

ÚTMUTATÓ

A FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐK BEJEGYZÉSÉT KÉRELMEZŐK SZÁMÁRA

*A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
eredetmegjelölésének és földrajzi jelzésének oltalma*



Agrárminisztérium

2018.

ÚTMUTATÓ A TERMÉKLEÍRÁS ELKÉSZÍTÉSÉHEZ

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 3. §-ának b) pontja szerinti, a bejegyzés iránti kérelem részét képező

T E R M É K L E Í R Á S

tartalmi felépítése és tagolása

(figyelembe véve az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében foglaltakat)

1. **A termék elnevezése** a termék nevének kereskedelemben vagy köznyelvben használatos formája. Lehet egyetlen név, de általában két részből áll. Ilyenkor tartalmazza a termék nevét (pl. szalámi, hagyma, sajt) és egy földrajzi nevet, amely területről a termék a nevét kapta, ahol termesztik vagy előállítják (pl. szegedi, makói, óvári stb.).

Csak azokat az elnevezéseket lehet bejegyezni, amelyeket az egyes mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre történő utalásként akár a kereskedelemben, akár a köznyelvben használnak.

2. **A termék leírása** (beleértve – adott esetben – a nyersanyagokat, valamint a termék vagy az élelmiszer főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai vagy érzékszervi jellemzőit)

FŐ SZEMPONT: A terméknek egyedinek kell lennie, nem lehet olyan termék, amely nem rendelkezik olyan sajátos jegyekkel, amelyek a többi terméktől megkülönböztetik. Tegye fel magának a kérdést: Mi teszi ezt a terméket különlegessé? Miben különbözik a többi olyan terméktől, amelyek ugyanebbe a kategóriába tartoznak?

A termék leírása fejezetben fel kell tüntetni:

- az alapanyagokat (növényi és állati eredetű termékek esetében a felhasznált fajtákat is),
- a termék legfontosabb fizikai jellemzőit (alak, méret, külső megjelenés, szerkezet, összetétel stb.),
- kémiai jellemzőit (pH-érték, szárazanyagtartalom, ásványi anyagok, adalékanyagok jelenléte/hiánya, stb.),
- mikrobiológiai jellemzőit (ilyen vagy olyan erjesztőanyagok használata, baktériumok jelenléte stb.),
- érzékszervi jellemzőit (íz, szín, illat stb.); továbbá
- a termék egyedi és konkrét minőségi jellemzőit, kritériumait.

FŐ SZEMPONT: A leírás technikai és tudományos adatok segítségével jellemezze a meghatározott terméket. A leírás tartalmazza azokat a fizikai, mikrobiológiai, kémiai és érzékszervi adatokat, amelyek a termék sajátosságait adják. Ne tüntesse fel azokat a fizikai, mikrobiológiai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokat, amelyek eredendően is a termék besorolása szerinti típus, illetve állat- vagy növényfajta jellemzői voltak. Legyen pontos, és a termék leírására agronómiai szakemberek vagy élelmiszer-technológusok által alkalmazott nyelvezetet használjon. Használjon a termékkel kapcsolatban gyakran előforduló meghatározásokat és szabályokat, illetve alkalmazzon széles körben használt mértékegységeket és összehasonlítási alapot, illetve technikát.

FŐ SZEMPONT: Ennek a résznek a termék sajátosságait tekintve összhangban kell lennie a 6. ponttal.

3. A földrajzi terület meghatározása

Azt a földrajzi területet kell a lehető legpontosabban körülhatárolni, illetve felsorolni – lehetőleg településekre, kivételes esetben megyékre bontva – ahol a termék előállítása (tenyésztése, termesztése) történik.

A földrajzi területet részletesen, pontosan, kétértelműséget kizáróan kell meghatározni. Fel kell sorolni a termék előállításában érintett településeket és/vagy megyéket, ezeket a mellékelt térképvázlaton is jelölni kell.

Fontos a pontosság. A termékleírásban a földrajzi területet lehetőség szerint fizikai határvonalakhoz (pl. folyó, út) vagy közigazgatási határok alapulvételével kell meghatározni. A mezőgazdasági termelő és az ellenőr számára is egyértelműnek kell lennie annak, hogy pontosan melyik földterület tartozik a területhez, és melyik esik azon kívül. Kerülje az általános megfogalmazásokat.

FŐ SZEMPONT: A földrajzi területet úgy kell körülhatárolni, hogy igazodjon a hely és a termék kapcsolatához.

4. A földrajzi területről való származás igazolása (nyomon követési rendszer)

A termék nyomon követése egy olyan rendszerre utal, amelynek segítségével a termeléstől egészen az értékesítésig a termék útja jól figyelemmel kísérhető, és a terméken elhelyezett azonosító adatokból annak eredete pontosan megállapítható. A meghatározott földrajzi területtel kapcsolatban fel kell tehát sorolni mindazokat a bizonyítékokat, amelyek igazolják, hogy a termelés, a feldolgozás, a késztermék-előállítás egyes szakaszai az adott területen mentek végbe.

A termékleírásnak meg kell határoznia azokat az eljárásokat, amelyeket a gazdasági szereplőknek alkalmazniuk kell a származás igazolása céljából azon termékekre, nyersanyagra, takarmányra és egyéb elemekre vonatkozóan, amelyeknek a termékleírásnak megfelelően egy meghatározott földrajzi területről kell származniuk.

A gazdasági szereplőknek meg kell tudniuk határozni a nyersanyag és/vagy a beszállított termékek valamennyi tételének szállítóját, mennyiségét és eredetét; a szállított termékek átvevőjét, mennyiségét és rendeltetési helyét, valamint a be-és kiszállított tételek közötti megfelelést.

5. **A termék előállítási módja** (adott esetben az autentikus és egységes helyi előállítási módszereknek a leírása, valamint **a csomagolásra vonatkozó adatok feltüntetése**, amennyiben a kérelmező csoportosulás úgy dönt, és azt a konkrét termékre vonatkozóan megfelelően megindokolja, hogy a minőség megőrzése, a származás garantálása vagy az ellenőrzés biztosítása érdekében a csomagolásnak is a meghatározott földrajzi területen kell történnie)

A termék előállításának részletes leírását és az annak során alkalmazott technológiát, eljárást kell tartalmaznia (kiemelve a termék meghatározó jellemzőit):

Például az állati eredetű termékek esetében le kell írni az állattenyésztés módját (felnevelés helye, takarmányozás), a levágásra kerülő állat életkorát, a hús érlelési módját, a testek osztályozását, a pH-értéket stb.

A növényi termékek esetében le kell írni a termesztési feltételeket (trágya és talajjavítók, az ültetés sűrűsége, védekezés a betegségek ellen, öntözés, metszés stb.) a vetés és a betakarítás időpontját, a betakarítás határidejét, módját, a raktározást/tárolást, a szállítást, valamint az előbbieket esetlegesen meghatározó határértékeket (pl. szilárdság, érettség, cukortartalom) stb.

A feldolgozott termékek esetében le kell írni a teljes gyártási folyamatot a nyersanyagtól a késztermékig, beleértve az egyes előállítási módszereket (pl.: szárítás, fermentálás/erjesztés, főzés) stb.

Csomagolás: különösen a specialitásokat kell kiemelni. Tartalmazza a csomagolási módot, ha szükséges a csomagolóanyag pontos meghatározását, formáját és a csomagolási egységeket is.

FŐ SZEMPONT: A csomagolásra vonatkozó földrajzi korlátozás esetében jól megalapozott, a termék jellegéből adódó indokolásra van szükség. A területen kívüli csomagolást csak kivételes esetben tiltsa meg, mivel az az egységes piac szabadságainak korlátozását jelenti. Tegye világossá, ha a korlátozás következtében a vevő (pl. egy másik tagállamban működő élelmiszerüzlet) nem csomagolhatja át vagy szeletelheti fel stb. a terméket, és az ilyen jellegű korlátozást indokolja meg.

6. **A termék és a földrajzi környezet kapcsolata**

FŐ SZEMPONT: A földrajzi területtel fennálló kapcsolat a termékleírás lényegi része. Be kell mutatni, hogy a termék jellemzői milyen módon köszönhetőek a földrajzi területnek, illetve a termék sajátosságai mely természeti, emberi és egyéb tényezők miatt alakulnak ki. Ebben a pontban ismertesse a termék sajátosságait, valamint a földrajzi terület azon sajátosságait, amelyek hozzájárulnak a termék sajátosságaihoz, illetve befolyásolják azokat; ismertesse továbbá azt is, hogy mindez miként megy végbe. Ez a földrajzi környezet és a termék minősége közötti „kapcsolat”.

A leírásnak azt is ki kell emelnie, hogy a termék előállításának módszerei milyen szempontból jobbak más módszereknél, valamint a termék sajátos és egyedi jellegéhez hogyan járulnak hozzá.

Igazolni kell:

- **eredetmegjelölés esetén** a termék minősége vagy jellemzői és a termék (természeti és emberi tényezőkkel jellemzett) földrajzi környezete közötti kapcsolatot, illetve
- **földrajzi jelzés esetén** a termék valamely tulajdonsága, hírneve vagy más jellemzője és a termék földrajzi eredete/származása közötti kapcsolatot.

OFJ iránti kérelem esetén határozza meg egyértelműen, hogy az ok-okozati kapcsolat a termék földrajzi eredetének tulajdonítható **különleges minőségén, hírnéven vagy egyéb jellemzőn** alapul-e.

A terméknek a földrajzi területtel való kapcsolatát, eredetét, **különleges minőségét, illetve hírnevét alátámasztó dokumentumokat** (pl. irodalmi/szakirodalmi utalások, régi termékcímkék, kiállítási oklevelek és egyéb történelmi dokumentumok másolatai; természeti adottságok ismertetése, vizsgálati jelentések, megfigyelési adatok) a kérelem mellékleteként be kell nyújtani.

A termék sajátosságai

A termék sajátosságainak leírása legyen összhangban a 2. ponttal, és lehetőleg kerülje az ismétléseket. Határozza meg és ismertesse, hogy a hasonló termékekhez képest mi teszi ezt a terméket különlegessé. A terméknek kizárólag azokat az egyedi tulajdonságait sorolja fel, amelyek a földrajzi terület sajátosságainak köszönhetően alakulnak ki (azok eredményezik).

FŐ SZEMPONT: Ne sorolja fel a termék azon tulajdonságait, amelyek nem függenek össze a földrajzi területtel vagy a szaktudással, illetve (hírnéven alapuló OFJ kérelemnél) nincsenek hatással a termék hírnevére. Konkrét és pontos jellemzőket soroljon fel, amelyek igazolják a szaktudást.

Soroljon fel múltbeli és közelmúltbeli konkrét példákat az elnevezés tényleges használatára; ezek lehetőség szerint a termék forgalmazásáról tanúskodó tényezők legyenek.

A földrajzi terület sajátosságai

FŐ SZEMPONT: Határozza meg és ismertesse a meghatározott földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából lényeges tulajdonságait. Ide tartozhatnak a talajtani-éghajlati jellemzők; a domborzat, az éghajlat, a talaj, a csapadék, a fekvés, a tengerszint feletti magasság stb. A földrajzi területnek a termék sajátosságait nem befolyásoló jellemzőit ne sorolja fel. Ne használjon általános terminológiát, például „gyönyörű táj”. Itt ismertetheti a helyi termelők szaktudását is. A szaktudás legyen különleges és sajátos készség: a közönséges termelés nem elégséges.

A földrajzi terület sajátosságai hogyan befolyásolják a termék sajátosságait (kapcsolat)

FŐ SZEMPONT: Ismertesse, hogyan alakítják ki a termék jellemzőit a földrajzi területen található tényezők. Kérjük, érvelése legyen tárgyilagos és a földrajzi terület és a termék sajátosságai között fennálló valamennyi összefüggésre térjen ki.

A **hírnéven alapuló OFJ iránti kérelem** esetében itt ismertesse azokat az okokat, amelyeknek köszönhetően az egyedi termék a földrajzi területhez kapcsolódik.

Fogalmazza meg a termék hírnevet szerzett sajátosságát, és idézzon konkrét információkat és tényezőket, amelyek igazolják ezt a hírnevet. A kapcsolat bemutatásának megfelelő eszközei lehetnek például a sajtószemelvények.

Mutassa be, hogy a termék hírneve kapcsolódik az elnevezéshez és a földrajzi területnek tulajdonítható. A hírnév olyan tényezőkkel bizonyítható, mint például díjak, szakkönyvekben vagy sajtóban tett hivatkozások, gasztronómiai kiadványokban tett kiemelt említések stb.

7. Ellenőrző hatóságok/szervek

Itt kizárólag a termékleírásban foglalt rendelkezések betartását ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, valamint meghatározott feladataikat kell feltüntetni.

Azokat az ellenőrző hatóságokat vagy szerveket kell itt feltüntetni (pontos elérhetőségi adataikkal együtt), amelyek ellenőrzési feladataikat a termék előállítása során, azaz annak forgalomba hozatalát megelőzően látják el. Ezek a következők:

- valamennyi termék vonatkozásában a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, **ÉS**
- élelmiszerek vonatkozásában a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi feladatkörében eljáró járási hivatala;
- zöldség és gyümölcs esetében a megyei kormányhivatal növény- és talajvédelmi feladatkörében eljáró járási hivatala;
- mezőgazdasági termékek esetében a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi feladatkörében eljáró járási hivatala.

8. Egyedi címkézési előírások

A 1151/2012/EU rendelet 12. cikkének (3) bekezdése immár **kötelezően** előírja, hogy az uniós rendelet alapján **bejegyzett oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott termékek címkésében** meg kell jeleníteni az OEM illetve OFJ **szimbólumokat**. Ezen túlmenően a termék bejegyzett elnevezését ugyanabban a látómezőben kell megjeleníteni.

A fentiek alapján tehát ebben a pontban csak a speciális jelölési követelményekre kell kitérni, azokra, amelyek nem következnek egyértelműen a hivatkozott jogszabályból.

Amennyiben a termék nevének speciális megjelenési formája van a csomagoláson, azt itt kell jelezni. Megadható betűtípus, betűméret, színskála, elhelyezési mód, a terméket jelölő egyéb logó, és minden olyan speciális részlet, ami nem kötelező előírás, illetve ami jogszabályba nem ütközik.

9. A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

Ebben a pontban azt kell leírni (akár táblázatos formában), hogy a terméknek melyek a lényeges tulajdonságai, illetve előállítási módjában melyek a lényeges elemek/lépések, ezek eléréséhez milyen tevékenységek kapcsolódnak (minimumkövetelmények) és hogyan történik ellenőrzésük (mód/módszer, gyakoriság); mindezt a teljes termék-előállítási folyamatra vonatkoztatva.

pl.

lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	minimumkövetelmények	az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
füstölés	max. 12 °C, 12-14 napig	...

KÖTELEZŐ MELLÉKLETEK:

- a meghatározott földrajzi területet bemutató, A4-es formátumú térkép,
- a termék-leírásban hivatkozott olyan mellékletek, amelyek alátámasztják a termék eredetét, múltját, hagyományát.