

Ikt.szám HMT:

Jóváhagyta:

BELSŐ JELENTÉS
Hargita Sajt program

Készítette:

Ellenőrizte:

Tartalomjegyzék

1. Téma/Probléma/Feladat.....	3
2. Helyzetelemzés.....	3
<u>3. Következtetések.....</u>	<u>5</u>
<u>4. Javaslatok.....</u>	<u>6</u>
<u>5. Mellékletek.....</u>	<u>6</u>

1. Téma/Probléma/Feladat

Hargita megyében jelentős mennyiségben vannak jelen a piacon a tejtermékek, főként a sajtok. Ugyanakkor számos gazda készít sajtot, azonban nem tudják értékesíteni a piacokon.

Ennek értelmében felmerült egy olyan közös termék kidolgozásának ötlete, amely ízeiben magában hordozza a megyei sajtok jellegzetességeit. Ez a márka lenne a Hargita Sajt, amely megyei alapanyagokból készülne, és értékesítési felületet biztosítana a helyi sajt készítőknél.

2. Helyzetelemzés

A Hargita sajt ötlete 2009-2010-ben merült fel, az olaszországi Aosta-völgy régió modellje alapján. <https://www.cheese.com/fontina-val-daosta/>

A cél, az volt hogy, ilyen jellegű sajtokat minél jobban lehessen értékesíteni, illetve erősíteni a piacon. Hargita Megye Tanácsa 2009-ben sikerült levédje a Hargita sajtot, amelynek egy új irányt tervez megszabni. A Hargita sajt országosan levédett márkánév, amelynek jól meghatározott kritériumai vannak.

Hargita Megye Tanács fontosnak tartotta, hogy legyenek egyeztetések a Hargita sajtról és a sajtcéhek ügyéről is” - fejtette ki a tanácselnök.

Az új európai uniós támogatási rendszerben az eddigieknél több pénzt kell lehívni a megyébe, ezzel párhuzamosan fontos a magyar kormány agrártámogatása is, amely a szervezetekben is hasznosítható. Hargita Megye Tanácsa biztosítja a kereteket a marketinghez, a piacra jutáshoz, a képzésekhez.

Hargita Megye Fejlesztési Ügynöksége 2021 ben **A Hargita sajt brand** továbbépítése érdekében **Konferenciával egybekötött terroir-jellegű sajtkészítési bemutatót** szervezett Hargita megyében , egy anyaországi sajtkészítő sajtmester meghívásával .

A konferencia sorozatban érintette volt Csík, Udvarhely és Gyergyói térség a következő helyszíneken, Csíkszépvíz, Homoródalmás valamint Gyergyótekerőpatak.

A sajtkészítés célja a gazdák képzése, a sajtkészítési folyamat bemutatása, erős minőség biztosítása, a kis termelők életképességének és értékesítési lehetőségeinek fejlesztése, ezáltal a helyi gazdaság támogatása. Ehhez egy magyarországi sajtkészítő mestert hívtuk meg, akivel már az előző években is sikerült együttműködni.

A programsorozat nemcsak a sajtkészítés fontos tudnivalóit tárta fel, hanem hétköznapi problémákra is válaszlehetőséget jelentett amelyekkel a megyei gazdák szembesülhettek , mint például a pályázati lehetőségekről szóló tájékoztatás,

A 3 napos eseményen való részvételen a helyek száma korlátozott volt, ezért csak azokat a gazdákat tudtuk fogadni az eseményen, akik előre regisztráltak .

Térségenként legtöbb 20 személy jelentkezése volt lehetséges, mivel kis műhelyekben történt a képzés. A résztvevő személyeknek a helyszínen biztosítottunk megfelelő védőruházatot. Több mint 60 kiscgazdának tudtunk támogatást nyújtani akár munkahely teremtési lehetőséget is biztosítani Hargita Megyébe.

A háromnapos esemény az alábbi linkeken érhető el:

<https://www.facebook.com/events/741079049923876/>

<https://www.facebook.com/events/761497424551398>

<https://www.facebook.com/events/761497424551398>

2022-ben A Hargita sajt kapcsán egyeztetés történt a Székely Gazdaszervezetek Egyesületének elnökével, ez ügyben vannak már

egyeztetések, a marketing és a logisztika kapcsán kérdések merülnek fel. Elmondása szerint sok erőforrás van a megyében mivel közbirtokosságokat, szövetkezeteket is meg lehet szállítani a közös cél érdekében. Arra is kitért, hogy a kisebb tejfeldolgozókat külön kell sorolni a nagyoktól, mint pl Csengő, Szövetkezet, Tatros szövetkezet.

A Székely Gazdaszervezetek Egyesülete közreműködésével történtek egyeztetések a Szent István valamint a MATE egyetem vezetésével a Hargita sajt kultúra kidolgozása érdekében, ígéretet tettek, hogy segítséget fognak nyújtani.

Az Ügynökség részéről egyeztetés történt a Hargita Sajt szereplőivel, valamint a Székely Sajt készítőik Egyesülete vezetőjével is. Addig is külön tudtuk választani a kis valamint nagyipari sajt készítőket, a megyében akik szeretnének csatlakozni ehhez a brandhez.

Egyeztettünk a Vidékfejlesztési Egyesület vezetőjével, de részükről még nem fogalmazódott semmi konkrétum e téma kapcsán, továbbra is a Gazdaszervezetek elnökével

Javaslatot tett a Székely Gazdaszervezetek elnöke, hogy a román állam által indított 12 millió eurós pályázati kiírásba beleférne a Hargita Sajt logisztika és minden egyéb költség.

2023 tavaszán Hargita Megye Tanácsa helyzetjelentési kérést intézett az Ügynökség fele, egy újabb megbeszélést hívtunk össze a következő kérések fogalmazódtak meg elnök Úr által:

- oltóanyag kidolgozása az egyetemmel
- technológia beállítása mitől lesz jó a sajt
- készüljön el a sajt
- papirozás jogilag legyen tiszta

Amikor elkészül a model akkor kell hívi az Agrárminisztert a hegyvidéki támogatásokra, Afir pályázatokra és akkor Hargita Megye Tanácsának is van hozzátennivalója.

Hargita Megye Fejlesztési Ügynöksége igazgatója elmondta, hogy a márka le van járva hosszabbítani szükséges és még sokkal több tényezők múlik mint az az oltóanyag.

Kérés fogalmazódott meg elnök Úr részéről az Ügynökség fele:

Egyeztetni szükséges a Székely Sajtkészítők Egyesülete elnökével és megbeszélni , hogy adjon rá lehetőséget a Hargita Sajt márkanév licencének hosszabbítására , ezáltal biztos kézben kerüljön.

Oltóanyag kidolgozása: mennyi pénz kell hozzá.

Megtörtént az egyeztetés Fazakas Imrével, még az egyesületi tagokkal szükséges a megbeszélés részéről.

2023 május 12 -én a Fenyő étteremben történt egy megbeszélés a Hargita Sajt kapcsán, amint jegyzőkönyv is fog készülni, amely nem került hozzánk.

Sikerült felvenni a kapcsolatot a Sapientia Erdélyi Tudomány Egyetem Csíkszereda-i agrár -élelmiszer szakos tanárnőjével az oltóanyag kapcsán is.

Történtek egyeztetések a Székely Gazdaszervezetek Egyesületével valamint a MATE képviselőivel, ahol igazgató Úr is részt vett, a recept az adott, az oltóanyag előállítására 140.000 euro, ennek beszerzése 2 szer 70.000 euro. Van lehetőség a kúltúra kidolgozására.

Levelet küldtünk a Magyar Agrár és Élettudomány Egyetem fele, a Hargita Sajt kapcsán, a levelet a csatolmányba betettem.

3. Következtetések

Az elmúlt 4 évben Hargita Sajt kapcsán tartott számtalan egyeztetés eredménye az, hogy a gazdák képzettsége terén Hargita megye nagyon élen jár :

1. Ingyenes képzéseink által sikerült 60 gazdának szakmai képzést biztosítani, ahol a sajtkészítés technikáját sajátították el.

2. Székely termék védjegyes termelőink közül 3 sajtkészítőnek sikerült szakmai segítséget nyújtani, ezáltal újabb családi vállalkozások megmaradását eredményezi.

3 Lehtőséget biztosítottunk 2 fiatal sajtkészítő gazdának a saját műhelyében az anyaországi sajtmeisterrel közösen dolgozni, ezáltal

termékeiket egy magasabb árban tudják értékesíteni.

4. Sajtakatalógus készült amelybe 11 Székely termék védjegyes termelő került be, ezt a katalógust promoválni lehet bármilyen bel valamint külföldi rendezvényen.

5. A 2021-ben a budapesti OMÉK 6 Székely termék védjegyes termelő képvisellete Hargita Megyét, ahol a 3 napon keresztül több mint 3000 látogatót értünk el

6. Ugyanitt megtekinthették a kilátogatók limitált példányban az elkészült Sajtakatalógust, több mint 3000 kilátogató körében népszerűsítés.

7. Már 2 évben is közösen a Székely Gazdaszervezetek Egyesületével megszervezésre került a Böjti csemege-Kárpát medencei sajtmustra, amely során közel 50 kiváló minőségű sajtminta érkezett, melyek közül a szakmai zsűri 4 arany-, 11 ezüst- és 4 bronz minősítést osztott ki. A bírálatot tapasztalt és elismert szakemberek végezték, akik tagjai a Magyar Sajt készítőik Egyesületének, valamint akkreditált nemzetközi sajtóbírák.

8. Prémium Székely termék védjegy megszerzése a székelyföldi kézműves sajtoknak, a következőkben a vendéglésba is be kell vonjuk a helyben megtermelt jó minőségű termékeket.

4. Javaslatok

1. Hargita Megye Fejlesztési Ügynöksége az elkövetkezőkben szorgalmazza a Hargita sajt védjegy licenz hosszabbítását, ennek érdekében Fazakas Imrével a Székely Sajt készítőik Egyesülete elnökével szükséges tárgyalni arról, hogy adjon rá lehetőséget, a papírozás, jogilag legyen tiszta.

Az Ügynökség feladata külön választani a kis valamint nagyipari sajt készítőket, a megyében akik szeretnének csatlakozni ehhez a brandhez. Szükséges egyeztetni a Vidékfejlesztési Egyesület vezetőjével valamint a Székely Gazdaszervezetek Egyesületének vezetőjével.

2. Az oltóanyag előállítása 140 000 euro, amennyiben megvalósul,

újra kell dolgozni a Hargita Sajt Receptúráját. Ezután az Ügynökség feladata bevonnai a sajtkészítőket.

5. Mellékletek

Emlékeztető: 1164/2023 április 28-án-Hargita sajt kapcsán tartott zoom megbeszélés jegyzőkönyve

Sajtkészítő bemutató az anyaországi sajtmester bevonásával-
Forgatókönyv

A sajtkészítő továbbképzés megtörtént 2021 április 26-28 között. Az esemény keretén belül a sajtmester 3 napos képzést nyújtott a gazdáknak Hargita megyében.

A háromnapos esemény az alábbi linkeken érhető el:

<https://www.facebook.com/events/741079049923876/>

<https://www.facebook.com/events/761497424551398>

<https://www.facebook.com/events/761497424551398>

Sóvidéki televízió film az alábbi linken:

<https://www.facebook.com/sovidektv/videos/939982870101989>

<https://www.facebook.com/100044336563894/videos/pcb.307900830697800/1976367699182496>