



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

A "Kiváló Magyar Élelmiszer" védjegy tanúsítási követelményei

Feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszerek

Jóváhagyta: 

1. KIADÁS
2013. július

Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszer-feldolgozási Főosztály
1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.
e-mail: efef@vm.gov.hu
tel.: (06 1) 795 3979; fax: (06 1) 795 00 96

TARTALOMJEGYZÉK

1 A KÖVETELMÉNY HATÁLYA	3
2 A PÁLYÁZÓVAL SZEMBEN TÁMASZTOTT MINŐSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK	3
2.1 A minőségirányítás működésének igazolásai.....	4
3 A TERMÉKKEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK.....	4
3.1 A termék eredete, előállításának jogszerűsége	4
3.2 A termék minőségével szemben támasztott általános követelmények.....	4
3.3 A termék minőségével szemben támasztott részletes követelmények.....	5
4 A TERMÉK MEGFELELŐSÉG ELLENŐRZÉS LEFOLYTATÁSA.....	9
4.1 A védjegy elnyerését kizáró hiányosságok.....	10
4.2 A pontozásos értékelés szempontjai.....	10
4.3 A Bíráló Bizottság javaslata	11
5 A TANÚSÍTÁSI DÖNTÉS	11

Melléklet

1 A KÖVETELMÉNY HATÁLYA

Jelen előírást kell alkalmazni a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsításra és védjegy használati jog elnyerésére benyújtott feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszer termékek pályázati elbírálása során.

(Feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszer az élelmiszerekről szóló 852/2004/EK rendelet európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk (1) bekezdés n) pontja szerinti **feldolgozatlan termék**, illetve a 852/2004/EK rendelet 2. cikk (1) bekezdés o) pontja szerinti **feldolgozott élelmiszer**.)

A tanúsításra és a védjegy használat engedélyezésére csak a fogyasztó/végső felhasználó számára egyértelműen azonosítható módon (jelöléssel ellátott egyedi, kínáló, vagy különösen indokolt esetben gyűjtő csomagolásban) forgalomba hozott, feldolgozatlan vagy feldolgozott élelmiszer termékkel lehet pályázni.

2 A PÁLYÁZÓVAL SZEMBEN TÁMASZTOTT MINŐSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK

A pályázónak gondoskodnia kell arról, hogy a termék előállítása során olyan minőségirányítást működtessen, amellyel kapcsolatban igazolható, hogy

- a vállalkozás vezetősége elkötelezett a kiváló minőségű termék előállítására;
- a kiváló minőségi fokozat eléréséhez szükséges forrásokat biztosítják;
- az alkalmazott technológiai folyamatok lehetővé teszik a kiváló minőségű termék rendszeres előállítását;
- az alkalmazott mérő, ellenőrző és azonosító módszerek alkalmasak a kiváló minőségű termék vizsgálatára, egyéb termékektől történő különválasztására és kezelésére;
- az előállítás, kezelés, tárolás minden fázisában gondoskodnak a jó gyártási és higiéniai gyakorlat alkalmazásáról;
- rendszeresen gondoskodnak a minőséggel és biztonsággal összefüggő önellenőrzés működésének, alkalmasságának felülvizsgálatáról (beleértve a nyomkövethetőségi és termék visszahívási tevékenységeket is);
- biztosítják a kiváló terméket előállító dolgozók szükséges szakmai felkészítését, képzését, továbbképzését;
- előre meghatározott termék visszahívási programmal rendelkeznek annak érdekében, hogy ha a védjeggyel ellátott termék bármely okból nem felel meg a termékkel szemben támasztott követelményeknek, a forgalomból kivonható, visszahívható legyen.

2.1 A minőségirányítás működésének igazolásai

- a **Nevezési laphoz mellékelt** *Minősegbiztosítási kérdőív* kitöltése, vagy
- akkreditált tanúsító által kiadott *tanúsítvány* másolata a Global Food Safety Initiative (Globális Élelmiszer-biztonsági kezdeményezés, GFSI) által jóváhagyott szabvány szerint kiépített minőségirányítási/élelmiszer-biztonság irányítási rendszer működtetéséről. (Jelenleg ilyen szabvány: BRC, IFS, FSSC 22000, Global GAP, IFS, SQF)

A független minőségügyi tanúsítvánnyal nem rendelkező pályázó élelmiszer-előállító telephelyén a minősegbiztosítási intézkedések hatékonyságáról a Bíráló Bizottság a Működési Szabályzatban meghatározottak szerint **helyszíni audit** elvégzésével győződik meg.

3 A TERMÉKKEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

3.1 A termék eredete, előállításának jogszerűsége

A pályázónak rendelkeznie kell az élelmiszer-vállalkozói tevékenységével kapcsolatban a jogszabályokban előírt valamennyi hatósági engedéllyel illetve igazolással.

A pályázatra benyújtott termékre vonatkozóan rendelkeznie kell a hatályos jogszabály szerinti *gyártmánylappal (feldolgozott élelmiszer esetében)*, valamint a jogszabályokban előírt valamennyi szükséges hatósági igazolással, engedéllyel, nyilvántartásba vétellel, melyek másolatát **a Nevezési laphoz mellékelni kell**. A termék pontos összetételére vonatkozó mennyiségi adatokat a pályázó nem köteles megadni, de **a termék jellegét, minőségét alapvetően meghatározó főbb alapanyagok arányát** a dokumentációnak tartalmaznia kell.

A termék előállítása nem sértheti harmadik fél érdekeit. Nem nyújtható be pályázat olyan termékre, amelynek előállításával kapcsolatban bírósági-, vagy a Gazdasági Versenyhivatal versenytanácsi eljárás van folyamatban. Az erről szóló *jognyilatkozatot a Nevezési laphoz csatolni kell*.

Az olyan élelmiszer esetében, amelynek sajátos összetétele, eredete, az alkalmazott kezelési, feldolgozási eljárás miatt egyéb jogszabályi, tanúsítási feltételnek is meg kell felelnie, **a Nevezési laphoz csatolni kell** az erre *vonatkozó igazolások* másolatait (pl. ökológiai gazdálkodásból származó, védett földrajzi árujelzővel rendelkező termék).

3.2 A termék minőségével szemben támasztott általános követelmények

A pályázó termék minőségének ki kell elégítenie az alábbiakban meghatározott feltételeket.

Megfelelés az előírt minőségi követelményeknek

A termék minőségi jellemzőinek (beleértve a csomagolást, jelölést, összetételt, előírt élelmiszer-biztonsági paramétereket) meg kell felelnie a jogszabályi és a gyártmánylapon előírt követelményeknek. Amennyiben a pályázott termékre vonatkozóan kiadásra került a Magyar Élelmiszerkönyv megkülönböztetett megjelölésű (különleges, vagy kézműves) minőségű termékre vonatkozó irányelve, az alapvető minőségi követelményeknek meg kell felelniük az irányelvben foglaltaknak is. A követelményeknek való megfelelést a pályázónak, a vizsgálatokra akkreditált laboratórium által kiadott *vizsgálati eredmény Nevezési laphoz* történő mellékelésével kell igazolnia. A vizsgálatoknak ki kell terjedniük különösen a termék összetételével kapcsolatos élelmiszer-biztonsági és minőség jellemzőkre (mint például az előírt határértékkel rendelkező tartósítószer-, színezék-, egyéb adalékanyag tartalom, tápérték illetve deklarált összetételi jellemzők, mikrobiológiai tulajdonságok), a kiválóként megjelölt minőség tulajdonságok ellenőrzésére, továbbá az érzékszervi tulajdonságok bírálatára.

Kiváló minőség tulajdonság

A pályázó terméknek rendelkeznie kell **legalább egy** olyan kiváló minőség tulajdonsággal, amellyel a Magyarországon forgalmazott hasonló termékek kínálatából kiemeli azt. A *kiváló minőség tulajdonságot* a pályázónak a **Nevezési lapon** részletesen be kell mutatnia. A kiválóság leírásaként nem elegendő általános, egyértelműen nem azonosítható leírás (pl. a jelenleg forgalomban lévő legjobb termék). Előnyös a kiváló tulajdonság konkrét adatokkal, tesztekkel, korábbi versenyeken szerzett elismerésekkel történő alátámasztása.

Példák a kiválóságot megalapozó termék tulajdonságokra:

- szokásosnál nagyobb termékbiztonság, hosszabb minőség-megőrzési időtartam
- csak természetes eredetű összetevők használata
- nagyobb használati érték (visszazárható fogyasztói csomagolás, egyadagos vagy tálaló csomagolás, hazaszállítást megkönnyítő csomagolás stb.)
- a kötelező előírásoknál több fogyasztói információ biztosítása (piktogramok, javaslatok, önkéntes összetételi információk stb.)
- kedvezőbb tápanyag-összetétel
- szokásosnál értékesebb, vagy igazoltan válogatott alapanyag felhasználása
- a termék tulajdonságok szempontjából kedvezőbb technológiai eljárás
- környezetbarát, ehető stb. csomagolás

3.3 A termék minőségével szemben támasztott részletes követelmények

A pályázó termék minőségi jellemzőinek alkalmasnak kell lennie arra, hogy a védjegy meghirdetett céljait szolgálja.

Jelölés

A jelölésnek ki kell elégítenie a vonatkozó jogszabályi követelményeket. A grafikai megjelenésnek összhangban kell lennie a termékkel, nem utalhat olyan tulajdonságra, amellyel a termék nem rendelkezik. Kerülni kell az adott termékkel összefüggésbe nem hozható, más termékek megjelenítését a jelölésben. A grafikának esztétikusnak, a termékkel harmonizálónak kell lennie. A fogyasztói tájékoztatás egyértelmű, informatív legyen. A jelölés változó adatait (minőség-megőrzési időtartam, termékazonosító kód) jól olvashatóan kell feltüntetni. A jelölések és felíratok szövegezése elégítse ki a magyar nyelv nyelvhelyességi szabályait.

A Bíráló Bizottság a jelölés elbírálásához a pályázó által benyújtott termék mintát, esetleg a dokumentációban megadott jelölés grafikai tervét veszi figyelembe.

A Bíráló Bizottság a tanúsítás és védjegy használat megadásának feltételeként – a jogszabályokban meghatározott feltételek teljesítésének sérelme nélkül - meghatározhat egyes grafikai elemek, szövegváltozatok elhagyását, vagy feltüntetését, pontosítását, kiegészítését, elhelyezésének módját.

A tanúsítás szempontjából kifejezetten előnyös a fogyasztók jobb, vagy gyorsabb tájékoztatását, a termék felhasználhatóságát segítő kiegészítő információk, piktogramok alkalmazása.

A jogszabályoknak nem megfelelő jelölés észlelése esetén a Bíráló Bizottság felhívja a pályázó figyelmét a javító intézkedés megtételére. Ennek megtörténtét a Bíráló Bizottság a tanúsítvány és a védjegyhasználati jog kiadásának feltételéül javasolhatja. A jelölés nem része a pontozásos értékelésnek, ezért annak nemmegfelelősége esetén a pályázó nem nyerheti el a tanúsítványt és a védjegyhasználati jogot.

3.4 A tanúsítási ellenőrzés során végzett pontozásos értékelés során figyelembe vett szempontok

A termék megjelenése, dizájn

A kiváló minőségű magyar élelmiszer termékkel szemben elvárt, hogy esztétikus, igényes, izléses megjelenésű, a kiemelkedő színvonalat méltón sugalló csomagolásban kerüljön forgalomba. Kerülni kell a fogyasztók által közönségesnek ítéltető esztétikai elemek, a termék jellegétől idegen színvilág alkalmazását. Nem sugallhatja az alkalmazott megjelenés a fogyasztók számára, hogy a termék olyan tulajdonsággal is rendelkezik, amivel az valójában nem bír. Az alkalmazott dizájn nem sértheti harmadik fél szerzői jogait, nem keltheti azt a benyomást, hogy a termék egy másik vállalkozás termék családjának tagja lehet.

Fontos szempont, hogy az egyedi és a kínáló csomagolások egymással és a termék jellegével harmonizáljanak.

Csomagolás, termékvédelem

A jogszabályi követelményeknek megfelelő, a környezetet a lehető legkisebb mértékben terhelő csomagolásnak alkalmasnak kell lennie arra, hogy a terméket a felhasználásig megvédje a külső szennyeződéstől, minőségromlástól.

Kiemelkedő jelentősége van a csomagolás élelmiszerbiztonsági alkalmasságának. A csomagoló anyag nem lehet az indokoltnál lényegesen nagyobb, a fogyasztókat a termék mennyiségére vonatkozóan megtévesztő méretű.

Nem fogadható el, a könnyen sérülő, szóródó, átnedvesedő, zsírosodó csomagolás még abban az esetben sem, ha egyébként a jogszabályi követelményeket még kielégíti. Kerülni kell a korszerűtlen, elavult, a fogyasztói felhasználás szempontjából kedvezőtlen csomagolási technológiák alkalmazását. Nem támogatott az olyan csomagoló anyag és eszköz használata, amely nem teszi lehetővé a jelölés elvárható színvonalon történő feltüntetését.

A csomagolás értékelése során a Bíráló Bizottság kiemelten vizsgálja, hogy a lehetséges megoldások közül a környezetkímélőbb, megfelelően fogyasztóbarát megoldásokat alkalmazta-e a pályázó. Ahol ez indokolt és lehetséges, előnyös a fogyasztható csomagolás, a többadagos egységeknél a visszazárhatóság, az újra hasznosíthatóság, a szállítást, kezelést könnyítő műszaki megoldások, a természetes alapú csomagolóanyagok használata.

Ömlesztett termékkel csak abban az esetben lehet pályázni, ha a termék jellege nem teszi lehetővé a hasonlóan kiváló minőségű termék csomagolt formában történő forgalomba hozatalát. Az ömlesztett termék csak olyan gyűjtő csomagolásban hozható forgalomba, amely alkalmas a termék biztonság és minőség védelmére, biztosítja a megfelelő azonosítást a termék fogyasztó/végső felhasználó részére történő átadásig és alkalmas a védjegy jól látható megjelenítésére.

Fogyasztóbarát eljárások, összetétel, tápérték

A kiváló minőségű élelmiszerrel szemben elvárt, hogy a termék jellegének kialakítása során olyan eljárásokat alkalmazzanak, amelyek a felhasznált összetevők kedvező, az egészséges táplálkozási célokat javító anyagait minél nagyobb mértékben, kellemetlen mellékhatások kiváltása nélkül megőrzi. Az eljárások közül előnyt élveznek a vegyszerek felhasználásától tartózkodó, biológiai, fizikai módszerek, természetes eredetű anyagok és eljárások, illetve azok amelyek a kiindulási anyagok kedvezőtlen élettani tulajdonságait olyan módon változtatják meg, hogy annak eredményeként a felhasználásra kész termék a fogyasztó egészségét nem befolyásolja kedvezőtlen módon.

KMÉ TANÚSÍTÓ VÉDJEGY FELDOLGOZATLAN ÉS FELDOLGOZOTT ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A termék összetételének a jogszabályokban és más normatív előírásokban, valamint a Szakágazati Követelményekben meghatározott feltételek kielégítésén túl olyanoknak kell lennie, amely nem tartalmaz az indokoltnál több olyan összetevőt (pl. adalékanyagot, a termék jellegét meghatározó értékes alapanyagot helyettesítő gyengébb komponenst, pótlóanyagot), ami nem a termék minőségi tulajdonságait javítja.

A termék lényeges minőség jellemzőire határértéket kell megállapítani és azt a pályázati dokumentációban meg kell adni. Ugyancsak tűréshatárokat kell megadni a mérhető érzékszervi tulajdonságok elbírálásához (például, alak-, méret-, színhibás darabok megtűrhető aránya, termék jellegétől idegen részek aránya).

A Bíráló Bizottság a minőségjellemzők elbírálásához a gyártmánylapon és egyéb dokumentumokban, a termék jelölésben megadott adatokat, valamint a csatolt akkreditált laboratóriumi vizsgálati eredményeket veszi figyelembe. Ha a pályázó a dokumentációban nem közöl olyan adatot, amelynek ismerete a kiváló minőség tekintetében jelentős, így a Bíráló Bizottság ellenőrzési döntését lényegesen befolyásolhatja, a Bizottság az eljárást hiánypótlási felszólítással egyidejűleg felfüggesztheti, illetve az elbírálás során az adott jellemzőt nem, vagy csak kevésbé jelentős összetételi adatként veheti figyelembe.

Az értékelés során kifejezetten előnyt élveznek az olyan összetétellel rendelkező termékek, amelyekben az átlagosnál nagyobb a magasabb értékű alapanyagok aránya, illetve amelyekben az alkalmazott eljárások eredményeként a szokásosnál kedvezőbb, a tudatos, egészséges táplálkozási szokásokat támogató tápérték összetételi arányt valósítottak meg. Ugyancsak előnyt élveznek a funkcionális célokat kielégítő összetétellel rendelkező termékek.

Amennyiben a termék megnevezéséből ez nem következik egyértelműen, kifejezetten hátrányt jelent az olyan összetevők használata, melyek adagolása abból a célból történik, hogy elfedje a gyenge minőségű, vagy az értékes alapanyagokat helyettesítő anyagok használatát, a fogyasztóban azt a benyomást keltve, hogy a termék magasabb minőségi értéket képviselő alapanyagokból készült, miközben ez a feltétel nem teljesül.

Érzékszervi tulajdonságok

A védjegyre pályázó terméktől elvárt, hogy érzékszervi tulajdonságai az átlagosnál lényegesen kedvezőbbek legyenek.

Kiváló élelmiszer nem lehet gyártási hibás, a termék jellegétől eltérő módon megjelenő, jellegtelen, üres, természetellenes illatú és ízű, a fogyasztási céltól kedvezőtlen módon eltérő állományú.

Kedvező megítélést jelentenek a hagyományosnak, helyi termelői szokásoknak megfelelő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termékek, az átlagos tömegtermékektől eltérő,

különleges ízvilágot megvalósító készítmények, a fogyasztói tovább-felhasználást segítő érzékszervi tulajdonságok.

4 A TERMÉK MEGFELELŐSÉG ELLENŐRZÉS LEFOLYTATÁSA

A tanúsítói döntés szakmai megalapozása érdekében a termék ellenőrzést a Bíráló Bizottság végzi.

A Bíráló Bizottság tevékenységét a Működési Szabályzatban előírtak szerint folytatja.

A tanúsítási ellenőrzés lefolytatásához a pályázónak be kell nyújtania a **Nevezési lapot** a *szükséges mellékletekkel*, továbbá az ellenőrzések elvégzéséhez elegendő mennyiségű, a forgalomba hozatalra szánt termékkel mindenben megegyező minőségű *termék mintát*.

Az ellenőrzéshez szükséges minta minimális mennyisége, a termék jellegének megfelelően, a 11 fős Bíráló Bizottság által vizsgálható mennyiség.

A felhasználás előtt előkészítést igénylő termékekből a szükséges mintamennyiség a fogyasztásra kész állapotra vonatkozik.

Jellemzően annyi minta biztosítása szükséges, hogy a Bizottság zárt, bontatlan csomagolásban megtekinthesse a pályázó terméket és annak jelölését, megvizsgálhassa a csomagolás alkalmasságát, továbbá a bírálók mindegyike külön-külön egyidejűleg elvégezhesse az érzékszervi bírálatot. Bontatlan egység elkülönítése szükséges esetleges ellenőrző laboratóriumi vizsgálat elvégzésére, továbbá a tanúsító részére történő bemutatás céljára, illetve az eljárás lezárásáig az esetlegesen felmerülő vitás kérdések tisztázására, amennyiben azt a termék jellege, minőség-megőrzési ideje lehetővé teszi.

A Bíráló Bizottság ellenőrzési tevékenysége során vizsgálja:

- az előírt dokumentumok meglétét és szakszerű tartalmát
- a termék eredetét, előállításának jogszerűségét
- a minőség fenntarthatósága érdekében a pályázó által működtetett minőségirányítás, minőségbiztosítás alkalmasságának bizonyítékait
- a helyszíni audit tapasztalatait
- a benyújtott laboratóriumi vizsgálati eredmények szakmai tartalmát
- a fogyasztói tájékoztatást, jelölést
- a kiválóságot megalapozó, illetve fogyasztói értéket növelő tulajdonságokat
- a termék benyújtott mintáját.

A Bíráló Bizottság a fenti adatokból nyert információk felhasználásával, az alábbi tulajdonság csoportok vizsgálatával pontozásos értékelést végez,

- vizsgálja a komplex külső megjelenését
- a csomagolást, termékvédelmet
- az alkalmazott technológiai eljárásokat, összetételt, tápértéket és
- az érzékszervi tulajdonságokat.

4.1 A védjegy elnyerését kizáró hiányosságok

A dokumentumok hiánya, a termék eredetével, jogszerű előállításával kapcsolatos bizonytalanság, a nem kellően megbízható minőségbiztosítási feltételek, a megfelelő termékvédelemre alkalmatlan csomagolás, a hibás fogyasztói tájékoztatás (jelölés), vagy nem megfelelő termékösszetétel esetén a Bíráló Bizottság dönthet az eljárás felfüggesztéséről a hiba kijavításáig, illetve a pályázat elutasítását javasolhatja (kizáró hiányosságok). Ilyen esetben a további ellenőrzést, pontozást a Bíráló Bizottság már nem köteles elvégezni.

4.2 A pontozásos értékelés szempontjai

A Bíráló Bizottság a fenti adatokból nyert információk felhasználásával értékmérő tulajdonság csoportok vizsgálatával 40 pontos súlyozó faktoros értékelő rendszerben értékeli a pályázatot.

A termék minőségét befolyásoló egyes értékmérő tulajdonságok, az értékelés során adható pontszámok, valamint a súlyozó faktorok:

ÉRTÉKMÉRŐ TULAJDONSÁGOK	Adható pontszám	Súlyozó faktor
Esztétikai megjelenés, dizájn	0-10	0,8
Csomagolás, termékvédelem	0-10	0,6
Fogyasztóbarát eljárások, összetétel, tápérték	0-10	1,2
Érzékszervi tulajdonságok	0-10	1,4

A Bíráló Bizottság tagjai egy-egy értékmérő tulajdonságra csak egész pontszámot adnak.

A minden tulajdonságában **a jogszabályi követelményeket kielégítő élelmiszerre 5 pont adható**, míg az ezt meghaladó minőségű több, az ennél rosszabbul teljesítő termék kevesebb pontot kaphat.

Az adható súlyozatlan pontszámok értéke, ha a termék az előírt követelményeket:

- kiváló színvonalon teljesíti 9-10 pont
- az előírásoknál jobb színvonalon teljesíti 6-8 pont
- az előírásoknak megfelelően teljesíti 5 pont
- többségében teljesíti 3-4 pont
- hiányosan teljesíti 1-2 pont
- nem teljesíti 0 pont

KMÉ TANÚSÍTÓ VÉDJEGY FELDOLGOZATLAN ÉS FELDOLGOZOTT ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A Bíráló Bizottság tagjai által az egyes értékmérő tulajdonságokra adott átlag pontszámok súlyozó faktorral történő szorzása, majd a súlyozott pontszámok összege adja a termékre vonatkozó összpontszámot.

4.3 A Bíráló Bizottság javaslata

A védjegy elnyerésére a Bíráló Bizottság akkor tesz támogató javaslatot, ha a termék ellenőrzés során kizáró hiányosságot nem állapított meg, továbbá a pontozásos értékelés súlyozott összpontszáma legalább 26,0 és egyik értékmérő tulajdonság sem kapott 3,0-nál kevesebb súlyozatlan átlagpontszámot.

Amennyiben a Bíráló Bizottság olyan hiányosságot állapít meg, amelynek pótlása esetén lehetségesnek tartja a támogató javaslathoz szükséges pontszám elérését, felhívhatja a pályázó figyelmét a hiánypótlásra, javító tevékenység elvégzésére. A hiánypótlás megtörténteig a Bíráló Bizottság a tanúsítási ellenőrzést felfüggeszti és erről értesítést küld a pályázó részére.

Ha a Bíráló Bizottság az ellenőrzése során szükségesnek tartja, kiegészítő vizsgálatok elvégzésével megbízhat akkreditált, a pályázótól független laboratóriumot is. Az ilyen vizsgálatok költségei a tanúsítót terheli.

A Bíráló Bizottság ellenőrzésének eredményét jegyzőkönyvben foglalja össze, melyben javaslatot tesz a megfelelés tanúsítás és a védjegy használati jog megadására vonatkozóan.

5 A TANÚSÍTÁSI DÖNTÉS

A tanúsító a Működési Szabályzatban meghatározottak szerint dönt a megfelelés tanúsítás és a védjegy használati jog megadásáról.

A pályázó a tanúsítási döntésről a Működési Szabályzat szerint kerül értesítésre. A tanúsítvány alapján a pályázó jogosult a védjegyhasználati jogra vonatkozó szerződés megkötésére.

Melléklet

Összefoglaló a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy elnyerésére benyújtandó feldolgozatlan vagy feldolgozott élelmiszer termék Nevezési lapjának mellékleteiről

1. A termék azon kiváló tulajdonságainak ismertetése, melynek eredményeként a vele összehasonlítható terméknel lényegesen jobb, kiemelkedő tulajdonságú
2. Gyártmány- vagy terméklap (feldolgozott termékre), a termék jellegét meghatározó értékes komponensek arányának megadásával
3. Feldolgozatlan és feldolgozott termékre három hónapnál nem régebbi laboratóriumi vizsgálati eredmények a termékre vonatkozó mikrobiológiai, fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokra vonatkozóan
4. Csomagolás-jelölés, vagy jelölés tervezet (amennyiben a termék bemutatott mintájától – a logó elhelyezésén kívül - eltérő lesz a védjegyes termék jelölése)
5. Termék minta – a védjegy titkarsággal egyeztetett mennyiségben, időpontban a megadott bírálati helyszínre szállítva
6. A termék forgalomba hozatalával kapcsolatos, jogszabályokban előírt külön hatósági igazolás, engedély másolata
7. Nyilatkozat arról, hogy a termék az *egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról* szóló 74/2012. (VII.25.) rendelet 2., 3. és 4. § szerinti kategóriák („magyar termék”, „hazai termék” vagy a „hazai feldolgozású termék”) melyikének felel meg
8. Nyilatkozat arról, hogy a termék adott formában történő előállítás, forgalmazása érvényes jogi előírást, továbbá harmadik személy/szervezet törvényesen védett jogait nem sérti
9. Egyéb tanúsítványok (pl. ökológiai termék, eredetvédett termék) igazolása
10. A minőségirányítás működésének igazolása (feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszerek esetén)
 - kitöltött minőségbiztosítási kérdőív,
 - vagy
 - akkreditált tanúsító által kiadott tanúsítvány másolata a minőségirányítási rendszer működtetéséről
11. Nyilatkozat arról, hogy a védjegyhasználati jog elnyerése esetén a KMÉ követelményeket nem teljesítő, de egyéb szempontból forgalmazásra alkalmas termék tételek esetén megfelelő műszaki feltételek biztosításával gondoskodik arról, hogy az élelmiszer csomagolásán ne jelenjen meg a KMÉ logó.

*KMÉ TANÚSÍTÓ VÉDJEGY FELDOLGOZATLAN ÉS FELDOLGOZOTT
ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK*

12. Három hónapnál nem régebbi cégkivonat, illetve a vállalkozói igazolvány másolata.
13. Az aláírási címpéldány hiteles másolata.
14. Szándéknyilatkozat akkreditált laboratóriumtól arról, hogy a védjegy használat elnyerése esetén évente két alkalommal a pályázóval kötött megbízási szerződés szerint a kereskedelmi forgalomban lévő termékből mintát vesz és elvégzi annak, a követelmények teljesítését igazoló élelmiszer-biztonsági, minőségi laboratóriumi vizsgálatát.

Felhívjuk a pályázók figyelmét, hogy a Nevezési lap mellékleteinek hiánya a tanúsítási eljárás lefolytatását nem teszi lehetővé!