

Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről



Vidékfejlesztési Minisztérium

**Budapest
2010**

E kiadvány bemutatja a kistermelői tevékenységet végző gazdákra vonatkozó jogszabályokat azzal a céllal, hogy segítse a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet és az azt módosító 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet értelmezését és gyakorlati alkalmazását.

A tájékoztatóban foglaltak nem minősülnek a Vidékfejlesztési Minisztérium jogi állásfoglalásának.

Szerkesztette:

Géher Dorottya Júlia
Dr. Kasza Gyula

Közreműködött:

Dr. Czeglédi Beáta
Deák Ferenc
Dr. Gólya Gellért
Harsányi Krisztián
Hidi Edit
Ladi Csaba
Dr. Lucskai Attila
Dr. Meggyes Ágnes
Dr. Ózsvári László
Pásztor Szabolcs
Szepesi Ádám
Zobor Enikő

Helyi élelmiszer

Teljes értékű, biztonságos élelmiszer
Környezeti fenntarthatóság
Munkahely-megtartás
Versenyképes, élhető vidék
Hagyományos ízvilág
A gasztronómiai hagyományok újjászületése

Tartalomjegyzék

1)	Ki a kistermelő és mit jelent a kis mennyiség kifejezés?	4
2)	Milyen élelmiszerelőállítással összefüggő szolgáltatásokat végezhet a kistermelő?	5
3)	Miért fontosak az élelmiszerelőállításra és forgalmazásra vonatkozó szabályok? Miért felelős a kistermelő?.....	5
4)	Mikor nem kötelező alkalmazni az előírásokat?.....	5
5)	Mit jelent az alaptermék, illetve az ettől eltérő egyéb termék?	6
6)	Hol és milyen feltételek mellett értékesíthet a kistermelő?	7
7)	Milyen további értékesítési lehetőségei vannak a kistermelőnek? Mit jelent a falusi vendégasztal kifejezés?	7
8)	Milyen ételeket kínálhat fel a kistermelő a falusi vendégasztal szolgáltatás keretében? .	8
9)	Milyen alapvető szabályok vonatkoznak a falusi vendégasztal keretében végzett állatvágásra és az így levágott állat húsból készített ételekre?	8
10)	Hány darab állatot vághat le és dolgozhat fel a kistermelő falusi vendégasztal keretében?	8
11)	Kik segíthetik a kistermelőt az értékesítésben?	8
12)	Milyen okmányokra van szükség a kistermelői tevékenység végzéséhez?.....	9
13)	Milyen bejelentési közettség vonatkozik a kistermelőre és hova kell ezt benyújtania? 9	
14)	Mit kell tartalmaznia a bejelentésnek?.....	9
15)	Mikor van szükség hatósági állatorvosi bizonyítványra?	10
16)	Hogyan szerezhető be a hatósági állatorvosi bizonyítvány? Meddig hatályos és hol kell tárolni?	10
17)	Mikor van szükség hússzállítási igazolásra?.....	10
18)	Milyen feltételek esetén nincs szükség hússzállítási igazolásra?	11
19)	Mi az adatlap lényege?.....	11
20)	Hogyan dokumentálja a kistermelő, hogy mely termékből mennyit értékesített?.....	11
21)	Milyen okmányokat kötelező, illetve ajánlott az árusítás helyszínén tárolni?	12
22)	Hogyan jelölje a kistermelő csomagolt és csomagolatlan élelmiszereit?.....	12
23)	Hogyan jelölje a kistermelő a tejet és a tejből készült termékeket?	13
24)	Hogyan jelölje a kistermelő az értékesíteni kívánt tojásokat?.....	14
25)	Ki ellenőrzi, hogy a kistermelő betartja-e a rá vonatkozó szabályokat? Milyen gyakran tartanak nála hatósági ellenőrzéseket?	14
26)	Mikor vonható vissza a kistermelői jogosítvány és milyen szankciókkal súlytható a kistermelő, ha nem tartotta be a kötelező előírásokat?	14
27)	Milyen általános higiéniai előírásokat kell betartania a kistermelőnek?.....	15
28)	Milyen követelmények vonatkoznak a baromfi és a nyúl hújának feldolgozására és értékesítésére?	16
29)	Milyen követelmények vonatkoznak a nyers tejjel kapcsolatos tevékenységekre?	17
30)	Milyen követelmények vonatkoznak a tojást érintő tevékenységekre?.....	18
31)	Melyek az állattartásra vonatkozó legfontosabb előírások?	18
32)	Milyen pályázati lehetőséget nyújt az agrármarketing centrum a kistermelők számára helyi termékeik megismertetésére?.....	19
	Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalok elérhetőségei	21
	Fogalomtár.....	24
	Dokumentumtár.....	26

A Tájékoztatóban előforduló rövidítések:

VM : Vidékfejlesztési Minisztérium

FVM : Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a VM jogelődje)

MgSzH : Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal

AMC : Agrármarketing Centrum

Előszó

A rendszerváltozást követően jelentősen csökkent a háztáji- és helyi élelmiszerellátás szerepe a lakosság élelmiszerellátásában. A kereskedelmi láncok előretörésével párhuzamosan pedig azt tapasztaltuk, hogy a kistermelők mind inkább kimaradnak a beszállítói körből, hiszen számos kereskedelmi feltételt nem képesek teljesíteni (különösen a termelési mennyiséghez köthetőket). A problémára megoldást kínálhat a kistermelők összefogásából születő TÉSZ (Termelői Értékesítő Szervezet) forma – van is néhány sikeres példa rá – azonban a jellemzően tökeszegény kistermelők sokszor még így sem képesek a kereskedelem által kínált felvásárlási áron haszonnal értékesíteni termékeiket. Nem törvényszerű azonban, hogy az áru minden esetben a kiskereskedelmi láncok közvetítésével jusson el a fogyasztóhoz. Magyarországon hagyománya van a termelők és a vásárlók közötti közvetlen kapcsolaton alapuló helyi piaci értékesítésnek, ahogyan a gazdaudvarból történő forgalomba hozásnak is. Ez a kapcsolat számos előnyt biztosít mindkét félnek. A termelőnek nem kell osztoznia az árrésen a kereskedővel, így munkájáért magasabb jövedelmet kaphat, cserében viszont közvetlenül elszámoltatható. Ha rossz minőségű terméket hoz forgalomba, annak a hatósági eljárásen túl van még egy következménye: hamar híre megy a helyi piacon. A fogyasztó számára ez tulajdonképpen a létező leghatékonyabb minőségi garancia: maga a közvetlen termékfelelősség. A kistermelői kör megerősödésének fontos szerepe van továbbá a helyi foglalkoztatottság javításában (különösen a falusi turizmussal összefogva), a vidéki életminőség és kultúra, valamint a nemzeti öntudat ápolásában, a vidéki életér megbecsülésében és vonzóvá tételében, s a kultúrtáj fenntartásában. A helyben megtermelt élelmiszer fogyasztása hozzájárul továbbá a környezetvédelemhez is, hiszen ezeket az árucikkeket nem kell több száz vagy ezer kilométert utaztatni ahhoz, hogy a fogyasztó asztalára kerülhessenek. További előny, hogy döntően friss, adalékanyagoktól mentes és teljes értékű élelmiszerekről van szó, amelyek élettani hatása kiemelkedő, ízviláguk pedig tükrözi a hagyományos magyar konyha utánozhatatlan értékeit.

Ezekhez a célokhoz kívánt a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium hozzájárulni a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet (Kistermelői rendelet) megalkotásával. A jogszabályt 2010-ben a kistermelők – köztük 52 civil szervezet – és a fogyasztók elvárásainak figyelembe vételével a 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet kiadásával módosítottunk, amelyet a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet még tovább finomított annak érdekében, hogy bővüljön a kistermelők által végezhető szolgáltatások köre és a falusi vendéglátás még életszerűbb jogszabályi kereteket kapjon. A kistermelői rendelet az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényre (Élelmiszerlánc-törvény) épül, amelynek célja többek között az élelmiszerlánc egységes és vállalkozásbarát ellenőrzési rendszerének megszervezése. Úgy gondoljuk ugyanis, hogy a hatósági munka célja nem a büntetések kiszabása, hanem a fogyasztók és a tisztességes vállalkozók érdekeinek védelme. Bízunk benne, hogy a Magyarországon és exportpiacainkon élő fogyasztók egyre szélesebb rétegei ismerik fel, hogy a magyar élelmiszerek ellenőrzött biztonságosak és hagyományosan jó minőségűek, érdemes tehát tudatosan keresni a terméken feltüntetett származási országot.

Budapest, 2010. augusztus 9.

dr. Kardeván Endre
államtitkár, országos főállatorvos

1) KI A KISTERMELŐ ÉS MIT JELENT A KIS MENNYISÉG KIFEJEZÉS?

A kistermelő olyan természetes személy, aki az általa kis mennyiségben termelt, betakarított, összegyűjtött és előállított élelmiszereket közvetlenül a végső fogyasztóknak és a kiskereskedelmi, vendéglátó, valamint közétkeztetési intézményeknek értékesíti.

A különböző élelmiszerekre vonatkozó kis mennyiségek felső határai:

- a) hetente 6, évente legfeljebb 72 darab kifejlett vagy növendék sertést, juhot, kecskét, struccot vagy emut,
- b) hetente 10, évente legfeljebb 120 darab 50 kg alatti malacot, 15 kg alatti bárányt vagy gidát,
- c) hetente 2, évente legfeljebb 24 darab kifejlett vagy növendék szarvasmarhát,
- d) hetente 2, évente legfeljebb 24 darab 100 kg alatti borjút vágathat le és értékesíthet.

- e) hetente legfeljebb 200 darab házi tyúkfélét,
- f) hetente legfeljebb 100 darab víziszárnyast vagy pulykát,
- g) hetente legfeljebb 50 darab nyúlfélét vágathat le és értékesíthet.

- h) hetente 70 kg, évente legfeljebb 2600 kg húskészítményt állíthat elő és értékesíthet.

- i) naponta maximum 200 liter tejet,
- j) naponta maximum 40 kg tejterméket állíthat elő és értékesíthet.

- k) évente összesen maximum 5000 kg mézet és méhészeti terméket értékesíthet.

- l) hetente 500, évente legfeljebb 20000 darab tojást értékesíthet.

- m) évente legfeljebb 6000 kg halat értékesíthet.

- n) évente maximum 20000 kg növényi eredetű alaptermék értékesíthet.

- o) hetente 150, évente legfeljebb 5200 kg savanyúságot értékesíthet.

- p) hetente 150, évente legfeljebb 5200 kg növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott terméket értékesíthet.
- q) hetente legfeljebb 50 kg egyéb feldolgozott növényi eredetű terméket értékesíthet.

- r) hetente legfeljebb 50 kg vadon termő betakarított, összegyűjtött terméket értékesíthet.

- s) hetente legfeljebb 100 kg természetesen gombát értékesíthet.

2) MILYEN ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÁSSAL ÖSSZEFÜGGŐ SZOLGÁLTATÁSOKAT VÉGEZHET A KISTERMELŐ?

1. füstölés
2. aszalás, szárítás, őrlés
3. állat vágása és húsának feldolgozása
4. ételkészítés (például: kenyér, tészta, pogácsa, befőtt, lekvár)
5. terménytisztítás
6. olajos magvak (olajütés), gyümölcsök és zöldségek préselése, pasztörizálása

Az egyes szolgáltatások nyújtásának helyére vonatkozó előírásokat a Dokumentumtár IV. melléklete tartalmazza.

3) MIÉRT FONTOSAK AZ ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÁSRA ÉS FORGALMAZÁSRA VONATKOZÓ SZABÁLYOK? MIÉRT FELELŐS A KISTERMELŐ?

A kistermelő felelősséggel tartozik termékei jó minőségéért és a termékeit fogyasztók egészségéért, így fontos feladata a forgalomba hozott élelmiszerek biztonságának és nyomonkövethetőségének garantálása. A jogszabályok megfogalmazzák azokat az alapvető higiéniai követelményeket, amelyek betartásával az egészség veszélyeztetésének kockázata elkerülhető vagy csökkenthető, így betartásuk kötelező érvényű. A későbbiekben ismertetni kívánjuk e higiéniai előírásokat is, hogy megkönnyítsük a jogszabályok értelmezését és segítsük e követelményeknek való megfelelést. Fontos annak hangsúlyozása, hogy ez közös érdek, hiszen a nem megfelelő élelmiszer forgalomba hozatala a fogyasztó egészségének veszélyeztetésén, esetleges károsításán és az ezzel kapcsolatos hatósági szankciókon túl beárnyékolja a termelő, sőt a többi termelő hírnevét is.

A kistermelő, ha biztosítani tudja a termékek nyomonkövethetőségét, az előállítási folyamat bizonyos lépéseivel (kivéve: állat vágása és húsának feldolgozása) megbízhat más élelmiszer-vállalkozásokat is, valamint a 2. pontban meghatározott szolgáltatásokat akár ő is elvégezheti más kistermelők vagy magánszemélyek részére.

4) MIKOR NEM KÖTELEZŐ ALKALMAZNI AZ ELŐÍRÁSOKAT?

Az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása esetén a jogszabályok alkalmazása nem kötelező érvényű.

5) MIT JELENT AZ ALAPTERMÉK, ILLETVE AZ ETTŐL ELTÉRŐ EGYÉB TERMÉK?

Az alaptermékeket közvetlenül termelik és nincsenek feldolgozva.

Néhány példa:

- a) nyers zöldség és gyümölcs
- b) élő állat
- c) elejtett vad
- d) nyers tej
- e) tojás
- f) méz
- g) gomba
- h) erdei gyümölcs
- i) gyógynövény

Azok az alaptermékek, melyek a megtermelésüket, előállításukat, begyűjtésüket követően további kezelésen esnek át feldolgozatlan (pl. darálás, őrlés, nyúzás, darabolás, tisztítás, fagyasztás) **vagy feldolgozott** (olyan kezelési folyamatokon esett át, mely az eredeti termék tulajdonságait lényegesen megváltoztatja – pl. melegítés, füstölés, pácolás, érlelés, szárítás, marinírozás, kivonás) **termékeknek minősülnek.** A feldolgozott termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.

Néhány példa feldolgozatlan termékre:

- a) nyers hús (darabolt, darált formában is)
- b) pucolt hal, halfilé

Néhány példa feldolgozott termékre:

- a) pasztőrözött tej
- b) sajt, túró, vaj
- c) kolbász, szalámi
- d) gyümölcsle
- e) lekvár
- f) őrölt fűszerpaprika

Fontos ismerni a különbséget a termékkategóriák között, hiszen mások az elvárások, így eltérő szabályok vonatkoznak az alaptermékekre, a feldolgozatlan és a feldolgozott termékekre.

6) HOL ÉS MILYEN FELTÉTELEK MELLETT ÉRTÉKESÍTHET A KISTERMELŐ?

A kistermelő a **végső fogyasztónak**:

- a) nem állati eredetű alaptermékeket, mézet, méhészeti terméket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen,
- b) egyéb állati eredetű alaptermékeket, általa levágott baromfit és nyulat, általa kifogott halat, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszert (sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsának kivételével) saját gazdaságának helyén, a régióon belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km távolságon belül működő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen,
- c) saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén értékesítheti.

A kistermelő az előző pontokban felsorolt termékeit a régióon belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva 40 km távolságon belül működő **kiskereskedelmi, vendéglátó és közétkeztetési létesítményeknek is értékesítheti**.

A piacon és vásáron történő értékesítés során a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló rendeletekben foglalt előírásokat is be kell tartania a kistermelőnek.

7) MILYEN TOVÁBBI ÉRTÉKESÍTÉSI LEHETŐSÉGEI VANNAK A KISTERMŐNEK? MIT JELENT A FALUSI VENDÉGASZTAL KIFEJEZÉS?

A kistermelő a vevő kérésére a régióon belül vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belül **házhozszállítással** is értékesítheti élelmiszereit, a piaci értékesítésre vonatkozó területi szabályok betartásával.

A falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a kistermelő a gazdaságába látogató turistákat házi élelmiszerekkel, családi és közvetlen környezetben láthatja vendégül.

8) MILYEN ÉTELEKET KÍNÁLHAT FEL A KISTERMELŐ A FALUSI VENDÉGASZTAL SZOLGÁLTATÁS KERETÉBEN?

A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

A kistermelő falusi vendégasztal keretében a 15. pontban bemutatott hatósági állatorvosi igazolással rendelkező állományából származó sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, továbbá 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból készített ételeket is felszolgálhat a saját gazdaságába ellátogató vendégeknek.

9) MILYEN ALAPVETŐ SZABÁLYOK VONATKOZNAK A FALUSI VENDÉGASZTAL KERETÉBEN VÉGZETT ÁLLATVÁGÁSRA ÉS AZ ÍGY LEVÁGOTT ÁLLAT HÚSÁBÓL KÉSZÍTETT ÉTELEKRE?

A kistermelőnek a vágást és az ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával írásban be kell jelentenie az illetékes kerületi hivatalnak.

A kötelező (*Trichinella*) vizsgálat eredményeinek rendelkezésre állásáig a húst tartalmazó ételek csak biztonságos hőkezeléssel elkészítve kínálhatók fel. A vágásból származó, *Trichinella* vizsgálaton kedvező eredménnyel átesett sertéshús le is fagyasztható.

A megmaradt, azaz el nem fogyasztott ételeket a kistermelő nem értékesítheti később, azokat vagy magánfogyasztásra használhatja fel, vagy megfelelő módon meg kell semmisítenie.

10) HÁNY DARAB ÁLLATOT VÁGHAT LE ÉS DOLGOZHAT FEL A KISTERMELŐ FALUSI VENDÉGASZTAL KERETÉBEN?

Évente legfeljebb 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát.

11) KIK SEGÍTHETIK A KISTERMELŐT AZ ÉRTÉKESÍTÉS BEN?

A kistermelői élelmiszer értékesítését a kistermelőn kívül a vele közös háztartásban élő személyek, a kistermelő házastársa, hivatalosan bejegyzett élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti.

12) MILYEN OKMÁNYOKRA VAN SZÜKSÉG A KISTERMELŐI TEVÉKENYSÉG VÉGZÉSÉHEZ?

- a) bejelentési kötelezettség,
- b) adatlap,
- c) hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- d) hússzállítási igazolás,
- e) nyilvántartás vezetése.

A 13-21. kérdések között részletesen bemutatjuk ezeket az okmányokat és kötelezettségeket, valamint a beszerzés és a teljesítés körülményeit.

13) MILYEN BEJELENTÉSI KÖTEZETTSÉG VONATKOZIK A KISTERMELŐRE ÉS HOVA KELL EZT BENYÚJTANIA?

A kistermelő köteles tevékenysége megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését írásban benyújtani a gazdaság helye szerint illetékes Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MgSzH) kerületi hivatalához.

A kistermelő nem köteles bejelenteni a kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, valamint vadon termő alaptermékek összegyűjtését és betakarítását, **azonban a forgalomba hozatalukat már igen!**

14) MIT KELL TARTALMAZNIA A BEJELENTÉSNEK?¹

Az írásban benyújtott bejelentésen az alábbi információkat szükséges feltüntetni:

- a) a kistermelő neve,
- b) a gazdaság vagy az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

A bejelentést követően az MgSzH kerületi hivatala a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el.

¹ Amennyiben a kistermelő a 210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó kiskereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, akkor e jogszabály rögzíti a bejelentés adattartalmát is, amelynek részletes leírását a Tájékoztató Dokumentumtárának III. melléklete tartalmazza. A felsorolt adatok közül a kistermelőnek a bejelentésben természetesen csak azokat kell feltüntetnie, amelyek tevékenysége szempontjából értelmezhetőek.

15) MIKOR VAN SZÜKSÉG HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNYRA?

A kistermelő állati eredetű alap- és feldolgozott terméket (tej, sajt, kolbász stb.) csak akkor hozhat forgalomba, ha azt az állatállományt, amelyből e termékek származnak a hatósági állatorvos átvizsgálta és a hatósági állatorvosi bizonyítványt kiállította. A bizonyítvány igazolja, hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban, illetve mentes gümőkortól és brucellózistól.

16) HOGYAN SZEREZHETŐ BE A HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY? MEDDIG HATÁLYOS ÉS HOL KELL TÁROLNI?

A bizonyítványt az állatorvos a kistermelő kérelmére állítja ki.

A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállítástól számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát az élelmiszerek végső fogyasztó felé való értékesítésének minden egyes helyszínén (beleértve a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt is) az árusítás helyén kell tárolni.

17) MIKOR VAN SZÜKSÉG HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁSRA?

A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja. A vágás előtti állományvizsgálatot, valamint a vágás utáni húsvizsgálatot a hatósági vagy az erre jogosult állatorvos végzi el és állítja ki a forgalomba hozatalhoz szükséges hússzállítási igazolást.

A 18. pont szerinti kis mennyiségű és közvetlen értékesítés kivételt képez a vágás helyszínén végzett húsvizsgálat alól, azonban kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak és kizárólag az előírt húsvizsgálaton átesett és erről igazolással rendelkező baromfi- és nyúlhús értékesíthető.

A kistermelő a gazdaságában nevelt, tulajdonában lévő sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut engedélyezett vágóhídon vágathatja le. Ilyenkor az állatorvos a helyszínen végzi el a húsvizsgálatot és állítja ki a hússzállítási igazolást.

A kistermelő köteles a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 éven keresztül megőrizni.

18) MILYEN FELTÉTELEK ESETÉN NINCS SZÜKSÉG HÚSSZÁLÍTÁSI IGAZOLÁSRA?

Baromfi és nyúlfélék esetében, amennyiben a heti vágási szám nem haladja meg az 1. pontban szereplő maximum heti mennyiségek 25%-át és a kistermelő a gazdaság helye szerinti településen közvetlenül értékesít a végső fogyasztó részére, nem kötelező húsvizsgálatot végeztetnie. Ebben az esetben is szükséges azonban a hatósági vagy jogosult állatorvost a vágás időpontjáról tájékoztatnia.

A levágott állatok húsának vizsgálata ebben az esetben az értékesítés helyszínén történik.

19) MI AZ ADATLAP LÉNYEGE?

Az adatlap egy olyan dokumentum, amelyet a kistermelő az alaptermékből előállított minden fajta élelmiszerről köteles elkészíteni és feltüntetni rajta a következő információkat:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,
- e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,
- f) tárolási hőmérséklet.

A falusi vendégasztal szolgáltatás keretében előállított élelmiszerekről nem kell adatlapot vezetni.

20) HOGYAN DOKUMENTÁLJA A KISTERMELŐ, HOGY MELY TERMÉKBŐL MENNYIT ÉRTÉKESÍTETT?

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartania.

A kistermelő köteles a nyilvántartást 2 évig megőrizni.

21) MILYEN OKMÁNYOKAT KÖTELEZŐ, ILLETVE AJÁNLOTT AZ ÁRUSÍTÁS HELYSZÍNÉN TÁROLNI?

1. Kötelező az árusítás helyszínén tartani (eredetiben vagy másolatban) a termék előállításáról és az értékesítéséről vezetett nyilvántartást.
2. Kötelező az állati eredetű termékek értékesítéséhez az árusítás helyszínén tartani a hatósági állatorvosi bizonyítványt, vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát.
3. Kötelező vágott állat értékesítése esetén az értékesítés helyszínén tárolni a hússzállítási igazolást.
4. Ajánlott az árusítás helyszínén tartani a jegyzőtől, illetve az MgSzH kerületi hivatalától érkezett igazolást a nyilvántartásba vételről és a regisztrációs számról.
5. Ajánlott az árusítás helyszínén tartani az orvos által kiadott egészségügyi nyilatkozatot is, ugyanis az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki orvosi igazolással bizonyítani tudja megfelelő egészségi állapotát (ez az orvosi igazolás nem egyenlő az egészségügyi kiskönyvvel).

22) HOGYAN JELÖLJE A KISTERMELŐ CSOMAGOLT ÉS CSOMAGOLATLAN ÉLELMISZEREIT?

Az értékesítés módja szerint megkülönböztetünk csomagolt és csomagolatlan élelmiszereket.

1. A gazdasága helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, ideiglenes árusító helyen és házhozszállítás útján történő **csomagolt** termékek értékesítése esetén a terméken fel kell tüntetni:

- a) a kistermelő nevét,
- b) címét vagy a gazdaság helyének címét,
- c) a termék nevét,
- d) a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát,
- e) amennyiben értelmezhető a szükséges tárolási hőmérsékletet, valamint
- f) a termék tömegét².

² Kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le.

2. A gazdasága helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, ideiglenes árusító helyen és házhozszállítás útján való **csomagolatlan** termékek értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni:

- a) a kistermelő nevét,
- b) címét vagy a gazdaság helyének címét és
- c) a termék nevét.

3. A kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmények számára értékesített **csomagolt** termékeken:

- a) az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben³ meghatározott jelölést kell alkalmazni,
- b) a csomagoláson, a termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelzöt.

4. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmények számára a **csomagolatlan** termékek – beleértve az alapterméket is – értékesítése esetén:

- a) a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni:
 - i. a kistermelő, illetve
 - ii. a termék nevét,
- b) a termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzöt,
- c) a kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt:
 - i. az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról és
 - ii. a szükséges tárolási hőmérsékletről.

23) HOGYAN JELÖLJE A KISTERMELŐ A TEJET ÉS A TEJBŐL KÉSZÜLT TERMÉKEKET?

Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve a „nyers tejből készült” jelölést.

³ Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet szerint.

24) HOGYAN JELÖLJE A KISTERMELŐ AZ ÉRTÉKESÍTENI KÍVÁNT TOJÁSOKAT?

A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére gazdaságában vagy házhoz szállítással, illetve a régió belüli piacon értékesített tojásokon nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben az értékesítés helyén feltünteti nevét és címét.

Amennyiben a kistermelő több mint 50 tojótyúkot tart, az értékesíteni kívánt tojásokat úgynevezett csomagolóközpontban kell csomagolnia vagy csomagoltatnia.⁴

25) KI ELLENŐRZI, HOGY A KISTERMELŐ BETARTJA-E A RÁ VONATKOZÓ SZABÁLYOKAT? MILYEN GYAKRAN TARTANAK NÁLA HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEKET?

A nyilvántartott kistermelőnél az élelmiszerhigiéniai és -biztonsági követelmények tekintetében az MgSzH ellenőrei helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést tarthatnak. Az ellenőrzés gyakorisága nincs meghatározva, azt a kistermelő által végzett tevékenység kockázati mértéke határozza meg. Az állati eredetű terméket feldolgozó, illetve értékesítő kistermelőnél jellemzően nagyobb gyakorisággal kerül sor ellenőrzésre, mint azoknál, akik ilyen jellegű termékkel nem foglalkoznak.

26) MIKOR VONHATÓ VISSZA A KISTERMELŐI JOGOSÍTVÁNY ÉS MILYEN SZANKCIÓKKAL SÚLYTHATÓ A KISTERMELŐ, HA NEM TARTOTTA BE A KÖTELEZŐ ELŐÍRÁSOKAT?

A kistermelőt, amennyiben

- a) az élelmiszertermelésre és előállításra vonatkozó előírásoknak nem felel meg, vagy
- b) a megengedett kis mennyiségeket bizonyíthatóan túllépte, vagy
- c) kistermelő számára nem engedélyezett tevékenységet végez, vagy
- d) bármely munkafolyamata során élelmiszerbiztonságot érintő állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai vagy egyéb hiányosság tapasztalható,

akkor a kerületi hivatal írásbeli felszólítással kötelezi a fellépő hiányosság kijavítására vagy a mulasztások pótlására.

⁴ Erről bővebben a 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben és e rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről szóló 2008. június 23-i 589/2008/EK bizottsági rendeletben tájékozódhat.

A hiányosságok és a mulasztások további fennállása, illetve életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással fenyegető élelmiszerbiztonsági hiba esetén az MgSzH jogosult a kistermelő tevékenységének felfüggesztésére, korlátozására, a hatósági állatorvosi bizonyítvány és másolatának visszavonására, a nyilvántartásból való törlésre, illetve a külön jogszabályban meghatározott szankciók foganatosításával kapcsolatban történő intézkedésre.

Amennyiben a fogyasztó egészségét súlyosan veszélyeztető hiányosság állapítható meg, a kistermelőt, valamint a gazdaságot az adott tevékenység gyakorlásától 3 évre el kell tiltani.

27) MILYEN ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOKAT KELL BETARTANIA A KISTERMELŐNEK?

1. A kistermelő köteles a gazdaságában legalább egy elkülönített helyiséget – bizonyos esetekben kiegészítő helyiségeket is – fenntartani élelmiszer-előállítás céljára. Ez a helyiség lehet a lakóházán belül is, de ilyenkor az adott időpontban csak és kizárólag a fent említett tevékenységeket végezheti. Bizonyos esetekben (például baromfi,- nyúlágás) ennél szigorúbb előírásokat alkalmaznak és kizárólag erre a célra használt helyisége(ke)t kell biztosítani.
2. A kistermelő az élelmiszer kezelésére, előállítására használt berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására használhatja, és köteles azokat, valamint a helyiség(ek)et, illetve a tárolásban vagy szállításban használt ládákat, járműveket rendszeresen tisztítani és szükség szerint fertőtleníteni.
3. A kistermelő az élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva árusíthatja. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyagot nem alkalmazhat.
4. A kistermelő az elsődleges termeléshez és az ahhoz kapcsolódó műveletekhez köteles kézmosási lehetőséget biztosítani.
5. A kistermelőnek az alaptermékeket védenie kell a szennyeződésekkel szemben. A levágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartania. Az állati kártevők ellen hatékonyan kell védekeznie.
6. A kistermelő a hulladékot és a szennyvizet köteles úgy tárolni és kezelni, hogy az alaptermék és a környezet ne szennyeződjön.
7. A kistermelő az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet használhat.
8. A kistermelőnek a takarmány-adalékanyagokat, állatgyógyászati készítményeket és növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használnia. Felhasználásukról és az

élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről és kártevőkről nyilvántartást kell vezetnie, amit köteles öt évig megőrizni.

9. A kistermelőnek gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló külön rendelet előírásait is alkalmaznia kell.⁵

10. A kistermelői élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki erre megfelelő egészségi állapotát orvosi igazolással bizonyítani tudja.

28) MILYEN KÖVETELMÉNYEK VONATKOZNAK A BAROMFI ÉS A NYÚL HÚSÁNAK FELDOLGOZÁSÁRA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSÉRE?

1. A kistermelő a gazdaságában nevelt baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja.

A kistermelő hetente legfeljebb

- a) 200 db házi tyúkfélét,
- b) 100 db víziszárnyast vagy pulykát,
- c) 50 db nyúlfélét vághat le és értékesítet.

2. A levágásra (elvéreztetés, forrázás, kopasztás, nyúzás, zsigereles) külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, amelynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyóvízzel ellátottnak kell lennie.

3. Külön jogszabályoknak⁶ megfelelően kell végezni a toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását, valamint a szennyvízkezelést.

4. A levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a helyszínen kell elvégezni, kivéve a 18. pontban megfogalmazott feltételek érvényesülése esetén. A kistermelő a vágás időpontját minden esetben köteles egyeztetni az állatorvossal.

5. A levágott állatok húsának belső hőmérsékletét haladéktalanul 0 °C és +4 °C, belsőégeit pedig 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell lehűteni, és ezt a hőmérsékletet folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt.

6. A kistermelő a baromfihús darabolását és fagyasztását nem végezheti. A baromfihús festése tilos.

⁵ A rendelet jelenleg előkészítés alatt áll.

⁶ Az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól szóló 71/2003. (VI.27.) FVM rendelet és a 2002. október 3-i 1774/2002 EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján.

29) MILYEN KÖVETELMÉNYEK VONATKOZNAK A NYERS TEJJEL KAPCSOLATOS TEVÉKENYSÉGEKRE?

1. A kistermelő naponta legfeljebb
 - a) 200 liter nyers tejet, illetve
 - b) 40 kg tejterméket (a pasztörözött tej is tejterméknek minősül!) értékesíthet.
2. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.
3. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt, megjelölt edényben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.
4. A nyers tejet +6 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig, hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása csak tiszta, fertőtlenített, csomagolásra alkalmas edénybe történhet.
5. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.
6. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell. A nyers tejnek olyan állattól kell származnia, amely jó általános állapotú, egészséges és tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.
7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:
 - a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
 - b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.
8. A nyers tejre vonatkozó jelölési kötelezettségekről a 23. pontban olvashat.

30) MILYEN KÖVETELMÉNYEK VONATKOZNAK A TOJÁST ÉRINTŐ TEVÉKENYSÉGEKRE?

1. A kistermelő heti legfeljebb 500 és évi legfeljebb 20000 db tojást értékesíthet.
2. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.
3. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni, amiről a kistermelőnek az árusítás helyén bizonyítékkal kell szolgálnia. Erre alkalmas lehet a 20. pontban leírt nyilvántartás, amelyet egyébként is az árusítás helyszínén kell tartania.
4. A tojásra vonatkozó jelölési kötelezettségekről a 24. pontban olvashat.

31) MELYEK AZ ÁLLATTARTÁSRA VONATKOZÓ LEGFONTOSABB ELŐÍRÁSOK?

1. Az állattartó köteles a jó gazda gondosságával eljárni, az állat megfelelő és biztonságos elhelyezéséről, szökésének megakadályozásáról, szakszerű gondozásáról, táplálásáról, élettani szükségleteinek megfelelő életfeltételekről gondoskodni. Az állattartónak gondoskodnia kell az állat igényeinek megfelelő rendszeres, de legalább napi egyszeri ellenőrzéséről.
2. A gazdasági haszon céljából tartott állat tartása során előnyben kell részesíteni az állatkímélő technológiákat. Az egész életciklus folyamán (mozgatás, elszállítás, féken tartás, kábítás, levágás vagy leölés alatt) tilos indokolatlan vagy elkerülhető fájdalmat, szenvedést, valamint sérülést okozni, a teljesítőképességét felismerhetően meghaladó teljesítményre kényszeríteni.
3. Az állat életét elfogadható ok vagy körülmény nélkül kioltani nem szabad. Vágóállat esetében az élelmezési cél elfogadható oknak minősül.
4. Az állat életének kioltása kizárólag kábítás után történhet. A kábítási kötelezettség nem vonatkozik a háztartásban élelmezési célra levágott baromfira, nyúlra, valamint arra az esetre, ha az állat életének kioltását szükséghelyzet indokolja. Ezekben az esetekben is gondoskodni kell azonban arról, hogy az állat életének kioltása szakszerű gyorsasággal és a legkisebb szenvedéssel járjon.
5. Az állaton fájdalommal vagy károsodással járó beavatkozást – az állat érdekében szükséges azonnali beavatkozások kivételével – kizárólag szakirányú végzettséggel, illetve az állattartók körében szokásos beavatkozás esetében csak gyakorlattal rendelkező személy végezhet.

6. Amennyiben annak gyanúja merül fel, hogy az állat nem egészséges, vagy viselkedésében nyilvánvaló jelei mutatkoznak a kedvezőtlen változásnak, az állattartó késedelem nélkül köteles jelenteni azt az állatorvosnak, és haladéktalanul meg kell tennie azokat a szükséges intézkedéseket, amelyekkel a szükségtelen szenvedés és sérülés elhárítható.

7. Az ember környezetében tartott állat tartásával felhagyni nem szabad, az állat elűzése, elhagyása vagy kitele tilos.

8. Aki tevékenységével vagy mulasztásával az állatok védelmére, kíméletére vonatkozó jogszabály vagy hatósági határozat előírását megsérti, magatartásának súlyához, ismétlődéséhez igazodó mértékű állatvédelmi bírságot köteles fizetni.

9. A baromfi és sertés ágazatban a jogszabályokban meghatározott, kötelező követelményeken túl vállalt állatjóléti kritériumok teljesítése esetén az állattartó állatjóléti támogatásra tarthat igényt. Ilyen kritérium például a nagyobb férőhely, az ivóvíz minőségű víz, a sérülések elkerülése.

32) MILYEN PÁLYÁZATI LEHETŐSÉGET NYÚJT AZ AGRÁRMARKETING CENTRUM A KISTERMELŐK SZÁMÁRA HELYI TERMÉKEIK MEGISMERTETÉSÉRE?

Az Agrármarketing Centrum (AMC) pályázati felhívást tesz közzé a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogának elnyerésére.

A Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) program a Nyugat-Európában a 90-es években indult Euroterroirs (Európa Vidékei) program hazai adaptációja. A kétéves gyűjtőmunka eredményeként 2000. december 31-én megszületett HÍR gyűjteményben 300 jellegzetesen magyar, illetve különleges regionális élelmiszeripari termék, illetve növény- és állatfajta szakmai-történeti leírása található.

A kiadvány az AMC honlapjáról (www.amc.hu) letölthető.

A pályázat beadására jogosultak:

Olyan termelők, előállítók vagy olyan termelői csoportosulások (közösségek, civil szervezetek, szakmai érdekképviseletek stb.), amelyek a HÍR gyűjteményben szereplő vagy a HÍR gyűjtemény követelményrendszerének megfelelő hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket állítanak elő.

Pályázat a HÍR gyűjteményben szereplő termékek esetében - I. típusú pályázat:

Feltétel: a termék szerepel a HÍR gyűjteményben és az ott meghatározott termékleírás alapján kerül előállításra.

Pályázat a HÍR gyűjteményben nem szereplő termékek esetében - II. típusú pályázat:

Feltétel: a termék nem szerepel a HÍR gyűjteményben, de megfelel az alábbi követelményrendszernek:

- a) dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség,
- b) hagyományos előállítási mód,
- c) adott tájegységhez (település, régió stb.) való kötődés,
- d) előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul,
- e) ismertség (legalább az előállítási körzetben),
- f) a mai napig létezik mind az előállítás, mind a forgalmazás.

A pályázat a következő termékcsoporthoz terjed ki:

Gabonafélék; malomipari termékek; természetű, friss vagy feldolgozott gyümölcs; természetű, friss vagy feldolgozott zöldség; húsok, húskészítmények, tojás; fűszernövények, ízesítők; halászlé termékek; olajok és zsírok; tejtermékek; sütőipari termékek; édesipari termékek; száraztészták; cukrászlé termékek; italok (borokat, ásványvizeket kivéve); egyéb (pl. méz).

A védjegyhasználat közvetlen lehetőségei:

Az eredményes pályázó a pályázati felhívásnak megfelelő termék(ek) esetében jogosulttá válik a HÍR védjegyre az általa előállított terméken, annak csomagolásán, illetve a kapcsolódó reklámanyagokon való feltüntetésére. Az AMC mindenkori költségvetése függvényében, a közösségi marketing programja keretében szerveződő HÍR kiállítások, rendezvények alkalmával kiemelt helyet biztosít a védjegyhasználati jogot elnyert termelőknek, előállítóknak és csoportosulásoknak termékeik bemutatására, bizonyos esetekben árusítására. Továbbá az élelmiszerforgalmazókkal közösen értékesítésösztönző akciókat szervez a HÍR védjegyes termékeknek a fogyasztók minél szélesebb körével való megismertetésére.

A védjegyhasználó a HÍR védjegyet díjmentesen használhatja.

A pályázat részletes feltételei és a pályázati dokumentumok, azaz a jelentkezési lap, a termékleírás minta, valamint egy korábbi sikeres pályázat termékleírása az AMC honlapjáról (www.amc.hu) letölthető.

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalok elérhetőségei

Név: Bács-Kiskun Megyei MgSzH
Cím: 6000 Kecskemét, Halasi út 34.
Tel.: 06-76/503-370
Fax: 06-76/487-052
E-mail: bacs@mgszh.gov.hu

Név: Baranya Megyei MgSzH
Cím: 7623 Pécs, Rákóczi út 30.
Tel.: 06-72/512-450
Fax.: 06-72/512-451
E-mail: baranya@mgszh.gov.hu

Név: Békés Megyei MgSzH
Cím: 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.
Tel.: 06-66/528-180
Fax.: 06-66/454-878
E-mail: bekes@mgszh.gov.hu

Név: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei MgSzH
Cím: 3525 Miskolc, Dóczy József út 6.
Tel.: 06-46/515-700
Fax.: 06-46/515-701
E-mail: borsod@mgszh.gov.hu

Név: Csongrád Megyei MgSzH
Cím: 6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.
Tel.: 06-62/553-470
Fax.: 06-62/426-311
E-mail: csongrad@mgszh.gov.hu

Név: Fejér Megyei MgSzH
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.
Tel.: 06-22/315-460
Fax: 06-22/502-064
E-mail: fejer@mgszh.gov.hu

Név: Fővárosi és Pest Megyei MgSzH
Cím: 1135 Budapest, Lehel u. 43-47.
Tel.: 06-1/329-7017
Fax: 06-1/317-6231
E-mail: pest@mgszh.gov.hu

Név: Győr-Moson-Sopron Megyei MgSzH
Cím: 9028 Győr, Arató u. 5.
Tel.: 06-96/529-330
Fax: 06-96/529-333
E-mail: gyor@mgszh.gov.hu

Név: Hajdú-Bihar Megyei MgSzH
Cím: 4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.
Tel.: 06-52/523-800
Fax: 06-52/523-801
E-mail: hajdu@mgszh.gov.hu

Név: Heves Megyei MgSzH
Cím: 3300 Eger, Szövetkezet út 6.
Tel.: 06-36/510-765
Fax: 06-36/510-755
E-mail: heves@mgszh.gov.hu

Név: Jász-Nagykun-Szolnok Megyei MgSzH
Cím: 5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.
Tel.: 06-56/505-377
Fax: 06-56/505-371
E-mail: szolnok@mgszh.gov.hu

Név: Komárom-Esztergom Megyei MgSzH
Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 13.
Tel.: 06-34/310-909
Fax: 06-34/305-771
E-mail: komarom@mgszh.gov.hu

Név: Nógrád Megyei MgSzH
Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.
Tel.: 06-32/521-500
Fax: 06-32/521-524
E-mail: nograd@mgszh.gov.hu

Név: Somogy Megyei MgSzH
Cím: 7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.
Tel.: 06-82/527-580
Fax: 06-82/315-023
E-mail: somogy@mgszh.gov.hu

Név: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei MgSzH
Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.
Tel.: 06-42/508-300
Fax: 06-42/508-311
E-mail: szabolcs@mgszh.gov.hu

Név: Tolna Megyei MgSzH
Cím: 7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.
Tel.: 06-74/529-869
Fax.: 06-74/415-688
E-mail: tolna@mgszh.gov.hu

Név: Vas Megyei MgSzH
Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.
Tel.: 06-94/314-093
Fax: 06-94/327-852
E-mail: vas@mgszh.gov.hu

Név: Veszprém Megyei MgSzH
Cím: 8200 Veszprém, Megyeház tér 1.
Tel.: 06-88/590-472
Fax: 06-88/407-347
E-mail: veszprem@mgszh.gov.hu

Név: Zala Megyei MgSzH
Cím: 8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.
Tel.: 06-92/550-570
Fax: 06-92/550-571
E-mail: zala@mgszh.gov.hu

Fogalomtár

1. *Elsődleges termelés:*⁷ elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása;
2. *Alaptermék:*⁸ elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;
3. *Feldolgozatlan termék:*⁹ olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek;
4. *Feldolgozott termék:*¹⁰ a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.
5. *Húskészítmény:*¹¹ feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.
6. *Baromfi:*¹² tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztene, kivéve a futómadarakat;
7. *Nyúlféle:*¹³ mezei és üregi nyulak és rágcsálók;
8. *Kistermelő gazdaságában nevelt állat:* olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélék esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt;
9. *Végső fogyasztó:*¹⁴ egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert;
10. *Régió belüli:* a kistermelő gazdaságának helye, illetve a termék-előállítás helye¹⁵ szerinti megyében lévő, valamint budapesti;

⁷ A 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikkének 17. pontja szerint.

⁸ A 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *b*) pontja szerint.

⁹ A 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *n*) pontja szerint.

¹⁰ A 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *o*) pontja szerint.

¹¹ A 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 7.1. pontja szerint.

¹² A 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.3. pontja szerint.

¹³ A 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerint.

¹⁴ 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint.

¹⁵ Amennyiben nem biztosíthatóak az adott gazdasági udvaron a szükséges előállítási és értékesítési feltételek, akkor más, előírásoknak megfelelő helyen is elvégezhető az előállítás.

11. *Gazdaság helye*: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék-előállítás helye;

12. *Falusi vendégasztal*: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén;

13. *Rendezvény*:¹⁶ olyan nem rendszeres, hanem bizonyos ünnepi vagy más alkalmakból szervezett rendezvény – ide nem értve a vásárokról, a piacokról és a bevásárlóközpontokról szóló kormányrendelet szerinti alkalmi és ünnepi vásárokat –, amelyen nem a kiskereskedelmi tevékenység a fő cél, de az a rendezvényhez szolgáltatásként kapcsolódik, és ott a rendezvény jellegéhez kapcsolódó termékeket forgalmazznak, ideértve a megrendelő által meghatározott helyen eseti alkalommal végzett étkeztetést, illetve italszolgáltatást.

14. *Biztonságos hőkezelés*: az a hőkezelési eljárás (sütés, főzés), amely legalább 2 percen keresztül tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy valamennyi ponton legalább 75 °C-t biztosít.”

¹⁶ A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. §-ának a) pontja szerint.

I. melléklet

A KISTERMELŐ ÁLTAL VÉGEZHEŐ SZOLGÁLTATÁSOK

	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
2.	aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
3.	állat vágása és húsának feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
4.	ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
5.	terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6.	olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

II. melléklet

HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY
az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve
feldolgozásához

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

.....

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre:

.....

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór és brucellózis mentes.*

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig érvényes, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20..... év hónap nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos

* Értelemszerűen alkalmazandó.

III. melléklet

HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS
kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:*

Az állat egyedi azonosítójának száma:*

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

.....

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágás alkalmával megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztem, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

Érvényesség: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomtatott betűvel):

.....

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:**

20..... év hónap nap

P. H.

.....

állatorvos

* Szarvasmarha, sertés, juh, kecske vágása esetén kell kitölteni.

** Értelemszerűen alkalmazandó.

IV. melléklet

A bejelentésköteles kereskedelmi tevékenység folytatásáról szóló bejelentés kötelező adattartalma¹⁷

I. A kereskedő és a kereskedelmi tevékenység adatai

1. a kereskedő neve, címe, illetve székhelye;
2. a kereskedő cégjegyzékszám, az egyéni vállalkozó nyilvántartási száma, illetve a kistermelő regisztrációs száma;
3. a kereskedő statisztikai száma;
4. a folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység helye az alábbiak szerint:
 - 4.1. a kereskedelmi tevékenység címe (több helyszín esetében címek),
 - 4.2. mozgóbolt esetében a működési terület és az útvonal jegyzéke,
 - 4.3. üzleten kívüli kereskedés és csomagküldő kereskedelem esetében a működési terület jegyzéke, a működési területével érintett települések, vagy - ha a tevékenység egy egész megyére vagy az ország egészére kiterjed - a megye, illetve az országos jelleg megjelölése;
5. a kereskedelmi tevékenység helye szerinti bontásban a folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység formája a Kertv. 3. § (4) bekezdése szerint;
6. amennyiben a kereskedelmi tevékenység üzletben történik, az üzlet
 - 6.1. a napi/heti nyitva tartási ideje,
 - 6.2. tulajdonosa,
 - 6.3. címe, helyrajzi száma,
 - 6.4. használatának jogcíme,
 - 6.5. elnevezése,
 - 6.6. alapterülete (m²),
 - 6.7. vendéglátó üzlet esetén befogadóképessége,
 - 6.8. a 25. § (4) bekezdés szerinti esetben a vásárlók könyve nyomtatvány azonosító adatai és használatba vételének időpontja;
7. az egyes kereskedelmi formák és helyek szerinti bontásban a forgalmazni kívánt
 - 7.1. termékek megnevezése és sorszáma a 6. melléklet alapján, illetve ebből
 - 7.2. a Jöt. 3. § (2) bekezdése szerinti termékek;
8. az egyes kereskedelmi formák és helyek szerinti bontásban a folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység jellege:
 - 8.1. kereskedelmi ügynöki tevékenység (Kertv. 2. § 10. pont)
 - 8.2. kiskereskedelem (Kertv. 2. § 13. pont), megjelölve a vendéglátást (Kertv. 2. § 30. pont), amennyiben ilyen tevékenységet folytat,
 - 8.3. nagykereskedelem (Kertv. 2. § 18. pont);
9. a kereskedő nyilatkozata kereskedelmi formák és helyek szerinti bontásban arról, hogy
 - 9.1. kíván-e szeszesital-kimérést folytatni, illetve
 - 9.2. kíván-e az üzletben a 22. § (1) bekezdésben meghatározott tevékenységet folytatni.

II. Csatolt okiratok

¹⁷ A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 1. melléklete A) része szerint.

1. nem a kérelmező tulajdonában lévő üzlet esetében az üzlet használatának jogcímére vonatkozó igazoló okirat (a tulajdoni lap kivételével);
2. haszonélvezet esetében - ha nem a tulajdonos vagy a haszonélvező a kérelmező - a haszonélvező hozzájárulását igazoló okirat;
3. közös tulajdonban álló üzlet esetében, ha nem a tulajdonostársak közössége a kérelmező, a tulajdonostársak hozzájárulását igazoló okirat.

III. Keltezés, a bejelentő aláírása (bélyegzője)