

TERMÉKLEÍRÁS

1. ELNEVEZÉS

„Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt”

2. A TERMÉK LEÍRÁSA

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” tehéntejből, készített, sózott és **Brevibacterium linens** kéregflórával érlelt, zsíros, röglyukas sajt. A fő érlelő mikroflóra a 4. pontban említett földrajzi területen 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.
Állag:	Jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló.
Szag:	Jellegzetesen aromás, enyhén tejsavas, idegen szagtól mentes.
Íz:	Jellegzetesen zamatos, kellemesen aromás és sós, kissé savanykás, idegen íztől mentes.

2. táblázat

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

Jellemző	Mennyiség % (g/100 g)
Szárazanyag-tartalom (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. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

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

Győri járás következő települései:

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

Mosonmagyaróvári járás következő települései:

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

Csornai járás következő települései:

Bősárkány, Szany, Acsalag, Bányogyszóvát, Barbaes, Bodonhely, Bogyoszló, Cakóháza, Csorna, Dör, Egyed, Farád, Jobaháza, Kóny, Maglóca, Magyarakeresztúr, Markotabögöte, Páli, Pásztori, Potyond, Rábacsanak, Rábapordány, Rábasebes, Rábaszentandrás, Rábatamási, Rábcaapi, Sobor, Sopronnémeti, Szil, Szilsárkány, Tárnokréti, Vág, Zsebeháza.

Kapuvári járás következő települései:

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

Téti járás következő települései:

Árpás, Csikvánd, Felpéc, Gyarmat, Gyömöre, Gyórszemere, Kisbabot, Mérges, Mórighida, Rábacsécsény, Rábaszentmihály, Rábaszentmiklós, Tét.

Pannonhalmi járás következő települései:

Écs, Győrasszonyfa, Nyalka, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Táp, Tápszentmiklós, Tarjánpuszta.

Soproni járás következő települései:

Agyagosszergény, Fertőd, Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszéplak, Hegykő, Hidegség, Sarród, Tőzeggyármajor, Nyárliget, Fertőújlak.

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

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen és a hírnéven alapul, amelynek legfontosabb elemeit a következőkben mutatjuk be.

A földrajzi terület sajátosságai

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

A földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságai ideálisak mind a növénytermesztés, mind az állattenyésztés céljaira. A földrajzi terület talaj és csapadék viszonyai különösen kedvezőek a kukorica és a szalastakarmányok termelésének, ez pedig biztosítja a nagy létszámú tejelő szarvasmarha állomány takarmányozásához szükséges takarmányt, megalapozva ezzel a területen kialakuló tejfeldolgozást. A Tejgazdasági Kísérleti Intézet – amelynek elődje 1903-ban jött létre Mosonmagyaróváron – a tejfeldolgozással kapcsolatos tudományos alap- és alkalmazott kutatást, élelmiszeripari technológiai kutatást-fejlesztést, szaktanácsadást végez. Továbbá olyan oktatási központot is alapítottak Csermajorban már 1886-ban, amely céljából tűzte ki, hogy a fiatalok a tej termelésének, kezelésének, feldolgozásának és értékesítésének valamennyi munkafázisát elsajátítsák és „*kellő közügyességre tegyenek szert*”, így átadva a tejfeldolgozással kapcsolatos szaktudást. A földrajzi területen a szerencsésen találkozó szellemi-technikai bázis és alapanyag-ellátottság megalapozta a területhez köthető, sajátos minőségű tejtermékek, különösképpen sajtok jelentőségét, ismertségét, elismertségét.

A termék sajátosságai

A sajt jellegzetessége, hogy az érleléséhez szükséges, fő érlelő mikroflóra (*Brevibacteriumlinens*) a sajt felületén – döntően a környezetből, a fenyőfa anyagú sajtdeszkákból kiindulva – az érlelés 4-5. napján már megjelenik és halványsárga bevonatot képez. 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 2 hetes sajtok lényegében már teljesen fedettek. A forgatást és a lemosást nagy elővigyázatossággal, a sajt törése nélkül kell végezni.

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. *Oosporalactis*) laktátbontása (szén-dioxiddá és vízzé). A sajt érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi, amin azt értjük, hogy azok 60-80 %-a, a sajtérés 3. hetében már vízoldható nitrogénvegyület formájában van jelen.

Jellemzői szempontjából meghatározó művelet a sajt érlelése, amely magas (90% feletti) relatív páratartalom mellett, kizárólag fenyőfából készített deszkákon történik. Mindez garantálja a fent említett specifikus baktériumtörzs fennmaradását és a friss sajtokon a „rúzsflóra” kifejlődését. Az érlelésnek köszönhetően a sajt íze kissé savanykás, kellemesen aromás és jellegzetes lesz. Az érlelés időtartamának növekedésével a sajt szaga és íze erőteljesebbé válik. A sajt fő karakterét az intenzív fehérjebontás adja, amelynek kedvező következménye az omlós állomány és a könnyű emészthetőség is.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” szaga és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően intenzív, aromás. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya szájon 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.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Az oltalom 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, 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 sajtkedvelő ínyencek fogyasztották és fogyasztják ma is. A fehérjebontás intenzitása okán a legkönnyebben emészthető sajtféleségekhez tartozik.

A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” több mint egy évszázad alatt számos elismerésben részesült. 1995 és 2005 között rendszeresen és sikeresen szerepelt a legnagyobb magyarországi sajtmustrán, amelyet a szakmai közönség Csermajori Sajtversenyként ismer. Az utóbbi két évtizedben elnyert kitüntetések és díjak az alábbiak.

1998 – Országos Sajtverseny, Csermajor: Arany Oklevél.

2001 – Első Nyugat-dunántúli Sajtverseny: A Nyugat-dunántúli Régió legjobb hagyományos érlelésű sajta.

2005 Országos Sajtverseny, Csermajor: Elismerő Oklevél, a Bíráló Bizottság dicsérete.

2007 Országos Sajtverseny, Csermajor: Arany Oklevél.

2008 Országos Sajtverseny, Csermajor: Arany Oklevél.

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

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, amely elsősorban manufaktúrális körülmények között, 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 sajtdeszkákból 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 sajtkereg pH-értékének gyors emelkedése is, amelynek oka a felületen ugyancsak természetes úton elszaporodó egyes élesztők (pl. *Oosporalactis*) laktát bontása (széndioxiddá és vízzé). 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.

A sajtokat csaknem kizárólag egészben értékesítik, mivel egyedi jellemzői leginkább így őrizhetők meg. Az egész sajtokat hagyományosan alumínium fóliába burkolják. Kérésre – gyors értékesítés esetén – darabolják, szeletelik.

5.1. Nyersanyagok

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

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

- A gyártáshoz felhasznált tej savfoka 6,2-6,8 SH^o, 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 pasztőrözik, majd 10 °C-ra hűtik.
- 10 °C-on 12-14 óra hosszan, 0,1% mezofil kultúra hozzáadásával érlelik.
- Az előérlelés után 31-32 °C-ra melegítik és max. 10 g/100 liter kalcium-kloridot adnak hozzá.
- Az üstejet 1-1,5% mezofil starterkultúra és alvasztó enzim hozzáadásával alvasztják. Az alvadási idő 25-30 perc.

- Az alvadékat 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 leszívják. 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 savó 1/3-át leengedik, majd megfázató asztalon keresztül formába töltik, amely a 3. táblázatban 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 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 *Brevibacteriumlinens* baktériummal, un. „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, 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 kiszárazítják.

6. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

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

7. EGYEDI CIMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

–

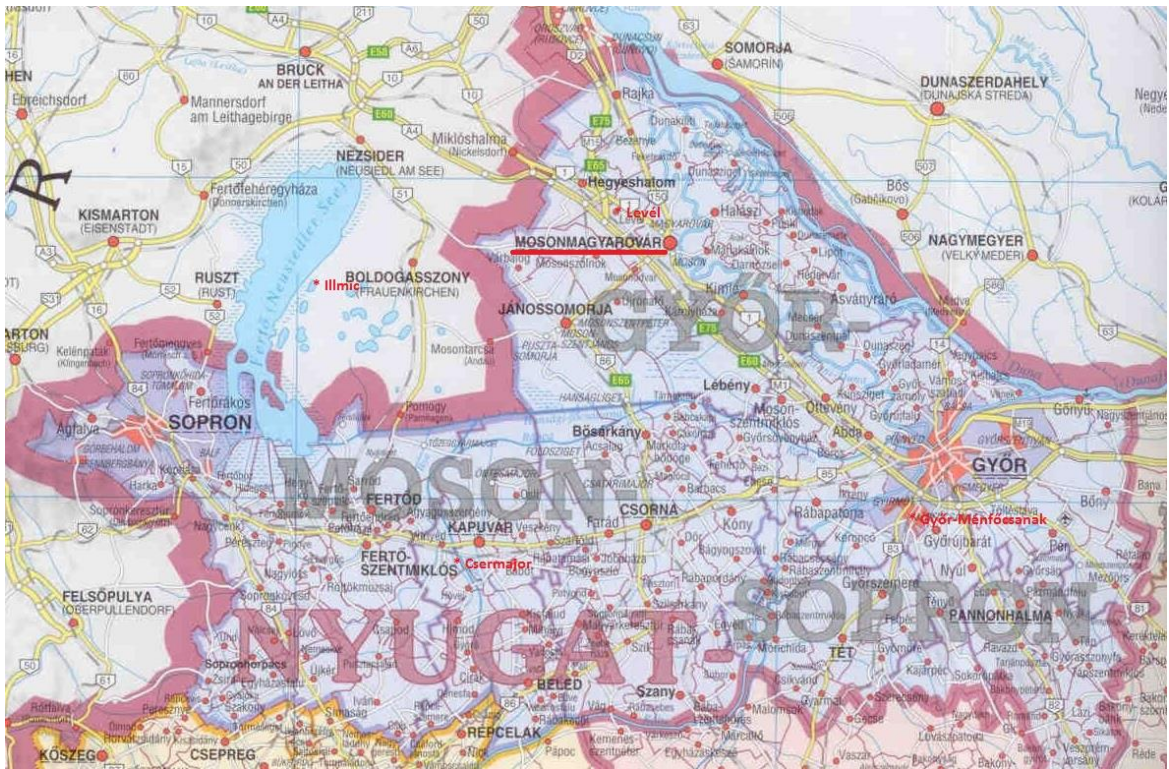
8. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

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 kiszérelés (a csomagolás) módozatait,
- a termék azonosítására szolgáló jelzéseket.

9. MELLÉKLETEK

1. sz. melléklet: A földrajzi terület közigazgatási térképe



2. sz. melléklet: A „Győr-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt” termékfotója



10. IRODALOMJEYZÉK

1. **Baltoni M.:** Anyag- és gyártásismeret III., Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1960.
2. **Baltoni M., Ketting F.:** Tejipari kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.
3. **Csiszár J.:** Tejipari technológia II. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat, Budapest, 1954.
4. **Gratz O.:** A tej és tejtermékek. Eggenberger Könyvkereskedés, Budapest, 1925.
5. **Szakály S.:** Tejgazdaságtan. Dinasztia Könyvkiadó, Budapest, 2000.