

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 200/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lajta sajt”

Nr UE: PGI-HU-02844 – 23.5.2022

ChNP () ChOG (x)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Lajta sajt”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3: Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Lajta sajt” to pełnotłusty, solony, lekko miękki, porowaty ser wytwarzany z mleka krowiego, dojrzewający przez dwa tygodnie w mikroflorze tworzonej na skórce przez *Brevibacterium linens*. Rozwój głównej mikroflory biorącej udział w procesie dojrzewania przebiega w sposób naturalny na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Właściwości fizykochemiczne „Lajta sajt”

Zawartość procentowa danego składnika (g/100 g)

Zawartość suchej masy (minimalnie): 50,0

Zawartość tłuszczu w suchej masie: 50,0 ± 2,5

Zawartość chlorku sodu: 1,5 ± 0,5

Właściwości organoleptyczne „Lajta sajt”

Wygląd: podłużny blok (długość: 19–21 cm; szerokość: 7–9 cm; wysokość: 5,5–7 cm) o masie 1–1,2 kg. Dolna i górna część jest płaska, a boki są lekko wybrzuszone. Cienka, giętka skórka jest porowata i ma jednorodną czerwono-żółtą barwę.

Konsystencja: mięszs ma jednolitą żółtawoczerwoną barwę, a na przekroju widoczne są gęsto i równomiernie rozmieszczone pęknięcia. Ser łatwo jest pokroić, jest raczej miękki i łatwo kruszy się w ustach.

Zapach: ma charakterystyczny aromat, lekko pikantny, lekko mlekowy i wolny od obcego zapachu.

Smak: lekko kwaśny, lekko korzenny, pełny, przyjemnie słony i wolny od obcego smaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie ma ograniczeń terytorialnych dotyczących pasz.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji sera odbywają się na określonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie i enzymatyczna koagulacja mleka;
- krojenie i przetwarzanie skrzepu;
- formowanie i prasowanie sera;
- solenie sera;
- dojrzewanie sera;
- wycieranie i osuszanie sera.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu należy umieścić oznaczenie „zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” [specjalny półtwardy ser pełnotłusty, dojrzewający wewnątrz, z kulturą bakterii czerwonych].

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Komitat Győr-Moson-Sopron

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między „Lajta sajt” a obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie.

„Lajta sajt” ma charakterystyczny aromat i smak ze względu na swoją specyficzną kulturę dojrzewającą. Ser ma lekko miękką konsystencję, czerwonożółtą barwę i łatwo kruszy się w ustach. Na przekroju jest porowaty.

Stosunkowo krótki okres dojrzewania sprawia, że ser ma lekko kwaśny, przyjemnie aromatyczny i charakterystyczny smak. Charakter sera wynika głównie z intensywnej proteolizy, która skutkuje kruchą, lekko miękką konsystencją i sprawia, że ser jest lekkostrawny. Pod względem konsystencji ser plasuje się między serem miękkim a półtwardym.

Komitat Győr-Moson-Sopron znajduje się w północno-zachodnich Węgrzech i jest tradycyjnym regionem mleczarskim. Nazwa „Lajta sajt” pochodzi od nazwy rzeki Lajta [pl: Litawa], która wpływa do Dunaju Moszońskiego w Mosonmagyaróvár w komitacie Győr-Moson-Sopron.

W pierwszej połowie XX w. w regionie tym doszło do zbiegu dwóch zjawisk: wysokiej jakości produkcji mleka i doskonałego poziomu wiedzy, jaki reprezentują takie instytucje, jak Akademia Rolnicza w Mosonmagyaróvár, węgierski Instytut Badawczy Produkcji Mleczarskiej, ośrodek edukacyjny w Csermajor i mleczarnie w Mosonmagyaróvár, Csermajor i Levél. Wyjątkową metodę produkcji „Lajta sajt” opracowano na bazie tej wiedzy w latach 30. XX w., a w latach 50. XX w. tę specjalistyczną wiedzę fachową wykorzystano w technologii produkcji mleka.

Pod względem jakości kluczowym etapem procesu produkcji jest dojrzewanie „Lajta sajt” na danym obszarze geograficznym. Wysoka wilgotność względna (ponad 90 %) powoduje, że główna mikroflora dojrzewająca (*Brevibacterium linens*), pochodząca z desek sosnowych otaczających ser, pojawia się na powierzchni sera w 4–5 dniu dojrzewania, tworząc bladożółtą powłokę. Utrzymanie tego szczególnego szczepu bakterii i rozwój charakterystycznej czerwonej kultury na powierzchni świeżego sera jest możliwe dzięki wysokiej wilgotności i dojrzewaniu na deskach wykonanych wyłącznie z drewna sosnowego. W ten sposób jakość produktu ściśle wiąże się z miejscem produkcji.

W procesie dojrzewania „Lajta saj” wymagana jest specjalistyczna wiedza fachowa. Sery są obracane co 3–4 dni i myte solanką, aby zwiększyć intensywność wzrostu bakterii. Sery muszą być bardzo ostrożnie obracane i myte ręcznie i nie mogą być wycierane.

„Lajta saj” dojrzewa przez 2 tygodnie. W tym czasie czerwona kultura całkowicie pokrywa powierzchnię sera. Intensywny proces dojrzewania rozpoczyna się na powierzchni i do momentu osiągnięcia przez „Lajta saj” pełnej dojrzałości stopniowo przesuwa się w kierunku środka sera. Kolejnym wskaźnikiem dojrzewania jest również szybki wzrost wartości pH skórki wynikający z rozkładu mleczanu (na dwutlenek węgla i wodę) przez niektóre gatunki drożdży (np. *Oospora lactis*), które naturalnie rozwijają się na powierzchni sera. Dojrzewanie „Lajta saj” charakteryzuje się szybkim rozkładem większości białek: w drugim tygodniu procesu dojrzewania 50–60 % przekształca się w peptydy, częściowo w postaci związków aminokwasów. Po 3 tygodniach dojrzewania wyczuwalny jest smak i zapach amoniaku, a ser staje się coraz miękniejszy. Aby był jadalny i zachował swoje charakterystyczne właściwości, od trzeciego tygodnia musi być przechowywany w temperaturze od 2 °C do 8 °C.

Renoma „Lajta saj” wynika z jego smaku, aromatu, zapachu, bardzo przyjemnej kruchej konsystencji i niezwykle jednolitej jakości. Jest on szczególnie ceniony przez koneserów, a dzięki intensywnej proteolizie jest jednym z najbardziej lekkostrawnych odmian sera.

Na blogu tematycznym dotyczącym serów „Lajta saj” określa się jako słynny i popularny węgierski ser, klasyfikowany jako jeden z serów dojrzewających w obecności kultury czerwonych bakterii. Opis brzmi następująco: „Skórka jest cienka, elastyczna i ma ciemny, żółtawoczerwony odcień. Miąższ sera jest gęsty, z małymi otworami, ma charakterystyczny, aromatyczny i przyjemnie ostry smak. Daje się łatwo kroić i trzeć, dzięki czemu jest idealny do kanapek i grzanek, a także może być spożywany z makaronem. Polecamy go do wszystkich dań z dodatkiem sera.” Źródło: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

„Lajta saj” często osiąga sukcesy na krajowych i międzynarodowych konkursach serów. Przykładowe nagrody:

- złoty certyfikat podczas węgierskiego krajowego konkursu serów w 2011 r. w Csermajor;
- pierwsza nagroda dla krajowych serów tradycyjnych z 15 krajów na krajowym konkursie serów zorganizowanym w ramach 22. festiwalu wina w Budawár w 2013 r.;
- złoty medal w krajowym konkursie serów National Cheese Rally w 2018 r.;
- drugie miejsce na festiwalu serów w Mikulowie (Republika Czeska) w 2019 r.;
- produkt przedstawiony na wystawie sera „Caseus Veneti” w 2021 r. W wystawie biorą udział mali producenci sera wytwarzający unikalne produkty lokalne. Źródło: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html>

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>
