,99 MB
- Hagyományos termékek a vendéglátásban  
Pdf - 3,6 MB



## Pályázati feltételek

- dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
- hagyományos előállítási mód
- adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
- előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
- ismertség (legalább az előállítási körzetben)
- az előállítás és forgalmazás megléte.

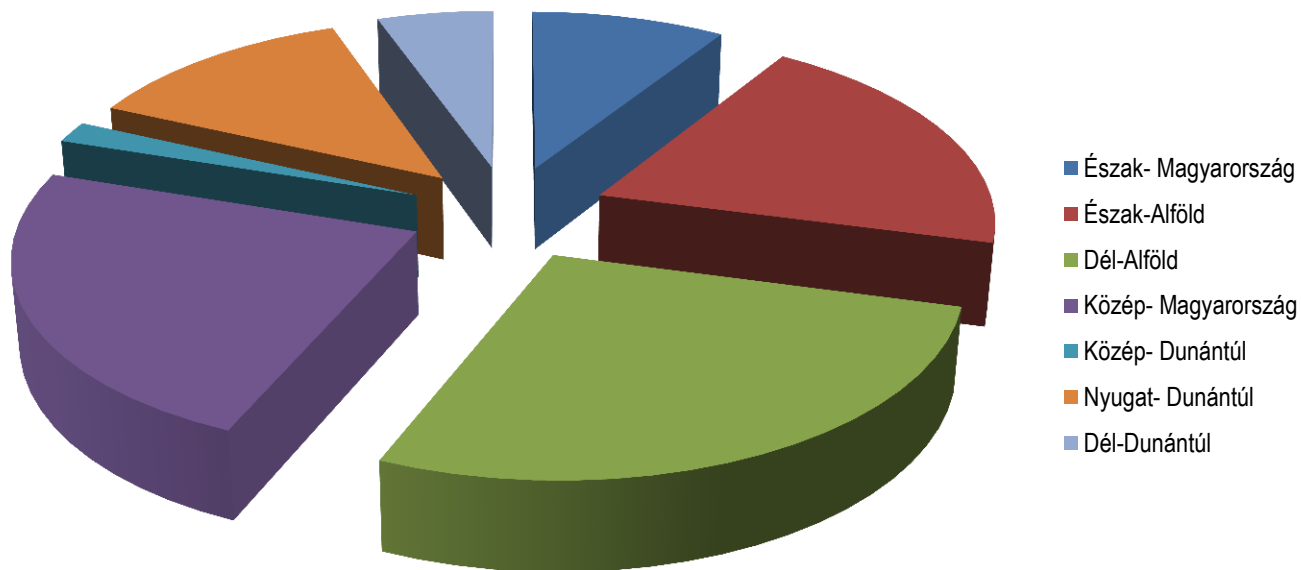


# Pályázható termékek

- Gabonafélék, malomipari termékek
- Friss vagy feldolgozott gyümölcs
- Friss vagy feldolgozott zöldség, gomba
- Húsok, húskészítmények
- Halászati termékek
- Olajok és zsírok
- Tejtermékek
- Sütőipari termékek
- Édesipari termékek
- Szárzészta
- Cukrászati termékek
- Italok\*, beleértve a szörpöket
- Fűszernövények, gyógynövények, ízesítők
- Méz
- Tájjellegű ételek: levesek; pörkölt, pásztor ételek; tésztafélék; egyéb
- *\* Kivéve a borokat és ásványvizeket, továbbá a HÍR gyűjteményben „mézes pálinka” elnevezéssel szereplő terméket*

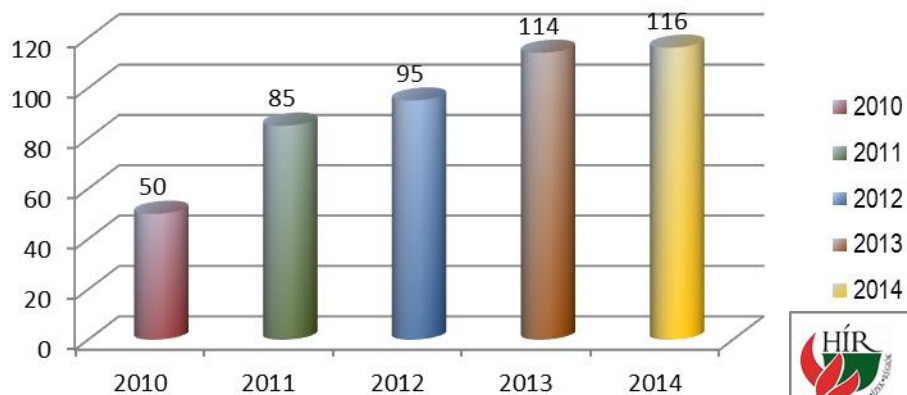


## HÍR védjegyhasználók régióinkénti megoszlása

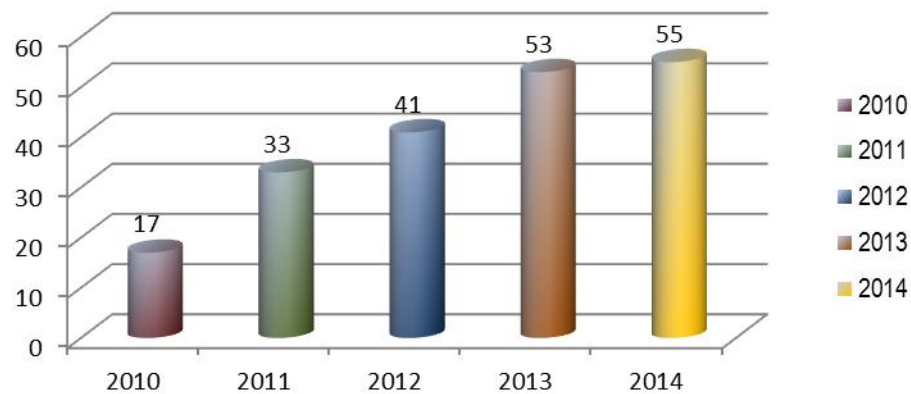




## HÍR védjegyes termékek száma 2010-2014



## HÍR védjegyhasználók száma 2010-2014



HÍR védjegy használó	termék
Győ-Moson-Sopron Megyei Önkormányzat, Általános Művelődési Központja (2010).	Lajta sajt
	Pálpusztai sajt
	Moson megyei (Ilmici) csemege-sajt
	Óvári sajt
	Tea sajt
Tebike Kft. Győr (2010)	Lajta sajt
	Pálpusztai sajt
	Moson megyei (Ilmici) csemege-sajt
Szimbiózis Alapítvány Baráthegyi Rehabilitációs Majorsága, Miskolc (2013)	Baráthegyi kecskesajt
Maszlik Zoltán, Sente Nógrád megye (2013)	Palóc tehéngomolya



Csemege



Lajta sajt



Óvári sajt



Pálpusztai sajt



Tea sajt





VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM





VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM





# HÍR gyűjteményben lévő tejtermékek

- **Körített túró** – Észak-Alföld
- **Sonkasajt** – Dél-Alföld
- **Gomolya, Juhtúró** – Észak-Magyarország
- **Köményes sajt, Szekszárdi csemegesajt** – Dél-Dunántúl

# Nyugat-Dunántúl

Csúcsos túró

Derby kenhető, zsíros ömlesztett sajt

Göcseji csemege-sajt

Lajta sajt

Moson megyei csemege sajt

Óvári sajt

Őrségi kecskesajt

Pálpusztai sajt

Rögös túró

Tea sajt

Tejföl

Zalai füstölt sajt



Európai  
Bizottság

# MEZŐGAZDASÁG ÉS VIDÉKFEJLESZTÉS

## DOOR

Jogi nyilatkozat | FAQ (Leggyakoribb kérdések) | Keresés | Kontakt | L

magyar (H

Európai Bizottság > Mezőgazdaság és vidékfejlesztés > Mezőgazdaság és élelmiszerek > DOOR > Browse

- Latest [registered](#) designations
- Latest [published](#) designations
- Latest [applied](#) designations



allRows view 1 - 215 from 215 rows.

Dossziészám	Ország	Elnevezés	Kérelem típusa	Date	Állapot:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Bejegyezve
		1.3. osztály: Sajtok			
<a href="#">UK/PGI/0005/0652</a>	Egyesült Királyság	Yorkshire Wensleydale	OFJ	21/12/2013	Bejegyezve
<a href="#">DE/PGI/0005/00807</a>	Németország	Holsteiner Tilsiter	OFJ	06/12/2013	Bejegyezve
<a href="#">FR/PGI/0005/0832</a>	Franciaország	Saint-Marcellin	OFJ	29/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">GB/PGI/0005/00908</a>	Egyesült Királyság	Orkney Scottish Island Cheddar	OFJ	22/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">FR/PDO/0005/0782</a>	Franciaország	Rigotte de Condrieu	OEM	19/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">IT/PDO/0005/00859</a>	Olaszország	Pecorino di Picinisco	OEM	19/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">IT/PDO/0005/00950</a>	Olaszország	Puzzone di Moena / Spretz Tzaori	OEM	19/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">SI/PDO/0005/0424</a>	Szlovénia	Mohant	OEM	19/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">ES/PGI/0005/00806</a>	Spanyolország	Queso Los Beyos	OFJ	08/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">LT/PGI/0005/00853</a>	Litvánia	Lietuviškas varškės sūris	OFJ	08/11/2013	Bejegyezve
<a href="#">FR/PGI/0005/0612</a>	Franciaország	Gruyère	OFJ	07/02/2013	Bejegyezve

## Uniós oltalom lehetősége Földrajzi árujelzők



Oltalom alatt álló eredet-megjelölés (OEM)

Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

- csoportosulás
- földrajzi terület
- használatban lévő elnevezés





# A TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése
2. A termék bemutatása
3. A földrajzi terület meghatározása
4. A földrajzi területről való származás igazolása
5. A termék előállítási módja
6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata
7. Ellenőrző hatóságok/szervek
8. Egyedi címkézési előírások

## Az uniós bejegyzés főbb állomásai:

- Nemzeti oltalom megszerzése
- Közösségi oltalom iránti kérelem benyújtása
- Észrevételek az Európai Bizottságtól: 1 év
- Közzététel kifogásolásra: 6 hónap
- Észrevételek a tagországoktól
- Bejegyzés





Découvrez  
les producteurs



### Rigotte de Condrieu

Petit fromage de chèvre au lait cru, la Rigotte de Condrieu offre aux connaisseurs ses arômes subtils de noisette, sa robe couleur ivoire.



25/08/2013

Les médaillés de la fête  
de la chèvre de la Valla



**QUESO  
CAMERANO**  
DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN PROTEGIDA

#### HISTORY

#### CAMERANO CHEESE

##### ■ Characteristics

- Fresh cheese
- Soft cheese
- Semi-hard cheese
- Mature cheese

#### HOW TO RECOGNISE

#### PRODUCTION AREA

#### BREED OF GOATS

#### REGISTERED

#### REGULATIONS

#### NEWS

#### CONTACT



## CAMERANO CHEESE

### ... Characteristics

Camerano cheese is a cheese made from goats' milk. The fresh, soft and semi-hard cheeses are made from pasteurised milk and mature cheeses can be made from raw or pasteurised milk.

One important feature of Camerano cheese are the outside marking caused by the "cilla", a mould used for giving the cheese its shape, which as it is made of plaited cane, leaves its imprint on the rind of the cheese.

In the following table you can see the minimum maturing times:

#### Minimum maturing in days

Fresh cheese	-
Soft cheese	15
Semi-hard cheese	30
Mature cheese	75

**D.O.P. QUESO CAMERANO**  
Tel. +34 941 304 721  
[info@quesocamerano.com](mailto:info@quesocamerano.com)





[Strona główna](#)

[Oferta](#)

[Galeria](#)

[Kontakt](#)

[KARPATY ŁĄCZA](#)

[Aktualności](#)

[Bacowie](#)

[Wydarzenia](#)

Galeria zdjęć



**Hoe kun je een échte Nederlandse Goudse kaas herkennen?**

**100% Nederlandse melk**

**100% Nederlands recept**

**100% Nederlandse rijping**

**100% Nederlands vakmanschap**

**100% Nederlandse trots**

## ...Aan het kwaliteitszegel!

Goudse kaas is één van de meest gewaardeerde kazen ter wereld. Dit gaat zover dat zelfs in het buitenland Goudse kaas gemaakt wordt. En die kaas wordt ook weer in Nederland verkocht! Het Gouda Holland-kwaliteitszegel geeft je de garantie dat de Goudse kaas gemaakt is van melk van koeien op Nederlandse grond, volgens een oorspronkelijk en eeuwenoud Nederlands recept. Zo kun je een échte Nederlandse Goudse kaas herkennen. Trotser op ons eigen product kunnen we niet zijn!



(klik op het zegel voor meer informatie)



**Twitter en wi**

Win een Grote Go Kaasplank! Lekker op de vrijmibo! Kun meteen al je collega's échte Nederlands Goudse kaas laten proeven. Het enige wat je moet doen is een tweet verstuur

**Tweet!**

*Vytvárame výnimočný produkt, tradíciu a harmóniu očakávaných chutí a v  
toto sú syry z našej KOLIBY.*



Stromček a kométa



Žinčica



Srdiečko údené



korbáčik údený



uzlíky údené



ovčí bochník údený



syrová kukurica údená



ovčí syr údený



polooštiepok údený



chuťovky – pizza



chuťovky – cesnak



chuťovky - gyros



bryndza



kohútik čerstvý



polooštiepok a kukurica





Európai  
Bizottság

# MEZŐGAZDASÁG ÉS VIDÉKFEJLESZTÉS

## DOOR

Jogi nyilatkozat | FAQ (Leggyakoribb kérdések) | Keresés | Kontakt | L

magyar (l

Európai Bizottság > Mezőgazdaság és vidékfejlesztés > Mezőgazdaság és élelmiszerek > DOOR > Browse

- Latest **registered** designations
- Latest **published** designations
- Latest **applied** designations



allRows ▼ view 1 - 7 from 7 rows.

Dossziészám	Ország	Elnevezés	Kérelem típusa	Date	Állapot:
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> 1.3. osztály: Sajtok	HKT - Hagyományos különleges termék	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<a href="#">HU/TSG/0007/01113</a>	Magyarország	Rögös túró	HKT	16/05/2013	Kérelem beny
<a href="#">AT/TSG/0007/01035</a>	Ausztria	Heumilch	HKT	27/08/2012	Kérelem beny
<a href="#">SK/TSG/0007/0046</a>	Szlovákia	Ovčí hrudkový syr – salašnícky	HKT	04/11/2010	Bejegyezve
<a href="#">SK/TSG/0007/0045</a>	Szlovákia	Ovčí salašnícky údený syr	HKT	19/10/2010	Bejegyezve
<a href="#">NL/TSG/0107/0023</a>	Hollandia	Boerenkaas	HKT	16/02/2007	Bejegyezve
<a href="#">SE/TSG/0007/0022</a>	Svédország	Hushållsost	HKT	10/02/2004	Bejegyezve
<a href="#">IT/TSG/0007/0001</a>	Olaszország	Mozzarella	HKT	26/11/1998	Bejegyezve

allRows ▼ view 1 - 7 from 7 rows.



# Hagyományos különleges termékek

## Rögös túró

- különleges tulajdonság
- hagyományos alapanyag, összetétel vagy hagyományos előállítási/feldolgozási mód
- legalább 25 éves múlt
- egyedi elnevezés
- csoportosulás





Sök x

Mjök, smör, ost

Mjölkgården

Statistik

Aktuellt & Opinion

Om oss



Logga in

[Start](#) > [Mjök, smör, ost](#) > [Våra varumärken](#)

## Hushållsost – vår mest köpta ost



- Hushållsost är anpassad för att kunna tillverkas i hemmet.
- En av de få svenska livsmedelsprodukterna med skyddad beteckning.
- Kan lagras hemma i kylskåpet.

### Fler artiklar

- » [Smakstyrka – ostens styrka](#)

Mjök

Smör

Ost

» Näring

» Hälsa

» Barn och ungdom

Material och utbildning

Mjölkspegeln

» Recept

» **Våra varumärken**

Smakstyrka – ostens styrka



Visste du att...

Svensk Mjölk webbplats stängd



## Boerenkaas



**Category** Gouda Type Made on the Farm

**Origin** Holland

**Source** CheeseLand, Inc.

**Shelf Life** 6 months

**Ingredients** Raw cow's milk, salt, cheese cultures, animal rennet

**Appearance** Starts at 10 lbs and goes up to 200 lbs wheels of yellow waxed cheese. Aged for a minimum of 3 months and goes up to 3 years. Boerenkaas aged for more than 3 years has a crumbled texture.

**Flavor** Because it is made from raw milk the cheese has a full and naturally tangy flavor, with much more character than a factory made Gouda cheese. The aging gives it a little salt crystals. The flavor is not consistent because the cheese is made on different farms with their own style of cheese making and also different soil where the cows are grazing.

**Key Selling Points** Unique cheese comes from the farm. Compare it to fine wine making. It is best at room temperature. Is great with a glass of port or wine. It also grates excellent on pasta or salad.

**Handling Procedures** Aged Boerenkaas: do not refrigerate one day before cutting, that way it is easier to cut, and the cheese won't crumble.

**Product History/ Misc. Info** The making of Boerenkaas is a fine art, like fine wine making, with a tremendous amount of knowledge, tradition and skill involved in the production from start to finish. Boerenkaas cheeses are made on the farm by the farmers and their families who are caring for their own cows. Some farms are able to make an excellent young Boerenkaas but after 3 months of aging, the flavor deteriorates. Other farms make a Boerenkaas which starts showing its excellent taste after 9 months and will be perfect for aging up to 3 years. It is important to know where the farm is located, what the cows are eating and what type of soil is used to produce their feed. Boerenkaas is made from May until October when the herd is out in the field eating fresh grass. The weather conditions, the amount of rain and heat can affect the quality and taste of the milk and cheese. Farmers who make cheese on their own farm from their own milk are heavily invested in the cheese products they produce. They are generally very concerned about water quality and often using organic methods to sustain the health of their herd and the environment. Farmers who sell their milk to the large co-op factories which produce factory made gouda cheese have no commitment at all to the end product.

Close Window

BEREID VOLGENS DE BESTE TRADITIES VAN HET LAND

*Echte*

**BOEREN  
KAAS**



BEREID VOLGENS DE BESTE TRADITIES VAN HET LAND

BOEREN  
KAAS

BOEREN  
KAAS

# HÍR gyűjteményből Íz-régiók

- Hagyományok megőrzése
- Termékfejlesztés
- Helyi termelők támogatása
- Munkahelyek megőrzése
- Munkahelyek teremtése
- Környezetterhelés csökkentése
- Környezettudatos vásárlás ösztönzése





**Köszönöm megtisztelő figyelmüket!**

**<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hagyomanyok>**

**Szegedyné Fricz Ágnes,**

**[agnes.fricz@vm.gov.hu](mailto:agnes.fricz@vm.gov.hu) Tel: 79-53759**

**Kuti Beatrix,**

**[Beatrix.kuti@vm.gov.hu](mailto:Beatrix.kuti@vm.gov.hu) Tel: 79-53481**