



## A Vidék Minősége Alpokalja-Fertő táj

### Helyi élelmiszer előállítására vonatkozó szakma specifikus szabályzat

**Készítette:**

Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési  
Egyesület

Figyelem! Szerzői jogvédelem alatt álló dokumentum. Az anyag részben vagy egészben történő közlése, másolása vagy módosítása kizárólag az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület külön engedélyének birtokában lehetséges.



## I. Bevezetés

A térségi vidék minőségét szimbolizáló „Alpokalja-Fertő táj” védjegy kézműves termékekre vonatkozó szakma specifikus szabályzatát az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület 2014. ....-én fogadta el.

A térségi vidék minőségét szimbolizáló védjegy kizárólag az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület illetékességi területéhez tartozó 39 településről származó termékek és szolgáltatások különleges, helyi sajátosságokat tükröző minőségi megjelölésére szolgál.

Az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület úgy döntött, hogy létrehoz egy helyi védjegyrendszert az európai szintű közös európai területi „A Vidék Minősége” védjegyhez, mint ernyővédjegyhez kapcsolódással. Az Európai Területi Védjegy tulajdonosa az Európai Területi Minőség Védjegy Szövetség.

A vidék minőségét szimbolizáló „Alpokalja-Fertő táj” területi védjegy bevezetésének **célja a helyi élelmiszer előállítás**a terén az Általános szabályzatban megfogalmazott célokkal megegyezően:

- az 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 „Alpokalja-Fertő táj” védjegy általános szabályzata, amely az összes szakma specifikus szabályzatot átfogó alapokat fekteti le.

A védjegy célja jelen szakma specifikus szabályzat esetében az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület illetékességi területéhez tartozó 39 településen élő 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. Mindezen 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. A jogszabály hatálya kiterjed a Magyarországon előállított, illetve forgalomba hozott élelmiszerekre, továbbá az élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenységekre.

Az élelmiszer adalékanyagok alkalmazásánál figyelembe kell venni a NÉBIH ajánlását, amely megegyezik a 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet 5. mellékletével.

## II. Az Általános szabályzatban lefektetett alapelvek, melyeknek minden hálózatunkhoz csatlakozó tagnak szükséges megfelelnie:

- II.1. A vidéki térségek minőségét szimbolizáló védjegyet azok a magánszemélyek, vállalkozások, intézmények és szervezetek használhatják, melyek székhelye, telephelye az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület illetékességi területén található (Csak az kaphatja meg a védjegyet, aki kimondottan a 39 település<sup>1</sup> egyikén állítja elő a termékét, alkotását, vagy maga az alaptermék származik a térségből), és az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület **minősített hálózati tagjává válnak.**<sup>2</sup>
- II.2. A **védjegy logóját** minden minősített terméken, szolgáltatáson feltünteti, amennyiben lehetősége van, saját kommunikációs felületein is megjelenési lehetőséget biztosít a logónak.(pl. saját honlapján..stb.)
- II.3. A vidéki térség minőségét szimbolizáló védjegyet használó magánszemély, vállalkozás, intézmény vagy szervezet működése megfelel az adott szolgáltatásra vonatkozó **hatályos jogszabályoknak, előírásoknak.**
- II.4. 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.
- II.5. Az **alapanyagok** - amennyiben fellelhetőek és minőségileg megfelelnek - a térségből származnak.

III. Jelen szakma specifikus szabályzat a minőségi kritériumok konkrétabb meghatározhatósága érdekében a következőkben **különböző árucsoportokra vonatkozóan határozza meg** az adott termékre vonatkozó kritériumokat, melyek az alábbiak:

- Sertéshús, marhahús, Baromfi, nyúl, kecske, birka
- Sajtkészítés
- Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, gyümölcsszörpök, gyógynövény szörpök, üdítőitalok, befőttek)
- Méz
- Bor
- Gabona, olajos mag és zöldség krémek
- Párlatok, pálinka
- Zöldség, gyümölcs

## IV. Árucsoportokra/áruosztályokra vonatkozó minőséget meghatározó kritériumok

### IV.1. **Sertéshús, marhahús, Baromfi, nyúl, kecske, birka**

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.

---

<sup>1</sup> Az érintett települések: Ágfalva, Agyagosszergény, Csáfordjánosfa, Csapod, Csér, Ebergőc, Egyházásfalú, Fertőboz, Fertőd, Fertőendred, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszentmiklós, Fertőszéplak, Gyalóka, Harka, Hegykő, Hidegség, Iván, Kópháza, Lövő, Nagycenk, Nagylózs, Nemeskér, Peresztég, Petőháza, Pinnye, Pusztacsalád, Répcszemere, Répcevis, Rőjtőkmujsaj, Sarród, Sopronhorpács, Sopronkövesd, Szakony, Újkér, Und, Völcsej, Zsira

<sup>2</sup> Hálózati tagságot létrehozó Együttműködési Megállapodás aláírásával.

- IV.1.2. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra, GMO mentességre való törekvés. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt, illetve más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.
- IV.1.3. A feldolgozáshoz szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában részesítse előnyben a természetes, adalékanyag mentes fűszerek, hazai zöldségek alkalmazását.
- IV.1.4. Az előállítás, feldolgozás során a kémiai vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.
- IV.1.5. A feldolgozott termék hagyományos eljárással készüljön. A tartósítás is hagyományos módszerekkel (sózás, pácolás, füstölés) történjen.

## **IV.2. Sajtkészítés**

- IV.2.1. A sajtkészítés alapanyagául használt tejet adó állat a gazdaságon vagy térségen belüli tartásból származik. A tartásnál lehetőleg legeltetésre kell törekedni.
- IV.2.2. Növényi zsiradék használata nem elfogadható a védjeggyel rendelkező sajt készítésénél.
- IV.2.3. A takarmányozásnál elvárás a hazai alapanyagokra való törekvés. A takarmányozásnál csontliszt, halliszt és más állati eredetű takarmány használata nem megengedett.
- IV.2.4. A gazdaságban a fejés helyén tejhűtő is van, ahová a fejést követően bekerülhet a tej.
- IV.2.5. A gazdálkodó pontosan, helyesen vezeti a fejési naplót.
- IV.2.6. A sajtkészítéshez, ízesítéshez szükséges nyersanyagok (alapanyagok, segédanyagok, járulékos anyagok) vonatkozásában természetes, adalékanyag mentes fűszerek alkalmazhatók (pl. fokhagymapor,- krém nem alkalmazható).
- IV.2.7. Az előállítás, feldolgozás során a kémiai vagy biológiailag módosított alapanyagokat kerülni kell.
- IV.2.8. A Magyarországi élelmiszertermelésre jellemző egyes zöldségek, gyümölcsök (pl. paprika, fokhagyma, fűszerpaprika, vöröshagyma, dió, aszalvány) kizárólag Magyarországról származhatnak.
- IV.2.9. A feldolgozott termék hagyományos eljárással készül. Szintetikus anyagok használata nem megengedett.
- IV.2.10. Tartósításként a sózás fogadható el, csak adalékanyag mentes formában. IV.2.11. A sajt füstölése fával vagy fűrészporral történhet (az aroma-és permetfüstölés nem megengedett).
- IV.2.11. 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.)

## **IV.3. Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, gyümölcsszörpök, gyógynövény szörpök, üdítőitalok, befőttek)**

- IV.3.1. A készítmény jellemző alapanyaga a gazdaságon belülről, illetve a védjeggyel érintett 39 településről származik.
- IV.3.2. Tartósítószerként nátrium benzoát, pektin, szorbinsav, aszkorbinsav, gyógyszerári szalicil, zselésítő alkalmazható.?????
- IV.3.3. Lekvár/dzsem esetén a készáru gyümölcstartalma minimum 50%, hozzáadott vizet nem tartalmazhat
- IV.3.4. A gyümölcsszörp maximum 10% vizet tartalmazhat.
- IV.3.5. A gyógynövényeszörp maximum 50% vizet tartalmazhat.
- IV.3.6. A gyümölcs ivólé esetén a készáru gyümölcstartalma minimum 98 %, hozzáadott vizet nem tartalmazhat.
- IV.3.7. A befőttek esetén a készáru gyümölcstartalma minimum 80%.
- IV.3.8. A készítmények aromát, ízfokozót, színezéket nem tartalmaznak.

#### IV.4. Méz

IV.4.1. A védjegyet kérelmező saját gazdálkodói méhállomány által előállított mézet értékesít

IV.4.2. A méz az Országos Magyar Méhészek Egyesület termelői zárjegyével van ellátva

IV.4.3. A méhész minimál kiserelési engedéllyel rendelkezik ??????

#### IV.5. Bor

???

#### IV.6. Gabona, olajos mag és zöldség krémek

IV.6.1. A készítmény színezéket, aromát, ízfokozót nem tartalmaz.

IV.6.2. A készítmény jellemző alapanyagai bio, vagy zöld környezetvédelmi besorolású szereket alkalmazó gazdaságból, termelésből származik.

IV.6.3. A készítmény jellemző alapanyagai a térségen belülről származnak, vagy itt kerülnek feldolgozásra.

IV.6.4. A készítmény jellemző alapanyagai Magyarországon előállított alaptermékek.

IV.6.5. 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.7. Párlatok, pálinka

#### IV.8. Zöldség, gyümölcs

- termelés helye
- AKG
- tisztaság

#### V. Változtatások

A jelen helyi kézműves termékek előállítására vonatkozó szakma specifikus szabályzatot az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület taggyűlésének felhatalmazása alapján az egyesület elnöksége is módosíthatja a Térségi Védjegy Tanács javaslata szerint. A szavazás minden esetben egyszerű többség elve mentén érvényes.

Fertőszéplak, 2014. november 10.

