

**52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet
a kistermelői élelmiszer-termelés, -
előállítás és -értékesítés
feltételeiről**

1. (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelynek során a kistermelő
 - *a)* az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el,

- *b)* az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, **által megtermelt alaptermékből** előállított élelmiszerrel közvetlenül a **végső fogyasztót**, illetve a **régió belüli** vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb **40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó** létesítményt látja el,

- c) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa jogszerűen kifogott **hallal**, közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja

- *d)* falusi vendégasztalt üzemeltet,

Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában

	heti	évi
• Sertés, juh, kecske, strucc, emu hús :	6 db	72 db
• 50 kg alatti malac, 15 kg alatti bárány, gida hús:	10 db	120db
• Kifejlett, vagy növendék szm hús:	2 db	24 db
• 100 kg alatti borjú hús:	2 db	24 db
• Házi tyúkfélék húsa:	200 db	
• Vizisárnyas húsa:	100 db	
• Nyúlfélék húsa:	50 db	
• Húskészítmény előállítás, értékesítés:	70 kg	2600 kg
• Tej értékesítés:	200 liter (napi)	
• Tejtermék:	40 kg (napi)	

- méz., méhészeti termék: együttesen 5000kg
- Tojás: 500 db 20000 db
- Hal: 6000 kg
- Növényi eredetű alaptermék: 20000 kg
- Savanyúság: 150 kg 5200 kg
- Növényi eredetű, hőkezelt termék: 150 kg 5200 kg
- Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék: 50 kg
- Vadon termő, betakarított, összegyűjtött termék: 50 kg
- Termesztett gomba: 100 kg
- Évente 2 hl tiszta szesz párlat
- Egyéb élelmiszer: heti 50 kg (pl.: tészta)

- (2) A kistermelő az e rendelet szerint forgalomba hozni kívánt élelmiszerének előállítása során előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással - beleértve az 1. melléklet B. részében meghatározott szolgáltatást végző kistermelőt is - elvégeztethet, a nyomon követhetőség biztosításával. Feldolgozatlan és feldolgozott állati eredetű élelmiszerek esetében, az előállítási részfolyamat az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 23. §-ának (1) bekezdése szerinti engedéllyel rendelkező élelmiszer létesítményben nem végeztethető. A kistermelő az 1. melléklet B. részében meghatározott tevékenységek közül nem veheti igénybe az állat vágása és húsának feldolgozása és ételkészítés szolgáltatási tevékenységet más kistermelőtől.

- **2. § E** rendelet alkalmazásában:
- 1. *Kistermelő*: az 1. § (1) bekezdésében meghatározott tevékenységet végző természetes személy;
- 2. *Elsődleges termelés*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002/EK rendelet) 3. cikkének 17. pontja szerint elsődleges termelésnek minősülő tevékenység;
- 3. *Alaptermék*: az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) 2. cikke (1) bekezdésének *b)* pontja szerint alapterméknek minősülő élelmiszer;
- 4. *Feldolgozatlan termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *n)* pontja szerint feldolgozatlan terméknek minősülő élelmiszer;
- 5. *Feldolgozott termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *o)* pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő élelmiszer;
- 6. *Húskészítmény*: az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004/EK rendelet) I. mellékletének 7.1. pontja szerinti termék;
- 7. *Baromfi*: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.3. pontja szerinti állatfajok;
- 8. *Nyúlféle*: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerinti állatfajok;

- 9. *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;
- 10. *Végső fogyasztó*: a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint végső fogyasztónak minősülő fogyasztó;
- 11. *Régió belüli*: a kistermelő gazdaságának helye, illetve - a 3. § (3) bekezdésének rendelkezését figyelembe véve - a termék-előállítás helye szerinti megyében lévő, valamint budapesti;
- 12. *Gazdaság helye*: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék előállítás helye;
- 13. *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;
- 14. *Rendezvény*: a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: 210/2009. Korm. rendelet) 28. §-ának a) pontja szerinti fogalom;
- 15. *Biztonságos hőkezelés*: az a hőkezelési eljárás (sütés, főzés), amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.

- **3. § (1)** A kistermelő - mint a 178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozó - felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.
- **(2) Kistermelői élelmiszer értékesítését a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti.**
- (3) Ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron nem biztosíthatóak az előállítás és értékesítés feltételei, illetve vadon termő alaptermék, kifogott hal feldolgozása esetén, a termék előállítása más - az előírásoknak megfelelő - helyen is elvégezhető.

- **4. § (1) A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.**

- (2) A kistermelő egyéb állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdésének *b)* és *c)* pontja szerinti élelmiszert - kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát - saját gazdaságának helyén, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet. **A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon - beleértve a vágópontot is - levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.**

- (3) A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával - a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontja szerinti kiskereskedelmi tevékenységként - falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

- (4) Az (1) és (2) bekezdésben meghatározott élelmiszerek régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli értékesítése történhet a vásárló kérésére, a kistermelő által, házhozszállítással is, valamint az egyes élelmiszerek tekintetében e rendeletben szabályozott, piaci értékesítésre vonatkozó területi korlátok betartásával.

- (5) Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény kistermelői árut kizárólag a végső fogyasztó részére értékesíthet, az Éltv. 14. §-ának (4)-(6) bekezdése szerinti forgalomba hozatali és felelősségi rendelkezések alapján.
- (6) Piacon és vásáron történő értékesítés esetén a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló jogszabályban foglalt előírásokat be kell tartani.
- (7) Az élelmiszereket szállításuk és tárolásuk során, jellegüknek megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani.

- **5. § (1)** A kistermelő az 1. § (1) bekezdése szerinti tevékenységének - kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását - megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (a továbbiakban: MgSzH) kerületi hivatalának (a továbbiakban: illetékes kerületi hivatal) írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:
 - *a)* a kistermelő neve, címe,
 - *b)* a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
 - *c)* az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.
- (2) Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: 210/2009. Korm. rendelet) hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. Korm. rendelet szerint köteles bejelenteni. Amennyiben az alaptermék vagy termék forgalomba hozatalának bejelentése MgSzH-nál kerül teljesítésre, azt a kerületi hivatalnál kell megtenni.

- (3) A kerületi hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el az Éltv. 38. §-a szerint.
- (4) Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak akkor hozható forgalomba, ha az állomány, amelyből az adott termék származik, igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve - tejtermelő állomány esetében - amely igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól. Ennek igazolására a kistermelő kérelmére az illetékes kerületi hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állít ki.
- (5) A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A kistermelő állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba.
- (6) A hatósági állatorvosi bizonyítvány vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek, valamint a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.

- (7) A nyilvántartott kistermelőnél az MgSzH kockázat becslés alapján helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést jogosult végezni. Amennyiben a kistermelő által folytatott élelmiszer-termelés és -előállítás a vonatkozó előírásoknak nem felel meg, a megengedett kis mennyiségeket túllépte, a kistermelő által nem bejelentett tevékenységet végez, az élelmiszer-biztonságot érintő állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai vagy élelmiszer-biztonsági hiányosság tapasztalható, a kerületi hivatal jogosult írásbeli felszólítással kötelezni a hiányosság kijavítására vagy a mulasztás pótlására. A hiányosság vagy mulasztás további fennállása esetén, illetve életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással fenyegető élelmiszerbiztonsági hiba esetén a kerületi hivatal jogosult a tevékenység végzését azonnal felfüggeszteni, korlátozni, a hatósági állatorvosi bizonyítványt és annak másolatát visszavonni, a nyilvántartásból törölni, illetve intézkedni a külön jogszabályban meghatározott egyéb jogkövetkezmények foganatosításával kapcsolatban. Amennyiben a kistermelő tevékenysége során a fogyasztó egészségét súlyosan veszélyeztető hiányosság kerül megállapításra, a kistermelőt és a gazdaságot az adott tevékenység gyakorlásától 3 évre el kell tiltani.

- **6. § (1)** A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítenie a következő tartalommal:
- *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.
- **(2)** A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről az **(1)** bekezdés szerinti adatlapot nem kell vezetni.

- (3) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelzőt a termék megnevezése előtt. Csomagolatlan élelmiszerek - beleértve az alapterméket is - kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzőt. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.

- (4) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozszállítással, a csomagoláson fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, a termék nevét, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát és fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében a tárolási hőmérsékletet, valamint a termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le. Csomagolatlan élelmiszer ilyen módokon történő értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.

- (5) Az étkezési tyúktojás értékesítése esetén - a helyi piacon értékesített tojások jelöléséről szóló jogszabályban foglalt kivétellel - fel kell tüntetni az egységes közös piacszervezésről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet részletes alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló 2008. június 23-i 589/2008/EK bizottsági rendeletben előírt jelölést. A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét.

- (6) Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.

- (7) 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 tartani. A kistermelő köteles a nyilvántartást, valamint a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 évig megőrizni.

- **7. § (1)** A kistermelő tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt és a gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlfélék vágás előtti állományszintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a hatósági vagy a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el, a vizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állít ki, amely alapján a baromfi és nyúlféle húsa forgalomba hozható. A vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégeztetni, ha a heti vágási szám az 1. melléklet A. részében szereplő heti maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg, és az értékesítés közvetlenül a végső fogyasztó részére történik a gazdaság helye szerinti településen. A vágás időpontját azonban ez esetben is be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak. A levágott baromfi és nyúlféle húsanak vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik. Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.

- (2) A kistermelő saját gazdaságában nevelt, e rendelet szerinti értékesítésre szánt, tulajdonában lévő sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu csak engedélyezett vágóhídon kerülhet levágásra, a hatósági vagy a jogosult állatorvos az elvégzett húsvizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állítja ki.
- (3) A (2) bekezdésben megnevezett állatok hújának hűtését haladéktalanul, de a friss hús és a belsőség melegen történő szállítása esetén, legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. A friss húst $0 - +7$ °C, a belsőégeket $0 - +3$ °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, és a feldolgozásig, illetve az értékesítésig a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad.

- **(4) Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében, a kistermelő által levágott, az 5. § (4) bekezdésben foglaltaknak megfelelő állományból származó, sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon - az 1. melléklet A. részében meghatározott kis mennyiségeken belül - évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. A **vágást és ételkészítési** programot az állatvágás előtt **48 órával, írásban be kell** jelenteni az illetékes kerületi hivatalnak.**

- (5) A sertés húsát a húsból előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgáltatni. A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat kedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során - amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat eredménye - az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni.