



Egyedi jelleget meghatározó kötelezettségek, szakma specifikus termék-leírások élelmiszer előállításra vonatkozóan „Éltető Balaton-felvidék” védjegyesek részére



Lezárva: 2016.11.30

Elfogadva: 2014. 10. 28.

Módosítva: 2017. 07. 11.

Verzió: 6. számú elfogadott verzió

Készítette: Éltető Balaton-felvidékért Egyesület
8330 Sümeg, Váralja u. 6. 87/350-111, kozpont@balatonleADER.hu
www.eltetovedjegy.hu, www.eltetobalatonfelvidek.hu



Figyelem! Szerzői jogvédelem alatt álló dokumentum. Az anyag részben vagy egészben történő közlése, másolása vagy módosítása kizárólag az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület külön engedélyének birtokában lehetséges.



I. Bevezetés

A térségi vidék minőségét szimbolizáló „Éltető Balaton-felvidék” védjegy helyi élelmiszer előállításra vonatkozó első verziószámú szakma specifikus szabályzatát az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület 2014.03. 04-én fogadta el, majd ezt követően a Térségi Védjegy Tanács módosító javaslata alapján az Egyesület elnöksége 2014. 04. 28-án.

A térségi vidék minőségét szimbolizáló „Éltető Balaton-felvidék” védjegy kizárólag az Éltető Balaton-felvidék védjegy területi hatóköréhez tartozó településekről származó termékek és szolgáltatások különleges, helyi sajátosságokat tükröző minőségi megjelölésére szolgál.

Az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület úgy döntött, hogy létrehoz egy helyi védjegyrendszert, oly módon, hogy az európai szintű közös európai területi „A Vidék Minősége” védjegyhez, mint ernyővédjegyhez kapcsolódhasson. Az Európai Területi Védjegy tulajdonosa az Európai Területi Minőség Védjegy Szövetség.

A térségi, a vidék minőségét szimbolizáló „Éltető Balaton-felvidék” védjegy bevezetésének célja a helyi élelmiszer előállítás terén a Működési szabályzatban megfogalmazott célokkal megegyezően:

- a Balaton-felvidéki élelmiszeripari termékek összefogott, közös népszerűsítése, ismertségnek, elismertségének, versenyképességének erősítése
- az élelmiszeripari termékek, szolgáltatások megjelenésének, minőségének közvetett fejlesztése,
- szemléletformálás, helyi identitástudat erősítése a helyi élelmiszeripari termékek, vásárlói közönségének bővítése, a kereslet növelése érdekében,
- helyi élelmiszeripari termékek kínálatának, sokféleségének, mennyiségének növelése,
- foglalkoztatás és alternatív jövedelemszerzési lehetőségek elősegítése.

Jelen szakma specifikus szabályzat alapja az „Éltető Balaton-felvidék” védjegy általános szabályzata, amely az összes szakma specifikus szabályzatot átfogó alapokat fekteti le.

A védjegy célja jelen szakma specifikus szabályzat esetében az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület illetékességi területéhez és közvetlen hatóköréhez tartozó településeken élő (településlistát lásd az Általános működési szabályzatban) helyi élelmiszeripari termelők, előállítók termékeinek és szolgáltatásainak ismertségének, elismertségének erősítése. Egyfajta közösségi szabályozás, amely elvárásokat fogalmaz meg a magas színvonal és helyi erőforrásokon alapuló termékek védelme érdekében.

Mіндеzen szabályok azért kerültek felállítására, hogy a vidéki területeken előállított termék a magas fokú minőséget szimbolizálja. A védjeggyel rendelkező helyi élelmiszeripari áru ezáltal garantálja a termék minőségét és a társadalmi felelősségvállalás melletti elköteleződést.



Jelen dokumentum nem tartalmazza az élelmiszer előállításra, értékesítésre, termelési folyamatokra vonatkozó jogszabályok, rendeletek általi előírásokat, ugyanakkor azok betartását nyilvánvalónak tekintjük. A minősítést igénylőnek erre vonatkozóan nyilatkoznia kell, és a minősítési folyamat során betartásukat szemrevételezzük.

Ezek között is fokozottan ügyelni kell a 152/2009 (XI.12.) FVM rendeletben fogalmazottak betartására, amely a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásait tartalmazza, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek való megfelelésre.

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>

Az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerezszerek és az élelmiszeraromák használata Európai Unió rendeletekkel történik. A Földművelésügyi Minisztérium honlapján elektronikus úton, ingyenesen elérhetőek a vonatkozó jogszabályok és a rendeletek alkalmazását segítő útmutatók:

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/adalekanyagok-enzimek-aromak>

II. Jelen szakma specifikus szabályzat alapján a minősítésbe bevont szolgáltatók, termelők

Helyi élelmiszer előállítók és forgalmazók

pl.: gyümölcs, gyümölcslé, bor, tojás, aszalvány, savanyúság, zöldség, tészta, szörp, tejtermék, lekvár, pálinka, gyógynövény, gabonaféle, pékáru, sütemény, hús, húskészítmény, ecet, dió, édesség, olajok, zöld lé(verju), zöldségkrémek, fűszerek

III. A szakma specifikus szabályzat alapvető feltételei, elvárásai

- III.1. A vidéki térségek minőségét szimbolizáló védjegyet azok a magánszemélyek, vállalkozások, intézmények és szervezetek használhatják, amelyek székhelye, telephelye az Általános Működési szabályzat „Területi hatókör” fejezetében megtalálható települések területén található.
- III.2. A védjegyet igénylő csak akkor kaphatja meg, illetve használhatja a védjegyet, ha rendes vagy pártoló tagjai az Éltető Balaton-felvidékért Egyesületnek, illetve ezek hiányában éves rendszerességgel védjegy használati díjat fizet.
- III.3. A vidéki térség minőségét szimbolizáló védjegyet használó magánszemély, vállalkozás, intézmény vagy szervezet működése megfelel a termék előállítására vonatkozó hatályos jogszabályoknak, előírásoknak és a Vidék Minősége – Éltető Balaton-felvidék védjegy Általános működési szabályzatában foglaltaknak.

Jelen szakma specifikus szabályzat a minőségi kritériumok konkrétabb meghatározhatósága érdekében a következőkben különböző árucsoportokra vonatkozóan határozza meg az adott termékre vonatkozó kritériumokat.



IV. Árucsoportokra/áruosztályokra vonatkozó minőséget meghatározó kritériumok

Húskészítmények

IV.1. Sertéshús, marhahús

- IV.1.1. Vágósertés és vágómarha feldolgozása esetén a húсарu csak akkor kaphatja meg a védjegyet, ha a vágóállat ellenőrzött állat-egészségügyi rendszerű, magyarországi állattartó telepen született és nevelkedett, és szülei közül legalább az egyik igazolhatóan magyar tenyészállat. A védjegy magyar tenyészállatnak tekinti a Magyarországon elismert tenyésztőszervezetek ellenőrzésével törzskönyvezett fajtatizta populációk, és ezen fajtákra alapozott keresztezések magyarországi állományából származó, származási igazolással rendelkező tenyészállatát. Bővebb információk a tenyésztőszervezetek honlapján olvashatók, pl. a Magyar Fajtatizta Sertést Tenyésztők Egyesületének honlapján: www.mfse.eu; Magyartarka Tenyésztők Egyesülete honlapján: www.magyartarka.hu.
- IV.1.2. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra, GMO mentességre való törekvés.
- IV.1.3. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt, illetve más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.
- IV.1.4. A feldolgozáshoz szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában természetes, adalékanyag mentes fűszerek alkalmazhatóak (pl. fokhagymapor,- krém, előre gyártottat vásárolt kolbászfűszer nem alkalmazható).
- IV.1.5. Az előállítás, feldolgozás során a génmódosított alapanyagokat kerülni kell.
- IV.1.6. A Magyarországi élelmiszertermelésre jellemző egyes zöldségek (pl. paprika, fokhagyma, fűszerpaprika, vöröshagyma) kizárólag Magyarországról származhatnak.
- IV.1.7. A nyersanyagok vonatkozásában fokozott figyelmet kell fordítani arra, hogy ami Magyarországon megtermelésre kerül, illetve megtermelhető az itt kerüljön beszerzésre.
- IV.1.8. A feldolgozott termék hagyományos eljárással készül. Csak az előállításához szükséges eszközöknél lehet innovativitás. Kimondottan elkerülendő az injektálás, gyors érlelés.
- IV.1.9. A tartósítási módszernél szintén a hagyományos módszer követendő a füstölt áru tartósítását illetően. Ez esetben tartósításként a sózás, pácolás, szárítás fogadható el.
- IV.1.10. A húсарuk füstölése fával vagy fűrészporral történhet (az aroma-és permetfüstölés nem megengedett)

5 éven belül teljes magyar fajtára való áttérés előírása várható.



IV.2. Baromfi (tyúk, pulyka, kacska, liba), nyúl, kecske, birka

- IV.2.1. Az állatot Magyarországon vásárolták, vagy gazdaságon belülről származik.
- IV.2.2. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra, GMO mentességre való törekvés.
- IV.2.3. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt, illetve más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.
- IV.2.4. A feldolgozáshoz szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában adalékanyag mentes fűszerek alkalmazhatóak (pl. fokhagymapor,- krém, előre gyártottat vásárolt kolbászfűszer nem alkalmazható).
- IV.2.5. Az előállítás, feldolgozás során a kémiai vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.
- IV.2.6. A Magyarországi élelmiszertermelésre jellemző egyes zöldségek (pl. paprika, fokhagyma, fűszerpaprika, vöröshagyma) kizárólag Magyarországról származhatnak.
- IV.2.7. A nyersanyagok vonatkozásában fokozott figyelmet kell fordítani arra, hogy ami Magyarországon megtermelésre kerül, illetve megtermelhető az itt kerüljön beszerzésre.
- IV.2.8. A feldolgozott termék hagyományos eljárással készül. Csak az előállításához szükséges eszközöknél lehet innovativitás. Amely feldolgozási formában releváns lehet, ott kimondottan elkerülendő az injektálás, gyors érlelés.
- IV.2.9. A tartósítási módszernél szintén a hagyományos módszer követendő a füstölt áru tartósítását illetően. Ez esetben tartósításként a sózás, pácolás, szárítás és füstölés fogadható el. Az adalékanyag mentes nitrites pác só elfogadható.
- IV.2.10. A húсарuk füstölése fával vagy fűrészporral történhet (az aroma-és permetfüstölés nem megengedett).
- IV.2.11. A hagyományosan a spanyol sonkákra jellemző „sózás, szikkasztás”, mint tartósítási módszer elfogadható.

IV.3. Tojás

- IV.3.1. A tojás esetén csak az kaphatja meg a védjegyet, amely gazdaságban Magyarországon keltetett baromfit tartanak, illetve annak tojását értékesítik.
- IV.3.2. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra való törekvés, ugyanakkor a jelenlegi nemzeti termelési szerkezetnél nagyon nehezen lehet megoldani a nem Magyarországról származó szója kiküszöbölését.
- IV.3.3. A védjegyet a mélyalmos, egyéb alternatív, kifutós szabadtartásos és biotartásnak megfelelő tartásmódú gazdaság kaphat (hagyományos és felújított ketreces tartás nem megengedett a védjegy használók körében).
- IV.3.4. A tojásokat darabonként kell lepecsételni.

IV.4. Olaj, zsiradék

- IV.4.1. Ezen termékkörben csak akkor kaphatja meg az áru a védjegyet, ha az olaj alapanyagául használt mag származási helye Magyarország és a feldolgozás az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület működési területén történik.



- IV.4.2. Csak hőcserélős szárítás megengedett.
- IV.4.3. A feldolgozói területen a feldolgozás során felhasznált víz hatósági vízminőség ellenőrző vizsgálata kötelező.
- IV.4.4. Amennyiben só alkalmazása szükséges az eljárás során, az adalékanyag mentes legyen.
- IV.4.5. Az 1. osztályú alapanyag maximum 2% szennyeződést tartalmazhat. Az ennél alacsonyabb osztályú anyag tisztasága is nagyon fontos.
- IV.4.6. Az olaj hidegen préselt, vagy melegen sajtolt esetén 40 fokig való sajtolás fogadható el.
- IV.4.7. Az olaj préseléséhez szerves oldószert nem használ a vállalkozó.
- IV.4.8. Csak a minimum „szűz” kategóriájú olaj kaphatja meg a védjegyet.

IV.5. Sajt

- IV.5.1. A sajtkészítéshez használt tejnek saját gazdaságból, vagy az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület működési területén lévő gazdaságból kell származnia.
- IV.5.2. Védjegyes sajt csak „extra” minőségű tejből készülhet.
- IV.5.3. A sajtkészítéshez használt tehéntej lehetőleg olyan állattól származzon, melynek legalább egy szülője magyartarka fajta. Amennyiben nem, akkor az előállított sajt csomagolásán, illetve árusításakor fel kell tüntetni, hogy milyen fajta tehéntől származik a tej (amennyiben vegyes a származás, akkor az arányok feltüntetése szükséges).
- IV.5.4. A saját gazdaságból származó tej esetében a tartásnál lehetőleg legeltetésre kell törekedni. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra való törekvés, ugyanakkor a jelenlegi nemzeti termelési szerkezetnél nagyon nehezen lehet megoldani a nem Magyarországról származó szója kiküszöbölését. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt és más állati eredetű takarmány használata nem megengedett. Amennyiben gazdaságon kívülről vásárolják a tejet, a beszerzés helyén tájékozódni kell az állatok takarmányozásáról, és csak a kritériumnak megfelelő beszerzési helyről származó tej használata esetén adható meg a védjegy.
- IV.5.5. Védjegyes sajt csak megfelelően kezelt, friss tejből készülhet.
- IV.5.6. A sajtok ízesítéséhez csak adalékmentes natúr fűszerek – zöldségfélék, fűszerek, stb. – használhatók. Az ilyen módon felhasznált anyagok közül, azokat, amelyeket Magyarországon is termelnek, kizárólag hazai beszerzésből kell biztosítani.
- IV.5.7. A feldolgozott termék hagyományos eljárással készül. Csak az előállításához szükséges eszközöknél lehet innovativitás. Szintetikus anyagok használata nem megengedett. Az oltó vagy kultúra alkalmazása elfogadott, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerint.
- IV.5.8. Tartósításként a sózás, és a füstölés fogadható el, csak adalékanyag mentes formában.
- IV.5.9. A sajt füstölése fával vagy fűrészporral történhet (az aroma-és permetfüstölés nem megengedett).



IV.6. Lencse, szárazbab, sárgaborsó

- IV.6.1. A termőtalaj legyen megfelelő adottságú a növény termesztéséhez
- IV.6.2. A vetőmag csak magyarországi származású lehet.
- IV.6.3. A termés zsizsiktelenítése kötelező, a minősítéshez szükséges a gázosítást igazolni, a gázmester utasításait be kell tartani
- IV.6.4. A minősítéshez szükséges az élelmezésügyi, várakozási idő betartásának igazolása permetezési napló bemutatásával

IV.7. Cukrászat, és kézműves bonbon (kistermelői)

- IV.7.1. Az adott süteményhez felhasznált alapanyagból legalább 1 alapanyag a gazdaságon belülről származik (pl. szilvalekvár, dió).
- IV.7.2. Ajánlott, hogy a cukor helyett fokozottan használjon az előállító mézet édesítőszerként.
- IV.7.3. A hagyományos eljárásokon túl térfogatnövelő, állománynövelő adalékanyag nem megengedett.
- IV.7.4. Tojás helyettesítésére tojáspor, lé tojás nem alkalmazható.
- IV.7.5. A nyersanyagok vonatkozásában fokozottan kell törekedni arra, hogy a nem gazdaságon belül megtermelt nyersanyagokat a védjeggyel érintett 60 településéről kell beszerezni, illetve figyelmet kell fordítani arra, hogy ami Magyarországon megtermelésre kerül, illetve megtermelhető az itt kerüljön beszerzésre.
- IV.7.6. A csokoládé magán viseli az általános kritériumok jegyeit, a hibátlan technológia eredményeként: fényes, vékony, roppanos.
- IV.7.3. A csokoládé töltelékéhez felhasznált alapanyagok legalább 75%-a gazdaságon belülről származik.

IV.8. Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, gyümölcszörpök, virág- és gyógynövény szörpök, üdítőitalok, befőttek, aszalványok)

- IV.8.1. A készítmény jellemző alapanyaga a gazdaságon belülről, illetve a védjeggyel érintett településről, azok vonzáskörzetéből származik.
- IV.8.2. A nyersanyagok vonatkozásában fokozottan kell törekedni arra, hogy a nem gazdaságon belül megtermelt nyersanyagokat a védjeggyel érintett településekről kell beszerezni, illetve figyelmet kell fordítani arra, hogy ami Magyarországon megtermelésre kerül, illetve megtermelhető az itt kerüljön beszerzésre.
- IV.8.3. Az alábbi adalékanyagok alkalmazhatóak: tartósítószerként benzoát és szorbinsav, savanyúságot szabályozó anyagként aszkorbin sav, zselésítő-anyagként pektin.
- IV.8.4. Lekvár/dzsem esetén a készáru gyümölcsstartalma minimum 50%, hozzáadott vizet nem tartalmazhat.
- IV.8.5. A gyümölcszörp maximum 10% vizet tartalmazhat.
- IV.8.6. A virág és gyógynövényzörp maximum 70% vizet tartalmazhat.
- IV.8.7. A gyümölcs ivólé esetén a készáru gyümölcsstartalma minimum 98 %, hozzáadott vizet nem tartalmazhat.



- IV.8.8. A befőttek esetén a készáru gyümölcsstartalma minimum 80%.
- IV.8.9. A savanyúságok jellemző zöldségtartalma/szárazanyag tartalma minimum 60% .
- IV.8.10. A készítmények aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaznak.
- IV.8.11. Az aszalás, tárolás során biztosított a teljes higiénia.
- IV.8.12. Az aszalás után biztosított a termékek azonnali lezárása, csomagolása.
- IV.8.13. Az aszaláshoz felhasznált alapanyag kizárólag jó minőségű gyümölcs, zöldség lehet.

IV.9. Méz

- IV.9.1. A védjegyet kérelmező saját gazdálkodói méhállomány által előállított mézet értékesít.
- IV.9.2. A méz az Országos Magyar Méhészek Egyesület termelői zárjeggyel van ellátva.
- IV.9.3. A méhész minimál kiserelési engedéllyel rendelkezik .

IV.10. Bor

A Balaton-felvidéki területeken már több borút, borászati tevékenységi körű egyesület dolgozik közösen azért, hogy az itt előállításra és értékesítésre kerülő bor egyedi minőségű legyen.

E szakterület szabályozásánál az előző élelmiszer csoportokhoz viszonyítva kissé eltérő elemek is megjelennek, amelyek egyediségét a terület magasabb szintű szervezetségi szintjéből kifolyólag természetszerűleg elfogadjuk.

A szakma specifikus szabályzat jelen fejezetének célja a vidék szőlő- és borkultúrájának valamint a Balaton-felvidéki bor jó hírnevének, kiváló minőségének és a kistájak jellegzetességeiből adódó sokszínűségének népszerűsítése, kiemelése.

Az a bor felel meg A Vidék Minősége – Éltető Balaton-felvidék védjegy használatára, amely az alábbi kritériumok szellemében készül, azokat betartva és az érzékszervi bírálaton is megfelel. Ez utóbbi kritérium alapján ezen ágazati minősítés tartalmazza az érzékszervi bírálatot is.

A szakági minősítés rendszere is eltér a védjegy más ágazatától a szakmai szervezetek magasabb szervezetségi szintjéből adódóan.

A szabályzat készítésénél megállapításra került, hogy a Balaton-felvidéki bor ismertségének, elismertségének erősítési szakaszában vagyunk csupán, ezért a bor alapú, ízesített termékek védjegyzését a helyi élelmiszer előállításra vonatkozó szabályzat, boros szakasza, illetve a védjegy védelme érdekében nem engedélyezi a Térségi Védjegy Tanács.

Az Éltető Balaton-felvidék védjegyet csak az OEM (oltalom alatt álló eredet megjelölésű) vagy magasabb (pl. eredetvédett, dűlőszelektált) kategóriájú bor kaphatja meg. Ennek az az oka, hogy az OEM kategóriába sorolás feltétele az érzékszervi



bírálat, amely során a jellemző borhibák kiszűrésre kerülnek.
A bizottság munkáját a Balatoni Szőlő és Borkultúra Egyesület segíti.

- IV.10.1. A bor a Balaton-felvidéken hagyományosnak számító szőlőfajtából készül.
A hagyományos szőlőfajtákat az adott földrajzi területre vonatkozó, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa által felügyelt termékleírások is tartalmazzák. Ezek alapján a Balatonfüred- Csupaki és a Balaton-felvidéki termékleírásban szereplő fajtákból készülő bor kaphatja meg a védjegyet. Ezek: Chardonnay, Furmint, Juhfark, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pinot Blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Sárga muskotály, Szürkebarát, Traminer, Zenit, Zeus, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Irsai Olivér, Királyleányka, Rozália, Hárslevelű, Nektár, Semillon, Zengő, Zöld veltelíni, Pátria, Rózsakő, Furmint, Kéknyelű, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Zweigelt, Merlot, Syrah, Turán, Cabernet franc, Kékoportó, Pinot noir (Kék burgundi), Solaris, Füred Gyöngye, Néró.
5 éven belül a fajták tájjellegnek megfelelő szűkítése várható. (A témában a védjegy tanács a NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Badacsonyi Kutató Állomás ajánlását is kikéri.)
- IV.10.2. A bor a Balaton-felvidék bortörténeti borvidékeinek, illetve az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület településeinek területéről származik, és a már elfogadott termékleírásokban leírt követelmények figyelembe vételével készült.
- IV.10.3. A szőlőterületen a termőhely és a természetes borkészítés védelmében csak a zöld környezetvédelmi besorolású szereket lehet használni (Az engedélyokirat nem tartalmaz kritikus R mondatot, legfeljebb egy számításba vett paraméter van a legveszélyesebb kategóriában, (környezetvédelmi termékkód) Kt<45) .
A megengedett művelésmódok a fej, bak, ernyő, egyes függöny, guyet, alacsony és közép magas kordonos, moser.
A szőlő kizárólag a védjeggyel érintett, az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület területéről származhat.
- IV.10.4. A szőlő feldolgozását illetően nem megengedett
- a must cukorfokának mesterséges növelése a bortörvénytől eltérően,
 - a musthoz, borhoz borkósav, aromák és alkohol hozzáadása (aszkorbinsav, kén dioxid, szulfid megengedett)
 - a must és a bor bármilyen koncentrációja (pl. fordított ozmózis, vákuum lepárlás, fagyasztás)
 - erjeszteni kizárólag olyan élesztővel lehet, amely nem változtatja meg a fajtajelleget

IV.11. Levendulás készítmények

- IV.11.1. A jellemző alapanyagként használt levendula latin nevét, a levendula fajtáját is szerepeltetni kell a csomagoláson.
- IV.11.2. A készítmény jellemző levendula alapanyaga az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület működési területéről, azaz a védjeggyel érintett településekről származik.



- IV.11.3. Az alapanyagok vonatkozásában fokozott figyelmet kell fordítani arra, hogy ami a térségen belülről, illetve Magyarországon megtermelésre kerül, illetve megtermelhető az itt kerüljön beszerzésre.
- IV.11.4. Gyomirtó szerek alkalmazása az ültetvényben nem megengedett.

IV.12. Gabona, olajos mag és zöldség krémek

- IV.12.1. A krém színezéket, aromát, ízfokozót nem tartalmaz.
- IV.12.2. A krém jellemző alapanyagai bio, vagy zöld környezetvédelmi besorolású szereket alkalmazó gazdaságból, termelésből származik.
- IV.12.3. A krém jellemző alapanyagai a térségen belülről származnak, vagy itt kerülnek feldolgozásra.
- IV.12.4. A krém jellemző alapanyagai Magyarországon előállított alaptermékek.
- IV.12.5. Amennyiben a termék jellemző alapanyagai között olyan termék is szerepel, amely része a mindenkori védjegy szabályzatnak, úgy az megfelel az erre vonatkozó szakma specifikus előírásoknak (pl. olaj, tejtermék, hüvelyes, gyümölcskészítmény).

IV. 13. Tej, tejtermék

- IV.13.1. A tejet adó állatállomány nagy része gazdaságon belüli.
- IV.13.2. A tejet adó állat ellenőrzött állat-egészségügyi rendszerű, magyarországi állattartó telepen született és nevelkedett, szülei közül legalább az egyik igazolhatóan magyar tenyészállat. A védjegy magyar tenyészállatnak tekinti a Magyarországon elismert tenyésztőszervezetek ellenőrzésével törzkönyvezett fajtatiszta populációk, és ezen fajtákra alapozott keresztezések magyarországi állományából származó, származási igazolvánnyal rendelkező tenyészállatot.
- IV.13.3. Az értékesítésre kerülő tej teljes tej, illetve a tejföl és a túró is teljes tejből készül.
- IV.13.4. Növényi zsiradék használata nem elfogadható a feldolgozás során.
- IV.13.5. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra való törekvés, ugyanakkor a jelenlegi nemzeti termelési szerkezetnél nagyon nehezen lehet megoldani a nem Magyarországról származó szója kiküszöbölését. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt és más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.
- IV.13.6. Az előállítás, feldolgozás során a kémiai vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.

IV. 14. Növényi feldolgozatlan alapanyagok

- IV. 14.1. A feldolgozatlan alapanyag a gazdaságon belülről, vagy a környékbeli vadon termők esetén engedélyezett begyűjtésből származik.
- IV.14.2. A gazdaságon belüli alapanyagok esetén a növény védelmére legfeljebb a zöld környezetvédelmi szereket szabad használni, de törekedni kell a teljes vegyszer mentességre.
- IV.14.3. A vadon termő növények begyűjtése esetén meg kell győződni a közvetlen környezetben termelők vegyszer használati szokásairól és csak akkor kaphat a



termék védjegyet, ha biztosítani lehet a legfeljebb zöld környezetvédelmi szerek közvetlen környezetben lévő használatát.

IV. 15. Pálinka

IV.15.1. A terméknek meg kell felelnie a 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkákról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló törvényben a pálinka megnevezés használatára vonatkozó szabályoknak.

(Ez alapján csak olyan gyümölcs párlat nevezhető pálinkának, amelyet Magyarországon termelt gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készítettek, és amelynek cefrőzését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. Sűrítmenyből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. Pálinka és törkölypálinka bármilyen arányú keverésével készült terméket kizárólag csak szeszesitalnak lehet nevezni.)

IV.15.2. Csak az a pálinka kaphatja meg a védjegyet, amelyet az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület tevékenységi területének valamely településén állítottak elő.

IV.15.3. Csak az a pálinka kaphatja meg a védjegyet, amely kereskedelmi forgalomban kapható, és zárjeggyel van ellátva.

5 éven belül a szabályzat várhatóan módosításra kerül oly' módon, hogy a gyümölcsnek a védjegy működési területéről kell származnia.

IV. 16. Szárított zöldségek, fűszernövények, gyógynövények

IV.16.1. A készítmény jellemző alapanyaga a gazdaságon belülről, illetve a védjeggyel érintett településről, azok vonzáskörzetéből származik.

IV.16.2. Tartósítószerként só alkalmazható.

IV.16.3. A készítmények aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaznak.

IV.16.4. A szárítás befejezése után biztosítani kell az azonnali csomagolást.

IV.16.5. Tartósításként a szárítás mellett a füstölés is elfogadható.

V. Változtatások

A jelen helyi élelmiszer előállításra vonatkozó szakma specifikus szabályzatot az Éltető Balaton-felvidékért Egyesület taggyűlése felhatalmazása alapján az Egyesület elnöksége módosíthatja, a Térségi Védjegy Tanács és a Térségi Védjegy Tanács Szakma Specifikus Bizottságai támogató javaslatára. A szavazás minden esetben egyszerű többség elve mentén érvényes.

A minősítést kérő a szakma specifikus bizottság döntése alapján, megfelelően alátámasztott indoklással felmentést kaphat egy-egy elvárt kritérium teljesítése alól.

Sümege, 2017. 07. 11.