

3. számú melléklet

VÉDJEGYHASZNÁLATI KÉRELEM

ÉLELMISZERTERMÉKRE

Jelen nyilatkozat alapján a *Bükk Nemzeti Park Igazgatóság (Székhely: 3300 Eger, Sánc u.6.), mint védjegyjogosult „Nemzeti Parki Termék”* elnevezésű tanúsító védjegyének használati engedélyét kérelmezem, a kapcsolódó védjegyszabályzat alapján. Önként, büntetőjogi felelősségem teljes tudatában, a valóságnak megfelelően nyilatkozom a védjegyhasználattal érintett termékek minőségi és egyéb jellemzőiről, az alábbiak szerint:

1. VÉDJEGYHASZNÁLÓ/KÉRELMEZŐ ADATAI

Név / Cégnév:	
Lakcím / Székhely:	
Anyja neve ¹ :	
Cégjegyzékszám / Vállalkozói igazolvány száma:	
Adószám / Adóazonosító:	
Termelői regisztrációs szám:	
Képviselő neve, beosztása ² :	
Gazdálkodás / Szolgáltatás címe(i):	
Postázási cím, ha eltér a lakcímtől:	
Telefonszám(ok):	
E-mail cím:	
Weboldal:	
Facebook, Twitter, Instagram, Blog vagy más közösségi média linkek:	

¹ Kizárólag természetes személy kérelmező esetén kell kitölteni.

² Kizárólag gazdálkodó szervezet esetén kell kitölteni.

**2. A VÉDJEGY HASZNÁLATÁRA AZ ALÁBBI SZEMÉLYEK VAGY SZERVEZETEK JOGOSULTAK
(A MEGFELELŐT KÉRJÜK MEGJELÖLNI):**

- ☐ helyi gazdálkodó: a 2. számú mellékletben meghatározott területen életvitelszerűen jelen lévő gazdálkodó, mezőgazdasági egyéni vállalkozó és mezőgazdasági őstermelő; helyi életvitelű, gazdálkodást folytató magánszemély; valamint helyi életvitelű magánszemélyek többségi tulajdonában lévő, jogi személyiséggel bíró mezőgazdasági főtevékenységű gazdasági társaság;
- ☐ helyi társadalmi (civil) szervezet: a 2. számú mellékletben meghatározott területen bejegyzett székhellyel rendelkező társadalmi (civil) szervezet, amely az **a** pontban meghatározott területen fejti ki tevékenységét;
- ☐ helyi egyéni vállalkozó: a 2. számú mellékletben meghatározott területen székhellyel vagy telephellyel rendelkező, helyi életvitelű egyéni vállalkozó;
- ☐ helyi vállalkozás: a 2. számú mellékletben meghatározott területen székhellyel vagy telephellyel rendelkező, jogi személyiséggel bíró gazdasági társaság;
- ☐ helyi természetes személy: a 2. számú mellékletben meghatározott területen állandó lakás céljára alkalmas lakóépületben bejelentett lakcímmel rendelkező és/vagy az **a** pontban meghatározott területen életvitelszerűen lakó személy.

Nyilatkozom továbbá az általam képviselt szervezetről, vagy (ha értelmezhető) egyéni vállalkozóról, magánszemélyről, hogy (mind az 5 feltétel teljesítése kötelező)

- ☐ nem áll felszámolási-, végelszámolási vagy csődeljárás alatt,
- ☐ nincs 60 napnál régebben lejárt köztartozása,
- ☐ az elmúlt 5 évben természetkárosítás és/vagy környezetkárosítás miatt jogerős hatósági vagy bírósági elmarasztaló határozat nem keletkezett ellene,
- ☐ tevékenységei és/vagy termékei megfelelnek a hazai és európai uniós normáknak, szabályoknak, és az illeszkednek a fenntartható fejlődés elvéhez,
- ☐ terméke megfelel a szabályzatban foglalt tanúsítványi feltételeknek.

3. VÉDJEJYHASZNÁLÓ / KÉRELMEZŐ RÉSZLETES BEMUTATÁSA

(Mióta foglalkozik gazdálkodással? Mekkora területen mit termel / mit dolgoz fel / állít elő, hány embert foglalkoztat?)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. A TERMÉK(EK) FELSOROLÁSA ÉS RÉSZLETES LEÍRÁSA³, AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJÁNAK BEMUTATÁSA (TECHNOLÓGIAI ISMERTETÉS KIEMELVE A HELYI HAGYOMÁNYOKAT)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

³ Több, egymástól eltérő jellemzővel rendelkező termék esetén külön-külön kell a termék adatlapot kitölteni!

5. A TERMÉK(EK) RENDELKEZÉSRE ÁLLÁSA

(Milyen időszakonként, milyen rendszerességgel és mennyit tud előállítani/feldolgozni/termelni az adott termékből kereskedelmi színvonalon?)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. MINŐSÉGI NYILATKOZAT

KÖTELEZŐEN TELJESÍTENDŐ FELTÉTELEK

- a. A védjegyet olyan termékeken kívánja feltüntetni, melyek alapanyaga a Bükk Nemzeti Park Igazgatóság működési területén, természetvédelmi oltalom alatt álló vagy Natura2000 besorolású területről származik, feldolgozása a Bükk Nemzeti Park Igazgatóság működési területén történik. (A védjegyhasználatra jogosult települések listáját a 2. számú melléklet tartalmazza.)

Az alapanyagok származási helye:

.....

.....

.....

.....

.....

Az alapanyagok forgalmazója:

.....

.....

.....

.....

7. NYILATKOZAT A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK MÓDJÁRÓL

(Kérjük, jelölje [X] a terméke szempontjából releváns előállítási módot! Elektronikus kitöltés esetében kattintson duplán a jelölőnégyzetre és az így előugró ablakban válassza a „Jelölt” alapértéket!)

- ☐ Általános gazdálkodás, környezetkímélő gazdálkodásra történő átállás alatt.
- ☐ Környezetkímélő gazdálkodás (agrár-környezetgazdálkodás programok előírásai szerint).
- ☐ Minősített biogazdálkodás.
- ☐ Minősített biodinamikus.
- ☐ Egyéb:.....

8. KÉRJÜK VÁLASSZON AZ ALÁBBI TERMÉKJELLEMZŐK KÖZÜL:

(Kérjük, jelölje [X] a terméke szempontjából releváns jellemzőket!)

a) Növényi eredetű élelmiszer esetén

- ☐ Szabadföldi termesztés.
- ☐ Fűtetlen fóliás termesztés.
- ☐ Fűtött fóliás termesztés.
- ☐ GMO-mentes.
- ☐ Hagyományos helyi fajta
- ☐ Hormonmentes termesztés
- ☐ Hozzáadott cukor és édesítőszer-mentes.
- ☐ Ionizáló/radioaktív sugárzással nem kezelt.
- ☐ Mesterséges adalékanyag-mentes (A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges adalékanyagot (pl. fényező, zseléző, sűrítő, pelyhesítő, térfogatnövelő, állományjavító szert stb.).
- ☐ Mesterséges ízfokozó-mentes (A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges ízfokozót (pl. aromák). Nem használtak az előállításhoz természetes, de élelmiszernek nem minősülő ízesítő).
- ☐ Mesterséges színezék-mentes (A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges színezéket. Magyarországi eredetű, természetes alapanyagú színezés megengedett, pl.: körözött esetében piros paprika; festőnövények használata.) A kifejezetten színezési céllal hozzáadott összetevőt a csomagoláson ez esetben fel kell

tüntetni a „Mesterséges színezék-mentes” megjelölés mellé (pl. szeder lével színezve, élelmiszernek nem minősülő természetes eredetű színezéket nem használtak fel).

☐ Műtrágyázás nélkül termelt.

☐ Szermaradvány-mentes.

Szermaradvány-mentesnek tekintjük a terméket, ha az alapanyagokkal kapcsolatban fennáll, hogy a gazdálkodó *(a megfelelőt kérjük megjelölni)*:

- az agrár-környezetgazdálkodásban meghatározott zöld és/vagy sárga szereket használta az előírásoknak megfelelően, vagy
- minősített biogazdálkodó, a biogazdálkodásban megengedett szereket használta az előírásoknak megfelelően, vagy
- vegyszermentes művelési módon, a vegyszerrel művelt szomszédos területektől kellő védőtávolsággal, védőövezettel elválasztott területről gyűjtött terméket állít elő, vagy
- a növény szermaradvány mentességét hiteles dokumentummal igazolja (az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időket a termelés során megtartotta és a permetezési napló hiteles).

☐ Szójamentes.

☐ Tartósítószer-mentes (a termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmazzak hozzáadott mesterséges tartósítószer. A tartósítást is szolgáló, hagyományos eljárások során a termékhez adott anyagok nem kizáró tényezők, pl. lekvárban a cukor, méz. Megengedettek a hagyományos tartósítási módszerek, pl. a füstölés, a zsírban, sóban tartás).

☐ Természetes alapanyagokból készült, amennyiben az előállító saját nyilatkozata szerint a termék 100%-ban természetes (nem mesterségesen előállított) alapanyagok felhasználásával készült. (A csomagolást ilyen szempontból nem tekintjük a termék részének).

☐ Természetesen érett (érésfokozó, állományszárító szer nélkül).

☐ Természetes talajon termesztett.

☐ Vegyszeres növényvédelem nélkül termesztett.

☐ Csak kontakt növényvédő szerek felhasználásával termesztett.

☐ A termék a helyi hagyományhoz kapcsolódik, éspedig:

.....
.....

☐ Az adott térségre jellemző feldolgozási eljáráshoz kapcsolódik, éspedig:

.....
.....

Egyéb előnyös tulajdonság, éspedig:

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

c) Állati eredetű élelmiszer esetében:

☐ Hagyományos legeltető állattartás

☐ GMO-mentes termék

☐ Hormon-mentes termék

☐ Ionizáló/radioaktív sugárzással nem kezelt termék

☐ Mesterséges adalékanyag-mentes termék. A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges adalékanyagot (pl. fényező, zseléző, sűrítő, pelyhesítő, térfogatnövelő, állományjavító szert stb.).

☐ Mesterséges ízfokozó-mentes termék. A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges ízfokozót, aromákat. Nem használtak az előállításához természetes, de élelmiszernek nem minősülő ízesítőket.

☐ Mesterséges színezék-mentes termék. A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak mesterséges színezéket. Magyarországi eredetű, természetes alapanyagú színezés megengedett, pl.: fűszerpaprika használata. Élelmiszernek nem minősülő természetes eredetű színezéket nem használtak fel.

☐ Tartósítószer-mentes termék. A termék, illetve annak alapanyagai nem tartalmaznak hozzáadott mesterséges tartósítószeret. Megengedettek a hagyományos tartósítási módszerek, pl. hagyományos kőfüstölés, zsírban, sóban tartás, ill. nitrites pácsó használata.

☐ Szermaradvány-mentes termék. Szermaradvány-mentesnek tekintjük a terméket, ha az alapanyagokkal kapcsolatban fennáll, hogy a gazdálkodó (a megfelelőit kérjük megjelölni.):

- az agrár-környezetgazdálkodásban meghatározott zöld és/vagy sárga szereket használta az előírásoknak megfelelően, vagy

- minősített biogazdálkodó, a biogazdálkodásban megengedett szereket használta az előírásoknak megfelelően, vagy
- az állattartás vegyszermentes művelési módon, a vegyszerrel művelt szomszédos területektől kellő védőtávolsággal, védőövezettel elválasztott területen történik, vagy
- a termék származékának mentességét hiteles dokumentummal igazolja (az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időket a termelés során megtartotta és a permetezési napló hiteles).

☐ Szója mentes termék

☐ Allergén mentes termék

☐ Antibiotikum-mentes termék

☐ Gyógyszer-mentes termék

☐ Természetes alapanyagokból készült, amennyiben az előállító saját nyilatkozata szerint a termék 100%-ban természetes (nem mesterségesen előállított) alapanyagok felhasználásával készült. A csomagolást ilyen szempontból nem tekintjük a termék részének.

☐ Természetesen érlelt termék (érés gyorsító, állomány szárazító szer nélkül)

☐ A terméknek a helyi hagyományteremtésben már szerepe van, vagy lehet a jövőben.

☐ A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete OFJ előírása alapján ipari eredetű táp/takarmány nélkül tartott.

☐ A Pályázati feltételek és bírálati szempontok értékelési alapelveiben meghatározott régióra jellemző feldolgozási eljárásához kapcsolódik, *éspedig:*

.....

☐ *Egyéb előnyös tulajdonság:* pl. valamilyen hazai vagy nemzetközi versenyen elismerésben részesített termék *éspedig:*

.....

☐ *Szürke marha termékek esetében kötelező termékjellemzők az előállítás során:*

- a „Magyar szürke marha hús” OFJ (NÉBIH-ENAR 2155) hatósági regisztráció; a feldolgozott egyedek tekintetében pedig a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesület fajtaazonossági igazolásának megléte szükséges.

9. NYILATKOZAT A CSOMAGOLÁSÁRÓL

(Kérjük, jelölje [X] a terméke szempontjából releváns jellemzőket!)

- ☐ A termék csomagolása nem szennyezi a környezetet.
- ☐ A termék csomagolása újrahasználható.
- ☐ A csomagoló anyagok elsősorban újrahasznosított vagy újrahasznosítható, biológiailag lebomló anyagok.
- ☐ A termék csomagolása visszaváltható.
- ☐ A termék csomagolással nem rendelkezik

További információk, mint például egyéb díjak, védjegyek, elismerések, amivel a termék rendelkezik:

.....

.....

.....

.....

.....

Aláírással igazolom, hogy a fenti adatok a valóságnak megfelelnek.

Kelt (helyszín, dátum):

Aláírás:

Kérelmező

Mellékletek:

- Fényképek
- Elismerések, díjak, oklevelek másolatai
- Engedélyek (gyűjtési, előállítási, forgalmazási)

KIEGÉSZÍTŐ TERMÉK ADATLAP

1. A TERMÉK(EK) FELSOROLÁSA ÉS RÉSZLETES LEÍRÁSA, AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJÁNAK BEMUTATÁSA (TECHNOLÓGIAI ISMERTETÉS KIEMELVE A HELYI HAGYOMÁNYOKAT)

[illegible]

2. A TERMÉK(EK) RENDELKEZÉSRE ÁLLÁSA

(Milyen időszakonként, milyen rendszerességgel és mennyit tud előállítani/feldolgozni/termelni az adott termékből kereskedelmi színvonalon?)

[illegible]