



Termékleírás nyomtatvány

Bevezető

A V-védjegy egy nemzetközileg bejegyzett védjegy, amely vegetáriánus és vegán élelmiszertermékeket és szolgáltatásokat jelöl. Ezáltal egyszerűvé, gyorsá és biztonságossá válik a vásárlói döntéshozatal, mivel elkerülhető az összetevők listájához kapcsolódó ellenőrzések vagy kérdésfeltevések szükségessége. A termék V-védjegy használatára vonatkozó engedélyezési eljárás alapját jelen termékleírás adja. A kért adatok kitöltése előtt kérjük, vegye figyelembe az alábbi információkat.

Általános információk

- A specifikációs űrlapon szereplő adatok kizárólag belső használatra szolgálnak. Ellenőrzések és/vagy laboratóriumi elemzések elvégzésére felhatalmazott ellenőrző szervezetekkel, és az engedélyek megadására jogosult más szervezetekkel a vonatkozó információk megoszthatóak. Az adatokat minden esetben bizalmasan kezeljük.
- Az általános ügymenet a beadott nyomtatványok kiértékelésére 20 munkanap az összetevők bonyolultságától és mennyiségétől függően. Gyorsított eljárás esetén az értékelés az összes dokumentum kézhezvételétől számított tíz munkanapon belül történik meg.
- Kérjük a dokumentum szerkezetében ne végezzen változtatásokat.
- Kérjük, töltsse ki ezt az űrlapot digitálisan, és küldje el nekünk az eredeti dokumentumot vagy a szkennelt változatát (a 3. oldaltól kezdve) elektronikus levélben eredeti aláírással és bélyegzővel (feltéve, hogy ha cégük alkalmaz bélyegzőt).

Kérjük, tüntesse fel a termék nevét, a cikkszámot és a „termékleírás” szót a fájlnevében //

Kérjük, a fájl megnevezését az alábbiak szerint végezze: terméknev_termék száma_specifikáció_nyomtatvány.pdf.

- Az űrlappal kapcsolatos felmerülő kérdések esetén forduljon közvetlenül a V-védjegy kapcsolattartójához.
- Beküldés előtt kérjük ellenőrizze, hogy megadott-e minden rendelkezésre álló szükséges adatot.

Kétes összetevők

A kétes összetevők esetében kérjük a szállító megerősítését arra vonatkozóan, hogy a V-védjegy irányelveinek megfelelően az összetevők vegán vagy vegetáriánus alapanyagok, vagy azokból készültek. **Erre a célra a védjegy rendszerének Szállítói igazolás elnevezésű űrlapját kell használni, amely letölthető a V-védjegy honlapról.** Ha egy kétes összetevőt több szállítótól vásárolnak, mindegyiktől be kell szerezni a szállítói igazolást. Kérjük, küldje el nekünk elektronikus levélben a beszállítók által kitöltött nyomtatványt eredeti aláírással és bélyegzővel, szkennelve, és kérjük, a fájl nevében adja meg a cikk nevét, a cikk számát és a „megerősítés” szót.

A termékleírásban szereplő összetevőket **egyértelműen** hozzá kell rendelni a termékekhez a V-védjegy szállítójának megerősítő űrlapján, név vagy cikkszám alapján. A kétes összetevők szállítóinak változásairól haladéktalanul értesíteni kell az engedélyezőt, továbbítva az újonnan kitöltött V-védjegy szállítói igazolás űrlapját és a termékleírást (amennyiben a változás a termékleírást is érinti).

Kétes összetevők az alábbiak:

aktív szén, aroma, tojás, enzimek, ecet, színezékek, élesztő, karminsav, sajt, laktóz, L-karnitin, lizin, margarin, melasz, mikrobiális oltóolaj, orotsav, peptidek, gyümölcslevek és -koncentrátumok, indító kultúra, édes savó és édes savópor, vitaminok, cukor

E 101 riboflavin, laktoflavin, B2 vitamin (mf. E101a)	E 473 zsírsavak szacharóz-észterei
E 120 kosenil, kokcsinella	E 474-477 szacharogliceridek, zsírsavak poliglicerin-észterei, poliglicerin-poliricinoleát, zsírsavak propilén-glikol- (propán-1,2-diol) észterei
E 150a-d natúr karamell, szulfitos karamell, ammóniás karamell, ammonium-szulfitos karamell	E 479b hőoxidált szójababolaj zsírsavak mono- és digliceridjeivel reagáltatva
E 160a alfa-, béta-, gamma karotin (előfordul a zselatin állományban)	E 481-483 nátrium-, kalcium-sztearoil-2-lakliát, sztearil-tartarát
E 161a-f karotin	E 484 sztearil-citromsav
E 161b lutein	E 491-495 szorbitán-sztearát, -trizstearát, -laurát, -oleát, -palmitát
E 234 nizin	E 516 kalcium-szulfát
E 236-238 hangyasav, nátrium-formiát, kalcium-formiát	E 570 sztearinsav
E 252 kálium-nitrát (salétrom)	E 572 magnézium-sztearát
E 270 tejsav	E 585 vas-laktát
E 296 almasav (étkezési sav)	E 620-625 glutaminsav, nátrium-, kálium-, ammónium-glutamát, kalcium-, magnézium-diglutamát
E 304 aszkorbinsav zsírsav észterei: aszkorbil-palmiát, aszkorbil-sztearát	E 626 guanilsav
E 306-308 tokoferol, alfa-tokoferol, gamma-tokoferol, E-vitamin	E 627 dinátrium-guanilát, nátrium-guanilát
E 322 lecitin	E 628 dikálium-guanilát
E 325-327 nátrium-, kálium-, kalcium-laktát	E 629 kalcium-guanilát
E 330 citromsav	E 634 & 635 kalcium-5-ribonukleotidok, dinátrium-5-ribonukleotidok
E 333 kalcium-citrátok	E 636-637 maltol, etil-maltol
E 334 borkősav	E 640 glicin és nátrium-sója
E 335-337 nátrium-, kálium-, kálium-nátrium-tartarát	E 901 méhviasz (soha nem vegán eredetű)
E 353 & 354 metaborkősav, kalcium-tartarát	E 904 sellak (soha nem vegetáriánus eredetű)
E 363 borostyánkősav	E 913 gyapjúzsír
E 415 xantángumi	E 920 L-cisztein és L-cisztein hidroklorid
E 418 gellángumi	E 921 L-cisztein nátrium- és káliumsói
E 422 glicerin	E 966 laktit
E 432- 436 poliszorbát 20, poliszorbát 80, poliszorbát 40, poliszorbát 60, poliszorbát 65	E 1000 kósav
E 442 ammónium-foszfátok	E 1100 amiláz
E 445 fagyanták glicerin-észterei	E 1105 lizozim
E 470a-b zsírsavak nátrium, kálium, kalcium és magnézium sói	E 1517-1518 gliceril mono-, di- és triacetát (triacetin)
E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei	
E 472a-f zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-, tejsav-, citromsav-, borkősav-, mono- és diacetil borkősav, kevert ecet- és borkősav észterei	

A lista nem teljeskörű. Lehetséges további összetevők feltüntetése és az azokra vonatkozó igazolások bekérése.

Termékleírás a V-védjegy termékek engedélyezéséhez

Kérjük, **minden termékre egyenként** töltsse ki az űrlapot!

Értékelés típusa:	<input type="checkbox"/> Normál ügymenet <input type="checkbox"/> Gyorsított eljárás <input type="checkbox"/> Receptváltás (Kérjük, tüntesse fel az engedély számát.)
Termék megnevezése:	
Márkanév, egyedi címke stb.:	
Az élelmiszer leírása (pl.: az 1169/2011 EU rendelet 9. cikke szerint):	
Cikkszám a kereskedelmi forgalomban (lehetőleg GTIN):	
Cikkszám a gyártóüzemben:	
Ez a termék:	<input type="checkbox"/> végtermék (kereskedelmi forgalomban lévő) <input type="checkbox"/> félkész/nyers termék <input type="checkbox"/> vendéglátóipari termék
A V-védjegy bevezetésének tervezett dátuma:	
A Kérelmező/Engedélybirtokos neve és címe:	
Kapcsolattartó:	
Email:	
Telefon:	
Gyártóüzem neve és címe (amennyiben eltér a kérelmezőtől / engedélybirtokostól):	
Kapcsolattartó:	
Email:	
Telefon:	
Az alábbi tanúsítványok közül melyikkel rendelkezik a gyártóüzem? Kérjük, jelölje!	
<input type="checkbox"/> bio tanúsítvány <input type="checkbox"/> FSSC 22 000 (GFSI) <input type="checkbox"/> IFS (GFSI) <input type="checkbox"/> BRC (GFSI) <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> ISO 9001 <input type="checkbox"/> egyéb tanúsítványok: _____	
Megjegyzés:	

2. Állati eredetű összetevők (beleértve az állati zsírokat, aromát, zselét)

- 2.1 Tartalmaz-e az adott termék leölt állatokból készült összetevőket? igen nem

Ide tartoznak például a gerincesek (beleértve az emlősöket, a madarakat, a halakat, a vadon élő állatokat), a tengeri állatok, rákfélék, puhatestűek, vadállatok, rovarok stb. húsa, vagy más testrészéből származó termékek.

- 2.2 Található-e az adott termékben állati eredetű zsír- vagy olaj, mint például disznózsír vagy tejszír, illetve halból származó zsírsav, mint például Omega-3, vagy bármilyen más hasonló, állati testből származó összetevő? igen nem

Ha igen, kérjük listázza: _____

Ha igen, kérjük listázza: _____

- 2.3 Tartalmaz-e az adott termék állati eredetű aromákat? igen nem

- 2.4 Tartalmaz-e az adott termék állati eredetű zselatint, illetőleg bármilyen állatból származó más kocsonyát vagy zselét? igen nem

Ha igen, kérjük listázza: _____

3. Tojás és tojásszármazékok

- 3.1 Tartalmaz-e az adott termék tojást (madár- vagy haltojás/ikra), vagy tojásszármazékot? (például tojásfehérjét [vagyis tojásalbumint], tojáslecitint)? igen nem

- 3.2 Ha igen, a madártojás vagy az abból készült termékek nem származhatnak ketrecből (ideértve a kis csoportos tartást vagy a dúsított ketrecrendszerrel is). Rendelkeznek-e alátámasztó dokumentumokkal (pl. Termékleírások)? igen nem

- 3.3 Ha a 3.1 kérdésre igen a válasz, akkor ahhoz, hogy szert tegyenek ezen tojásokra/ikrákra/petékre, illetve készítményeikre szükséges volt-e elpusztítani az állatot (pl. kaviár)? igen nem

4. Tejtermékek

- 4.1 Tartalmaz-e az adott termék tejet, vaját vagy más tejtermékeket? (például tejszín, túró, sajt, tejsavó, laktóz, tejszír, tejfehérje, joghurt és ezekből származó ízesítők) igen nem

- 4.2 Ha igen, a tejtermék borjúoltó felhasználásával készül-e? igen nem

- 4.3 Ha nem használnak borjúoltó-oldatot, van-e igazolás az alternatív anyagok használatáról? igen nem

5. Méz és egyéb (rovaroktól származó) készítmények

- 5.1 Tartalmaz-e az adott termék mézet, méhviaszt, propoliszt, sellakot vagy más rovaroktól származó készítményeket? igen nem
- 5.2 Ha igen, tartalmaz-e a termék méhpempőt? igen nem

6. Gyártástechnológia és a termék finomítása

- 6.1 Tartalmaz-e az adott termék finomított / tisztított folyadékokat, például gyümölcsleveket, alkoholos italokat vagy ecetet? igen nem
Ha igen, mely anyagokat használják? _____
- 6.2 Tartalmaz-e az adott termék finomított cukrot, amelyet csontból származó aktív szénrel fehérítettek (például állati szén, csontliszt)? igen nem
- 6.3 Tartalmaz-e az adott termék összetett összetevőket, például fűszereket, porított fűszereket, margarint stb., amelyek állati összetevőket tartalmaznak? igen nem

Ha igen, kérjük listázza: _____

- 6.4 Tartalmaz-e az adott termék vagy összetett összetevője korábban fel nem sorolt feldolgozási segédanyagokat vagy egyéb összetevőket, melyek állati eredetűek (beleértve a hordozó oldószereket és segédanyagokat is)? Valamint használnak-e bármilyen állati eredetű anyagokat a gyártási folyamatban, amelyek eddig még nem kerültek megemlítésre? igen nem

Ha igen, kérjük listázza: _____

- 6.5 Feldolgozásra kerül-e a gyártóüzemben állati eredetű termék? igen nem
- 6.6 Ha a 6.5 kérdésre igen a válasz, akkor a gyártási folyamat aszerint van-e megtervezve, hogy egyetlen nem vegán vagy nem vegetáriánus, illetve állati összetevő sem szennyezheti be a terméket még véletlenül sem? igen nem

(Megjegyzés: Ha a gépeket több termék gyártásához használják, akkor a gyártási sorrendnek a következőnek kell lennie: vegán, vegetáriánus, nem vegetáriánus termékek.)

7. Állatkísérletek

- 7.1 Alávetik-e vagy alávetették-e a végterméket valamilyen igen nem állatokon végzett tesztelésnek, a vállalat (Engedélybirtokos) vagy a gyártó (ha nem azonos az engedélybirtokossal) közvetlenül vagy az ő megbízásából? Például kutatás, fejlesztés és / vagy termelés céljából, ideértve az állatokon végzett kísérleteket a hazai és külföldi kormányzati szervezetek irányítása alatt? Ugyanez vonatkozik a termékhez kifejlesztett egyes összetevőkre, segédanyagokra és egyéb feldolgozott anyagokra.

8. Genetikailag módosított élelmiszerek (GMO)

- 8.1 Tartalmaz-e az adott termék génmódosított (GMO) összetevőt, igen nem melynek jelölése az EU-ban kötelező vagy szükséges-e külön feltüntetni?

9. Kiegészítés

Kérjük, készítse el és mellékelje minden szállítójának az igazolását (V-védjegy Szállítói igazolások, specifikációk, nyilatkozatok, egyéb igazolások) az összetevőkkel kapcsolatban, amelyekről ezen az úrlapon nyilatkozott. (A szállítók elektronikus levelei és a számlák nem fogadhatóak el bizonyítékként.)

Kizárólag a V-védjegy által összeállított Szállítói igazolás használható a kétes vagy összetett összetevők igazolására a V-védjegy feltételrendszerének való megfelelés megerősítéseként.

10. Szállítói / Gyártói igazolás

- 10.1 Ez a termék megfelel a magyar törvényeknek és rendeleteknek, valamint az Európai Unió irányelveinek. Szükség vagy kérés esetén ezt az Engedélyezőnek igazolni szükséges.
- 10.2 A nyomtatványban megadott információk a valóságnak megfelelnek. A kitöltési útmutatóban megadott elvek figyelembevételével került kitöltésre az űrlap.
- 10.3 A fenti információk betartása szavatolt a jövőbeni szállítások esetében. A megadott információk bármilyen változásáról szükséges az Engedélyezőt előre értesíteni, és a változtatáshoz az Engedélyező írásbeli megerősítésére is szükség van. A módosítások következtében új nyomtatvány kitöltésére van szükség, amely érvényteleníti a régi termékleírást.
- 10.4 Az Engedélyezőnek és az Engedélyező által felhatalmazott ellenőrző testületeknek jogában áll ellenőrizni az irányelveknek való megfelelést az Engedélybirtokos koordinálásával a gyártó és a szállító telephelyén (vizsgálatok, laboratóriumi elemzések).

10.5 A V-védjegy engedélyezésére kerülő termék csomagolásának tervezetét nyomtatás előtt be kell mutatni (digitálisan) az Engedélyezőnek. Ez vonatkozik a címkenyomtatásra és a csomagolás tervezetére is, valamint más kiadványokra (például internet, szórólap), amelyeken a V-védjegy megjelölés szerepel. A fent említett kiadványok mintatervét legalább a forgalmazás időtartama (kereskedelmi árusítás) alatt meg kell őrizni.

(Hely, dátum)

(Bélyegző)

(Név nyomtatott betűkkel, aláírás)

