

Szektor:

Név:

A helyszíni vizsgálat jegyzőkönyve

I. ALAPADATOK

A helyszíni bejárás időpontja:

.....

A helyszíni bejárás helye: (település, utca, házszám)

.....

A helyszíni bejárás a Védjegy hálózat által részt vesznek:

.....

.....

A helyszíni bejárás a minősítésre jelentkező által résztvevő(k):

.....

.....

Általános adatok

Név	
Cég neve	
Működési forma: Vállalkozás kategóriája	
Vállalkozás székhelye (Cím)	
Vállalkozás telephelye(i) (Cím)	
Vállalkozás/tevékenység működésének kezdete:	
Vállalkozást/tevékenységet főállásban vagy mellékállásban vezeti/végzi-e:	
Adószám:	

Foglalkoztatottak száma, módja:	
Vonalas és mobil telefon	
E-mail	
Honlap címe	
Facebook oldal:	
Skype:	

Adott tevékenység folytatásához kapcsolódóan milyen **jogszabályi feltételeknek** szükséges megfelelnie?

10. Jelenleg hol és hogyan **értékesíti** termékeit/szolgáltatásait?

11. **Kérjük, mutassa be a csomagolástechnikáját, a csomagolás módját! Szolgáltató esetében az értékesítési/marketing felületeit!** Milyen típusú csomagolás jellemzi a termékét? Milyen méretben? Milyen anyagminőségben? Milyen formában?(pl. zacskó, ívpapír, doboz, üveg, stb.) Milyennek tartja a szolgáltatása megjelenítését? Milyen formában, eszközökkel jelenik meg a piacon? Milyen reklámhordozói vannak?

Tervezi-e ezek módosítását a jövőben, ha igen, hogyan? Miért?

12. **Hogyan fogalmazná meg, hogy mitől jobb az Ön terméke/szolgáltatása, mint bárki másé?**

III.ÁLTALÁNOS ALAPELVEKNEK VALÓ MEGFELELÉS KÉRDŐÍVE

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
Az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület illetékességi területén található (Csak az kaphatja meg a védjegyet, aki kimondottan a 39 település egyikén állítja elő a termékét, alkotását, vagy maga az alaptermék származik a térségből			
A védjegy logóját minden minősített terméken, szolgáltatáson feltünteti, amennyiben lehetősége van, saját kommunikációs felületein is megjelenési lehetőséget biztosít a logónak.(pl. saját honlapján..stb.)			
Működése megfelel az adott szolgáltatásra vonatkozó hatályos jogszabályoknak, előírásoknak.			
A vidéki térség minőségét szimbolizáló védjegyet használó magánszemély vagy vállalkozás együttműködik a saját vagy más szektorok tagjaival. Részt vesz a Hálózat által évente egy alkalommal szervezett egynapos közösségi képzésén, és lehetősége szerint bekapcsolódik a hálózati tagok szakmai előrehaladását szolgáló tanulmányutakba, közös tanulási alkalmakba, közös vásári megjelenésekbe.			
Az alapanyagok - amennyiben fellelhetőek és minőségileg megfelelnek – a térségből származnak.			

V. SZAKMASPECIFIKUS KÉRDŐÍV

(ezen kérdőív fejezetből csak az adott termelőre/szolgáltatóra vonatkozó rész érvényes, értelemszerűen)

HELYI ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ SZAKMA

Állati eredetű termékek (sertés, szarvasmarha, baromfi, nyúl, kecske, juh, egyéb állatok) – hús, tej, tojás

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Nem releváns	Megjegyzés
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.				
A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra, GMO mentességre való törekvés. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt, illetve más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.				
A feldolgozáshoz szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában részesítse előnyben a természetes, adalékanyag mentes fűszerek, hazai zöldségek alkalmazását.				
Az előállítás, feldolgozás során a kémiaiilag vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.				
A feldolgozott termék hagyományos eljárással készüljön. A tartósítás is hagyományos módszerekkel (sózás, pácolás, füstölés) történjen.				
Az állat tartási helye vagy a termék feldolgozása a térségben történik.				

Sajtkészítés

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
A sajt készítés alapanyagául használt tejet adó állat a gazdaságon vagy térségen belüli tartásból származik. A tartásnál lehetőleg legeltetésre kell törekedni.			
Növényi zsiradék használata nem elfogadható a védjeggyel rendelkező sajt készítésénél.			
A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra való törekvés. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt és más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.			
A gazdaságban a fejés helyén tejhűtő is van, ahová a fejest követően bekerülhet a tej.			

A gazdálkodó pontosan, helyesen vezeti a fejési naplót.			
A sajtkészítéshez, ízesítéshez szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában természetes, adalékanyag mentes fűszerek alkalmazhatóak (pl. fokhagymapor,- krém nem alkalmazható).			
Az előállítás, feldolgozás során a kémiailag vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.			
A Magyarországi élelmiszertermelésre jellemző egyes zöldségek, gyümölcsök (pl. paprika, fokhagyma, fűszerpaprika, vöröshagyma, dió, aszalvány) kizárólag Magyarországról származhatnak.			
A feldolgozott termék hagyományos eljárással készül. Szintetikus anyagok használata nem megengedett.			
Tartósításként a sózás fogadható el, csak adalékanyag mentes formában.			
A sajt füstölése fával vagy fűrészporral történhet (az aroma-és permetfüstölés nem megengedett).			
Piaci értékesítés esetén megfelel a hatósági előírásoknak. (a sajt pultról, lefedetten árusítható. A friss sajtoknál biztosítani kell a sajtok 5-10 fok közötti tárolását/átmeneti tárolását.)			

Zöldség, gyümölcs

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
A termőhely legyen alkalmas az adott faj, illetve fajta számára.			
A termelés során kerüljenek figyelembevételre az agrár-környezetgazdálkodás szempontjai. Előnyben kell részesíteni az integrált/ökológiai termelésből származó gyümölcsöt.			
AKG – Agrár Környezetgazdálkodás előírásainak betartása. - Környezetvédelem - Piacképes termékek előállítása - Genetikai értékek megőrzése			
Az áru legyen tiszta, azaz: gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól, szennyeződéstől, kártevőktől és károsítók okozta károsodástól mentes. Kizárólag tiszta, szennyeződéstől mentes, fogyasztásra alkalmas zöldség és gyümölcs termékek hozhatók forgalomba.			
A termék csomagolása legyen tiszta, védje az árut, és ne okozzon benne károsodást			
Az értékesítés során törekedni kell a helyi értékesítő helyek, üzletek, zöldségboltok, vendéglátóhelyek, piacok ellátására.			

Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, gyümölcszörpök, gyógynövény zörpök, üdítőitalok, befőttek)

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
A zöldség, gyümölcs az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület településeinek területéről származzon, amennyiben lehetőség van rá.			
Tartósítószerként nátrium benzoát, kálium szorbát alkalmazható, egyébként a termék tartósítószer mentes.			
Zselésítőként pektin alkalmazható. Ezen felül más adalékanyag nem használható.			
Lekvár/dzsem esetén a prémium lekvár kategóriába tartozó termékek minősíthetők. (gyümölcsstartalom legalább 60%)			
A gyümölcszörp legalább 33% gyümölcsstartalommal bírjon.			
A gyógynövényzörp minimum 20% kivonatot kell, hogy tartalmazzon.			
Csak gyümölcsle kategória elfogadható. Gyümölcsstartalma 100% legyen.			
A befőttek esetén a készáru gyümölcsstartalma 100% legyen.			
A készítmények aromát tartalmazhatnak, ízfokozót nem.			
A készítmények színezéket nem tartalmazhatnak, vagy legfeljebb természetes színezéket.			

Méz

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
Saját, bejelentett méhállománnyal termelt mézet értékesít. (TIR-ENAR Rendszer).			
Ajánlott az Országos Magyar Méhészeti Egyesületi tagság, valamint az Egyesületi zárjegy szerződés megkötése.			
Rendelkezzen kistermelői regisztrációs számmal			
Régióban, helyi üzletekben, vendéglátásban, helyi termelői piacokon történő értékesítés vállalása.			
a méhegészségügyi kiskönyv vezetése megfelelően történik? (felhasznált gyógyszerek és különböző gyógyhatású szerek nyilvántartása?)			

A méz útjának nyilvántartása a kaptártól a kiserelt termékig a méz víztartalmának ellenőrzése. (legfeljebb 20%-os víztartalom)			
A méz előállítása hagyományos technológiák alkalmazásával történik, amely során a méz tulajdonságai nem változnak meg?			
Helyi rendezvényeken való részvétel, kóstoltatás			
Továbbképzéseken, egyesületi programokon való részvétel			

1. Hány méhcsaláddal gazdálkodik?
2. Jellemzően milyen mézfajták kaphatóak Önnél?
3. A feldolgozás során milyen hozzávalók szükségesek? Ezeket honnan szerzi be? pl. kakkukfüves méz esetében

Feldolgozás során előállított termék	Szükséges hozzávalók felsorolása	A hozzávalók beszerzési forrása	Megjegyzés

4. Milyen típusú kaptárakkal dolgozik?

Bor

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
A NÉBIH borminősítő intézet forgalomba hozatali engedéllyel rendelkezzen minden borfajta.			
Megfelel a 2004.évi XVIII. törvénynek? a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról.			
Megfelel a 25/2010 (III. 19.) FVM rendeletnek? a borászati üzemek működésének engedélyezéséről, valamint a tevékenységükre vonatkozó higiéniai szabályokról.			
A bor az Alpokalja-Fertőtáj bortörténeti borvidékeinek, illetve az Alpokalja-Fertőtáj Vidékfejlesztési Egyesület területéről származzon.			
Megjelenése egyedi, más borásztól megkülönböztethető legyen. (saját címkével, logóval rendelkezik-e a borászat)			
Adott bor legyen OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor) – nem OFJ és FN			
Kiszerezése üveg palackozású.			
Permetezési napló vezetése.			
A bor minőségi bor kategóriába tartozik. (nem lehet tájbor és asztali bor kategória)			

Pálinka, párlatok

Kritérium	Teljesül	Nem teljesül	Megjegyzés
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.			
Kereskedelmi forgalomban kapható, és zárjeggyel van ellátva.			
A párlat/pálinka alapanyagául kizárólag friss, magozott vagy mag nélküli gyümölcs, vagy a gyümölcs mustja szolgálhat.			
Jövedéki szempontból NAV adóraktári engedéllyel rendelkezzen.			
Versenyeken való eredményekkel igazolni tudja, hogy az általa készített pálinkák prémium minőségűek.			
A kiválasztásánál előnyben kell részesíteni az ökológiai gazdálkodás, illetve az agrárkörnyezet-gazdálkodás feltételeit betartó gazdaságból származó gyümölcsöket.			

Milyen gyümölcsökből készít pálinkákat?

Van saját gyümölcstermő területe?

Ha igen, hol és mekkora terület?

Melyek a prémium minőségű pálinkái?

Ezek milyen kiszerelésben érhetőek el?

VI. NYILATKOZAT

Vidék Minősége – Alpokalja-Fertő táj védjegy használatához

Alulírott nyilatkozom,

- hogy az **Vidék Minősége – Alpokalja-Fertő táj védjegy** minősítési feltételeit megismertem, azokat magamra nézve kötelező érvényűnek tartom.
- hogy az általam megadott adatok, információk a valóságnak megfelelnek. Az adatok változásáról rendszeresen tájékoztatom a Térségi Védjegy Tanácsot az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület munkaszervezetén keresztül.
- hogy az általam végzett tevékenységgel kapcsolatos jogszabályi előírásokat betartom, a rám vonatkozó higiénias feltételeknek megfelelek.

Tudomásul veszem, hogy a fenti nyilatkozataim betartásának ellenőrzése érdekében tevékenységem az Alpokalja-Fertő táj védjegy tekintetében bármikor ellenőrizhető.

Ezzel kapcsolatos ellenőrzésre a védjegy tulajdonosa jogosult.

Adatkezelés

Tudomásul veszem, hogy a védjegy jogosultja az adatlapban a honlap-termelői kártya részen megfogalmazott információkon kívül szereplő adatokat, de különösen a termelés technológiámra vonatkozó adatokat 3. fél részére hozzájárulásom nélkül nem adja át.

Tudomásul veszem, hogy a védjegy tulajdonosa a cégem/gazdálkodásom és annak termékeire, szolgáltatásaira vonatkozó információkat marketing jelleggel, a térségi kínálatba illesztve népszerűsíti. Ennek érdekében ezen adataimat 3. fél részére is átadhatja.

....., 2016.

.....

cégszerű aláírás

**VII. HELYSZÍNI
SZEMREVÉTELEZÉS MEGÁLLAPÍTÁSAI**

Helyszíni szemrevételezés időpontja:

Szemrevételezést végezte/végezték:

Megállapítás a helyszíni szemrevételezéssel kapcsolatban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

....., 2016.

.....
szemrevételező(k) aláírása