

# MAGYAR M<sup>J</sup>JUHÁSZAT

## ÉS KECSKETENYÉSZTÉS

Szerkeszti  
a szerkesztőbizottság

23. évfolyam  
2014/5



**KUKOVICS SÁNDOR**  
Európai Regionális Kecskekonferencia 2014

..... II

**KUKOVICS SÁNDOR**  
Minták a hazai kecsketenyészetekből

..... III-VI

**KUKOVICS SÁNDOR**  
Magyarországi Kecske és Juh Tejtermék Verseny

..... VII

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁG TAGJAI: **Bátor Árpád**, A JUH TERMÉKTANÁCS ELNÖKE, **Dr. Jávor András**, EGYETEMI TANÁR, ELNÖKSÉGI TAG,  
**Dr. Kukovics Sándor**, ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ, JUH TERMÉKTANÁCS  
**Dr. Békési Gyula**, **Dr. Mucsi Imre**, EGYETEMI TANÁR, • Szerkesztette: **Avar László**

# Európai Regionális Kecskekonferencia 2014

A *Kecske Világszövetség* (International Goat Association, IGA) a *Magyar Juh- és Kecsketejgazdasági Közhasznú Egyesületnek* ítélte a két világkonferencia (2012 és 2016) közötti „*Európai Regionális Kecskekonferencia 2014*” megrendezési jogát. A konferenciára, az elfogadott terv szerint a magyar-román határon átnyúló közös program keretében került sor *Debrecenben (2014. április 8–10.)* és *Nagyváradon (2014. április 11.)*.

A konferencia hivatalos programjának részét képezte az a szakmai kirándulás, amelynek keretében négy eltérő méretű kecsketenyészetet mutattunk be a résztvevőknek 2014. április 7-én (Valkó) és 8-án (Balmazújváros, Debrecen). 2014. április 8-án megrendeztük a IV. Magyarországi Kecske és Juh Tejtermék Versenyt, amelyre 44 féle tejterméket nevezett be 8 feldolgozó. A termékeket egy-egy magyar és nemzetközi bíráló bizottság minősítette.

A konferencia hivatalos megnyitására és a plenáris ülésre 2014. április 9-én Debrecenben került sor, amit a tenyésztési (FAO workshop) és a takarmányozási szekció követett. Április 10-én került sor az állategészségügyi, a környezetvédelmi és termelési rendszerek szekcióra, valamint az állatjóléti kerekasztalra és az első szaporodásbiológiai workshopra. Április 11-én Nagyváradon a humán egészség és a kecsketermékek című szekció mellett további két szaporodásbiológiai workshopra került sor. A konferencia keretében 30 országból 92 előadás (ebből 25 volt magyar, 17 román és 12 török), valamint 7 országból 18 posztert mutattak be. A bemutatott 110 előadás szerzői 31 országból származtak.

A konferencia programját Debrecenben 2014. április 9-én este magyar est, 2014. április 10-én este pedig gálavacsora egészítette ki. A konferencia záróvacsorájára Nagyváradon került sor 2014. április 11-én.

32 országból 210 résztvevő tisztelte meg rendezvényünket. A legtöbb résztvevő Magyarországot, Romániát és Törökországot képviselte, de az európai országok mellett voltak résztvevőink távoli országokból is (Mexikó, Malajzia, USA, Dél-Afrika, Új-Zéland, Izrael, Libanon, Marokkó).

A konferencia sikerét jelzi, hogy a tapasztaltak alapján felkérték az egyesületet, pályázza meg a következő világgongresszus (2020) szervezési jogát, és a konferencia fő szervezőjét, Dr. Kukovics Sándort, – aki az IGA közép- és kelet-európai igazgatója –, jelölték a Kecske Világszövetség elnökségébe.



Fotó: Bicskup Miklós



# Minták a hazai kecsketenyészetekből

Tekintettel arra, hogy a konferencia olyan elméleti és gyakorlati ismeretek megszerzését tette lehetővé a résztvevők számára, amelyek nem vagy csak részben elérhetők a hazai érdeklődők számára, a Magyar Juhászat és Kecsketenyésztés következő lapszámaiban néhányat bemutatunk azok közül, amelyek a mindennapi gyakorlatban is használhatók lehetnének.

A kecsketartás egyszerre vált ki bizonyos fajta lenézést egyes emberekből, míg mások esetében a megbecsülés, a tisztelet is megjelenik (néhol már irigység mellett). Ezért úgy ítéltük meg, hogy a konferencia egyes előadásainak bemutatását megelőzően megismertetjük a tisztelt olvasókkal azokat a mintaként kiválasztott hazai kecsketenyészeteket, amelyeket az idelátogató külföldi konferencia-résztvevőkkel meglátogattunk.

A szakmai kirándulás keretében különböző méretű és adottságú kecsketenyészeteket mutattunk be a konferencia külföldi résztvevőinek. Így egy olyan áttekintést kaptak a magyarországi kecsketartásról, ami pozitív képet és a lehetséges jövőt alakította ki látogatóinkban.

## Kis lépések a hátsó udvarból

Zsupos Tibor és felesége Balmazújvárosban lévő házuk udvarában, mellékfoglalkozásként tartanak kecskéket. A falusí portán természetesen sertéseket és baromfit is tenyésztenek a saját ellátásukra. A 2008-ban indított tevékenység az udvar adta keretek között zárt tartásban lévő 32 anyakecske és szaporulatuk képezik az állományt. Az állatok fajta szerint szánentáli, alpesi és magyar őshonos fajtához, vala-



Fotó: Biszkup Miklós

*Az érdeklődés minden részlet iránt nagy volt*

mint ezek keresztezettjeihez tartoznak, bár núbiai keresztezett egyedek is vannak az állományban. A szükséges takarmány (lucerna, kukorica, búza) döntő hányadát saját 7 hektáros területükön termelik meg. A gidatej mellett éves szinten mintegy 11–15.000 liter tejet állítanak elő, amelynek egy részét maguk dolgozzák fel és közvetlenül értékesítik, míg a fennmaradó hányadot egy másik tenyészet számára adják tovább. A jövőre vonatkozó terveikben szerepel az állomány növelése, de ehhez a városon kívül kell helyet teremteni az állatok elhelyezéséhez. E fejlesztéshez azonban arra is szükség lesz, hogy a környéken ismét működjön egy nagyméretű feldolgozó, amely az előállított tejet fel tudja vásárolni.

## Nyolc év vágyakozás után őnmegvalósítás

Vass Tamás és felesége, Fehér Éva (Debrecen-Bánk) már 2004 óta dédelgették azt az álmukat, hogy őstermelőként kecskét fognak tartani, ami végül is 2012-ben valósult meg Debrecen külterületi részén. Az első alpesi kecskék vásárlását aztán továbbiak is követték. Jelenleg 185 kecske képezi az állományt (a frissen született gidákat is beleértve), amelyekből mintegy 80 szánentáli, és csaknem 100 alpesi, de melléjük még néhány magyar parlagi kecske tartásába is „beleszerettek”. Az átlagos tejhozamuk meghaladja az 500 litert, amit tovább szeretnének növelni, részben tenyésztéssel és részben takarmányozással. A terveik szerint mintegy 200 anyakecskére és szaporulatukra szeretnék növelni az állományt, amelyet alapvetően zárt rendszerben tartanak. Ennek, a termelési szint megtartása mellett, az az oka, hogy a közvetlen szomszédságban nem tudnak további földterületeket vásárolni, és a rendelkezésre álló 20 000 négyzetméter már régóta nem elég a legeltetésre sem. E háttér arra készíteti őket, hogy vásárolt takarmánnyal lássák el állataikat: cukorrépapelletet Ausztriából, lucernapelletet a környékről szerzik be, de bizonyos takarmányokat (pl. tők és gyógynövények) a közeli szomszédságból vásárolják. Kizárólag megbízható háttérű forrásból származó takarmányokat alkalmaznak.

A megtermelt tej egy részét közvetlenül, háztól értékesítik (napi 300–400 litert), nagyobb részét azonban a saját kis hatóságiilag engedélyezett üzemükben dolgozzák fel, sokféle terméket készítve. A megelőző átmeneti év alig 10 000 literéhez képest idén már több, mint 30 000 literből készült terméket kívánnak értékesíteni.



Fotó: Biszkup Miklós

*Vendégek az udvarban*





Fotó: Biskup Miklós

Vendégek és a napos gidák

Igyekeznek változatos termékekkel kielégíteni a fogyasztók igényeit. Termékeik között folyadéktermékek (kakaós, karamellás, vanília kecsketej; kecsketej savó; kecsketej joghurt és joghurtital natúr és meggyes, cseresznyés, sárgadinnyés ízesítéssel), füstölt és érlelt félkemény sajtok, gomolyaféleségek (fokhagymás, bazsalikomos, lilahagymás, snidlinges, köményes, kapos, borsos, diós, chilis ízesítéssel), krémsajtok (natúr, magyaros, fokhagymás, snidlinges ízesítéssel); krémtúróféleségek (málna, meggy, cseresznye, eper, barack ízesítéssel); sós orda (kapos, petrezselymes, fokhagymás, lilahagymás, és snidlinges ízesítéssel), édes orda (málna, meggy, cseresznye, eper, barack ízesítéssel) féleségek egyaránt szerepelnek. A termékeiket műanyag flakonokban, műanyag tálcán és vákuumfóliába csomagolva értékesítik.

A kecskék ellátását és a tej feldolgozását a család négy tagja végzi jelenleg, akik az értékesítésben is szerepet kapnak.

A jövedelmezőséget tekintve még az állomány növelésének időszakában vannak, ami további befektetéseket igényel. Az eddigi tapasztalataik szerint a bevételeik (gida, tej és tejtermék) 74–75%-a fedezni fogja a termelési költségeiket. További 5–10% a folyamatos fejlesztés forrásául fog szolgálni, és a maradék 10–15% jelenti majd a valódi nyereséget. Persze, nem a nyereség hajtja őket elsődlegesen, hanem az állatszeretet, és a nyolc év várakozást követő önmegvalósítás elhatározott szándéka.

### Építési vállalkozóból sajt készítő

Debrecen külterületén (a 4. sz. főút mellett) a Nagy Mihály-kertben már egy nagyobb tenyészetet mutathatunk be a konferencia résztvevőinek. A házigazda *Mircz Nárcisz* 1991–2007 között főleg építési vállalkozóként élte életét, majd egy váltást követően úgy határozott, hogy egészséges élelmiszereket fog előállítani a

családja részére, egészséges környezetben, és a többleterméket mások számára értékesítve fogja a család megélhetését biztosítani.

Az elképzelt tejtermék előállítás alapját képező tejet saját állatok tartásával kívánta megteremteni. A kecsketejet saját gazdaságában, míg a tehéntejet a tejelő teheneket más termelőknek termelésre kiadva termeli meg a kialakított, hatósági



Fotó: Biskup Miklós

Joghurtkóstoló a vendégek számára





Tájékoztató a jelenről és a jövőről

engedéllyel rendelkező feldolgozó számára. Ezen felül juhtejet is felvásárol a környező juhászatokból. Az évi mintegy 25 000 liter kecsketej mellett (amit a duplájára kívánnak növelni rövid távon) több mint 15 000 liter tehéntejet és 3–5000 liter juhtejet dolgoznak fel.

A kecskeállomány genetikai frissítése és részleges leváltása folyamatában jelenleg mintegy 80 tejelő anya állítja elő a főleg sajtermékek alapját. A megelőző évben csaknem 300 vegyes fajtájú kecskét tartott, és ezt a létszámot a következő évben kíván-

ja ismét elérni. A jelenlegi állomány 30%-ban szántalálkból, 40%-ban bajor barnából (német alpesi) és 30%-ban ezek keresztezett utódaiból áll. Az átlagos tejhozam meghaladja az 500 litert anyakecskénként, amely szintet 600 liter fölé kívánnak növelni a következő években új állatok vásárlásával és erőteljes szelekcióval.

Tekintettel arra, hogy a ház körül csak mintegy 3,5 ha területtel rendelkeznek, az állatok számára szükséges takarmány előállításához a környékben további területeket bérelnek.

Jelenleg két gondozó látja el a kecskéket és három fő dolgozik a sajtüzemben. Ez a létszám a feldolgozott tej mennyiségének növekedésével néhány fővel emelkedni fog, főleg mert a termék értékesítés már most is egy önálló személy foglalkoztatását igényli (még ha azt manapság alapvetően Mircz Nárcisz és felesége látják is el).

A kézműves sajtműhelyben a tejfeldolgozás mellett elméleti és a gyakorlati oktatást is tartanak az érdeklődők számára. Az elmúlt években széles termékpalettát alakítottak ki, amelyben a tehén-, kecske- és juhsajtok, friss és érlelt sajtok, lágy-, félkemény- és keménysajtok, natúr- és ízesített, ill. füstölt sajtok, fehérpenészsajttal, kékpénészsajttal és rúzzsal érő sajtok, gyúrt sajtok, valamint savósajtok találhatók meg.

A piaci biztonság megerősítése és a termékek folyamatos értékesítése meglehetősen nagy feladat, mert az előállított termékek 95%-át háztól és különböző rendezvények keretében értékesítik. A termékeik már jelentős ismertségre tettek szert Budapesten és Debrecenben, így a különböző piacokon is keresetnek számítanak. Ezzel együtt a vállalkozás fejlesztése lépésről lépésre halad, és a jövőt több mint bizalommal kezelik.

A termelés és értékesítés folyamatának elemzése alapján úgy értékelik, hogy a költségeik 30%-át az anyagköltségek teszik ki. További 30%-ot jelentenek a feldolgozáshoz kapcsolódó költségek. A piaci értékesítési költségek (szállítás, helypénz, stb.) a bevételek mintegy 20%-át igénylik, és a fennmaradó 20% adja a további fejlesztések és a család megélhetésének alapját.

Fotó: Bicskup Miklós



Fotó: Bicskup Miklós

Az új kecskehordály és a vendégek



## Néhány tehénnel indult vállalkozás

A Valkón működő, *Fuchs Imre* tulajdonában lévő FUCHS-TEJ Kft. 2004-ben indult, és fő tevékenysége a tehén- és kecsketej termelés és feldolgozás.

A vadászházban felnőtt tulajdonos fiatal kora óta kötődik a tejtermeléshez, és felnőtté válva néhány tehénnel elindította önálló tejtermelését, kereset kiegészítés céljából. A Vácszentlászlón működő tejfeldolgozó bezárását követően, amikor a 10 tehéntől már napi 200 liter tejet fejt, új értékesítési hely és cél felé kellett forduljon. Miután más lehetősége hirtelen nem akadt, saját értékesítésbe fogott, ami az első lépés volt a jelen helyzet kialakulását, a cég létrehozását jelentő úton. Tekintettel arra, hogy a fogyasztói a tehéntej és tejtermékek mellett kecsketej termékeket is igényeltek tőle, mintegy 15 évvel ezelőtt a tejelő tehénállománya mellett kecskével is elkezdett foglalkozni.

Jelenleg az egykori termelő szövetkezeti telepen mintegy 200 tejelő tehén (fekete Holstein-fríz) és 500 tejelő anyakecske állatja elő a növekvő számú tejtermék alapanyagát. A kecskeállományt legnagyobb hányadban alpesi fajtahoz tartozó egyedek alkotják, de nagy számú szánentáli és magyar parlagi kecske, valamint ezek keresztezett utódai is megtalálhatók a tenyészetben. Az 500 termelő anyakecske az a létszám, amit folyamatosan meg kívánnak tartani és aminek az egyedi hozamát erőteljes szelekcióval (és némi vérfris-

sítésekkel) folyamatosan emelni kívánnak. Az átlagos hozam megközelíti a 600 litert, de a céljuk a 750–800 literes átlaghozam elérése és stabilizálása.

Az elmúlt évben (2013) mintegy 150 000 liter kecsketejet termeltek, amit 300 000 literre kívánnak emelni a következő években. Emellett tartás- és szaporítástechnológiai fejlesztéssel folyamatosra kívánják tenni a kecsketejtermelésüket, hogy a téli időszakban is legyen friss kecsketej termékük, amit a piacra vihetnek.

Jelenleg 4 fő látja el a kecskék gondozá-

sát, a hatósági engedélyekkel bíró önálló tejüzemben több mint tíz fő végzi a tehén- és kecsketej feldolgozását. A termelési és piaci elemzéseik szerint, a jelenlegi termelési szintet alapul véve a kecsketejtermelés és -feldolgozás mintegy 15%-os profitot (jövedelmet) hoz, amit a tejtermelési szint növelésével tovább lehet emelni.

Sajnos a kft. az adott területi lehetőségek miatt saját takarmánytermő területtel nem rendelkezik, így a teljes takarmány szükségletét a piacról szerzi be, ami jelentős mértékben megnöveli a költségeket, és ennek követke-



Fotó: Kukovics Sándor

A látogatók és a termékek



A biztató jövő alapja

tében negatívan befolyásolja a hatékonyságot és a jövedelmezőséget is.

Az EU-engedéllyel bíró saját tejüzemben a kecsketejből joghurtot, különböző ízesítésű gomolyákat és 2012 óta érlelt sajtokat készítenek, valamint nyers, teljes értékű kecsketejet is árusítanak.

Ezek nagy részét saját budapesti üzleteikben, vásárcsarnokokban adják el, illetve viszonteladóknak is értékesítik. Jelenleg, mintegy 20 saját üzlet mellett, további mintegy 100 másik boltba is szállítják termékeiket. Ez az értékesítési hálózat jelentős mértékben hozzájárul piaci biztonságukhoz és tevékenységük jövedelmezőségéhez. Egész évben rendszeresen részt vesznek rendezvényeken, kiállításokon is, ahol termékeik nagy népszerűségnek örvendenek.

Dr. Kukovics Sándor



# Magyarországi Kecske és Juh Tejtermék Verseny

## Debrecen, 2014. április 8.

A tejtermék versenyre az „Európai Regionális Kecskekonferencia 2014” című rendezvény keretében került sor, a Magyar Juh- és Kecske tejgazdasági Közhasznú Egyesület szervezésében, Debrecenben. A versenyre 44 féle tejterméket (lágú-, félkemény és keménysajtot, sajtkrémet, joghurtféleséget) nevezett be 8 eltérő méretű és tevékenységű tejfeldolgozó.

A konferencia adta lehetőséget kihasználva, a hazai szakértők mellett nemzetközi bírálóbizottságot is felkértünk a tejtermékek minősítésére, akik a termékek különböző tulajdonságait 1–5-ig pontozták. A nem túl meglepő eredmények alapján csak részben voltak azonos véleményen a két bírálóbizottság tagjai, ennek következtében két eredménylistát mutatunk be. A két-féle bizottság egyedi minősítési eredményeit az egyes termék-előállítók személyes rendelkezésére bocsátottuk a megfelelő tanulságok levonása céljából.

Az egyikben faj szerint (juh és kecske), a másikban termék kategória szerint (a külföldi bizottság javaslatára) értékeltük a nevezett tejtermékeket, és minden esetben a 7 tagú hazai és az 5 tagú nemzetközi bírálóbizottság összevont pontszámait alapján állapítottuk meg a sorrendet. A meghirdetés szerint 2–2 első, második és harmadik díjat adtunk ki. A fentieknek megfelelően így három lista tartalmazza a legkiválóbbnak bizonyult termékeket.

A helyezésnek megfelelő oklevelek kiadására a következő hetekben kerül sor, mert azok egyik aláírója a Kecske Világszövetség elnöke (*Juan Capote* úr, Gran Canaria, Spanyolország), még nem érkezett vissza a posta az oklevelekkel. Az oklevelek a konferencia, a világszövetség, az Új Széchenyi-terv, valamint az egyesület logóját is magukon viselik.

A tejtermék verseny résztvevő termékei a konferencia poszter szekciója keretében megtartott termék-kóstoltatáson nagy sikert arattak!

**Dr. Kukovics Sándor**

JUHEJ TERMÉKEK			
Termék	Helyezés	Termék neve	Gyártó
Félkemény sajt	I.	képpenészes 4 hónapos roqfort jellegű sajt	Nagy László, Eger
	I.	natúr juhsajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	füstölt ménfői juhsajt	TEBIKE Kft., Győr
	II.	natúr juhsajt	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	III.	füstizű juhsajt	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	III.	14 hónapos natúr juhsajt	Nagy László, Eger
Lágúsajt	III.	köményes 5 hónapos juhsajt	Nagy László, Eger
	I.	juhtúróval töltött sonkatekeres	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	I.	juhtúró falatkák piritott napraforgóval	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	II.	natúr juhtúró	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	II.	natúr juhtúró	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	III.	füstölt juhtúró	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
Sajtkrém	I.	pepperóni paprikába töltött krémsajt	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	II.	juhtejes krémfehérsajt	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
KECSKETEJ TERMÉKEK			
Termék	Helyezés	Termék neve	Gyártó
Kemény sajt	I.	füstölt kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	I.	kisalföldi kecskesajt, hosszú érlelésű, röglyukas, fekete kéregbevonat alatt érik	TEBIKE Kft., Győr
	II.	natúr kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	rökagombás kecskesajt	Mircz Nárcisz, Debrecen
	III.	kemény, 1 éves érlelt sajt	Nagy László, Eger
	III.	10 hónapos érlelt natúr – parmezán jellegű, préselés nélkül	FUCHS Kft., Valkó
Félkemény sajt	I.	félkemény érlelt – 3 hetes érleléssel, prés nélkül	FUCHS Kft., Valkó
	II.	zsúrsajt, rüzbaktériumos – 1 hónapos érleléssel – préselés nélkül	FUCHS Kft., Valkó
Lágúsajt	I.	camambert típusú fehérpenészes sajt	Nagy László, Eger
	I.	zöldfűszeres, zsíros kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	olivabogyós lágú – friss kézműves sajt	Valiskó Olivérné, Nagyréde
	II.	natúr lágú – friss kézműves sajt	Valiskó Olivérné, Nagyréde
	III.	provánszi zsíros kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	III.	vörösboros zsíros kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
Joghurt	I.	natúr kecsketej joghurt	Varga György, Nagykőrű
	I.	mézes-citromos kecsketej joghurt	Varga György, Nagykőrű
	II.	áfonyás ivójoghurt	FUCHS Kft., Valkó
	II.	natúr ivójoghurt	FUCHS Kft., Valkó
	III.	aludttej, kecsketejiből	Varga György, Nagykőrű
	A NEMZETKÖZI BÍRÁLÓBIZOTTSÁG CSOPORTOSÍTÁSA SZERINT		
Termék	Helyezés	Termék neve	Gyártó
Előétel A	I.	juhtúró falatkák piritott napraforgóval	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	I.	juhtejes krémfehérsajt	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	II.	natúr juhtúró	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	II.	natúr juhtúró	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	III.	krémfehérsajt fűszeres olajban	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
Előétel B	III.	füstölt juhtúró	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	I.	pepperóni paprikába töltött krémsajt	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	I.	juhtúróval töltött sonkatekeres	Kisteleki M+M Sajtgyártó Kft., Kistelek
	II.	körözött	Mircz Nárcisz, Debrecen
	II.	tökmagolajos zsendice	Mircz Nárcisz, Debrecen
Lágúsajt	I.	camambert típusú fehérpenészes kecskesajt	Nagy László, Eger
	I.	zöldfűszeres, zsíros, lágú kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	oliva bogyós lágú – friss kézműves kecskesajt	Valiskó Olivérné, Nagyréde
	II.	natúr lágú – friss kézműves kecskesajt	Valiskó Olivérné, Nagyréde
	III.	provánszi zsíros kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	III.	vörösboros zsíros kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
Félkemény sajt	I.	képpenészes 4 hónapos roqfort jellegű juhsajt	Nagy László, Eger
	I.	natúr juhsajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	füstölt, ménfői juhsajt	TEBIKE Kft., Győr
	II.	natúr juhsajt	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	III.	füstizű juhsajt	HIKSZ Kft., Bokri Sajtüzem
	III.	14 hónapos natúr juhsajt	Nagy László, Eger
Érlelt sajt	I.	füstölt kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	I.	kisalföldi kecskesajt, hosszú érlelésű, röglyukas, fekete kéregbevonat alatt érik	TEBIKE Kft., Győr
	II.	natúr kecskesajt	Alföldi Garabonciás Kft., Izsák
	II.	rökagombás kecskesajt	Mircz Nárcisz, Debrecen
	III.	félkemény érlelt – 3 hetes érleléssel, prés nélkül	FUCHS Kft., Valkó
	III.	kemény, 1 éves érlelt kecskesajt	Nagy László, Eger
Joghurt	I.	natúr kecsketej joghurt	Varga György, Nagykőrű
	I.	mézes-citromos kecsketej joghurt	Varga György, Nagykőrű
	II.	áfonyás ivójoghurt	FUCHS Kft., Valkó
	II.	natúr ivójoghurt	FUCHS Kft., Valkó
	III.	aludttej kecsketejiből	Varga György, Nagykőrű