

Sajtóközlemény a Magyar Élelmiszerkönyv Trappista sajtról szóló fejezetéről

A fogyasztói tudatosság emelkedésével egyre nagyobb társadalmi igény mutatkozik a jó minőségű élelmiszerek iránt, ennek hatásaként a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) rövidesen kibővíülhet egy új fejezettel, szabályozva a hazai tejipar egyik meghatározó termékét, a Trappista sajtot.

Az Agrárminisztérium irányítása alatt működő Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság még 2019-ben kiegészítette az MÉ I. kötet tejtermékekről szóló előírását a Trappista sajtra vonatkozó fejezettel.

A fogyasztók magasabb minőségű tejtermékek iránti megnövekedett igénye okán is fontosnak tartjuk, hogy a legnépszerűbb hazai sajtféleségre, a Trappista sajtra ne csak termékcsoportszinten (oltós alvasztású, érlelt, félkemény sajt) legyenek meghatározva a követelmények, hanem ahogy az az új szabályozásban megjelenik, termékszinten is, amely kiterjed a felhasználható összetevőkre, a sajt alakjára, méretére, összetételi kritériumokra is. A Magyar Élelmiszerkönyv emellett tartalmaz majd egy részletes érzékszervi követelményrendszert is.

Ezen szabályozás segítségével elősegíthető a Trappista sajt iránti fogyasztói bizalom visszaszerzése és megtartása. Az új szabályozással a fogyasztók egyértelmű és tisztességes tájékoztatást kaphatnak a megnevezésen keresztül is a minőségről és a beltartalmi értékekről. A hazai gyártású Trappista sajt hagyományosan korong alakú, ezért a hasáb alakú Trappista sajt – melynek döntő többsége import eredetű – csak szeletelt vagy reszelt formában, valamint több összetevőből álló élelmiszer alapanyagaként lesz csak forgalomba hozható.

Évente 60-65 ezer tonna sajt érkezik Magyarországra. Ezen mennyiségekből a KSH adatai szerint évente 37 ezer tonna eshet a félkemény kategória alá. Az AKI PÁIR adatai szerint 2021-ben 19 558 tonna, míg egy évvel korábban 17 611 tonna Trappista sajtot értékesítettek belföldön a hazai feldolgozók.

Az új szabályozással az importált félkemény sajtokról – melyeket gyakran nehéz lekövetni, hogy azok Gouda, Edami, Trappista jellegűek, vagy csak „nagy-lyukúak” – sokkal tisztább képet fogunk kapni. A kategóriák közötti átjárás megnehezedik, de választ kaphatunk például majd arra is, hogy miként érkezhetsz Lengyelországból és Németországból annyi – náluk kevésbé elterjedt, alig ismert – Trappista sajt.

Az elmúlt időszakban több – egyedi kormánydöntéssel vagy a Vidékfejlesztési Programból támogatott – hazai Trappista sajt gyártó feldolgozó kapacitás újul meg, illetve bővül ki.

Rendkívül büszke lehet a magyar tejágazat arra, hogy a 2022. év 1-8. havi belföldi értékesítési adatai (AKI PÁIR) alapján egy év alatt 8%-kal, míg a 3 évvel korábbi adathoz képest 55%-kal bővült a Trappista sajt előállításunk!

A Tej Terméktanács egyik kiemelt célja, hogy támogassa a hazai tejipar fejlődését, biztosítsa az élelmiszerek kiváló minőségét, ezért rendkívül fontos, hogy a sikeresen lezárult Európai Unió notifikációs eljárás után végre megjelenjen a már korábban a hazai tejipar által konszenzusosan elfogadott Magyar Élelmiszerkönyv Trappista sajtról szóló fejezete.

Budapest, 2022. szeptember 12.

Tej Terméktanács