**Minősítési adatlap**

Alulírott ……………………………(név) a ……...…..……………….………………(cégnév) képviselője kijelentem, hogy a Villány-Siklósi Borút Egyesület helyi termék védjegyét szeretném igényelni.

Kelt: …………………………………

 …………………………………….

 Aláírás

**Általános információk:**

A pályázó neve:

Számlázási neve és címe:

Adószáma:

E-mail címe:

Telefonszáma (nem nyilvános):

Weboldal címe:

**Termékkör amiben szeretne a védjegyre pályázni:**

Kizárólag olyan helyi termékkel lehet pályázni a minősítésre, amelyek a Dél-Baranyai Határmenti Települések Egyesületének és egyben a Villányi borvidék településeiről származnak!

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Termékkör*** | ***Igen/Nem (+/-)*** | ***Mintaszám (db.)*** |
| Füstölt szalámi, fűszeres vastag kolbász, stifolder |  |  |
| Sajt |  |  |
| Méz |  |  |

**A termék:**

A minősíteni kívánt termék:

A termék előállításának a dátuma:

A termék mennyisége:

Alapanyag származási helye:

A termék előállításának a technológiája:

Működési engedély tevékenységi köre és száma:

A termék forgalomba hozatali engedélyének kiállítója, száma:

*A Villányi-Siklósi Borút Egyesület fenntartja a jogot a működési-, valamint a forgalomba hozatali engedély ellenőrzésére a minősíteni kívánt termék kapcsán.*

A mintaleadás, és a jelentkezési lap leadásának a határideje: **2021.** **augusztus 25**. A mintaleadás helyét és időpontját kérem a következő elérhetőségen egyeztesse: Hendinger Zsófia, borúti menedzser, +36 70 777 0998.

**A pályázó termék mennyiségi jellemzői:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Termékkör*** | ***A leadandó minta mennyisége*** |
| Füstölt szalámi, fűszeres vastag kolbász, stifolder | min. 20 dkg/termékminta |
| Sajt | min. 20 dkg/termékminta |
| Méz | min. 2 dl/termékminta |

**A helyi termék védjegy minősítés menete:**

* a beadott termék dokumentációk ellenőrzése;
* a pályázó termékeket a bíráló bizottság egységes szempontok alapján érzékszervi minősítés alá veti;
* az öt szakemberből álló bizottság tagjai egyenként állapítják meg a pályázó termék érték pontszámát, majd a tagok által adott pontszámok átlaga alapján a termék minősítését meghatározzák.

**A helyi termékek minősítésének szempontjai:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Füstölt szalámi, fűszeres vastag kolbász, stifolder*** | ***Sajt*** | ***Méz*** |
| 1. Megjelenés | 1. Külső megjelenés | 1. Tisztaság |
| 2. Állaga, textúrája | 2. Állománya, metszeti megjelenése, színe | 2. Állag |
| 3. Színe | 3. Illata | 3. Színe |
| 4. Illata | 4. Íze | 4. Illata |
| 5. Íze | 5. Összbenyomás | 5. Íze |
| 6. Összbenyomás |  | 6. Összbenyomás, harmónia |