

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



1. Helyi termékek - minőség rendszerek

► Óriszentpéter

► 2026 02. 06.

► Szegedyné dr. Fricz Ágnes

Helyi és/vagy hagyományos termékek

- ▶ HAGYOMÁNYOK- ÍZEK- RÉGIÓK PROGRAM
- ▶ Európai Unió minőségrendszerek
- ▶ NEMZETI PARKI TERMÉK
- ▶ GEOPARKOK
- ▶ Régiókhoz kapcsolódó védjegyek
- ▶ REL - Rövid Élelmiszer-ellátási Lánc



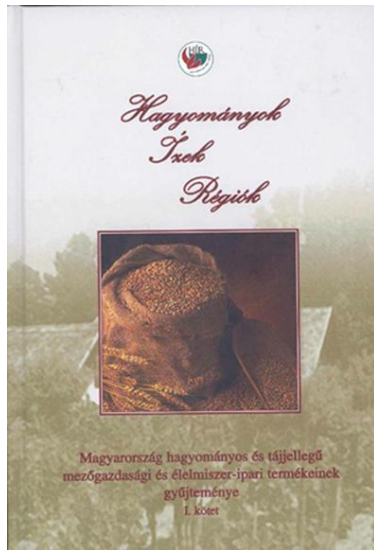
HAGYOMÁNYOK- ÍZEK- RÉGIÓK PROGRAM

<https://gi.kormany.hu/hagyomanyok-izek-regiok>

HÍR Program visszatekintés

- ▶ 2001: HÍR Gyűjtemény (300 termékleírás)
- ▶ 2009: első pályázati felhívás a HÍR védjegy használatára
- ▶ 2011: pályázatok benyújtása folyamatos
- ▶ pályázható termékek köre bővült

Zala vármegye				
36. Batha Judit	93. Őrségi tökmagolaj	2014.	OFJ	
37. Horváth Robert	94. Őrségi bókón sült perenc	2016.		
38. Kovács Aladár Zoltánné	95. Őrségi parancsi pikókolt torta/Grellánstorta	2022.		
39. Zalaiakanyar Hagományörző Egyesület	96. Zalai lakodalmas cukorperenc	2022.		
40. Mesés Hétés Egyesület	97. Fumu	2024.		



Előfordulás a régiókn belül: Vas megye – Őrség
Általános besorolás: kecsketejből készített sajtféleség.



Leírás
Az Őrségi kecskesajt lapos, korong formájú, 0,5-1 kg tömegű, rüszmentes, vékony kérgű, száraz tapintású, röglyukas, jellegzetes ízű,

tehéntej, részben pedig a juhtej konzerválásának tradicionális technikája öröklődött. Magyarországon a kecsketejet döntő részben a háztartásokban használták fel, a parasztiüzemek tejtermelését csak úgy, mint a nagyobb tenyészetek hozamát a juh- vagy a tehéntejjel összevegyítve dolgozták fel. Helyi, tájlellegű sajtok csak elvétve fordultak elő. Az Őrség sajtkultúrája a XX. század első felében még nagyon szegényes volt, annak ellenére, hogy az 1890-es évektől Vas megyében is alakultak sajtkészítő szövetkezetek a termelés előmozdítására. A kemény sajtok gyártása csak 1945 után, az államosított nagyüzemekben indult meg (pl. Vasvár), ahol új eljárásokat és termékfajtákat honosítottak meg.

Felhasználás
A nap minden szakában kenyérral, péksüteménnyel vagy önállóan fogyasztható.

Szakmai fogások
Az előző napon fejt és lehűtött tejet összeke-



**XVIII. GERESDLAKI
GŐZGOMBÓC
FESZTIVÁL**
2025. 09. 27.

KÖSZÖNJÜK!
TALÁLKOZZUNK!!
A XIX.
GŐZGOMBÓC
FESZTIVÁLON
2026. 09. 26.-án



Földrajzi árujelzők

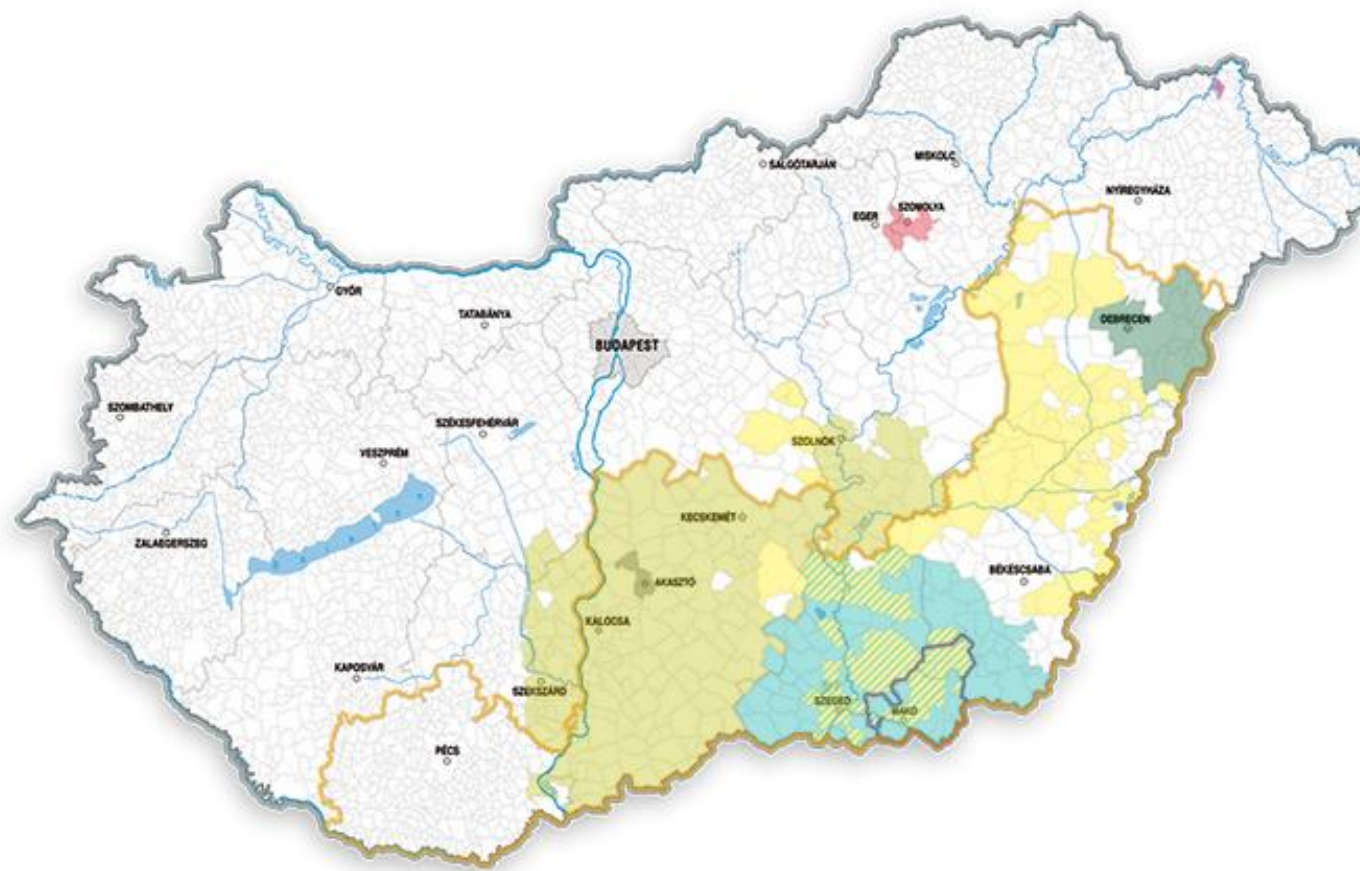


MEZŐGAZDASÁGI TERMÉKEK ÉS ÉLELMISZEREK



EREDETMEGJELŐLÉSEK

FÖLDRAJZI JELZÉSEK



- Akasztói szikiponty
- Alföldi kamillavirágzat
- Hajdúsági torma
- Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
- Makói vöröshagyma / Makói hagyma
- Szegedi fűszerpaprika-őrlemény / Szegedi paprika
- Szegedi szalámi / Szegedi téliszalámi
- Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye
- Tuzséri alma

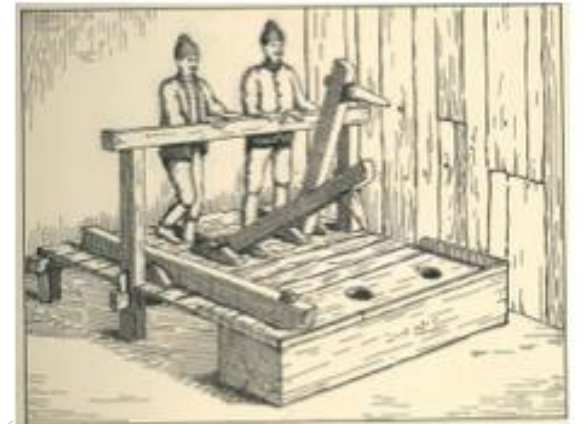
*átmeneti nemzeti oltalom

<http://gi.gov.hu/mezogazdasagi-termek-es-elelmiszerek/>





Ezzel szemben a paprika töltésére alkalmas ASO fajta is kifejezetten népszerű volt. A (széle) megasztala éleket a tarró, morokor, nehéle feladatát jelentik.

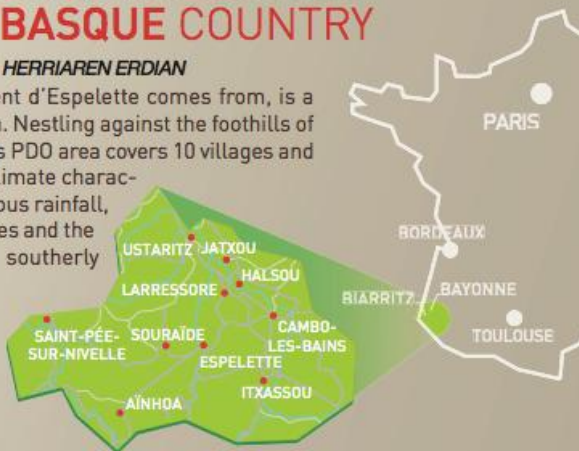




AN AREA AT THE HEART OF THE BASQUE COUNTRY

LUR BAT EUSKAL HERRIAREN ERDIAN

Where the Piment d'Espelette comes from, is a privileged region. Nestling against the foothills of the Pyrenees this PDO area covers 10 villages and enjoys a micro climate characterised by generous rainfall, mild temperatures and the famous warm southerly wind.



2020 - 2021:

- 199 termelő
- 4,867 millió palánta
- 278 ha
- 211.678 tonna őrölt paprika

<https://www.pimentdespelette.com/espelette-pepper/>

LE



RECETTES PIMENTÉES

Toutes les recettes

Tapas / Pinchos

Plats

Fromage et desserts

Entre amis à l'apéro

Les recettes basques

Simple et rapide

Végétarien

Autour du monde



SALADE DE FRUITS AU
PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lire la recette



MADELEINES AU CHOCOLAT
ET AU PIMENT D'ESPELETTE
AOP

Lire la recette



GLACE AU CHOCOLAT ET
PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lire la recette



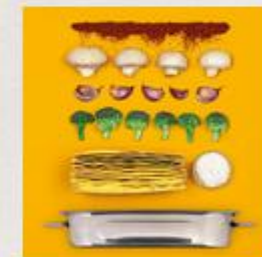
QUICHE VÉGÉTARIENNE AU
PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lire la recette



NUGGETS DE POULET AU
PIMENT D'ESPELETTE AOP

Lire la recette

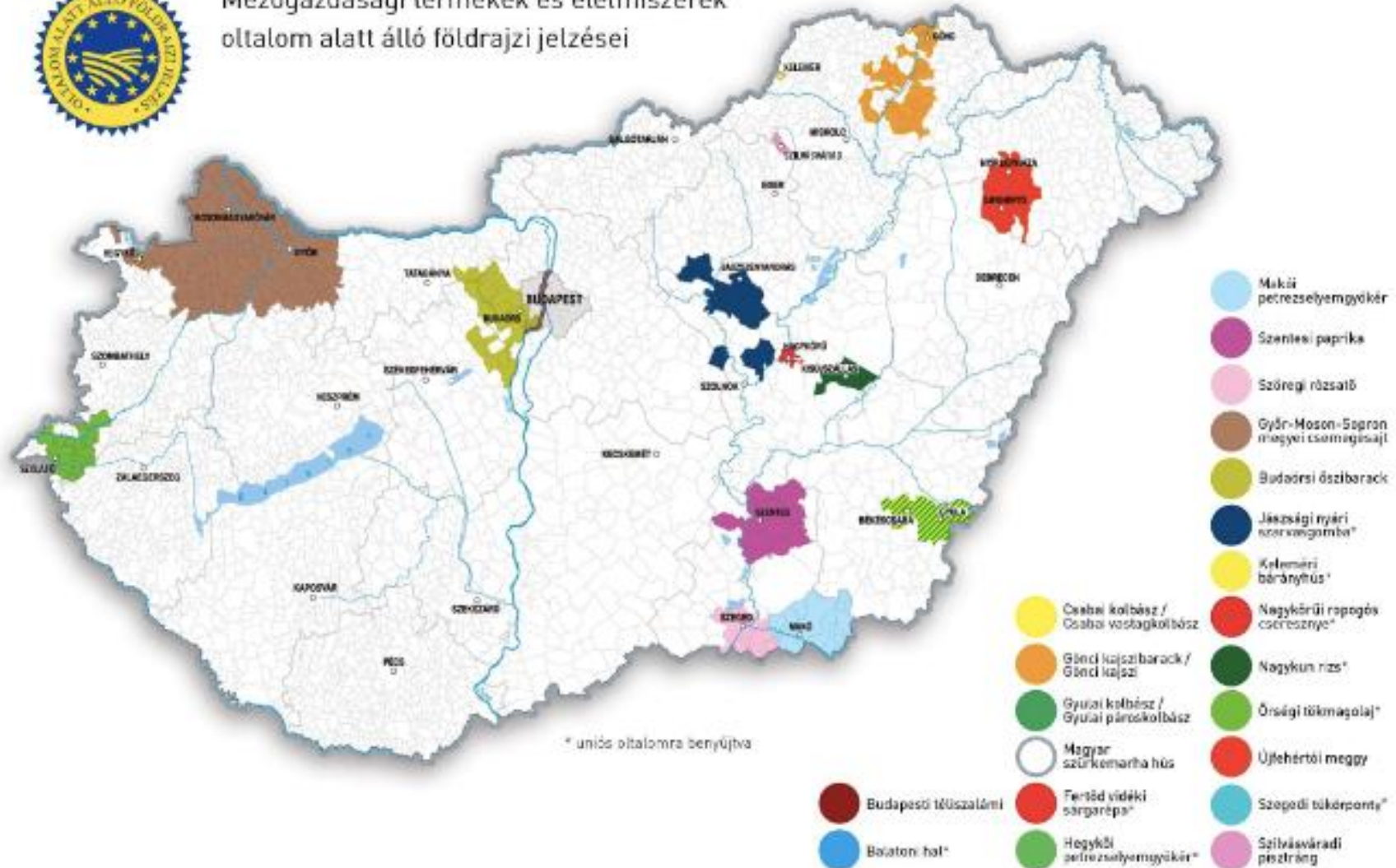


LASAGNES VÉGÉTARIENNES

Lire la recette



Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek oltalom alatt álló földrajzi jelzései



3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az "Őrségi tökmagolaj" előállítását az alábbiakban felsorolt településeken közigazgatási határán belül:

Bajánsenye, Csákánydoroszló, Csörötnek, Döbörhegy, Felsőjánosfa, Felsőmarác, Halogy, Hegyhátszentjakab, Hegyhátszentmárton, Ispánk, Ivánc, Kercaszomor, Kerkáskápolna, Kisrákos, Kondorfa, Körmend, Magyarszombatfa, Molnaszecsőd, Nádasd, Nagymizdó, Nagyrákos, Órimagyarósd, Óriszentpéter, Pankasz, Rábagyarmat, Rádócköldek, Szaknyér, Szalafő, Szarvaskend, Szatta, Szentgotthárd, Szőce, Velemér, Viszák.



Földrajzi árujelzõt kapott a nagykörüi ropogós cseresznye

2022-08-29 (0) | Friss hírek | 0 | ★★★★★



Nagykörüi Virágzástól
Befőzésig Turisztikai Egyesület

Message



Nemcsak a látvány, de az illat is magával ragadó a falu legszebb cseresznyefasora mellett

7 / 33 FOTÓ: PÁLVÖLGYI KRISZTINA



Nagykörüi ropogós cseresznye



... megyei Csemege sajtot hagyomán...
... állítják elő. Jellemzősége, hogy az érleléséhe...
... óra a sajt felületén az érlelés negyedik, ötödik napján...
... sárga bevonatot képez. A sajt a négy-öt hétig tartó érlelést k...
... sárga színű, erőteljes illatú és aromás ízű, vágásfelülete röggyuka...
... állományú.



- <http://gi.gov.hu/gyor-moson-sopron-megyei-csemege-sajt/>



Köszöntjük a Magyar Vidék Minősége Egyesület honlapján!



**Rural Quality
Vidék Minősége**

A „Rural Quality” nemzetközi védjegyet 1998-ban spanyol, francia, olasz LEADER vidékfejlesztési csoportok hozták létre. Rajtuk kívül jelenleg Görögország, Portugália és Magyarország tagja az „Association of the European Territorial Quality Mark” - Európai Térségi Vidék Minősége Védjegy Egyesületnek.

Az európai összefogás célja az egyes országok, régiók, térségek vidéki területein a különleges minőséget képviselő, társadalmi, környezeti, gazdasági felelősségvállalás terén is együttműködő termelők, vállalkozók,

szolgáltatók népszerűsítése, versenyképességük erősítése.

A komplex szakértői tevékenységet végző Magyar Vidék Minősége Egyesületet azok a vidékfejlesztési egyesületek és szakértők alapították, akik - saját működési területeiken - elsőként vezették be Magyarországon a „Vidék Minősége” térségi védjegyeket.

Az alapítók: [Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület](#), ["A BAKONYÉRT" Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület](#), [Éltető Balaton-felvidéki Egyesület](#), [DIPO Egyesület](#).

Az alapítók saját tájegységeiken, az ott élő termelőkkel, alkotókkal és a vállalkozásokkal együttműködve dolgozták ki a tájegységekre vonatkozó „Vidék

Az ÉLTETŐ...

...a Balaton-felvidéken...

...számokban.

Az ÉLTETŐ Egyesület

www.balatonfelvidekitura.hu

www.eltetovedjegy.hu

Híreink

FIGYELEM – Módosult a felhívásunk!

! Az „Élményprogramok az Éltető Balaton-felvidéken” (KAP-RD57-030-4-25) című felhívásunkban az alábbi változások történtek: 1. Tanulmányutak nem kizárólag az Éltető [...]

[Tovább olvasom](#)

Tájékoztató fórumot tartottunk

2026. Január 8-án tájékoztató fórumot tartottunk Nagyvásonyban, a 2025. december 12-én megjelent „Élményprogramok az Éltető Balaton-felvidéken” című felhívásunkról. [...]

Újabb felhívásunk jelent meg

2025.12.11-én megjelent az „Élményprogramok az Éltető Balaton-felvidéken” című felhívásunk! Pár fontos információ: Benyújtási szakasz: 2026.01.15. – 2026.01.28. 2026.02.05. [...]

Adategyeztetés

Kedves Tagjaink! Év elején szeretnénk felülvizsgálni az adatbázisunkban rendelkezésünkre álló adatokat. Kérjük szépen, ha bármilyen változás történt az [...]

Téli csodák a Balaton-felvidéken

Télen is különleges élmények várnak a Balaton-felvidéken. Fedezték fel turisztikai ajánlónkat.

HERO Díj 2025

A Társadalmi Vállalkozások Országos Szövetsége (TAVOSZ) meghirdette a HERO Díj 2025 évi pályázatát melyre szervezetünk is nevezett. A

Fontos információk a pályázatok beadásával kapcsolatban!

Honlapunkon a „Pályázatok” menüpont alatt, minden dokumentum és egyéb információ

Helyi Fejlesztési Stratégia 2023–2027

Helyi Fejlesztési Stratégia 2014–2020

Pályázatok

Egyesületi tagok

Kézikönyvek

Díjaink

Éltető Díjak

ÉLTETŐ PONTOK

Ahol megvásárolhatod a védjegyes termékeket

TURISZTIKAI AJÁNLÓ

Szállás • Ellátás • Kirándulás, túra





[FŐLDAL](#)
[VÉDJEGY](#)
[TERMÉKEK](#)
[TERMELŐK](#)
[PÁLYÁZATOK](#)
[TÉRKÉP](#)
[ESEMÉNYEK](#)
[GASTRO](#)
[KAPCSOLAT](#)

TERMÉKEK

Aki a védjegyet magán viselő terméket emel le a polcról – azon túl, hogy hazavihet egy szeletet a régió ízeiből, zamatából, örökségéből, hagyományából – azt a jóleső érzést is magáénak tudhatja, hogy választásával közvetetten a természeti értékek fenntartásához járult hozzá.



ÉLELMISZEREK



KÉZMŰVES TERMÉKEK



SZÁLLÁSOK ÉS SZOLGÁLTATÁSOK

[FŐLDAL](#)
[VÉDJEGY](#)
[TERMÉKEK](#)
[TERMELŐK](#)
[PÁLYÁZATOK](#)
[TÉRKÉP](#)
[ESEMÉNYEK](#)
[GASTRO](#)
[KAPCSOLAT](#)
[JOGSZABÁLYOK](#)












GEOPARKUNK PROGRAMJAI

MI A GEOPARK?

BAKONY-BALATON GEOPARK

GEOTURIZMUS

GEOPROGRAMOK ISKOLÁKNAK

NEMZETI PARKUNK PROGRAMJAI

KEZDŐLAP | HOME

AKTUÁLIS

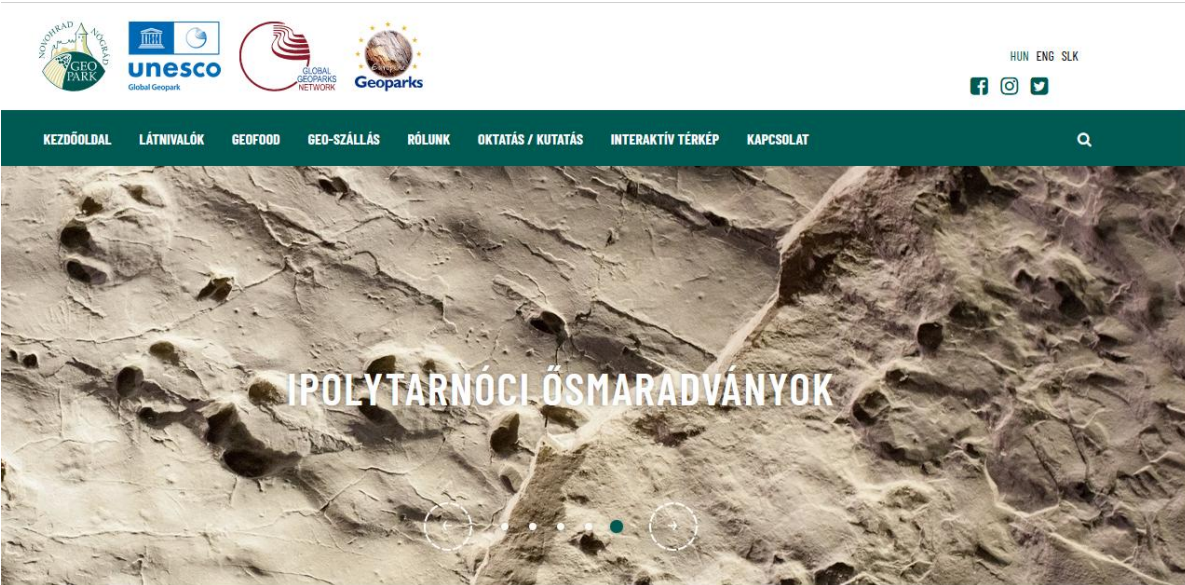
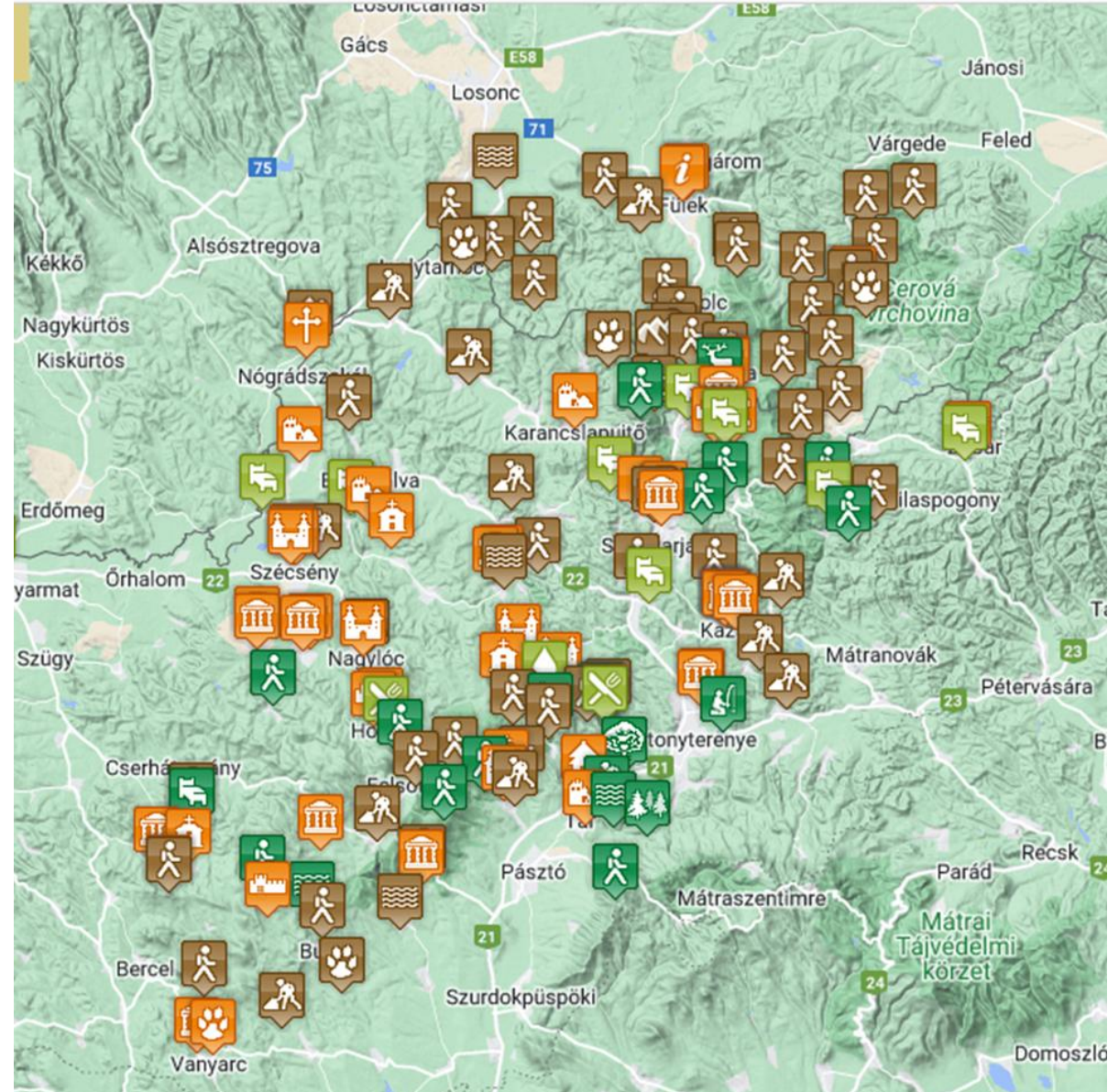
KÖZÖSSÉG

GEOTÚRÁK

KAPCSOLAT



<https://www.nogradgeopark.eu/hu/index>



Helyben vagyunk.



Szálláshelyek

Nyitott porták

Tájházak

Öko- és
agroturisztikai szolgáltatók



Helyi termelői piacok

Piacok és vásárok

Közösség által támogatott
mezőgazdaságok

Bevásárló közösségek

Boltok, üzletek



Vendéglátó egységek

Falusi vendégasztalok

Pékségek

<https://pannonhelyitermek.hu/helyben-vagyunk/>

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



Őrség kincsesbányája

Ki mit talált
eddig?

Ki mit
keres?