



## SZABÁLYZAT

**Bakonyi Helyi Márka védjegy szabályzata az európai területi “A vidék minősége” védjegynek való megfeleltetés érdekében**



Figyelem! Szerzői jogvédelem alatt álló dokumentum. Az anyag részben vagy egészben történő közzétele, másolása vagy módosítása kizárólag az “A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület külön engedélyének birtokában lehetséges.

# Tartalomjegyzék

## I. Általános szabályzat

- Bevezetés
- 1. Alkalmazás
- 2. Védjegy meghatározása, alapelvei és értékei
  - 2.1. Kettős jellegű védjegyrendszer bevezetése
  - 2.2. Védjegy kialakítása, bevezetése
  - 2.3. Szervezetek közötti együttműködés
  - 2.4. Szektorok és területek közötti együttműködés
  - 2.5. A tevékenységek és a térséghez, területhez való kötődés hitelessége
  - 2.6. A művelt tájkép, természeti és épített környezet minősége
  - 2.7. A védjegyet használók társadalmi, környezeti, gazdasági felelősségvállalása
- 3. Ügyintézés elemei, folyamatai és módjai, hatásköre és ellenőrzése
- 3.1. Szakma specifikus szabályzatok
- 3.2. Arculati kézikönyv
- 3.3. A minősítési folyamat szereplői, résztvevői, fő tevékenységei
- 3.4. A Védjegy bevezetése, tanúsítási eljárása
- 4. Adatkezelés
- 5. Monitoring, felülvizsgálat
- 6. Változások

## II. Specifikus szabályzatok

- Bevezetés
- 1. Élelmiszer szekció
  - 1.1. Védjegy odaítélés feltételei (burgonya termesztés)
  - 1.2. Védjegy odaítélés feltételei káposztafélék termesztésében, savanyításban
  - 1.3. Védjegy odaítélés feltételei (méz)
  - 1.4. Védjegy odaítélés feltételei (lekvár, szörp)
- 2. Turisztikai szekció
  - 2.1. Védjegy odaítélés feltételei (turisztikai)
- 3. Boros szekció
  - 3.1. A Mór, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek termék-leírásának összefoglaló dokumentuma

## Általános szabályzat

### **Bevezetés**

A Területi Minőségi Védjegy, "A vidék minősége" Védjegy Általános Szabályzatot "A BAKONYÉRT" Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület 2014. .... -n fogadta el.

Az Európai Unióban a spanyol LEADER csoportok kezdeményezték az Európai Térségi Minőségi Védjegy kialakítását, és az EU-s LEADER csoportokat fogja össze (több, mint 60-at). A nemzetközi együttműködés **legfontosabb célja is: a vidéki területek versenyképességének erősítése.**

„A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület a térség gazdasági fejlesztésének egyik fő mozgató erejét a védjeggyel azonosított helyi márkák kialakításában látja. Ehhez keresett megfelelő partnereket és hozzákapcsolódó együttműködések (spanyol kapcsolatok, NATURAMA). A projekt nemzetközi vonatkozásait alkalmazva indult el a projekt.

Fő célként a saját védjegy, logó vagy gyűjtőnevének márká kialakítását jelöli meg, amellyel, hogy kiemeli az együttműködés fontosságát, a térségi szemléletformálást. Fő értéként a minőség megkeresése, azonosítása és egy egységes védjegybe „gyúrása” fontosságát hangsúlyozza.

Természetesen mind ez önkéntes alapon és alulról építkező módon, hiszen csak így várható el, hogy hosszú távú eredményeket érjen el a térségben.

Ezért Egyesület úgy döntött, hogy létrehozza ezt a helyi védjegyrendszert, oly módon, hogy az az európai szintű közös Európai Területi Védjegyhez, mint „ernyővédjegyhez” kapcsolódhasson. Ez biztosíthatja hosszú távon, európai szinten azt a kritikus tömeget, ami a fogyasztókhoz való jobb eljutást eredményezi, és lecsökkenti az ügyintézéshez és a reklámhoz szükséges költségeket, melyek elengedhetetlenek az erre irányuló nemzetközi program európai területi szintű kivitelezéséhez és sikerességéhez.

Az európai Területi Védjegy tulajdonosa az Európai Területi Minőség Védjegy Szövetség.

Annak érdekében, hogy „A BAKONYÉRT” Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület által létrehozott Vidék minősége védjegyrendszer bekapcsolására kerüljön az Európai Területi Védjegyrendszerbe, meg kell felelnie az Európai Területi Minőség Védjegy Szövetség ide vonatkozó szabályainak.



A védjegy kialakításában együttműködő partnerekkel az alábbi célokat tűztük ki magunk elé:

- Erősítsük a helyi, térségi lokalitást.
- Erősítsük ismeretségünket, elismertségünket, piaci versenyképességünket. Az egyéni és kisvállalkozások termékei, szolgáltatásai a közös marketing révén versenyképesebbé váljanak a multi cégekkel szemben.
- Védjegyünk minőséget fog jelenteni, a vele ellátott termékek, szolgáltatások alapozzák meg, majd erősítsék a vásárlók, szolgáltatásainkat igénybe vevők bizalmát.
- Belső erőforrásaink hasznosulása folyamatosan növekedjen.
- Erősödjenek a térségünkön belüli együttműködések újak alakuljanak ki.
- Környezettudatosabb magatartásra neveljünk.
- A társadalmi felelősségvállalást annak jelentőségét tudatosságát erősítsük.
- Esztétikumot, élményt tudjunk nyújtani.
- Az egyéni bevételek növelése.
- Az előállított termékek minőségének javítása
- Egységes marketing és csomagolástechnika
- Egységes logo
- Eladás technika színvonalának és hatékonyságának növelése
- Együttműködés a projektben résztvevők között
- BAKONY térségében identitás tudat és a gazdaságfejlesztés erősítése

Közös védjegy : a helyben előállított termékek. szolgáltatások beazonosítására

Védjegy= minőség



## 1. Alkalmazás

- 1.1. Az európai területi "A Vidék Minősége" védjegyet azok a vállalkozások, szervezetek és intézmények használhatják, melyek székhelye, telephelye az "A BAKONYÉRT" Egyesület illetékességi területén találhatóak, tagjai vagy hálózati tagjai az Egyesületnek és rendelkeznek a térségi szintű, a vidék minőségét szimbolizáló Bakonyi Helyi Márka védjeggyel.



Illetékességi területünk a következő: Bakonybél, Bakonycsérnye, Bakonyhána, Bakonyoszló, Bakonyszentkirály, Balinka, Bánd, Bodajk, Borzavár, Csesznek, Csetény, Dudar, Eplény, Fehérvárcsurgó, Hárskút, Herend, Isztimér, Kincsesbánya, Lókút, Márkó, Mór, Nagyesztergár, Nagyveleg, Olaszfalu, Pénzesgyőr, Porva, Szápár, Szentgál, Zirc + a Móri Borvidék 6 települése kérvényezés után), Némethánya.

Más településről is lehet csatlakozni a Bakonyi Helyi Márka Védjeggyhez, csatlakozási szándék esetében a Közgyűlés dönt.

Az európai területi védjegy használata a térségi vállalkozások, szervezetek és intézmények számára többletkötelezettséggel nem jár. Az Egyesület, illetve a térségi védjegy mindenkor tulajdonosának a felelőssége annak biztosítása, hogy a területi védjegy kialakításának módszere és feltételei megfeleljenek az európai területi védjegy alkalmazására.

- 1.2 A térségi jellegű, a vidék minőségét szimbolizáló Bakonyi Helyi Márka védjegyet azok a vállalkozások, szervezetek és intézmények használhatják, akik a térségi minősítési rendszer alapján megfelelnek és a minősítés alapidokumentumainak megfelelően a Térségi Védjegy Tanácsa a használati jogot számukra biztosítja.



Fentiekből kifolyólag a két védjegy különböző területi egységet szimbolizál ugyan, de együttesen alkalmazandó:



## 2. Védjegy meghatározása, alapelvei és értékei

### 2.1. Az "A BAKONYÉRT" Egyesület által bevezetésre kerülő védjegy rendszer kettős jellegű

Az európai *területi* "A VIDÉK MINŐSÉGE" védjegy olyan eszköz, melynek célja a területi, közösségi identitás, és a társadalmi felelősségvállalás erősítése, az európai és helyi szintű védjegy kialakítása, mely a helyi elvek, érdekek mentén, de mégis globális eszközökkel tudja segíteni a helyi értékek megőrzését, fenntartását, erősítését.

A *térségi minőség* túl mutat egy szabályzott minőségen és az eredet megjelölésen. A térségnek azt az erősödő szolidáris viselkedésmódját jelenti, mely nagyobb hangsúlyt fektet a kapcsolatok minőségére, például a férfiak és nők közötti, a területek közötti, a termékek közötti, a szolgáltatások közötti (legyenek azok mezőgazdasági, kézműves, turisztikai vagy közszolgáltatások) a termelők és a fogyasztók közötti kapcsolatokra. A fejlődés, melyben az e területen élők szeretnének részt venni, magában foglalja az egymástól elválaszthatatlan gazdasági, társadalmi és kulturális aspektusok többségét; egy olyan fejlődést von maga után, amely dinamikus és fenntartható egyensúlyhoz vezet a környezet és az emberi tevékenységek között, harmonikus és kedvező az emberi egészségre, kapcsolatokra.

A kettős emblémájú védjegy térségi minőséget szimbolizáló "Bakonyi Helyi Márka" védjegy olyan eszköz, amelynek célja a Bakonyt összefogó területi, közösségi identitás és a társadalmi felelősségvállalás erősítése, illetve a vidéki területekre jellemző minőség előtérbe helyezése, jelentős értéként való elfogadtatása a piac szereplőivel.

### 2.2. Védjegy kialakítása, bevezetése és népszerűsítése a szereplők részvételén alapszik.

Védjegyünk kialakításának alapja a térségünkben élők véleményének, elvárásainak összegyűjtése. Ennek érdekében az alábbi tevékenységeket hajtottuk /juk végre:

Általános ismertetés a védjeggyel kapcsolatos elképzelésekről, fórumok tartása 30 helyszínen.

Feltérképeztük az igényeket, az önkormányzatok, vállalkozók, őstermelők, szolgáltatók elvárásait.

Közös gondolkodás elindítása a közös logóról, a védjegyrendszerről. A potenciális résztvevők megismerése.

Kiállítások keretében a helyi márka ismertségének növelése, széleskörű látogatottság biztosítása.

Nyílt nap keretében az megismert adatok, elvárások összegzése. Közös logó kialakítása. Szakmai műhely munkák elindítása.

Szakmai értékleltár összeállítása a meglévő adatok alapján.

Szekció ülések keretében először az általános majd a szakma specifikus szabályzatok, feltételrendszerek megalkotása, véleményezése, elfogadtatása.

Marketing elemek tervezése a közös elgondolás alapján, megismertetése széles körben.

Nemzeti értékelés és minősítés.

Területi védjegy levédetése nemzetközi szinten.

Nemzeti és nemzetközi találkozók, tanulmányutak szervezése.

Termelők, szolgáltatók minősítése.

Termékek szolgáltatások ismertségét, elismertségét célzó marketing tevékenységek.

Folyamatos ellenőrzés.

Szabályzatok folyamatos, igény és szükség szerinti aktualizálása.

A felsorolt tevékenységeknek a fő célja az, hogy a térségi minőség értéként való megélését előtérbe helyezzük. Ezáltal felértékelődik a Bakony helyi erőforrásainak számos területe gazdasági, kulturális, társadalmi és környezeti értékeit illetően egyaránt. Ahogy ezeket az értékeket az emberek elfogadják és magukévá teszik, ők maguk is a projekt részeseivé válnak, és cselekvő résztvevők lesznek az egész területen lévő elterjesztésben.

### **2.3.A szervezetek közötti együttműködés**

Az „A BAKONYÉRT” Egyesület által létrehozott a térségi vidék minőségét szimbolizáló Bakonyi Helyi Márka védjegy felhasználóinak vállalniuk kell, hogy tagjai vagy hálózati tagjai lesznek az Egyesületnek, aktív tagságukkal és részvételükkel biztosítják a közös megegyezésen, közös érdekek mentén létrehozott védjegy fenntarthatóságát, a folyamatos gazdasági, környezeti, közösségi változásoknak való megfeleltetését.

### **2.4. A szektorok és területek közötti együttműködés.**

Az együttműködés (szervezetek, szektorok és területek között) alapvető elem a bakonyi minőségi termékek, szolgáltatások, értékek helyi értéként való népszerűsítésének folyamatában.



A különböző intézmények, szervezetek, magánszemélyek közötti egymást támogató együttműködés (szinergia) nagy szerepet kap, mivel segíti a védjegyet alkalmazók körének szélesítését és a helyi termékek, szolgáltatások vásárlásának, igénybe vételének bázisát is. Ez pedig hozzájárul a térség gazdasági és közösségi aktivitásának növeléséhez, emeli a közösség értékét, bővíti a termék és szolgáltatási kört, illetve javítja ezek értékesíthetőségét, erősíti a helyi termékek szolgáltatások és közösségek értékét.

Ez az elv feltételezi azoknak a szükséges feltételeknek a megteremtését és felhasználását, amelyek a hálózati együttműködéshez kellenek, és ahhoz, hogy a területi minőség a különböző formáiban egységes legyen, mely garantálja időbeli maradandóságát.

Az együttműködést segítő tevékenységek a következők: hálózati együttműködés a különböző gazdasági és társadalmi szektorok képviselői között, találkozók szervezése, folyamatos információáramlás, egymás ajánlása saját honlapokon, közös képzések, közös marketing és közös értékesítési lehetőségek kialakítása.

A szektorok és területek közötti együttműködés elve mentén a területen élő lakosok, vállalkozások, intézmények, civil szervezetek, közösségek közös célok mentén haladva egyedi lehetőségeiket is jobban kamatoztathatják. Nem egymás konkurenseivé válnak, hanem együtt versenyeznek más területekhez tartozókkal a Bakony együttes gazdasági, közösségi és környezeti fejlődése érdekében.

## **2.5. A tevékenységek és a térséghez, területhez való kötődés hitelessége**

A védjeggyel szembeni elvárás a hitelesség. Bármely- akár egyetlen egy- résztvevő valótlan állítása, annak jóhiszemű elfogadása a teljes térségre kihat. Ezért feltétlen elvárás a védjegy használóival szemben a megadott jellemzőkben, paraméterekben történő negatív irányú változás azonnali közlése, akkor is, ha ez a védjegyre való jogosultság elvesztését eredményezheti. Hitelességünk közös felelősség.

## **2.6. A művelt tájkép, természeti és épített környezet minősége**

Mindnyájunk közös érdeke a táji, természeti környezet megóvása, az esztétikum, a minőség, az ember és környezete közötti harmónia növelése, a meglévő fenntartása, fejlesztése.



A táj képe már önmagában is kulturális örökségünk. A táj jó gazda módjára való kezelése magának a táji környezetnek és az embernek is jót tesz, a vidék nagyon fontos erőforrásává változik, ami a fejlődés és az életminőség egyik faktora.

A természeti erőforrások (víz, talaj, stb.) használata a fenntartható fejlődésben a biodiverzitás és az esztétikai minőség azok az elemek, amelyekre a táj kezelése során a legtöbb figyelmet kell fordítani.

## **2.7. A védjegyet használók társadalmi, környezeti és gazdasági felelősségvállalása:**

A védjegyet használó vállalkozásoknak, szervezeteknek garantált felelősséget kell vállalniuk azért, hogy a védjeggyel minősített termékeik, szolgáltatásaik, egyéb értékeik vonatkozásában a jogszabályi megfelelésen túl a Bakonyi térségben közösen meghatározott védjegy használati feltételeket magukra nézve elfogadják, ezért teljesítéséért felelősséget vállalnak.

Ez az elv azt jelenti, hogy a védjegy szabályozási dokumentációjában közösen megfogalmazásra kerülnek a különböző kritériumok és a minősítés teljes rendszere. Ez az "A BAKONYÉRT" Egyesület, illetve a Térségi Védjegy Tanácsa által elfogadásra kerül. A szabályozási dokumentációnak való megfelelés garantálja a vállalkozások és az intézmények gazdasági megvalósíthatóságát, környezeti fenntarthatóságát és társadalmi elkötelezettségét.

A minőség biztosításának gazdasági szempontjai olyan tényezőket is magában foglalnak, mint a hatékony ügyvezetés, a helyi források használata, a jövőkép, rövid és hosszú távú vállalkozási célkitűzések megléte, a felelősségteljes marketing, az újítások elfogadása és a hagyományos tudás és értékek fontossága. Mindezek szükségesek ahhoz, hogy a résztvevő vállalkozások, szervezetek, intézmények és maga a lefedett vidéki térség együttesen versenyképesek legyen.

A minőség biztosításának környezeti szempontjai alapján a védjegyet használók részéről alapvető feltételként jelenik meg a környezettudatos magatartás a víz, a villamos energia és a nyersanyagok megtakarításának szükségességével, a megfelelő hulladékgazdálkodással, a környezeti terhelés és szennyezés elkerülésével kapcsolatban. Ezeket a szempontokat fontos szem előtt tartani a különböző beszerzésre kerülő anyagok vásárlásánál, értékesítésénél, bemutatásánál a termékek, szolgáltatások és a berendezések esztétikus és harmonikus környezetbe való illeszkedésénél is.

A minőség biztosításának társadalmi, közösségi szempontjai olyan szempontokat is magában foglalnak, mint az esélyegyenlőség biztosítása, adott helyzettől függően a döntéshozatal megosztásának biztosítása, a folyamatos képzés lehetőségének

megteremtése, közösségi érdekeket is előtérbe helyező gazdálkodási, vállalkozási képességek erősítése.

Az általános társadalmi, környezeti, gazdasági felelősségvállalás szempontjait az egyes szakterületeken belül szakma specifikus szabályzatok egészítik ki.

### **3. Az ügyintézés elemei, folyamatai és módjai , hatásköre és ellenőrzése**

#### **3.1. Szakma specifikus szabályzatok**

A szakma specifikus szabályzatok kezelik azokat az egyedi minőségi követelményeket, amelyeket az adott szakterületet képviselők magukra nézve alapvető, illetve elvárható követelményként határoznak meg.

A szakma specifikus kézikönyvek elkészítésénél a kiinduló alapot minden esetben a Bakony térségének kulturális hagyományai, erőforrásokban rejlő adottságai képezik. Ugyanakkor minden esetben beépítésre kerülnek olyan szempontok, amelyek figyelembe veszik a technológiai, szervezeti megújulás folyamatos szükségességét és a fogyasztók jelenlegi és jövőbeli igényeit is.

A szakma specifikus szabályzatok tevékenységek és szektorok szerint jönnek létre szükség szerinti csoportosítással, integrálással vagy megbontással. Témájukat tekintve ezekben a szabályzatokban meg kell nevezni a termékre, a szolgáltatásra vagy a tevékenységre vonatkozó minőségi általános elvárásokat, illetve az elvárható követelményeket.

A szakma specifikus szabályzatokat az adott szakma képviselőinek véleménye, gyakorlati tapasztalata alapján az "A BAKONYÉRT" Egyesület munkatársai és partner szakemberek készítik. Jóváhagyása kétfordulós, elsődlegesen a Térségi Védjegy Tanács Szakma Specifikus Bizottsága, majd a Térségi Védjegy Tanács, illetve az Egyesület elnöksége dönt.

Abban az esetben, ha a védjegy használatára jelentkező tevékenységi területének megfelelő szakmaterületre nincs még szabályozás, a Térségi Védjegy Tanács gondoskodik az elkészítettéről az adott szakterületen védjegy használatára jelentkező és szükség szerint egyéb szakemberek bevonásával.

Az általános és szakma specifikus szabályzatok módosítását bármely minősítéssel rendelkező, minősítésre jelentkező vállalkozás, szervezet, illetve a minősítési folyamat bármely szereplője kérheti. Változtatásra irányuló kérés jellemzően új, vagy módosuló piaci és fogyasztói érdekek megjelenése, feltárása, változása, szervezeti struktúra, szektorális jellemzők változása esetén, új szükségletek, fejlesztési irányok felmerülése kapcsán merülhetnek fel.

A szabályzatok elkészítésénél arra törekszünk, hogy amit jogszabály vagy más hivatalos szerv szabályoz, az ne legyen újra szabályozva, azonban ezeket természetesen alap elvárásoknak tekintjük, amelyeket ha az adatlapok, illetve a minősítési rendszer nem is tartalmazza, a minősítést előkészítők, illetve végzők erre nézve is megtehetik a megállapításukat.

### **3.2. Arculati kézikönyv:**

Az arculati kézikönyvben leírásra kerülnek azok az irányelvek, amelyek által biztosítható, hogy a védjegy alkalmazása minden védjegyet használó részéről minden esetben és környezetben egységes.

Az arculati kézikönyvben az kerül rögzítésre, hogy a védjegy emblémáját, illetve kettős emblémáját mi módon kell alkalmazni.

Meghatározásra kerül maga az embléma, illetve emblémacsoport, ezek pontos színek, az alkalmazott betűtípusok színes és fekete-fehér alkalmazásban illetve ennek különböző alkalmazásai. Ilyen pl. névjegykártya, LA/4 boríték, A/4 levélpapír, asztali zászló, gépjármű felirat, reklámtoll, irattartó mappa borító, emblématerv termékeken való megjelenése zárjegyként, üvegnyakon etikett kártya kötözéssel, befőttesüvegen, borosüvegen címkeként, díszdobozon, csomagolópapíron, papírtáskán, cégtáblán.

Jelen Általános szabályzatban fontos lefektetni, hogy

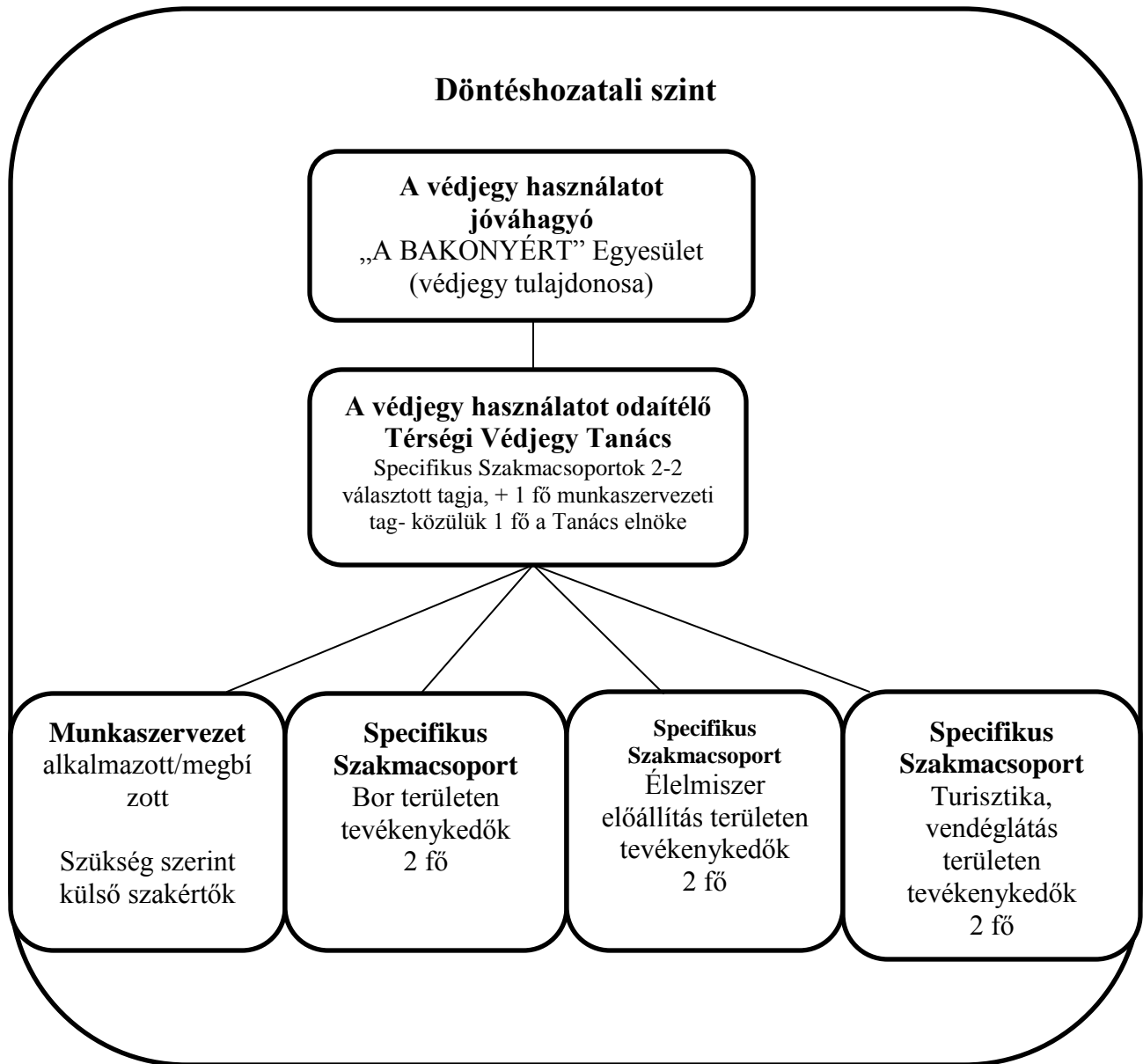
- csak azok a vállalkozások, szervezetek, intézmények, illetve ezek termékei, szolgáltatásai használhatják a Védjegyet, melyek már megkapták a tanúsítványt;
- a minősítéssel rendelkező köteles az arculati kézikönyv által előírt méreteket és színeket használni, és követni annak utasításait.

### 3.3. A minősítési folyamat szereplői, résztvevői, fő tevékenységei

Minősítési folyamat szereplői	Szereplő neve a minősítési eljárásban	Fő tevékenységek
Védjegy használatára jelentkező	Védjegy igénylője	Igényli a védjegy használatot, előkészíti a védjegy igénylője részéről a szükséges dokumentumokat, az eljárásban aktívan közreműködik
Védjegy használatára már jogosult tagok	Védjegyes	Védjeggyel már rendelkező tag, szakmai tudásával, tapasztalatával segíti az új jelentkezők védjegyhez való jutását
Minősítést végzők	Térségi Védjegy Tanács megbízottjai	A védjegy használatára jelentkezővel tartja a kapcsolatot, elvégzi a minősítéshez szükséges előkészületeket, tevékenységeket, amelyet a szakma specifikus bizottság elé terjeszt.
Minősítést elbírálók	Térségi Védjegy Tanács és a Szakma Specifikus Bizottság	A védjegy igénylője és a Térségi Védjegy Tanács megbízottainak dokumentációi alapján szakmaterület vonatkozásában dönt a védjegy odaítélhetőségéről.
Védjegy használatot odaítélők	Térségi Védjegy Tanács	A Specifikus Szakmacsoport javaslata alapján tárgyalja a védjegy használati lehetőséget és dönt annak odaítéléséről
Védjegy tulajdonosa	“A BAKONYÉRT” Egyesület	Megteremti a feltételét a teljes védjegy használati, ismertetési, elismertetési folyamatnak
Védjegy tulajdonosának jogi képviselője	“A BAKONYÉRT” Egyesület alapító okirata alapján – egyesület elnöke, alelnöke	Jóváhagyja az egyesület által szabadalmaztatott védjegy Térségi Védjegy Tanács általi odaítélését

A minősítési folyamatban egyöntetűen kerül megvizsgálásra az Általános Szabályzatnak és a Szakma Specifikus Szabályzatnak való megfelelés.

## A minősítő szervezet felépítése



### 3.4. A Védjegy bevezetése, tanúsítási eljárása

A védjegy bevezetése, tanúsítási eljárása során minden egyes fázisban a különböző résztvevők támogató jellegű kapcsolatban állnak egymással, és közöttük jó munkalégrének és bizalomnak kell kialakulnia. A folyamat elsődlegesen tanácsadó jellegű. Az alábbiakban a tanúsítás, a védjegy odaítélésének folyamatát írjuk le.

#### A térségi védjegy odaítélésének folyamata

##### Fő folyamat

Védjegy igénylője jelentkezik a védjegy használatára

Munkaszervezet vezetője jelzi a Térségi Védjegy Tanács vezetőjének az új védjegy használati igényt → egyeztetik, hogy kik lehetnek a minősítést végzők.

1 fő kerül kiválasztásra a munkaszervezetből, minimum 1 fő kerül kiválasztásra a Térségi Védjegy Tanácsból, szükség szerint további szakember is kiválasztásra kerülhet.

A munkaszervezetből kijelölt minősítésben résztvevő felveszi a kapcsolatot a minősítésben résztvevő további szereplőkkel, előkészíti a szükséges adatlapot, időpontokat egyeztet.

**A minősítést végző minimum 2 fő felkészítő látogatásra megy a védjegyet igénylőhöz**

Ez egy olyan látogatás, ahol a minősítést végzők a szakmai gyakorlatukkal segítik az ügyfelet. Célja nem ellenőrző, hanem támogató jellegű.

##### Folyamat fő tevékenységei

Telefonon, személyesen, e-mailben, fórumon, rendezvényen – nincs hivatalos formája. Egyszerűen az a fontos, hogy az információ eljusson az "A BAKONYÉRT" Egyesület munkaszervezetéhez.

Telefonon, személyesen, e-mailben – nincs hivatalos formája. Fontos, hogy mielőbb kiderüljön, kik lesznek a minősítők

Kommunikáció telefonon, személyesen, e-mailben – nincs hivatalos formája.

Az adatlapot előre is megküldheti a munkaszervezetből kijelölt személy, vagy az első beszélgetésre viszik magukkal.

A látogatás a védjegyet igénylőhöz igazodva történik. Az egyeztetés segítő, helyi, terepi, gyakorlati tanácsadói jellegű.

A minősítést végzők a védjegy igénylővel részletesen végignézik

a minősítés alapdokumentumait a minősítéshez szükséges kérdőív kérdéseit megnézik a minősítésre kerülő területet, a gyártást, szolgáltatást, helyi értéket

fényképeket készítenek egyeztetési, tárgyalási feljegyzést készítenek (lehet írásos és diktafonos is)

felkészülési, minősítési idő- és ütemterv készül

Az egyeztetést előre elkészített tárgyalási forgatókönyv alapján folytatják le.

A folyamat időtartama 5 nap

A folyamat időtartama 5-60 nap. Ha a 60 nap letelik, aminősítést fel kell függesztetni, amíg az ügyfél készen nem áll a minősítésre.

### Felkészülés a minősítésre

Az ügyfél az első felkészítő látogatáson megbeszéltek alapján előkészíti a minősítéshez szükséges dokumentumokat, biztosítja a szükségeses kellékeket, illetve a minősítésnek való megfelelést. A szükséges dokumentumokat benyújtja a munkaszervezet felé.

Az ügyfél önállóan készül fel a minősítésre ebben a szakaszban, de szükség szerint telefonon, e-mailben vagy akár személyesen is folyamatos a tanácsadás, a segítő jellegű kapcsolattartás.

### Minősítés

A munkaszervezetből korábban kiválasztott 1 fő a beküldött adatok alapján előkészíti a minősítő látogatást.

A minősítést végző minimum 2 fő minősítő látogatásra megy a védjegyet igénylőhöz. Ez egy olyan látogatás, ahol a minősítést végzők a szakmai gyakorlatukkal segítik az ügyfelet, de a feltételek meglétét következetesen ellenőrzik. A minősítés ideje alatt az ügyféllel folyamatosan egyeztetnek a megfelelésről.

A minősítő látogatás a védjegyet igénylőhöz igazodva történik. A minősítés következetes, de segítő jellegű. A minősítést végzők a védjegyet igénylővel részletesen végignézik a minősítés alapdokumentumait a minősítés előkészítéséhez az ügyfél által kitöltött adatlapot, az abban lévő információk helyességét megvizsgálják a minősítésre kerülő területet, a gyártást, szolgáltatást, helyi értéket fényképeket készítenek minősítési feljegyzést készítenek (lehet írásos és diktafonos is), rögzítik a megfelelést és az esetleges hiányosságokat.

Az egyeztetést előre elkészített tárgyalási forgatókönyv alapján folytatják le.

### Minősítés bírálata

A minősítést végzők a terepi minősítési folyamat lezárhatóságáról, a megfelelésről értesítik a Térségi Védjegy Tanácsának vezetőjét és a Specifikus Szakmacsoport vezetőjét.

A Szakmacsoport vezetője összehívja a Specifikus Szakmacsoportot, akik részletesen megismerkednek a minősítési dokumentációval.

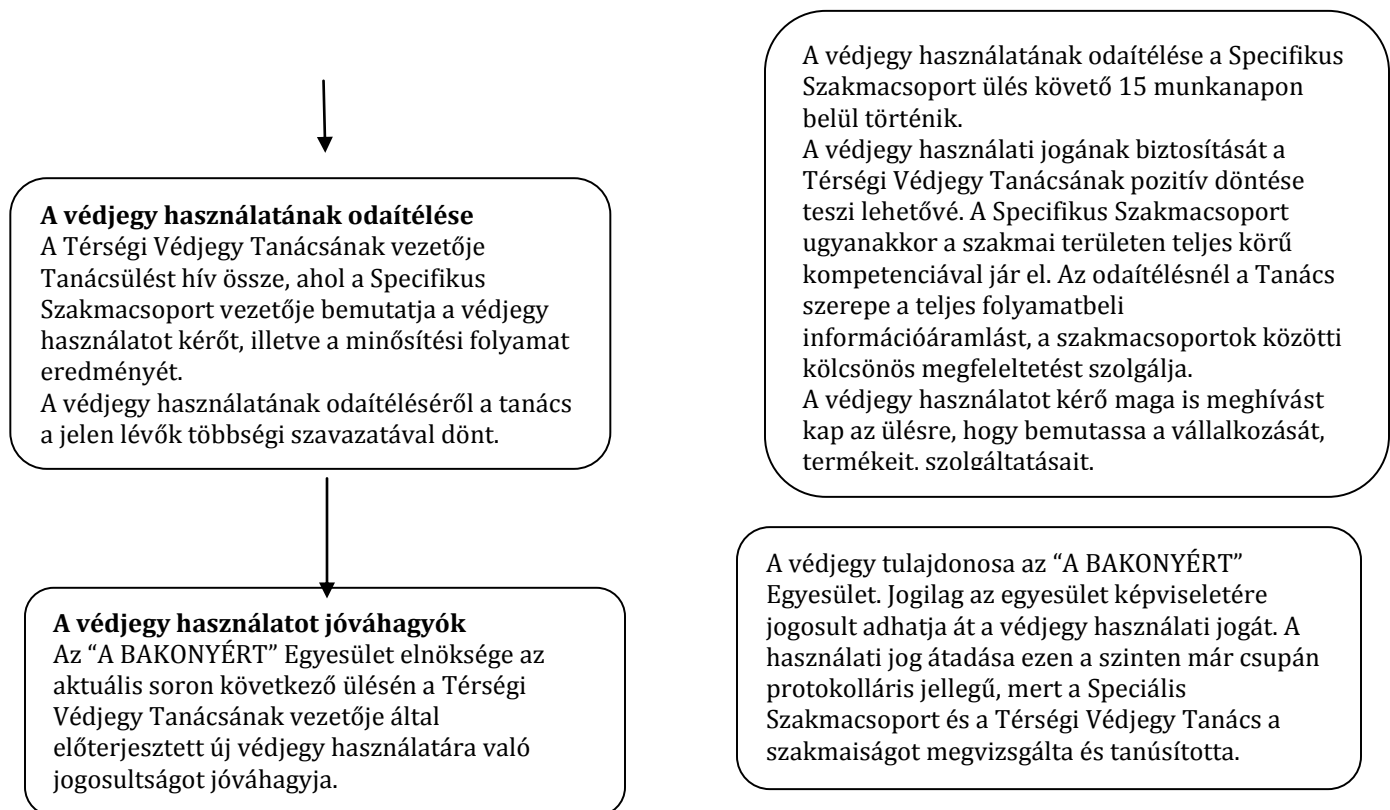
Ezen az ülésen az adott szakmacsoport tagjai egyeztetik, hogy a rendelkezésre álló információk alapján valóban odaítélhető-e a védjegy használata az ügyfél részére.

A védjegy csak akkor ítéltető oda, ha a Specifikus Szakmacsoport egyhangú igen szavazattal támogatta.

A folyamat időtartama maximum 30 nap. A bírálatnak, odaítélésnek és jóváhagyásnak 30 napon belül kell megtörténnie.

A minősítő bírálat a minősítést követő 15 munkanapon belül történik. A minősítés következetes, tárgyilagos. A specifikus szakmacsoport tagok a minősítést végzőkkel közösen, részletesen végignézik a minősítés alapdokumentumait a minősítés előkészítéséhez az ügyfél által kitöltött adatlapot, a helyszínen feltárt alátámasztó tényezőkkel.

A védjegy használatot kérő nem vesz részt az ülésen.



A védjegy használatának igénylése az "A BAKONYÉRT" Egyesület elnökségének jóváhagyó döntése között normál esetben maximum 60 + 30 nap telhet el. Amennyiben az igénylő 60 napon belül nem tud felkészülni a minősítésre, abban az esetben felfüggesztésre kerül a folyamat, amíg felkészül. Ez esetben a Térségi Védjegy Tanácsának vezetője dönti el, hogy a folyamatban vissza kell-e menni 1-2 munkafázissal, vagy nem.

#### 4. Adatkezelés

A minősítés során a szolgáltató, vállalkozó, termelő, illetve bármely szervezet általános adatain felül a minősítést végző szervezet 3. fél részére nem szolgáltat adatot. Általános adatnak tekintjük a szervezet elérhetőségi adatait, általános cég/szervezettörténeti leíró jellegű adatait, termék és szolgáltatás kínálatát, illetve



ezek adatait, stb. Általános adatokon felüli információkat tekintjük az adószámot, pénzügyi azonosítókat, személyes adatokat, illetve gyártástechnológiai adatokat.

## 5. Monitoring, felülvizsgálat

Az „A BAKONYÉRT” Egyesület védjegy használatát az Egyesület 5 évre ítéli meg a Térségi Védjegy Tanács. Az 5 év leteltét megelőzően a Térségi Védjegy Tanács megújító/felülvizsgáló jellegű minősítést végez. Ez a korábbi adatlapok alapján, kiegészítő adattalappal történik, amelyben a vállalkozás előrehaladása egyértelműen nyomon követhető. A védjegy szabályzatának való megfelelést a Térségi Védjegy Tanács az 5 éven belül is ellenőrizheti. Erre jellemzően abban az esetben kerül sor, ha a védjegy használójával kapcsolatban valamely fogyasztó, vagy egyéb szervezet panaszt tesz. A térségi Védjegy Tanácsnak vezetője a panasz tartalmától függően dönt a szükséges lépések megtételéről. A Térségi Védjegy Tanács a védjegy honlapján lehetőséget biztosít zárt fórumon a fogyasztók, használók, partnerek részére visszajelzések adására. Ez lehetőséget biztosít a felmerülő hibák, hiányosságok gyors és hatékony kezelésére és a pozitív visszajelzések fogadására is.

## 6. Változtatások

A jelen Általános Szabályzatot az „A BAKONYÉRT” 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.

Zirc, 2014. ....

## SPECIFIKUS SZABÁLYZATOK

### Bevezetés

A "Vidék minősége" védjegy egy olyan márka, amely csak és kizárólag " A BAKONYÉRT" Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület által befogadott településekről származó termék és szolgáltatás különleges, helyi sajátosságokat tükröző minőségi megjelölésére szolgál.

A specifikus szabályzat alapját képezi a "Vidék Minősége Védjegy" Általános szabályzata.

A védjegy célja a szakmaspecifikus szabályzat esetében " A BAKONYÉRT" Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület által befogadott településeken élő- helyi élelmiszeripari termelők, előállítók termékeinek és szolgáltatásainak, valamint a turisztikai szolgáltatók ismertségének, elismertségének erősítése. Egyfajta közösségi szabályzat, mely gazdasági és társadalmi elvárásokat fogalmaz meg a magas színvonal és értékvédelem érdekében.

Mindezen szabályok azért kerültek felállításra, hogy a "Vidék minősége" védjeggyel rendelkező helyi élelmiszeripari termékek és szolgáltatások, valamint a turisztikai szolgáltatások ezáltal garantálják a termék, szolgáltatás minőségét, biztonságát és egyfajta különleges mivoltát.

Jelen dokumentum nem tartalmazza a vonatkozó jogszabályok, rendeletek általi előírásokat, ugyanakkor azok betartását nyilvánvalónak tekintjük.

Minősítésbe vont szolgáltatók, termelők:

- helyi élelmiszer előállítók ( zöldségtermesztők, méhészek, szőlészek- borászat, stb.)
- turisztikai szolgáltatók

Kötelezően teljesítendő feltételek/elvárások:

A "Vidék minősége" védjegyet azok a magánszemélyek, vállalkozások, intézmények és szervezetek használhatják, melyek székhelye, telephelye " A BAKONYÉRT" Vidékfejlesztési Akciócsoport Egyesület illetékességi területén van, illetve az által befogadott településeken van és tagjai, vagy hálózati tagjai az egyesületnek.

A "Vidék minősége" védjegyet használó magánszemély, vállalkozás, intézmény vagy szervezet működése megfelel a termék/szolgáltatás előállítására vonatkozó hatályos előírásoknak.

A "Vidék minősége" védjegyet használó magánszemély vagy vállalkozás együttműködik a saját vagy más szektorok képviselőivel és **legalább egy helyi terméket használ saját maga is.**

## 1.Élelmiszer szekció

### Fontosnak tartott értékek:

Évjáráttól függően, de mindig ugyanazt a **minőséget** tudják biztosítani. **Helyi termék** legyen és fontos, hogy helyi szolgáltatásokat vegyenek igénybe a termék előállításához, termeléséhez. Amennyiben lehetőség van rá, a régióban keressenek input anyagokat, szolgáltatásokat (megjegyzés: Helyi vetőfajta alkalmazása a burgonyánál sajnos nem eredményez jó termést.)

A méztermelők a turisztikai szolgáltatókkal történő **együttműködést** lehetségesnek és jó ötletnek találják. Jó lehetőség a turisztikai résztvevőknek a helyben termelt mézet ajánlani, értékesíteni. A méznél a víztartalom határozza meg a minőséget. A jelen lévő méztermelők garantálják a kiváló minőséget. Nem akarnak kereskedőláncba bekerülni, mert korlátozottak a kapacitásaik. Termékeiket az ismeretségi körben vagy a környékben értékesítik. A nagy piacokra lehetetlen bejutni, a kis termelők nem tudnak megfelelni a kemény hatósági előírásoknak. A bejutás sok pénzt igényel és nagyon nehéz érvényesülni.

A **munkaerőt a térségből alkalmazzák**, vagy családtagokkal dolgoznak. Fontosnak tartják, hogy a dolgozók bejelentett munkaviszonnyal rendelkezzenek, a munka legális legyen.

A burgonyát a kereskedelemmel és a turisztikával is össze lehet kötni. A **helyben termelt burgonyák bemutatására** szakmai nap létrehozása lehet a megoldás a gasztronómiában, vendéglátásban résztvevők bevonásával. Mivel a vásárlók nem specifikusan választanak burgonyát (pl. külön sütni, főzni és salátának valót), ezért hasznos lenne összekötni a szakmai napot egy kóstoltatással így láthatóvá válna a különbség sütni és főzni való burgonya között. Az egyéb vevőket meg akár egyéb rendezvényekre való kitelepüléssel is el lehet érni pl.: Betyárnap, BULI, Nemzeti Vágta.

A méztermelőknek speciális rendezvény a Mézes Napok. Jó lehetőség lenne ismertségük növelésére, ha megjelenhetnének népi kiállításokon, Móri Bor Napokon.

**Cél:**

A régió gazdasági erősítése.

**Jövőbeni elképzelések:**

Meg kell próbálni, a burgonya termelőknél a közös értékesítést, mely jelenleg még nem működik. A közös értékesítés létrehozásához fegyelmezett emberek kellenek, a pillanatnyi érdekek miatt sajnos kevés az összefogás, fontos lenne a szemléletváltás. Megoldás lehet, ha valaki felvállalja a termékek átvételét és azokat sztenderd módon árulja. Megfelelő árualap szükséges ehhez, de a mértéke ingadozó, évszámától függő. A méhészetben is ingadozó az előállított méz mennyisége, de egy közös kiszerező üzem nagyban elősegítené a méhészek életét. Közös tanulmányutat is terveznek. Marketing elemek közül a különböző üvegekre használható matricás kártyát kívánnak felhelyezni, amely több információt tartalmazna a méz fajtájának megfelelően. A kóstoltatás is fontos marketing elem, valamint tankönyv/mesekönyv fejlesztése és bevezetése is tervben van, ezzel is elősegítve a népszerűsítést.

**1.1 Védjegy odaítélés feltételei (burgonya termesztés):**

- Permetezési napló megléte és pontos vezetése
- Input anyagok és szolgáltatások lehetőség szerinti helyi igénybevétele
- Előállítás: környezetkímélő módon, szerves anyag visszaforgatása, kismértékű öntözés, természetközeli termesztés
- Termesztéshez és az értékesítéshez szükséges humán erőforrás alkalmazása a kistérségből, legálisan történjen.
- Kézzel szedett burgonyákon – külön megjeleníteni a szedés módját
- Hibás (amorf, szürkefoltos, üveges vagy üreges, vara, zöldgumó, rágott, vagy drótférges) gumók aránya 25% alatti
- Fajták megnevezése az alkalmazásuk szerint ( sütni, főzni való)
- Az értékesítés során törekedni kell a helyi értékesítő helyek, üzletek, zöldségboltok, vendéglátóhelyek, piacok maximális ellátására, lerövidítve így a szállítási láncolatot, melynek környezetkímélő hatása is van.

**1.2. Védjegy odaítélés feltételei káposztafélék termesztésében, savanyításban**



### **Általános irányelvek:**

- Gazdálkodási napló pontos vezetése.
- Permetezési napló pontos vezetése.
- Növényvédelmi kezeléseknél az élelmezésügyi várakozási idők maradéktalan betartása (különös tekintettel az inseticides kezeléseknél).
- Környezetkímélő termesztési módszerek alkalmazásának előnybe helyezése.
- Input anyagok és szolgáltatások lehetőség szerinti helyi igénybevétele.
- Termesztéshez és az értékesítéshez szükséges humán erőforrás alkalmazása a kistérségből, legálisan történjen.
- Az értékesítés során törekedni kell a helyi értékesítő helyek, üzletek, zöldségboltok, vendéglátóhelyek, piacok maximális ellátására, lerövidítve így a szállítási láncolatot, melynek környezetkímélő hatása is van.

#### **1.2.1. Friss piaci káposztafélék esetében:**

- Megfelelő fajta választás. Igazodjon a helyi hegyvidéki klímához, a környékbeli fogyasztói igényekhez és a fenntartható eredményes gazdálkodás kritériumaihoz.
- Fejméret: 1- 2,5 kg között, gömbölyű vagy enyhén lapított fejformával.
- Esztétikai követelmények: zsenge, tömör, zöldesfehér árnyalatú, mechanikai sérülésektől mentes fejek.
- Kizáró okok: repedt fej és torzsa, dohánytripsz kártétele általi elbarnult elszíneződés, káposztamoly és hernyó kártevők által okozott mechanikai sérülések, rágások, gombabetegségek és baktériumos betegségek által okozott rothadás és elszíneződés
- Karfiol és brokkoli esetében a fentiekén kívül kizáró okok a torzult, fellazult, előregedett és elsárgult, elbarnult rózsa.

#### **1.2.2. Savanyítóipari célra termesztett fejeskáposzta esetében:**

- Megfelelő fajta választás: magas cukortartalmú, 5-8 kg fejmérettel rendelkező, rövid torzsájú, vékony levelű, szürkülésre kevésbé hajlamos.
- Esztétikai követelmények: nagy, repedés mentes fej, hófehér szín.
- Kizáró okok: megegyezik a frisspiaci kritériumokkal

### 1.2.3. Csomagolt savanyított káposzta esetében:

- A felhasznált káposzta alapanyag termelése, beszerzése a helyi kistérségből származzon
- Alapanyag minőségi követelményei: 1,1 mm-es vastagságú szelet, szeletek 50 %-a minimum 5-6 cm vagy a feletti szelethosszúsággal rendelkezzen.
- Színe sárgásfehér, illata friss káposzta és enyhén tejsavas erjedt illatú.
- A felöntő lé mennyisége a csomagolási egységben a szárazanyag tartalomhoz viszonyítva 20 – 30 % között legyen.
- Törekedni kell a tartósítószer mentes előállításra, amely kellően lesavanyodott alapanyag esetében valósítható csak meg.
- Amennyiben tartósítószeres kezelés szükséges, mindenképpen a magyar élelmiszerkönyvben magadott hatályos határértékek és utasítások betartása kötelező.
- A csomagolás arculata, megjelenése tükrözze a termék helyben előállított jellegét, és tartalmazza a kötelezően meghatározott szöveges információkat.
- Kizáró okok: hibás szakadt, nem megfelelően zárt csomagolás alapanyag szürkülés, barnulás, megszokott ízvilágtól való jelentős eseti eltérés, határérték feletti tartósítószer és egyéb adalékanyag eltérés termék gázképződése, puffadása

### 1.3.Védjegy odaítélés feltételei (méz):

- Víztartalom 20% alatti
- ~~Időfaktorok betartása = méhektől függő~~
- Hagyományos előállítás ( pörgetés, tárolás fajtánként)
- Értékesítése lehetőség szerint helyben történik (helyi üzlek, vendéglátóhelyek, piacok stb)
- Helyi rendezvényekhez kapcsolódva ( BULI, Betánynap, Mézes Napok stb) kóstoltatás
- méz kezelés szabályai : tisztaság, edényzet , tiszta ruházat ~~fehér-méhész öltöny~~ használata
- közös képzéseken (pl: atkaírtásról), szakmai programokon történő részvétel
- egészséges méhcsalád
- OMME tagság

## 1.4. Védjegy odaítélés feltételei (lekvár, szörp)

### Minőségi előírások:

A Bakonyban termett, friss, egészséges, megfelelően érett és valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó gyümölcs a szennyező anyagok és feldolgozásra nem megfelelő részek eltávolítása után használható fel.

### Lekvár:

- magas gyümölcsstartalom/min.60%/
- korlátozott pektintartalom/max:0,5%/
- csomagolási és jelölési előírások

### Gyümölcsszörp:

- magas gyümölcsstartalom/min:50%/
- csomagolási és jelölési előírások

### Alapvető higiéniai szabályok:

Élelmiszer előállításához legalább egy –időben vagy térben – elkülönített helyiséget, illetve kiegészítő helyiségeket kell biztosítani. Az élelmiszer előállításához használt helyiségeket, berendezéseket és eszközöket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni szükséges. Az élelmiszer előállításra használatos eszközök más célra nem használhatóak. Élelmiszert csak tiszta, szükség esetén fertőtlenített csomagolásban lehet tárolni, árusítani, védeni kell őket az esetleges szennyeződésektől. Az élelmiszer előállítást, értékesítést végző személy részére kézmosási lehetőséget biztosítani kell. Az élelmiszer előállításával és árusításával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazolt módon megfelelő. Állati kártevők ellen védekezni kell. A hulladék és a szennyvíz tárolása kapcsán arra kell figyelni, hogy azok a terméket ne szennyezhesék el.

## 2.Turisztikai szekció

### Fontosnak tartott értékek:

### A minőség a fontos nem a mennyiség.

Szálláshely, táborok szervezése, különféle speciális (pl. mozgássérülteknek szóló) programok kínálása.

Ami pluszt jelent, hogy a felhasznált anyagok milyenek: - konyhai alapanyagok, házi szappan, egészséges életmód centrikus berendezések, étel kínálat, helyi termékek kínálata, a törölköző, ágynemű tisztasága, minősége (lehetőleg helyben előállított eszközöket használjunk). Itt lehetne kapcsolódni a többi szekcióhoz. A helyi termékeket tehát elvárásként valamilyen szinten használja majd a márka védjegybe belépett szolgáltató. pl. dekorációnak csuhét kirakni, a bútorokat a bútorfestő hölgygel festetni, vagy helyi asztalosoktól rendelni, a porcelántárgyakat helyi kézművestől megvásárolni, az élelmiszereket szintén (nem pedig multiban megvásárolni).

Programok esetében **egymás programjait kölcsönösen ajánlani**. Ha nem tud az egyik szolgáltató lovagoltatni, akkor bevonja a többieket. A szálláshelyeken legyen egy tábla, vagy egy **kiadvány**, amely az összes márka-partnert és szolgáltatását tartalmazza. A szolgáltató minimum 2 napra szóló családi és felnőtt programot ajánljon, a helyben papír alapon vagy a honlapján keresztül. A szolgáltató honlapjára illetve a közös Vidék Minősége honlapra is megfelelő minőségű fotódokumentációs anyagot töltsön fel. Nemcsak 1-2 darab fotót, hanem minden, ami a turisztikai szolgáltatás szempontjából szükséges legyen feltöltve (szobák, közös helyiségek, udvar, kert, környék). A fotóanyagoknak bőségesnek, minőséginek kell lennie és hangsúlyoznia kell a szolgáltató egyediségét. Az egyediség alatt egy rá jellemző specialitást kell hangsúlyoznia például tanösvény indul a háztól, illetve az időszakos szezonális ajánlatok megjelenítése (egyedi vonzó speciális ajánlatok).

A szolgáltató stílusánál fontos a kellemes és vendégmarasztaló környezet. Fontos lenne, ha belekerülne a szabályzatban, hogy a tagok képzéseken, tanácsadásokon, konzultációkon illetve fórumokon is részt vesznek és megosztják egymással a tapasztalataikat.

A márka-körben lévők **kedvezményt, esetleg ajándékot adnak** a szolgáltatásokat igénybe vevő vendégeknek. Rendezvény esetén ingyen parkolójegy, szolgáltatás esetén pl. masszázs, kis üveg méz, egy finom kifli. A **vendég motiválása** a fontos. Egy egységes kártyát lenne jó csinálni. Egységes igazolás, hogy ő pl. egy terméket vásárolt egy helyi termelőtől. Egyszeri lehetőség is lehet a motiváció és akár klub tag is lehet. Törzsvendégkártya. – az egész bakonyi márkára vonatkozó legyen. Pl. a 2. vásárlás után kap egy törzsvásárlói kártyát.

**Minőségjavítás:** Allergénmentesítés – párna, takaró, dunyha

A **házi ételekre** (pl. sült kolbász) nagyon szívesen visszajönnek az ingyenc vendégek. Lehetne helyi receptek alapján készült ételeket és italokat kínálni.

Falusi vendéglátóhelyeken részt vehessen a vendég ételkészítésben: pl: juhtúró készítésnél, disznóvágásnál részt vehetnek a vendégek.

**Cél:**

Egy **közös honlap** kell. Ezen a turisztikai ajánlatok is elérhetőek legyenek. Gyűjtő honlapként funkcionáljon, majd innen mindenkinek a saját elektronikus felületére



irányítaná tovább a látogatót. **Összetartás** szükséges lenne kedvezmények bevezetéséhez.

Egyesületi tagságnak legyen **kézzel fogható előnye**. Informáltság, marketing – központi honlapról elérhetőség, oktatás aktuális problémákról A honlapon kialakítani egy fórumot tapasztalatcsere céljából.

**Minősítésbe bevont szolgáltatók: - szálláshelyek  
- éttermek**

### **2.1.Védjegy odaítélés feltételei (turisztikai) :**

- Helyben előállított termékek, szolgáltatások alkalmazása
- Közös marketing elemek ( honlap , kiadványok) használata
- Kölcsönös program ajánlása a turisztikai, vendéglátó és speciális szolgáltatások területén

## **3.Boros szekció**

### **3.1.A Mór, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek termékleírásának ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUMA**

#### **I. NÉV**

**A terméket jelölő földrajzi név, mint eredet-megjelölés: Mór, Móri**

#### **II. A BOROK LEÍRÁSA**

**Mór** oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek *(továbbiakban: Móri borászati termékek)* az alábbiak lehetnek termék kategória és terméktípus szerint:

**II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: Móri bor (továbbiakban: Móri bor)**

- Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor bortípusai:  
Móri bor, mely színét tekintve lehet:
  1. Fehér
  2. Rozé
  3. Vörös
  4. a Móri Prémium bor kizárólag fehér

Cukortartalmuk alapján a Móri borok szárazak, félszárazak, félédesek és édesek lehetnek.

## II/1.1. Analitikai előírások

Bortípus		Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Maximális összes alkoholtartalom [%vol]	Minimális Összes savtartalom [g/l]	Maximális Összes savtartalom [g/l]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Maximális összes kénessavtartalom (SO <sub>2</sub> ) [mg/l]
1.	Móri fehérbor	9,0	18	4,6	11	1,08	5 g/l cukortartalom alatt maximum 200; 5 g/l cukortartalom fölött, maximum 250
2.	Móri rozébor	9,0	18	4,6	11	1,08	5 g/l cukortartalom alatt maximum 200; 5 g/l cukortartalom fölött, maximum 250
3.	Móri vörösbor	9,0	22	4,6	11	1,2	5 g/l cukortartalom alatt, maximum 150; 5 g/l cukortartalom fölött maximum 200
4.	Móri Prémium bor	12,83	28	4,6	11	1,08	5 g/l cukortartalom alatt maximum 200; 5 g/l cukortartalom fölött, maximum 250
<b>Hagyományos és korlátozottan használható kifejezések feltüntetésére vonatkozó további előírások:</b>							
4.1	Késői szüretelésű bor	12,83	28	4,6	11	2	350
4.2	Válogatott	12,83	28	4,6	11	2	350

	szüretelés ú bor						
4.3	Főbor	15,12	28	4,6	11	2	400
4.4	Jégbor	16,66	28	4,6	11	2	400
4.5	Töppedt szőlőből készült bor	12,83	28	4,6	11	2	400

## II/1.2. Érzékszervi jellemzők

Bortípus		Érzékszervi jellemzők
1.	Móri fehérbor	A <b>Móri fehérborok</b> legtöbbször szárazak, általában fajta és évjárat jelöléssel kerülnek forgalomba. Zöldfehér - szalmasárga - aranyárga, ugyanakkor halvány vagy világos szín, élénk, üde savérzet, virágos illat vagy gyümölcsösség és könnyedség, frissesség jellemzi őket. A hordós érlelés jegyeit többnyire nélkülözik. Közepes testesség esetén jellemzően aromatikusak, illetve karakterisztikusak. Fajtajelölés esetén a fajtajelleg általában jól felismerhető.
2.	Móri rozébor	A kékszőlő fajtákból Móri rozébor és Móri vörösbor állítható elő, melyek termelése másodlagos. A <b>Móri rozéborok</b> rózsaszín - ibolya - lazac (hagymahéj) -halvány piros színűek, könnyedek, gyümölcsösek, éven belüli fogyasztásra készülnek.
3.	Móri vörösbor	A <b>Móri vörösborok</b> általában primőr borként, rövid macerációval (5-7 nap), éven belüli fogyasztásra készülnek, könnyűek, egyszerűek, illatukban és zamatukban a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztetnek. Színük halvány rubin vörös.

4.	Móri prémium bor	<b>Móri prémium borok</b> esetében a jellemzően markáns savtartalom és magas alkoholtartalom hosszabb érlelést tesz lehetővé. A hosszabb érlelésnek köszönhetően az érlelés szekunder aromajegyei dominánsan jelennek meg a Móri Prémium fehérborban. Arany-óarany színűek, esetenként mineralitással bírnak. Kimagasló évjáratok érési feltételei között a borok késői szüretelésű, válogatott szüretelésű, töppedt szőlőből készült bor, illetve jégbor jelöléssel hozhatók forgalomba, melyek kimagasló minőségű desszertborok.
----	------------------	--

### III. HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK

- a) védett eredetű bor
- b) muzeális bor, késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor, főbor, jégbor, töppedt szőlőből készült bor

### IV. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

#### IV/1. Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor feldolgozására vonatkozó előírások

A fehérbor, a rozé és a vörösbor feldolgozás a hatályos jogszabályok szerint állítható elő a következő kikötésekkel:

bortípus		Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Móri fehérbor	szakaszos üzemű prés használata	-
2.	Móri rozébor		-

3.	Móri vörösbor		-
4.	Móri Prémium bor	szakaszos üzemű prés használata	borok édesítése

## V. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

### A termőhely, szőlőtermesztés lehatárolása:

Fejér megye Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly települések szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészeibe (Móri borvidék) tartozó szőlőterületekről származó szőlő termése használható fel Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek előállítására.

## VI. MAXIMÁLIS HOZAM

Bortípus		Maximális engedélyezett terméshozam
1.	<i>Móri fehérbor</i>	100 hl/ha seprős újbor (13,6 t/ha szőlő)
2.	<i>Móri rozébor</i>	
3.	<i>Móri vörösbor</i>	
4.	<i>Móri Prémium bor</i>	60 hl/ha seprős újbor (8,5 t/ha szőlő)

Késői szüretelésű bor, válogatott szüretelésű bor hagyományos kifejezés, és főbor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Móri Prémium boron tüntethető fel, amely esetében terméshozam nem haladja meg a 45 hl/ha seprős újbor értéket (8,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

Jégbor és töppedt szőlőből készült bor korlátozottan használható kifejezés csak olyan Móri Prémium boron tüntethető fel, amely esetében a terméshozam nem haladja meg a 20 hl/ha seprős újbor értéket (5,0 t/ha szőlőtermésben kifejezve).

## VII. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek az alábbi fajtákból készíthetők (egy fajtából vagy a felsorolt fajták házasításával):

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	<i>Móri fehérbor</i>	Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerjő, Generosa, Irsai Olivér, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,
2.	<i>Móri rozébor</i>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Syrah
3.	<i>Móri vörösbör</i>	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Kékfrankos, Merlot, Syrah
4.	<i>Móri Prémium bor</i>	Chardonnay, Ezerjő, Leányka, Olaszrizling, Pinot blanc, Sárga muskotály, Szürkebarát, Tramini, Zenit, Zöld veltelíni,

Muskotály korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri fehérbor az alábbi fajtákból állítható elő:

- Legalább 85%-ban az alábbi fajtákból: Ottonel muskotály, Sárga muskotály, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér
- Legfeljebb 15%-ban: Chardonnay, Chasselas, Ezerjő, Generosa, Királyleányka, Leányka, Olaszrizling, Pátria, Pinot blanc, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini,

## VIII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VIII/1. A körülhatárolt terület bemutatása, természeti és emberi tényezők

Fejér megyében, a Vértes és a Bakony hegység közt húzódó Móri-árok Vértes-közeli oldalán fekszik Magyarország egyik legkisebb történelmi borvidéke, a Móri Borvidék.

A borvidék mikroklímájára, uralkodó szélirányára, rányomja bélyegét a Vértes és a Bakony között húzódó Móri árok, mely egy tektonikai törésvonal a Bakony és a Vértes között. Mai morfológiai jellemzőjét a felső-pliocén–negyedidőszaki felszínformálódás szabta meg kavicsapkás tanúhegyekkel, hosszanti, széles dombhátakkal, tagolt hegyláb felszínekkel, lankás hegylábakkal. A Vértes alacsony, sasbérces-árkos szerkezetű karsztos középhegység.

Döntő többségben löszön, mészkőtörmelékekkel kevert löszön és oligocén homokon alakult ki az agyagbemosódásos barna erdőtalaj, illetve barnaföld. A dolomiton és mészkövön rendzinatalajok találhatóak.

Klí mája a szőlőtermesztésnek kedvező, bár hűvösebb az átlagnál. Enyhe tél, és egész évben sok légmozgás jellemzi. A nap sugarai nyáron a szőlők nagy részét egész nap érik. Az éves középhőmérséklet 10 °C. A tájat közepes fényviszonyok és 600-650 mm lehullott csapadék jellemzi. A legtöbb eső nyáron, míg a legkevesebb februárban és márciusban esik. Az uralkodó szélirány északnyugati. Általában közepesen hűvös és viszonylag csapadékos idő a jellemző.

A vidéken valószínű már a római korban is folyt szőlőtermesztés, de a magyar állam megalakulása utáni, XI. századi adománylevelek már egyértelmű bizonyítékai a helyi szőlőkultúrának. Az első írásos emlék a honfoglalás után, a középkorból származik, Csák Miklós nagyúr örökhatározó levelében 1231-ben említik először a vajali (móri) szőlőket.

A török uralom e vidéken a szőlőművelést is rendkívül hátrányosan érintette, mivel a csókakői várban állomásozó török helyőrség kivonulás közben felgyújtotta településeket és ekkor elpusztultak a szőlőültetvények is.

Az ezt követő fellendülésben jelentős szerepe volt a Hochburgok, majd a Lambergek által a környékre telepített kapucinus rendnek és német telepeseknek, akik magukkal hozták korszerűbb eszközeiket és fejlettebb szőlő- és borkultúrájukat. A móri kapucinusok – akik rendházukat 1694-96 között alapították - szoros kapcsolatban álltak tokaji rendtársaikkal, akik a hagyomány szerint Ezerjő szőlővesszők küldésével segítették a szőlők újratelepítését.

Az Ezerjő – amely ma már a hungaricumok közé tartozik - a 19. századi filoxérvészét követő újratelepítések során lett fő szőlőfajta a borvidéken. Mór 1758. évi mezővárossá válásában a szőlészet-borászat fellendülése is nagy szerepet játszott.

A történelmi feljegyzések tanúsága szerint 1834-ben szüreteltek először a borvidéken aszúbor minőségű szőlőt. A 19. században a borvidék borai jó szállíthatóságuknak köszönhetően egyre nagyobb mennyiségben kerültek az osztrák piacra.

Bár a vidék első hegyközsége 1882-ben Csákberényben alakult meg, az 1901. évi kérelmezését követően 1928-ban rendeletbe iktatták az önálló Móri Borvidék létrejöttét.

A II. világháborút követően az 1980-as évek végéig a borvidéken a szőlőművelés, feldolgozás technológiai hátterét, a szükséges tárolókapacitásokat és az értékesítési lehetőségek jelentős részét a Móri Állami Gazdaság biztosította. Az 1980-as évek közepére a szőlőtermő terület elérte a korábbi századok belső legnagyobb kiterjedését. A fő értékesítési irány ebben az időszakban a belföldi ellátás mellett a szovjet export volt.

Az 1990. évi rendszerváltást követően az Állami Gazdaságot felszámolták, borászati kapacitásait megszüntették, a privatizációval a borvidék sorsa így újra a helyi döntéshozók, az egyéni gazdák és pincészetek kezébe került. Ezzel a gazdaság szerkezete is jelentősen megváltozott. Több családnak vált hivatásává a borászat, így mostanra számos fejlődő pincészet működik Móron és környékén. A borvidék

szőlőtermő területe 685 hektárra csökkent. A területeket mintegy 880 szőlőtermelő műveli (2010. évi adat).

E családi pincészetek fejlesztéseinek, több évszázados tapasztalatának valamint szakértelmének köszönhetően a Móri borok visszaszerezték egykori sokszínűségüket és ez által válnak egyre népszerűbbé a fogyasztók körében. Ezt a tendenciát bizonyítja az országos és nemzetközi borversenyeken elért számos aranyérem, illetve az értékesítés lehetőségének megnyílása a külföldi piacok felé.

## **VIII/2. A borok leírása, földrajzi környezetből levezethető minőségi tulajdonságok**

Kizárólag a fentieknek köszönhetőek a Móri bor kivételes jellemzői és minősége:

A móri bor illat- és zamatgazdag, viszonylag magas alkohol és savtartalmú, kellemes hatású, általában száraz. Tüzes, testes karaktere és a savak harmóniája magas fokú élvezetet biztosít. Különösen a jó évjáratokban garantálja a borok harmóniáját a határozott savakhoz társuló megfelelő testesség.

A móri borokat a szakirodalom leggyakrabban a kemény, markáns, "férfias" jelzőkkel illeti. Az általában a nagy borokra jellemző gerinccesség, testesség, cukor- és savtartalom a vidék borainak meghatározója. A borok kivételes élvezeti értékét adó savgerincet döntően a talajok magas mésztartalma biztosítja.

A Móri árok huzatos adottságának köszönhető, hogy kevés a szőlőt károsító gombás betegség. Ennek köszönhetően az évjáratok túlnyomó részében egészséges szőlő kerülhet feldolgozásra. Az egészséges termésből készített borok kiválóan alkalmasak a hosszabb ideig tartó érlelésre, illetve muzeális borok előállítására is.

Kedvező időjárás esetén az Ezerjő szőlőfürtjei aransárgára érnek és csodálatos zamattal rendelkeznek. Különösen jó idő esetén a bortytises szőlőszemekből különleges minőségű főbor készíthető.

## **VIII/3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása, kapcsolat a termőhely és a Móri bor között**

A földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek köszönhetően a Móri Borvidéken évszázadok óta országos viszonylatban is híres bor terem.

Az északnyugati-délkeleti csapású Móri árok északkeleti oldalát képező Vértes déli-délnyugati lejtésű heglábai, valamint az azokkal párhuzamosan elhelyezkedő "tanú- vagy szigethegyek" meredek lejtői adnak otthont a szőlőültvényeknek. Mindazonáltal, a hegyek, dombok déli-délnyugati oldalain a kedvező mezo- és mikroklíma jó termőhelyi viszonyokat alakított ki.

Az árokjelenség sajátos "huzatos" adottsága nagy előnyöket jelent a szőlőt károsító gombabetegségek háttérbe szorításában, másrészt a fagyveszélyek mérséklésében vagy elkerülésében, azok gyakoriságának módosításában. A másik kedvező adottság a peremi szakasz meredek délnyugati lejtőin a kedvező kitettség, a kiváló napfénykihasználás lehetősége. A móri bor karakterességét mindemellett a talajok viszonylag magas mésztartalma garantálja.



A borvidéken kialakult szőlőművelés és borkészítés sokrétű hagyományos sajátossággal rendelkezik, melyek fontosak tartós hatásukban is. Az, hogy a szőlőművelésben és feldolgozással kapcsolatban jelentősek az eltérések egyéb borvidéken elterjedt szokásoktól, meghatározható részben azzal, hogy a betelepített németajkú lakosok magukkal hozták hazájuk tájairól ott kialakult művelési szokásokat, másrészt azzal, hogy a betelepített kapucinus szerzetesek is bevezettek némely praktikai fogást, harmadrészt megemlíthető, hogy a korabeli elszigeteltségek következtében a sajátosságok nagy részben helyileg alakultak ki.

A hagyományos művelésű szőlőkben még ma is alkalmazzák a borvidékre jellemző kopaszmetszéses, karós fejművelést, melynek lényege, hogy a tőkéken a fürtök közelebb kerülnek a nappal átmelegedő talajhoz, mely kedvező beérést és jobb minőséget biztosít. Ezt a művelési szemléletet a mai napig megőrizték a móri termelők: az alacsony tőkeformák kialakítására törekszik minden termelő a borvidéken.

Emellett a gondos hajtásválogatással, az ún. "gyomlálással" kialakított szellős hajtásrendszer is elősegíti az ép, egészséges szőlő termelését, amely a gyümölcsös Móri borok előállításának záloga.

Az ily módon megtermelt alapanyag kiválóan alkalmas a hosszabb idejű érlelésre, ami a vidéken hagyományosan nagy ászokhordós technológiával történik. Ennek oka, hogy a fajlagosan kisebb felület lehetővé teszi a hosszabb fahordós érlelést.

Az 1950-es évekig egyeduralmú, és a borvidék védjegyévé vált Ezerjő fajtát mára több, túlnyomórészt fehér szőlőfajta egészíti ki. Ilyenek többek között a Zöld veltelíni, Rizlingszilváni, Rajnai rizling, Chardonnay, Leányka, Királyleányka, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, illetve kisüzemi termesztésben néhány kékszőlő fajta. A borvidék ma is legnagyobb súllyal előforduló fajtája az Ezerjő, a terület 32 %-án termesztik.

Mindezekből adódóan móri bor alatt ma is mindenütt a „Móri Ezerjő”-t értik, a jó termőhely és a kiváló fajta szerencsés találkozásának „eredményét”. A szőlőfajtát hazánkban több helyen termesztik de igazi otthonra a Vértes dűlőin talált.

## IX. TOVÁBBI FELTÉTELEK

### IX/1. Kisebb földrajzi egységek

#### IX/1.1 A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett használható kisebb földrajzi egységek elnevezése:

A „Mór” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek az alábbiak:

##### IX/1.1.2. Települések:

Fejér megye: Csákberény, Csókakő, Pusztavám, Söréd, Zámoly

#### IX/1.2. Kisebb földrajzi egységek feltüntetésének szabályai

Település feltüntetéssel megkülönböztetett Móri borok esetében a szőlő legalább 85%-ának az adott település I. és II. osztályú határrészeibe tartozó ültetvényeiből kell származnia, a feldolgozott szőlő legfeljebb 15%-a Mór lehatárolt termőhely más részeiről is származhat.

## **IX/2. A szőlőművelés szabályozása**

### **IX/2.1. Művelésmód**

Móri bor és Móri Prémium bor előállítása a 2010. augusztus 1-e után telepített szőlőültetvények esetében az alábbi művelésmódok és telepítési sűrűség mellett engedélyezett:

- fejművelés
- bakművelés
- ernyő művelés
- alacsony kordon művelés
- középmagas kordon művelés
- magas kordon művelés

### **IX/2.2. Ültetvénysűrűség**

Telepítési sűrűség: minimum 3300 tő / hektár.

### **IX/2.3. Korábbi telepítésekre vonatkozó szabályok**

A 2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bor a szőlőültetvény termelésben tartásáig.

## **IX/3. Szüret szabályozása, a szőlő minősége**

### **IX/3.1. A szüret módja**

Kézi és gépi szüret megengedett minden Móri bor esetén. Móri Prémium bor esetében csak kézi szüret megengedett.

### **IX/3.2. A szőlő minősége**

**Móri borok az alábbi természetes minimális cukortartalmú szőlőből készíthetőek:**

Bortípus		A szőlő minimális természetes cukortartalm (g/liter) potenciális alkoholtartalma (% vol) magyar mustfok (MM)
1.	Móri fehérbor és cuvée vagy küvé	151,5 g/liter – 9,0 % vol – 14,9 MM
2.	Móri rozébor és cuvée vagy küvé	
3.	Móri vörösbor és cuvée vagy küvé	
4.	Móri Prémium bor	216 g/liter - 12,83 % vol – 20 MM

### IX/3.3. A szüret időpontjának szabályozása

A szüret kezdési időpontját az adott hegyközség választmánya augusztus 20-ig évente meghatározza. Az a borászati termék, ami a választmány által meghatározott szüret kezdési időpontja előtt szüretelt szőlőből készült, „Mór” névvel nem kaphat származási bizonyítványt és Mór oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem hozható forgalomba. A szüret időpontját a hegyközségek hirdetmény útján teszik közzé. Rendkívüli körülmények (pl. időjárás, fertőzés) esetén az előzőektől el lehet térni.

### IX/4. Fajták jelölésére vonatkozó szabályok

Móri borászati termékeken a fajta és azoknak, a borkészítésre alkalmas szőlőfajták osztályba sorolásáról szóló mindenkor tagállami szabályozásban meghatározott szinonimáinak feltüntetése valamennyi termék kategória esetében engedélyezett az alábbi korlátozásokkal és kiegészítésekkel:

- A fajtafeltüntetés esetén 85%-ban az adott szőlőfajtából kell készíteni a terméket.
- „Muskotály” korlátozottan használható kifejezéssel megkülönböztetett Móri boron, fajta feltüntetése nem engedélyezett.

### IX/5. Kifejezések további szabályozása

#### IX/5.1. Móri bor címkéjén feltüntethető hagyományos, előállításra utaló és korlátozottan használható egyéb kifejezések:

Borászati termék	Muzeális bor	Birtokbor	Öregtőkék bora	Virgin vintage vagy első	Muskotály	Cuvée vagy Küvé	Szüretlen	Primőr vagy Újbo	Barrique
------------------	--------------	-----------	----------------	--------------------------	-----------	-----------------	-----------	------------------	----------

				szüret				r	
Móri bor									
1. Móri fehérbor	+	+	+	+	+	+	-	+	+
2. Móri rozébor	-	+	+	+	-	+	-	+	-
3. Móri vörösbor	-	+	+	+	-	+	+	+	+
4. Móri Prémium bor	+	+	+	+	+	+	-	-	+
4.1. Késői szüretelésű bor	+	+	+	+	+	+	-	-	+
4.2. Válogatott szüretelésű bor	+	+	+	+	+	+	-	-	+
4.3. Főbor	+	+	+	+	+	+	-	-	+
4.4. Jégbor	+	+	+	+	+	+	-	-	+
4.5. Töppedt szőlőből készült bor	+	+	+	+	+	+	-	-	+

Jelmagyarázat:

- a kifejezés nem használható
- + a kifejezés használható

## IX/6. Kiszérelés és forgalomba hozatal

Móri Prémium bort csak üvegpalackban lehet forgalomba hozni.

Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített saját termelésű borai.

Móri Prémium bort a szüretet követő borpiaci évtől lehet forgalomba hozni.

## IX/7. Címkézés

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi, a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának és az Európai Unió bármely hivatalos nyelvén engedélyezett a feltüntetése.

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boron az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel.

A „Mór” oltalom alatt álló eredetmegjelölést helyettesítheti a „Móri”, illetve a „Móri borvidék” megjelölés. Valamennyi, a IX/1.1.2. pontban körülírt település nevének –i képzős változata használható jelölés.

Valamennyi Móri primőr vagy újbor boron kötelező az évjárat feltüntetése.

Évjárat feltüntetés esetén az adott bornak 85%-ban az adott évjáratból kell származnia. Kivételt jelent a primőr vagy újbor, valamint a „virgin vintage” vagy

„első szüret” mely esetében 100%-ban az adott évjáratból kell a származnia a bornak.

„Termőhelyen palackozva”, „termelői palackozás” és „pinceszövetkezetben palackozva” kifejezés valamennyi Móri boron feltüntethető.

A rozé kifejezés helyettesíthető a rosé, a küvé kifejezés pedig a cuvée kifejezéssel.

A Küvé vagy cuvée bor, több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a fogyasztók tájékoztatása érdekében a küvét alkotó szőlőfajták nevét a címkén csökkenő részarányuk sorrendjében fel lehet tüntetni.

Öreg tőkék bora kifejezés akkor tüntethető fel, ha egy adott bor legalább 85%-ban 40 évesnél idősebb szőlőültetvényről származik.

Birtokbor kifejezés használata Móri boron akkor engedélyezett, ha a bor alapanyagául felhasznált szőlő 100%-ban a pincészet által művelt területről származik. Családi vállalkozások esetében a közvetlen hozzátartozók által művelt szőlőterületről származó boron is feltüntethető a birtokbor kifejezés.

## **IX/8. Nyilvántartások, Adatszolgáltatások, bejelentések**

### **IX/8.1. Nyilvántartások**

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek készítése esetén a szőlőültetvényre és borászati üzemre vonatkozó különös nyilvántartások a következők:

- a) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
- b) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
- c) Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
- d) pincekönyv;
- e) Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben *(továbbiakban: HEGYÍR)*, vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)

### **IX/8.2. Bejelentések**

#### **IX/8.2.1. Termelési szándék bejelentése**

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének - beleértve a szőlő alapanyag termelést is - megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ezt követően 5 évente április 30-ig kell a bejelentést a területileg illetékes hegyközségnél megtenni.

### **IX/8.2.2. Móri Prémium borok termelésének bejelentése**

Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen Móri Prémium bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybírónak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni.

### **IX/9. Az illetékes borbíró bizottság kijelölése**

A forgalomba hozatali eljáráshoz szükséges valamint a kereskedelemből származó ellenőrzési minták érzékszervi minősítését a borászati hatóság (Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatósága) végzi. (címe: a X/1. alfejezetben található)

### **IX/10. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül Szőlőfeldolgozás és termék-előállítás helyének meghatározása:**

Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű bort előállítani a IV. fejezetben felsorolt településeken túl, történelmi okok miatt, csak Budapest XXII. kerület Budafok, valamint az alábbi felsorolt településeken lehetséges:

– Fejér megye:

Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Igar, Kajászó, Kápolnásnyék, Lajoskomárom, Martonvásár, Mezőkomárom, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Szabadhídvég, Székesfehérvár, Tordas, Vál, Velence települései

– Bács-Kiskun megye:

Ágasegyháza, Akasztó, Apostag, Bácsalmás, Bácsszőlős, Ballószög, Balotaszállás, Bátmonostor, Bócsa, Borota, Bugac, Császártöltés, Csengőd, Csátalja, Csávoly, Csikéria, Csólyospálos, Dunapataj, Dunavecse, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Hajós, Harkakötöny, Harta, Helvécia, Imrehegy, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászszenlászó, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kéleshalom, Kerekegyháza, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Pirtó, Páhi, Rém, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Sükösd, Szabadszállás, Szank, Szentkirály, Tabdi, Tázlár, Tiszaalpar, Tiszakécske, Tiszaug, Tompa, Vaskút, Zsana települései

– Komárom-Esztergom megye:

Ászár, Baj, Bajót, Bársonyos, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Keszölc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsa, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tát, Tata, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős települései

– Pest megye:

Abony, Albertirsa, Bénye, Budajenő, Budakeszi, Cegléd, Ceglédbercel, Csemő, Dány, Dömsöd, Gomba, Hernád, Inárcs, Kakucs, Kerepes, Kisnémedi, Kocsér, Kóka, Mogyoród, Monor, Monorierdő, Nagykőrös, Ócsa, Órbottyán, Örkény, Páty, Pilis, Pilisborosjenő, Ráckeve, Szada, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tápiószéle, Tápiószentmárton, Telki, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Üröm, Vác, Vácegres, Veresegyház települései

– Somogy megye:

Andocs, Balatonberény, Balatonboglár, Balatonendréd, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonszabadi, Balatonszemes, Böhönye, Csoma, Curgó, Gyugy, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Karád, Kercseliget, Kéthely, Kötcse, Kőröshegy, Látvány, Lengyeltóti, Marcali, Mosdós, Ordacsehi települései

– Tolna megye:

Alsónána, Alsónyék, Aparhant, Báta, Bátaapáti, Bátaszék, Bikács, Bölcse, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Decs, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Harc, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kakasd, Kéty, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Medina, Mőcsény, Mórág, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagymányok, Nagyszékely, Nagyszokoly, Ozora, Ócsény, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Várdomb, Závod, Zomba települései, valamint

– Veszprém megye:

Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonfüred, Balatonfőkajár, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonrendes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Csupak, Csabrendek, Dörgicse, Felsőörs, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Káptalantóti, Kisapáti, Kővágóörs, Köveskál, Lesencefalú, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Lovas, Mencshely, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Örvényes, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülp, Salföld, Sáska, Sümeg, Sümegprága, Szentantalfa, Szentbékáll, Szentjakabfa, Szigliget, Tagyon, Tapolca, Tihany, Uzsa, Vászoly, Zalahaláp, Zánka települései

Fenti szabály alól kivételt jelentenek a Móri prémium borok, melyet csak az V. fejezetben felsorolt településeken lehet feldolgozni.

## X. ELLENŐRZÉS

### X/1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának hatósági ellenőrzését a borászati hatóság végzi el, aki a

Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

Mezőgazdasági és Szakigazgatási Hivatal Központ Borászati Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail.: [bmi@mgszh.gov.hu](mailto:bmi@mgszh.gov.hu)

Web.: <http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

A termékleírást benyújtó szervezet által vállalt önkéntes, belső ellenőrzés elvégzésére kijelölt szervezet:

A Mór oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termékek termékleírás-betartásának önkéntes, belső ellenőrzési rendszerét a Móri Borvidék Hegyközségi Tanácsa működteti.

