



Farmtermékek élelmiszerbiztonsága

Dr. Gyimes Ernő

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
„Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású egyetemi
együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME „ projekt segítségével jött
létre

SZÉCHENYI 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Kistermelői élelmiszer előállítás jogszabályi háttérének áttekintése

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a kistermelői élelmiszer-termelés,

-előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet (Kistermelői rendelet) megalkotásával járult hozzá a kistermelők munkájának könnyebbé tételéhez.

A jogszabályt 2010-ben a kistermelők — köztük 52 civil Szervezet — és a fogyasztók elvárásainak figyelembe vételével az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet kiadásával módosították, amelyet a 4/2010. (VII. 5.) VTVI rendelet még tovább részletezett 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 XLV1. Törvényre (Élelmiszerlánc-törvény) épül, amelynek célja többek között az élelmiszerlánc egységes és vállalkozásbarát ellenőrzési rendszerének megszervezése (11).

Minden kistermelőnek alkalmaznia kell a 852/2004/EK rendelet II. mellékletének IV. (szállítás), V. (berendezésekre vonatkozó követelmények), VI. (élelmiszer-hulladék), VII. (vízellátás), VIII. (személyi higiénia), IX. (az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések), X. (az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések), XI. (hőkezelés) fejezetében előírtakat (852/2010/EK rendelet).

1.1. 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet 2006. február 24-én lépett hatályba. A szabályozás kizárólag a kistermelői élelmiszerek termelésére és közvetlen értékesítésére vonatkozik. A kiadott szabályok alapján **kistermelő** az a természetes személy, aki az általa megtermelt betakarított, vagy összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, továbbá az alaptermékből előállított élelmiszerral, illetve a tulajdonában lévő gazdaságban nevelt és ott levágott baromfi- és nyúlfélék húsával,

vagy a halászati vízterületen általa jogszerűen kifogott hallal közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységet látja el.

Fontos feltétel, hogy kistermelő csak olyan állatot értékesíthet, melyet a levágást megelőzően — baromfi esetében legalább 3 hétig, nyúlféléknél legalább 4 hétig, sertés, szarvasmarha, juh, kecske esetében legalább 3 hónapig — a gazdaságában nevelt (VARGA, 2006). Engedélyezett létesítményt a rendelet szerint a kistermelő is üzemeltethet saját birtokán.

A rendelet az őstermelőkre vonatkozó pénzügyi-adóügyi korlátozást nem alkalmazza, viszont az értékesítésben mennyiségi korlátozásokat állapít meg, egyúttal számszerűsíti a „kis mennyiségű élelmiszer” fogalmát (1. táblázat) (14/2006. (II. 16) FVM rendelet).

1. táblázat: Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában (2006)

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves** maximális mennyiség
Sertés vagy juh, vagy kecske levágása és húsának értékesítése		Havi 4 db
Szarvasmarha levágása és húsának értékesítése		Havi 1 db
Húskészítmény előállítása és értékesítése	50 kg	
Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
Vízi szárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
Tej értékesítése	Napi 200 liter	
Tejtermék előállítása és értékesítése	Napi 40 kg	
Méz és méhészeti termék értékesítése		5000 kg
Tojás értékesítése	360 db	
Hal értékesítése		6000 kg
Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20000 kg
Savanyúság	100 kg	
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	20 kg	
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
Termesztett gomba értékesítése	100 kg	

*Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség

**Sertés, juh, kecske és szarvasmarha esetében havi maximális mennyiség

A kistermelőnek — kivéve, ha kis mennyiségű, nem állati eredetű alaptermékot termel, vagy vadon termő alaptermékot gyűjt vagy takarít be tevékenysége megkezdését, a bekövetkezett változásokat, a tevékenység szüneteltetését, vagy végleges megszűnését be kell jelentenie a gazdaság helyes szerint illetékes kerületi állategészségügyi hivatalnak. Írásban az alábbi adatokat kell feltüntetni: kistermelő neve, címe, gazdaság telephelye, az értékesíteni kívánt alaptermékek megnevezése, illetve annak feldolgozásából származó termékek megnevezése. Ez alapján az állomás a kistermelőt nyilvántartásba veszi, és regisztrációs számmal látja el (VARGA, 2006).

A rendelet több új fogalmat is bevezet (p1. elsődleges termék, alaptermék, feldolgozott termék), és Új eljárásrendeket határoz meg a 2.§-ban.

A rendelet 3.§-a értelmében a kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb jogszabályi előírások megtartásáért.

Az értékesítés feltételei szerint árusítani a következő helyeken lehet:

- a kistermelő gazdaságában vagy lakóhelyén a végső fogyasztónak,
- gazdasága vagy lakóhelye szerinti kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek,
- termelési régióon belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen.

Nem állati eredetű alaptermékot (megtermelt vagy begyűjtött növények), valamint mézet és élő halat Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesíthet a végső fogyasztónak. Állati eredetű alaptermékot (Pl. élő állat, nyers tej, tojás, friss élettelen hal) a termelési régióon belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesíthet a végső fogyasztónak.

A kistermelőnek az alaptermékéből előállított élelmiszerről gyártmánylapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a kistermelő neve, címe,

- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az élelmiszer egységnyi mennyiségére, illetve adagra számított anyagösszetétele,
- fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- tárolási hőmérséklet.

Ha a kistermelő az általa előállított alapterméket, baromfit, nyúlhúst csomagoltan értékesíti a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek, a terméket az élelmiszerek jelölési szabályairól szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet és módosításai szerint kell jelölni. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetén a „termelői” jelzöt a termék megnevezése előtt.

A kistermelő az élelmiszer-előállítás során csak a kiskereskedelmi forgalomban kapható, illetve a saját gazdaságban termelt és előállított fűszereket, ízesítőszereket és étkezési sót használhatja fel.

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy másolatot az árusítás helyén kell tartani. A nyilvántartást, valamint a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 évig meg kell őrizni.

A rendelet hatálya alá tartozó tevékenység végzésének feltételei tehát alapvetően megváltoztak. Megfelelő feltételek megléte esetén lehetővé teszi csaknem minden élelmiszer előállítását és értékesítését, ha annak alapanyaga Saját termesztésű, betakarítású, begyűjtésű növény, növényi rész vagy gomba, illetve engedélyezett létesítményben levágatott, Saját tenyésztésű, illetve nevelésű állat.

1.2. 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet létrejöttéhez 2009 májusában 53 civil szervezet érdekképviselői együttműködése nyújtotta be hivatalos javaslatát. A kérvény a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006 FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet módosítására vonatkozott, amely olyan jogszabály módosító javaslatcsomagot tartalmazott, melyek a hazai kistermelők feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, ezáltal a vidékgazdaság jövedelemtermelő

erejét hivatott növelni. A civil szervezetek hangsúlyozták, hogy a módosításra azért van szükség, mert az uniós csatlakozás és a közösségi szabályozások életbe lépése nehéz helyzetbe hozta a kistermelői gazdálkodókat, akik nem voltak felkészülve a nemzetközi gazdaságok versenyére (VARANKA 2010a).

Az Új rendelet 1. §-a következtében a magyar kistermelői élelmiszerek is megtalálhatók a boltok polcain és az éttermek asztalain, ugyanis a kistermelők feldolgozott termékei -mint például a sajtok, lekvárok, kolbászok - is ott lehetnek a boltokban és az éttermekben, sőt a közétkeztetésben is felhasználhatóak (52/2010. (IV. 30) FVM rendelet).

Vágott baromfi és nyúl, valamint étkezési tojás, nyers tej, méz, továbbá nyers zöldség, gyümölcs és egyéb nyers termény a termelő saját gazdaságában (közvetlen a vásárló részére) értékesíthető, valamint helyi kiskereskedelmi egységnek (p1. élelmiszerbolt), helyi vendéglátó egységnek, azaz olyan üzletnek és vendéglátóhelyeknek, melyek a kistermelő gazdaságának helyével azonos településen található. Emellett árulhatja ezeket a termékeket a Saját megyéjében, és az azzal közvetlenül határos szomszédos megyékben, illetve Budapesten működő, regionális piacokon, vásárban és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, közvetlenül a vásárlónak.

2. Táblázat: Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában (2010)

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves** maximális mennyiség
Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése ***	10 db	120 db
Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése ***	2 db	24 db
Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
Vízi szárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	

Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
Húskészítmény előállítás és értékesítése	70 kg	2600 kg
Tej értékesítése	Napi 200 liter	
Tejtermék előállítás és értékesítése	Napi 40 kg	
Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5000 kg
Tojás értékesítése	500 db	20000 db
Hal értékesítése		6000 kg
Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20000 kg
Savanyúság	150 kg	5200 kg
Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5200 kg
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
Termesztett gomba értékesítése	100 kg	

Forrás : 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet 1. melléklete

*Tejéstejtermékesetében napimaximálismennyiség.

**Az adott termék vagy alaptermék vonatkozó napi, hetivagy havimaximálismennyiségbetartásával.

***Élősúlyban.

A kis mennyiségek is változtak, a korábban megállapított heti, illetve havi maximálisan megengedett mennyiségeket a legtöbb alaptermék és előállított termék esetében megemelték. Ez vonatkozik a tyúk, vízi szárnyas, pulyka és nyúl kivételével az összes állat levágására és húsának értékesítésére. Teljesen új elem az állatok esetében a növendék állatok kategóriáinak beemelése a rendeletbe.

Savanyúságból hetente másfélszer többet lehet értékesíteni, és tojásból is közel ennyit változott a maximális mennyiség a 2006-os rendelethez viszonyítva.

A méz és méhészeti termékek, a hal, a növényi eredetű termékek, a vadon termő betakarított, összegyűjtött termékek, és a termesztett gomba mennyisége nem változott (2. táblázat) (52/20 10. (IV. 30.) FVM rendelet).

A 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 (eddig mindenkinek külön kistermelői engedélyt kellett kiváltania).

A kistermelői késztermékek bolti, vendéglátó-ipari és közétkeztetési értékesítése mellett nyers húst is forgalmazhatnak a gazdák. További bővítésképpen a strucc- és emutenyésztők, termékfeldolgozók is bekerülhetnek a kistermelők körébe.

Szintén új dolog, hogy enyhülnek a házhozszállításra vonatkozó szabályok is. Bizonyos élelmiszerek régió belüli értékesítése a vásárló kérésére történhet házhozszállítással is, amit a rendelet 4. §-a mond ki.

A kistermelői előállítás és értékesítés kategóriájába a méz mellett a méhészeti termékek is beletartoznak. Alaptermék, valamint méz, méhészeti termék és élő hal végső fogyasztónak változatlanul továbbra is értékesíthető Magyarország valamennyi piacán, vásárában és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyén közvetlenül a vásárlónak. Közétkeztetés céljából (üzemi konyha részére) a nyers tej nem adható el, étkezési tojás pedig nemcsak élelmiszer, hanem zöldség boltokban is értékesíthető (VARGA, 2010; VARANKA, 2010a).

A rendelet 6. §-a alapján az eddigi *gyártmánylap helyett* egyszerűbb, kevesebb adat kitöltését igénylő *adatlapot* kell vezetni. A kistermelői vendégasztal szolgáltatók pedig mentesülnek ez alól.

Az *adatlapnak* a következő tényeket kell tartalmaznia:

- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők csökkentő sorrendben való felsorolása,
- a fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- a tárolási hőmérséklet.

A rendelet az egyes értékesítési körülményekre külön hangsúlyoz néhány betartandó szabályt. Ezek célja lényegében az, hogy az adatlapon közölt tényekről minden érdeklődő, vásárló (ellenőr) az értékesítés helyétől és formájától függetlenül tájékozódhasson. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőség megőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről. Csomagolatlan élelmiszerek értékesítésekor az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben továbbra is a meghatározott jelölést alkalmazni kell. Fel kell tüntetni a „*kistermelői*”- „*termelői*” jelzőt a termék megnevezése előtt (14).

A kistermelő a rendelet 1. §-a szerint forgalomba hozni kívánt élelmiszerének előállítása során az alaptermékből feldolgozatlan terméket eredményező előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással is elvégeztetheti, a nyomomonkövethetőség biztosításával (p1. hús füstöltetés, zöldség-, gyümölcs-szárítás, őrlés). Ezt részletesebben a 4/2010. (VII. 5.) \TJ\4 rendelet bemutatásánál közöljük.

A rendelet bevezetett egy Új tevékenységi formát, a *kistermelői vendégasztalt* mely családi magánétkezésekhez előállított házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó *tevékenységek bemutatását* es az *elkészített élelmiszerek felkínálását* jelenti *helyben fogyasztásra*, napi legfeljebb *tizenhat személy* részére a kistermelő gazdaságában vagy lakóhelyén (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010).

2010. május 15-én lépett hatályba az 52/2010. (IV. 30.) FVM jelű módosított kistermelői rendelet, és általa módosult a „kistermelő” fogalom korábbi meghatározása is.

1.3. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet

2010. július 5-én lépett hatályba a 4/2010. (VII. 5.) VM jelű rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2 004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról.

A rendelet módosította a kistermelői élelmiszer-előállításra és kereskedelemre vonatkozó korábbi előírásokat. A jogszabály olyan civil javaslatokat is tartalmaz, melyek a korábbi rendeletmódosításba nem kerültek bele. Ezek közül a rendelet számos újabbat beemelt a szabályozásba, ami tovább javítja a kistermelők helyzetét. A legfontosabb módosítások közé tartozik, hogy a régiós értékesítés lehetősége szűkült, hiszen régió alatt korábban a megyét, a szomszédos megyéket és Budapestet érthették. Az új rendelet után az állati alaptermékek (p1. tej, tojás, nyers hús) és a feldolgozott kistermelői termékek (p1. sajt, lekvár, kolbász) értékesíthetők az előállítás szerinti megyében és Budapesten (régióban), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén *legfeljebb 40 km távolságon* belül a végső fogyasztó részére, valamint boltokba és vendéglátó egységekbe, így a közétkeztetésbe is.

Növényi alaptermékek, méhészeti termékek és élő hal végső fogyasztónak változatlanul országosan is értékesíthetők (VARANKA, 2010b). V

*Régió*n belül értékesíthető lesz a kistermelői nyers hús, fogyasztók részére háztól, illetve házhozszállítással, valamint kiskereskedelmi és vendéglátó egységek számára is. Az egyes termékek értékesítési lehetőségeit a 3. táblázatban mutatjuk be.

A kistermelő továbbra is végezhet szolgáltatásokat más magánszemély, kistermelő részére élelmiszerének előállítása során, például a következőket: húsfűtöltetés, terménytisztítás, zöldség-, gyümölcs-, olajosmag-szárítás, -őrlés, -préselés. Az állat vágása és húsának feldolgozása és az ételkészítés azonban más kistermelővel nem végezhető el (Kistermelők Lapja, 2010/a,b)

3. Táblázat: Értékesítési lehetőségek termékek és helyszínek szerint

Értékesítési hely	Értékesített termékek		
Közvetlen a fogyasztónak a gazdaságban, vagy a lakhelyén és településen.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal. Vendégasztalnál: általa levágott sertés, szarvasmarha, birka vagy kecske húsból készített étel.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivétel strucc és emu hús).	Saját gazdaságban nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsa.
Gazdaságtól számítva 40 km-es körzetben, illetve a régión belül (megye), Budapesten, közvetlen a fogyasztónak kiskereskedelmi és vendéglátó létesítményeknek.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivétel strucc és emu hús).	Saját gazdaságban nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsa.
Magyarország területén, valamennyi piacon, vásáron és	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő		

ideiglenes árusítóhelyen.	hal.		
A területi korlátok betartásával történő házhozszállítással.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivétel strucc és emu hús).	

Forrás: Saját szerk. 4/2010. (VII.5.) VM rendelet alapján

Az élelmiszer-ellenőrzőhatóság a megfelelő jogértelmezéssel, magyarázatokkal és útmutatásokkal legalább olyan mértékben képes segíteni a minőségi és biztonságos kistermelői munkát, mint a gyakori, hatékony és következetes ellenőrzésekkel.

A vidék újjáélesztésében a helyi húsfeldolgozás és az értékesítés könnyítése is fontos lépésnek ígérkezik. Magyarország EU-csatlakozása után számos vágóhíd kénytelen volt bezárni, mivel nem tudta teljesíteni a rendkívül szigorú, helyenként életszerűtlen EU-előírásokat. A Vidékfejlesztési Minisztérium az orvosolandó olyan rendeletmódosítást hajtott végre, amelynek következtében a piaci igényekhez igazodva a kisebb kapacitású vágóhidak helyi szinten is működhetnek. A cél érdekében az úgynevezett *vágópontokon* az eddiginél több állatot, de éves átlagban hetente legfeljebb 100 sertést, juhot, kecskét, 20 szarvasmarhát, illetve egy évbe maximum 250 ezer baromfifélét lehet levágni, az egyes állatfajok elkülönítésével. A rendeletmódosítás értelmében a lehetséges beszállítási távolság az eddigi 50 kilométerről 100 kilométerre növekszik. A *vágópontok* továbbra is megfelelnek az Európai Unió vonatkozó előírásainak, ám ezzel együtt bizonyos élelmiszer-biztonsági kívánalmakat könnyít a módosítás, például a vágóhíd egyazon helyisége használható különböző állatfajták vágására, illetve - az eljáró hatóság engedélyével - darabolására, feltéve, hogy azt igazolhatóan takarítják és fertőtlenítik az egyes vágások között. Elegendő továbbá annyi eszköz fertőtlenítése, amennyi az adott művelethez szükséges.

A hűtőkapacitás is kisebb lehet ezentúl a vágásból származó összes húshoz képest, amennyiben a különbözetet kitevő mennyiség azonnal az élelmiszer-feldolgozóhoz

vagy a kereskedőkhöz kerül - ez esetben ugyanis a további higiéniai eljárások utóbbiak kötelezettségei közé tartoznak. A helyi tenyésztők állataik húsát ezután szabadon értékesíthetik, hiszen a vágás körülményei garantáltan megfelelnek az uniós szabályoknak, így nem kell ismételt, fölösleges köröket futniuk a bürokráciánál. E rendeletmódosítás szintén 2011. augusztus 1-jén lépett hatályba.

Még egyszerűbbé válik az értékesítés 2012. január 1-jétől, a jelenlegi tervek szerint akkor lép ugyanis hatályba a *helyi termelői piacok* megrendezését egyszerűbbé tevő jogszabály-módosítás, melynek tervezetét már elkészítette a Vidékfejlesztési Minisztérium. Ennek értelmében a jövőben elegendő lesz a fenntartó nevét, címét, székhelyét, cégjegyzékszámát, egyéni vállalkozói nyilvántartási számát vagy bírósági nyilvántartásba vételi számát, esetleges elektronikus levelezési címét, továbbá az üzemeltető nevét, címét, székhelyét, netán elektronikus levelezési címét, végül a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát, területhasználatának jogcímét és nyitvatartási idejét a kereskedelmi hatóságnál bejelenteni.

A rendelettervezet szerint e hatóság feladatait az adott kistérség székhelye szerinti települési, Budapest esetében a kerületi helyhatósági jegyző látja el. A továbbiakat - a bejelentés másolatának továbbküldését a fogyasztóvédelmi hatóságnak és az illetékes rendőrkapitányságnak - már ő intézi. Ez azt jelenti, hogy az eddig engedélyköteles piacolás januártól már csak bejelentési kötelezettség alá esik majd.

A jogszabály a *helyi termelői piac* fogalmát is rögzíti: olyan állandó vagy időszakos jelleggel működő piac minősül ennek, ahol a helyszín 40 kilométeres körzetében lévő kistermelők értékesítik terméket.

A törvénymódosítás a helyi termelői piacok szervezésének egyszerűsítése mellett szigorítaná a bevásárlóközpontok működését, amennyiben a tervek szerint az illetékes hatóságok a jövőben komolyabban veszik az eddig meglehetősen esetleges ellenőrzéseket. Ennek keretében a bevásárlóközpontokra vonatkozó jogszabályok betartását a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság, a Nemzeti Adó- és Vámhivatal, a Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal Kereskedelmi és Piacfelügyeleti Hatósága, illetve Nemesfémvizsgáló és Hitelesítő Hatósága, az Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség, valamint a fővárosi és megyei kormány- hivatalok munkavédelmi felügyelőiségei és munkaügyi felügyelőiségei ellenőrizhetik, akik hatósági jogkört gyakorolhatnak.

A közvéleményt joggal felháborító számos visszaélés ezzel legalább részben visszaszoríthatóvá válik, s így valamelyest csökken a helyi kis- és közepes termelők, feldolgozók, kereskedők mesterségesen előidézett versenyhátránya.

4. Táblázat: Kistermelői szolgáltatások megnevezése, és a szolgáltatás nyújtásának helye

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 a rendezvény helyén
4. Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	Megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy a rendezvény helyén
5. Terménytisztítás	A szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6. Olajos magvak (olajsütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	A szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Forrás: 4/2010. (VII.5.) VM rendelet 1. melléklet

A 4. táblázatban (jobb oszlopban) látható, hogy az adott tevékenységek csak bizonyos helyszíneken és alkalmakkor kapnak teret.

A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit, nyúlfélét a tartás helyén levághatja. A vágás előtti állományszintű, valamint a vágás utáni húsvizsgálatot a hatóság vagy az erre jogosult állatorvos végzi el, és állítja ki a forgalomba hozatalhoz szükséges hússzállítási igazolást. A kismennyiségű és közvetlen értékesítés kivételét képez a vágás helyszínén végzett húsvizsgálat alól, vagyis nem kell a vágásnál a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni legfeljebb heti 50 db házi tyúkféle, 25 db vízi szárnyas vagy pulyka, 3 db nyúlféle vágása esetén. 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 lévő sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut engedélyezett vágóhídon vágathatja le. Ilyenkor az állatorvos a helyszínen végzi a húsvizsgálatot és állítja ki a hússzállítási igazolást. (Kistermelők lapja 2010/b)

1.4. A vendégasztal tevékenységre vonatkozó szabályok

A májusban hatályba lépett 52/2010. (IV. 30.) FVM jelű módosított kistermelői rendeletben új fogalomként megjelenő *kistermelői vendégasztal* az ősszel megszüntetett falusit kívánja pótolni. A két fogalom azonban nem szinonimája egymásnak.

A 2009 őszén megszüntetett falusi vendégasztal lényege az volt, hogy nem csak a falusi turizmusban jeleskedő házigazda, hanem más portákon élő, helybéli háziasszonyok is megvendégelhették a látogatókat, akik így olyan házi készítésű, tájjellegű magyar ételeket ízelelhetek meg, amelyek a vendéglátó kertjéből vagy környékbeli őstermelőktől származó alapanyagokból készültek, a házigazda pedig adómentes jövedelemre tehetett szert (négyezer forint erejéig). Csak az előre bejelentkezett vendégeket várhatta alkalmanként a terített asztal. A kistérségi jegyzőnél lehetett kérni a nyilvántartásba vételt a falusi vendégasztal szolgáltatásra. ÁNTSZ-es vagy Állategészségügyi Hatósági engedélyt nem követeltek meg, de teljes vagyonával felelt a szolgáltató az ellátás biztonságáért (JUHÁSZ, 2010).

A most hatályba lépett rendeletmódosítás a „falusi vendégasztal” fogalom pontos körülhatárolásával rendezi ezt a nem teljesen egyértelmű helyzetet.

4/2010. (VII. 5.) VM rendelet szerint a falusi vendégasztal fogalma: „falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén”.

Az új rendelkezés biztosítja az olyan hagyományok megőrzését, mint az ökör-, birka-, kecske- és disznóvágást, a disznótort. A falusi vendégasztal szolgáltatásnál, és a rendezvényeknél a hatóságnak történő bejelentés mellett lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból helyi/házi vágás elvégzésére, a hús helyben való elkészítésére, valamint helyben fogyasztás céljára történő értékesítésre. Az ökörsütés, birkapörkölt, házi disznótort a falusi vendéglátónál és a rendezvényeken is engedélyezett, és *kistermelő is végezhet falusi vendégasztal* szolgáltatói tevékenységet az általa megtermelt vagy előállított, és kiegészítő alapanyagként

vásárolt élelmiszer felhasználásával. A kistermelő évente legfeljebb 12 Saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát vághat le így házilag, s készítheti el a fogyasztók részére.

A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes kerületi hivatalnak. Csak az állatorvos által ellenőrzött állományból származó állatokból készült ételek jöhetnek szóba, minden esetben állatorvosi hatósági bizonyítványnak kell igazolnia, hogy egészséges állományból származnak (a kötelezően előírt mentesítési programokban is részt vettek) a levágott állatok. Baromfi és nyúlféle vágását is külön be kell jelenteni az állatorvosnak, aki megvizsgálja a húst és kiállítja a szükséges igazolást.

A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről adatlapot nem kell vezetni, viszont kötelező nyilvántartani a falusi vendégasztalon fogyasztott termékek mennyiségét, hiszen csak a mennyiségi korlátok betartása mellett érvényesek a szabályok (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010, 52/20 10. (IV. 30) FVM rendelet).

1.5. KISTERMELŐI TEVÉKENYSÉGEK FELTÉTELEI ÉS HIGIÉNIAI KÖRÜLMÉNYEI

A kistermelőktől megkövetelt higiéniai előírások, szabályok szinte kivétel nélkül olyanok, amiket akkor is betartunk, ha saját magunk számára termelünk élelmiszert. Ez alól talán csak két kivétel van: az egyik, hogy a gazdaságban el kell különítenünk legalább egy, esetenként több helyiséget, ahol kizárólag élelmiszer-előállítással foglalkoznak. Ez akár a saját konyha is lehet, de ebben az esetben meg kell határozni azokat az időpontokat, amikor kizárólag kistermelőként dolgoznak ott.

Az általános szabályok ezeken felül nagyrészt a tisztaságra vonatkoznak: tisztán kell tartani, szükség esetén fertőtleníteni az élelmiszer-előállításához szükséges eszközöket, tárolókat, edényeket, kötelező védekezni a kártevők ellen, valamint kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

Nem meglepő szabály, hogy előírásoknak megfelelően kell használni a különféle készítményeket, de fontos, hogy ezek felhasználásáról és az ételmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről és kártevőkről öt évig megőrzendő nyilvántartást kell vezetni.

Az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 4. melléklete a kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó általános higiéniai követelményeket határozza meg, melyek a következők:

- 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.
- 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.
- 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.
- A kistermelő az elsődleges termeléshez és az ahhoz kapcsolódó műveletekhez köteles kézmosási lehetőséget biztosítani.
- 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.
- A kistermelő a hulladékot és a szennyvizet köteles úgy tárolni és kezelni, hogy az alaptermék és a környezet ne szennyeződjön.
- A kistermelő az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet használhat.
- 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.

- A kistermelőnek gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló külön rendelet előírásait is alkalmaznia kell.
- A kistermelői élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki erre megfelelő egészségi állapotát orvosi igazolással bizonyítani tudja (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet).

1.6. A KISTERMELŐI REGISZTRÁCIÓ FOLYAMATA ÉS A HATÓSÁGI ELLENŐRZÉS

Kistermelői tevékenység végzéséhez első lépésként nyilvántartásba vétel szükséges. Be kell jelenteni a tevékenység végzését, illetve annak fontos változásait, szüneteltetését, megszűntét az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság területileg illetékes hivatalához. Fontos, hogy a megtermelt nyers (feldolgozatlan) zöldség, gyümölcs és termés, valamint a betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékek értékesítése bejelentéshez nincs kötve. A bejelentésnek a kistermelő nevét, a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helyét és az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezését kell tartalmaznia.

Ennek megtörténtét követően az előállítás helyét a hatósági állatorvos ellenőrzi. Amennyiben a hely alkalmas a meghatározott állatfajok (baromfi és nyúl) vágására, az állategészségügyi hatóság engedélyezi a termékek előállítását, illetve értékesítését. Erről hatósági állatorvosi igazolást állít ki, melynek érvényessége egy év. Az engedély évenként meghosszabbítható. A meghosszabbítás feltétele hogy évenként egy alkalommal állategészségügyi ellenőrzés legyen a gazdaságban, melyről a kistermelő szintén hatósági állatorvosi igazolást kap.

Aki állati eredetű terméket - így húst, tejterméket, tojást - árul, annak hatósági állatorvosi bizonyítványra is szüksége van, ez biztosítja, hogy az állatállomány, amelytől a termék származik, mentes a különféle betegségektől, baktériumoktól. Ezt a papírt az állatorvos a kistermelő kérésére állítja ki, és a bizonyítványnak vagy a hiteles másolatának ott kell lennie minden egyes helyen, ahol a terméket árusítja. Mindezeket a 14/2006-os rendelet 5.a írja le.

A gazdaságban nevelt sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut csak engedélyezett vágóhídon vágathatjuk le, egyedül a baromfi és a nyúl vágható otthon. Ebben az esetben, ha levágjuk az otthon nevelt állatot, akkor hússzállítási igazolást kötelező kérni állatorvostól. Ehhez ő a vágás előtt az állományt, a vágás után a húst köteles megvizsgálni. A hússzállítási igazolásra egyedül akkor nincs szükség, ha heti legfeljebb 50 házi tyúkfélét, 25 vízi szárnyast vagy pulykát, illetve 12 nyulat vágunk és a húst közvetlenül a fogyasztóknak értékesítjük azon a településen, ahol a gazdaság található. Ennél nagyobb mennyiség, más típusú értékesítés Vagy más állatok esetén minden esetben szükség van az igazolásra.

Az adminisztrációhoz tartozik, hogy minden egyes alaptermékből előállított élelmiszerhez adatlapot kell készíteni, és azon feltüntetni a kistermelő nevét, címét, az élelmiszer-előállítás helyét, az élelmiszer nevét, az összetevőket, a fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési határidőt és a tárolási hőmérsékletet. Adatlap-írást csak annak nem kell végeznie, aki falusi vendégasztal keretében árul élelmiszert vagy alapterméket értékesít.

Végül 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. Minderre azért van szükség, hogy a forgalomba hozott élelmiszer útja nyomon követhető legyen.

A termékek minőségéért és a fogyasztók egészségéért a kistermelő a felelős, de ha a nyomon követhetőséget biztosítani tudjuk, a feldolgozás egyes lépéseivel más kistermelőket is megbízhatunk (14/2006. (11.16) FVM rendelet).

1.7. Kistermelők hatósági ellenőrzése

A nyilvántartott kistermelőket az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság területileg illetékes hivatala időnként leellenőrzi.

A helyszíni szemlén túl mintavételre is sor kerülhet.

Aki állati eredetű termékkel foglalkozik, ott évi minimum egy ellenőrzés kötelező, ezen felül a többi ellenőrzés kockázatbecslés alapján történik.

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 írásban kötelezni a hiányosság kijavítására vagy a mulasztás pótlására. Ha a hiányosságok vagy mulasztás ezek után is fennáll, illetve ha a kistermelő által okozott hiba életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással járhat, 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 (4/20 10. (VII. 5.) VM rendelet).

IRODALOMJEGYZÉK

JUHÁSZ ZS. (2010): Nagyobb szabadságot kaptak. Kistermelők lapja. 2010/6. szám 10 p.

Kereskedelmi forgalomba nem kerülő szemléletformáló kiadvány (2010): Kisléptékű élelmiszer-rendszerek jogszabályi környezete közelgő EU elnökségünk fényében, Védjegyet, Budapest. 96 p.

Kistermelők Lapja (2010) Kistermelők piacra jutását elősegítő intézkedések. Kistermelők / lapja. 20 10/8. szám 6 p.

Kistermelők lapja(2010) A kistermelői élelmiszer-előállításról és értékesítésről. 2010/11. szám. 6 p.

Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről (2010): Vidékfejlesztési Minisztérium, Budapest.

VARANKA M. (2010a): Közvetlen értékesítés — jobb lehetőségek a kistermelők számára. MezőHír — Mezőgazdasági szaklap. XIV. évf. 2010/7. szám 115 p.

VARANKA M. (2010b): Már is módosult a kistermelői rendelet. MezőHír — Mezőgazdasági szaklap. XIV. évf. 20 10/8. szám 92 p.

VARGA G. (2006): A kistermelői élelmiszertermelés,- előállítás és - értékesítés feltételei. Kistermelők lapja. 2006/6. szám 4. p.

VARGA G. (2010): Lazultak a korlátok. Kistermelők lapja. 2010/6. szám 6 p.

AJÁNLOTT JOGSZABÁLYOK

2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 852/2004/EK rendelet

14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és -értékesítés feltételeiről

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

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

4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és - értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról

71/2003. (VI.27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól

327/2010. (XII. 27.) Korm. Rendelet a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalról

71/2003. (VI.27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól

Farmtermékek előállításának jogszabályi háttere

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a kistermelői élelmiszer-termelés,

-előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet (Kistermelői rendelet) megalkotásával járult hozzá a kistermelők munkájának könnyebbé tételéhez.

A jogszabályt 2010-ben a kistermelők — köztük 52 civil Szervezet — és a fogyasztók elvárásainak figyelembe vételével az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet kiadásával módosították, amelyet a 4/2010. (VII. 5.) VTVI rendelet még tovább részletezett 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 XLV1. Törvényre (Élelmiszerlánc-törvény) épül, amelynek célja többek között az élelmiszerlánc egységes és vállalkozásbarát ellenőrzési rendszerének megszervezése (11).

Minden kistermelőnek alkalmaznia kell a 852/2004/EK rendelet II. mellékletének IV. (szállítás), V. (berendezésekre vonatkozó követelmények), VI. (élelmiszer-hulladék), VII. (vízellátás), VIII. (személyi higiénia), IX. (az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések), X. (az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések), XI. (hőkezelés) fejezetében előírtakat (852/201 0/EK rendelet).

1.1. 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és –értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet 2006. február 24-én lépett hatályba. A szabályozás kizárólag a kistermelői élelmiszerek termelésére és közvetlen értékesítésére vonatkozik. A kiadott szabályok alapján **kistermelő** az a természetes személy, aki az általa megtermelt betakarított, vagy összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, továbbá az alaptermékéből előállított élelmiszerral, illetve a tulajdonában lévő gazdaságban nevelt és ott levágott baromfi- és nyúlfélék húásával, vagy a halászati vízterületen általa jogszerűen kifogott hallal közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységet látja el.

Fontos feltétel, hogy kistermelő csak olyan állatot értékesíthet, melyet a levágást megelőzően — baromfi esetében legalább 3 hétig, nyúlféléknél legalább 4 hétig, sertés, szarvasmarha, juh, kecske esetében legalább 3 hónapig — a gazdaságában nevelt (VARGA, 2006). Engedélyezett létesítményt a rendelet szerint a kistermelő is üzemeltethet saját birtokán.

A rendelet az őstermelőkre vonatkozó pénzügyi-adóügyi korlátozást nem alkalmazza, viszont az értékesítésben mennyiségi korlátozásokat állapít meg, egyúttal számszerűsíti a „kis mennyiségű élelmiszer” fogalmát (1. táblázat) (14/2006. (II. 16) FVM rendelet).

1. táblázat: Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában (2006)

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves** maximális mennyiség
Sertés vagy juh, vagy kecske levágása és húsának értékesítése		Havi 4 db
Szarvasmarha levágása és húsának értékesítése		Havi 1 db
Húskészítmény előállítása és értékesítése	50 kg	
Házi tyúkfélé levágása és húsának értékesítése	200 db	
Vízi szárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
Tej értékesítése	Napi 200 liter	
Tejtermék előállítása és értékesítése	Napi 40 kg	
Méz és méhészeti termék értékesítése		5000 kg
Tojás értékesítése	360 db	
Hal értékesítése		6000 kg
Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20000 kg
Savanyúság	100 kg	
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	20 kg	
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
Termesztett gomba értékesítése	100 kg	

Forrás : 14/2006. (II.16.)FVM-EüM-IcsSzEM együttes rendelet 1. számú melléklete

*Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség

**Sertés, juh, kecske és szarvasmarha esetében havi maximális mennyiség

A kistermelőnek — kivéve, ha kis mennyiségű, nem állati eredetű alapterméket termel, vagy vadon termő alapterméket gyűjt vagy takarít be tevékenysége megkezdését, a bekövetkezett változásokat, a tevékenység szüneteltetését, vagy végleges megszűnését be kell jelentenie a gazdaság helyes szerint illetékes kerületi állategészségügyi hivatalnak. Írásban az alábbi adatokat kell feltüntetni: kistermelő neve, címe, gazdaság telephelye, az értékesíteni kívánt alaptermékek megnevezése, illetve annak feldolgozásából származó termékek megnevezése. Ez alapján az állomás a kistermelőt nyilvántartásba veszi, és regisztrációs számmal látja el (VARGA, 2006).

A rendelet több új fogalmat is bevezet (p1. elsődleges termék, alaptermék, feldolgozott termék), és Új eljárásrendeket határoz meg a 2.§-ban.

A rendelet 3.§-a értelmében a kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb jogszabályi előírások megtartásáért.

Az értékesítés feltételei szerint árusítani a következő helyeken lehet:

- a kistermelő gazdaságában vagy lakóhelyén a végső fogyasztónak,
- gazdasága vagy lakóhelye szerinti kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek,
- termelési régión belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen.

Nem állati eredetű alapterméket (megtermelt vagy begyűjtött növények), valamint mézet és élő halat Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesíthet a végső fogyasztónak. Állati eredetű alapterméket (Pl. élő állat, nyers tej, tojás, friss élettelen hal) a termelési régión belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesíthet a végső fogyasztónak.

A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről gyártmánylapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az élelmiszer egységnyi mennyiségére, illetve adagra számított anyagösszetétele,
- fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- tárolási hőmérséklet.

Ha a kistermelő az általa előállított alapterméket, baromfit, nyúlhúst csomagoltan értékesíti a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek, a terméket az élelmiszerek jelölési szabályairól szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet és módosításai szerint kell jelölni. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetén a „termelői” jelzőt a termék megnevezése előtt.

A kistermelő az élelmiszer-előállítás során csak a kiskereskedelmi forgalomban kapható, illetve a saját gazdaságban termelt és előállított fűszereket, ízesítőszereket és étkezési sót használhatja fel.

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy másolatot az árusítás helyén kell tartani. A nyilvántartást, valamint a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 évig meg kell őrizni.

A rendelet hatálya alá tartozó tevékenység végzésének feltételei tehát alapvetően megváltoztak. Megfelelő feltételek megléte esetén lehetővé teszi csaknem minden élelmiszer előállítását és értékesítését, ha annak alapanyaga Saját termesztésű, betakarítású, begyűjtésű növény, növényi rész vagy gomba, illetve engedélyezett létesítményben levágatott, Saját tenyésztésű, illetve nevelésű állat.

1.2. 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet létrejöttéhez 2009 májusában 53 civil szervezet érdekképviselői együttműködése nyújtotta be hivatalos javaslatát. A kérvény a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006 FVM-EÜM-ICsSzEM együttes rendelet módosítására vonatkozott, amely olyan jogszabály módosító javaslatcsomagot tartalmazott, melyek a hazai kistermelők feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, ezáltal a vidékgazdaság jövedelemtermelő erejét hivatott növelni. A civil szervezetek hangsúlyozták, hogy a módosításra azért van szükség, mert az uniós csatlakozás és a közösségi szabályozások életbe lépése nehéz helyzetbe hozta a kistermelői gazdálkodókat, akik nem voltak felkészülve a nemzetközi gazdaságok versenyére (VARANKA 2010a).

Az Új rendelet 1. §-a következtében a magyar kistermelői élelmiszerek is megtalálhatók a boltok polcain és az éttermek asztalain, ugyanis a kistermelők feldolgozott termékei -mint például a sajtok, lekvárok, kolbászok - is ott lehetnek a boltokban és az éttermekben, sőt a közétkeztetésben is felhasználhatóak (52/2010. (IV. 30) FVM rendelet).

Vágott baromfi és nyúl, valamint étkezési tojás, nyers tej, méz, továbbá nyers zöldség, gyümölcs és egyéb nyers termény a termelő saját gazdaságában (közvetlen a vásárló részére) értékesíthető, valamint helyi kiskereskedelmi egységnek (p1.

élelmiszerboltnak), helyi vendéglátó egységnek, azaz olyan üzletnek és vendéglátóhelyeknek, melyek a kistermelő gazdaságának helyével azonos településen található. Emellett árulhatja ezeket a termékeket a Saját megyéjében, és az azzal közvetlenül határos szomszédos megyékben, illetve Budapesten működő, regionális piacokon, vásárban és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, közvetlenül a vásárlónak.

2. Táblázat: Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában (2010)

Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves** maximális mennyiség
Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bány, gida levágása és húsának értékesítése ***	10 db	120 db
Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése ***	2 db	24 db
Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
Vízi szárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2600 kg
Tej értékesítése	Napi 200 liter	
Tejtermék előállítása és értékesítése	Napi 40 kg	
Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5000 kg
Tojás értékesítése	500 db	20000 db
Hal értékesítése		6000 kg
Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20000 kg
Savanyúság	150 kg	5200 kg
Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5200 kg
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	

Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
--------------------------------	--------	--

Forrás : 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet 1. melléklete

*Tejéstejtermékesetében napimaximálismennyiség.

**Az adott termék vagy alaptermék vonatkozó napi, heti vagy havimaximálismennyiség betartásával.

***Élősúlyban.

A kis mennyiségek is változtak, a korábban megállapított heti, illetve havi maximálisan megengedett mennyiségeket a legtöbb alaptermék és előállított termék esetében megemelték. Ez vonatkozik a tyúk, vízi szárnyas, pulyka és nyúl kivételével az összes állat levágására és húsának értékesítésére. Teljesen új elem az állatok esetében a növendék állatok kategóriáinak beemelése a rendeletbe.

Savanyúságból hetente másfélszer többet lehet értékesíteni, és tojásból is közel ennyit változott a maximális mennyiség a 2006-os rendelethez viszonyítva.

A méz és méhészeti termékek, a hal, a növényi eredetű termékek, a vadon termő betakarított, összegyűjtött termékek, és a termesztett gomba mennyisége nem változott (2. táblázat) (52/20 10. (IV. 30.) FVM rendelet).

A 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 (eddig mindenkinek külön kistermelői engedélyt kellett kiváltania).

A kistermelői késztermékek bolti, vendéglátó-ipari és közétkeztetési értékesítése mellett nyers húst is forgalmazhatnak a gazdák. További bővítésképpen a strucc- és emutenyésztők, termékfeldolgozók is bekerülhetnek a kistermelők körébe.

Szintén új dolog, hogy enyhülnek a házhozszállításra vonatkozó szabályok is. Bizonyos élelmiszerek régióon belüli értékesítése a vásárló kérésére történhet házhozszállítással is, amit a rendelet 4. §-a mond ki.

A kistermelői előállítás és értékesítés kategóriájába a méz mellett a méhészeti termékek is beletartoznak. Alaptermék, valamint méz, méhészeti termék és élő hal végső fogyasztónak változatlanul továbbra is értékesíthető Magyarország valamennyi piacán, vásárában és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyén közvetlenül a vásárlónak. Közétkeztetés céljából (üzemi konyha részére) a nyers tej nem adható el, étkezési tojás pedig nemcsak élelmiszer, hanem zöldség boltokban is értékesíthető (VARGA, 2010; VARANKA, 2010a).

A rendelet 6. §-a alapján az eddigi *gyártmánylap helyett* egyszerűbb, kevesebb adat kitöltését igénylő *adatlapot* kell vezetni. A kistermelői vendégasztal szolgáltatók pedig mentesülnek ez alól.

Az *adatlapnak* a következő tényeket kell tartalmaznia:

- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők csökkentő sorrendben való felsorolása,
- a fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- a tárolási hőmérséklet.

A rendelet az egyes értékesítési körülményekre külön hangsúlyoz néhány betartandó szabályt. Ezek célja lényegében az, hogy az adatlapon közölt tényekről minden érdeklődő, vásárló (ellenőr) az értékesítés helyétől és formájától függetlenül tájékozódhasson. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőség megőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről. Csomagolatlan élelmiszerek értékesítésekor az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben továbbra is a meghatározott jelölést alkalmazni kell. Fel kell tüntetni a „*kistermelői*”- „*termelői*” jelzőt a termék megnevezése előtt (14).

A kistermelő a rendelet 1. §-a szerint forgalomba hozni kívánt élelmiszerének előállítása során az alaptermékéből feldolgozatlan terméket eredményező előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással is elvégeztetheti, a nyomkövethetőség biztosításával (p1. hús füstöltetés, zöldség-, gyümölcs-szárítás, őrlés). Ezt részletesebben a 4/2010. (VII. 5.) \TJ\4 rendelet bemutatásánál közöljük.

A rendelet bevezetett egy Új tevékenységi formát, a *kistermelői vendégasztalt* mely családi magánétkezésekhez előállított házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó *tevékenységek bemutatását* és az *elkészített élelmiszerek felkínálását* jelenti *helyben fogyasztásra*, napi legfeljebb *tizenhat személy* részére a kistermelő gazdaságában vagy lakóhelyén (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010).

2010. május 15-én lépett hatályba az 52/2010. (IV. 30.) FVM jelű módosított kistermelői rendelet, és általa módosult a „kistermelő” fogalom korábbi meghatározása is.

1.3. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet

2010. július 5-én lépett hatályba a 4/2010. (VII. 5.) VM jelű rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2 004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról.

A rendelet módosította a kistermelői élelmiszer-előállításra és kereskedelemre vonatkozó korábbi előírásokat. A jogszabály olyan civil javaslatokat is tartalmaz, melyek a korábbi rendeletmódosításba nem kerültek bele. Ezek közül a rendelet számos újabbat beemelt a szabályozásba, ami tovább javítja a kistermelők helyzetét. A legfontosabb módosítások közé tartozik, hogy a régiós értékesítés lehetősége szűkült, hiszen régió alatt korábban a megyét, a szomszédos megyéket és Budapestet érthették. Az új rendelet után az állati alaptermékek (p1. tej, tojás, nyers hús) és a feldolgozott kistermelői termékek (p1. sajt, lekvár, kolbász) értékesíthetők az előállítás szerinti megyében és Budapesten (régióban), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén *legfeljebb 40 km távolságon* belül a végső fogyasztó részére, valamint boltokba és vendéglátó egységekbe, így a közvetítésbe is.

Növényi alaptermékek, méhészeti termékek és élő hal végső fogyasztónak változatlanul országosan is értékesíthetők (VARANKA, 2010b). V

*Régió*n belül értékesíthető lesz a kistermelői nyers hús, fogyasztók részére háztól, illetve házhozszállítással, valamint kiskereskedelmi és vendéglátó egységek számára is. Az egyes termékek értékesítési lehetőségeit a 3. táblázatban mutatjuk be.

A kistermelő továbbra is végezhet szolgáltatásokat más magánszemély, kistermelő részére élelmiszerének előállítása során, például a következőket: húsfűtöltetés, terménytisztítás, zöldség-, gyümölcs-, olajosmag-szárítás, -őrlés, -préselés. Az állat vágása és húsának feldolgozása és az ételkészítés azonban más kistermelővel nem végezhető el (Kistermelők Lapja, 2010/a,b)

3. Táblázat: Értékesítési lehetőségek termékek és helyszínek szerint

Értékesítési hely	Értékesített termékek		
Közvetlen a fogyasztónak a gazdaságban, vagy a lakhelyén és településén.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal. Vendégasztalnál: általa levágott sertés, szarvasmarha, birka vagy kecske húsból készített étel.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivételesen strucc és emu hús).	Saját gazdaságban nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsa.
Gazdaságtól számítva 40 km-es körzetben, illetve a régió belül (megye), Budapesten, közvetlen a fogyasztónak kiskereskedelmi és vendéglátó létesítményeknek.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivételesen strucc és emu hús).	Saját gazdaságban nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsa.
Magyarország területén, valamennyi piacon, vásáron és ideiglenes árusítóhelyen.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal.		
A területi korlátok betartásával történő házhozszállítással.	Nem állati eredetű alaptermékek, méz, méhészeti termék, élő hal.	Egyéb állati eredetű alaptermékek, általa levágott baromfi, nyúl, hal, általa megtermelt alaptermékből előállított egyéb élelmiszer (kivételesen strucc és emu hús).	

Forrás: Saját szerk. 4/2010. (VII.5.) VM rendelet alapján

Az élelmiszer-ellenőrzőhatóság a megfelelő jogértelmezéssel, magyarázatokkal és útmutatásokkal legalább olyan mértékben képes segíteni a minőségi és biztonságos kistermelői munkát, mint a gyakori, hatékony és következetes ellenőrzésekkel.

A vidék újjáélesztésében a helyi húsfeldolgozás és az értékesítés könnyítése is fontos lépésnek ígérkezik. Magyarország EU-csatlakozása után számos vágóhíd kénytelen volt bezárni, mivel nem tudták teljesíteni a rendkívül szigorú, helyenként életszerűtlen EU-előírásokat. A Vidékfejlesztési Minisztérium az orvosolandó olyan rendeletmódosítást hajtott végre, amelynek következtében a piaci igényekhez igazodva a kisebb kapacitású vágóhidak helyi szinten is működhetnek. A cél érdekében az úgynevezett *vágópontokon* az eddiginél több állatot, de éves átlagban hetente legfeljebb 100 sertést, juhot, kecskét, 20 szarvasmarhát, illetve egy évbe maximum 250 ezer baromfifélét lehet levágni, az egyes állatfajok elkülönítésével. A rendeletmódosítás értelmében a lehetséges szállítási távolság az eddigi 50 kilométerről 100 kilométerre növekszik. A *vágópontok* továbbra is megfelelnek az Európai Unió vonatkozó előírásainak, ám ezzel együtt bizonyos élelmiszer-biztonsági kívánalmakat könnyít a módosítás, például a vágóhíd egyazon helyisége használható különböző állatfajták vágására, illetve - az eljáró hatóság engedélyével - darabolására, feltéve, hogy azt igazolhatóan takarítják és fertőtlenítik az egyes vágások között. Elegendő továbbá annyi eszköz fertőtlenítése, amennyi az adott művelethez szükséges.

A hűtőkapacitás is kisebb lehet ezentúl a vágásból származó összes húshoz képest, amennyiben a különbséget kitevő mennyiség azonnal az élelmiszer-feldolgozókhöz vagy a kereskedőkhöz kerül - ez esetben ugyanis a további higiéniai eljárások utóbbiak kötelezettségei közé tartoznak. A helyi tenyésztők állataik húsát ezután szabadon értékesíthetik, hiszen a vágás körülményei garantáltan megfelelnek az uniós szabályoknak, így nem kell ismételt, fölösleges köröket futniuk a bürokráciánál. E rendeletmódosítás szintén 2011. augusztus 1-jén lépett hatályba.

Még egyszerűbbé válik az értékesítés 2012. január 1-jétől, a jelenlegi tervek szerint akkor lép ugyanis hatályba a *helyi termelői piacok* megrendezését egyszerűbbé tevő jogszabály-módosítás, melynek tervezetét már elkészítette a Vidékfejlesztési Minisztérium. Ennek értelmében a jövőben elegendő lesz a fenntartó nevét, címét, székhelyét, cégjegyzékszámát, egyéni vállalkozói nyilvántartási számát vagy bírósági nyilvántartásba vételi számát, esetleges elektronikus levelezési címét, továbbá az üzemeltető nevét, címét, székhelyét, netán elektronikus levelezési címét, végül a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát, területhasználatának jogcímét és nyilvántartási idejét a kereskedelmi hatóságnál bejelenteni.

A rendelettervezet szerint e hatóság feladatait az adott kistérség székhelye szerinti települési, Budapest esetében a kerületi helyhatósági jegyző látja el. A továbbiakat - a bejelentés másolatának továbbküldését a fogyasztóvédelmi hatóságnak és az illetékes rendőrkapitányságnak - már ő intézi. Ez azt jelenti, hogy az eddig engedélyköteles piacolás januártól már csak bejelentési kötelezettség alá esik majd. A jogszabály a *helyi termelői piac* fogalmát is rögzíti: olyan állandó vagy időszakos jelleggel működő piac minősül ennek, ahol a helyszín 40 kilométeres körzetében lévő kistermelők értékesítik terméküket.

A törvénymódosítás a helyi termelői piacok szervezésének egyszerűsítése mellett szigorítaná a bevásárlóközpontok működését, amennyiben a tervek szerint az illetékes hatóságok a jövőben komolyabban veszik az eddig meglehetősen esetleges ellenőrzéseket. Ennek keretében a bevásárlóközpontokra vonatkozó jogszabályok betartását a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság, a Nemzeti Adó- és Vámhivatal, a Magyar Kereskedelmi Engedélyezési Hivatal Kereskedelmi és Piacfelügyeleti Hatósága, illetve Nemesfémvizsgáló és Hitelesítő Hatósága, az Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség, valamint a fővárosi és megyei kormány- hivatalok munkavédelmi felügyelőségei és munkaügyi felügyelőségei ellenőrizhetik, akik hatósági jogkört gyakorolhatnak.

A közvéleményt joggal felháborító számos visszaélés ezzel legalább részben visszaszoríthatóvá válik, s így valamelyest csökken a helyi kis- és közepes termelők, feldolgozók, kereskedők mesterségesen előidézett versenyhátránya.

4. Táblázat: Kistermelői szolgáltatások megnevezése, és a szolgáltatás nyújtásának helye

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 a rendezvény helyén
4. Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	Megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy a rendezvény helyén
5. Terménytisztítás	A szolgáltatást igénybe vevő kistermelő

	gazdaságának helye
6. Olajos magvak (olajsütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztórizálása	A szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Forrás: 4/2010. (VII.5.) VM rendelet 1. melléklet

A 4. táblázatban (jobb oszlopban) látható, hogy az adott tevékenységek csak bizonyos helyszíneken és alkalmakkor kapnak teret.

A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit, nyúlfélét a tartás helyén levághatja. A vágás előtti állomány szintű, valamint a vágás utáni húsvizsgálatot a hatóság vagy az erre jogosult állatorvos végzi el, és állítja ki a forgalomba hozatalhoz szükséges hússzállítási igazolást. A kismennyiségű és közvetlen értékesítés kivétel képez a vágás helyszínén végzett húsvizsgálat alól, vagyis nem kell a vágásnál a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni legfeljebb heti 50 db házi tyúkféle, 25 db vízi szárnyas vagy pulyka, 3 db nyúlféle vágása esetén. 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 lévő sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut engedélyezett vágóhídon vágathatja le. Ilyenkor az állatorvos a helyszínen végzi a húsvizsgálatot és állítja ki a hússzállítási igazolást. (Kistermelők lapja 2010/b)

1.4. A vendégasztal tevékenységre vonatkozó szabályok

A májusban hatályba lépett 52/2010. (IV. 30.) FVM jelű módosított kistermelői rendeletben új fogalomként megjelenő *kistermelői vendégasztal* az ősszel megszüntetett falusit kívánja pótolni. A két fogalom azonban nem szinonimája egymásnak.

A 2009 őszén megszüntetett falusi vendégasztal lényege az volt, hogy nem csak a falusi turizmusban jeleskedő házigazda, hanem más portákon élő, helybéli háziasszonyok is megvendégelhették a látogatókat, akik így olyan házi készítésű, tájjellegű magyar ételeket ízelhettek meg, amelyek a vendéglátó kertjéből vagy környékbeli őstermelőktől származó alapanyagokból készültek, a házigazda pedig adómentes jövedelemre tehetett szert (négy százezer forint erejéig). Csak az előre bejelentkezett vendégeket várhatta alkalmanként a terített asztal. A kistérségi

jegyzőnél lehetett kérni a nyilvántartásba vételt a falusi vendégasztal szolgáltatásra. ÁNTSZ-es vagy Állategészségügyi Hatósági engedélyt nem követeltek meg, de teljes vagyonával felelt a szolgáltató az ellátás biztonságáért (JUHÁSZ, 2010).

A most hatályba lépett rendeletmódosítás a „falusi vendégasztal” fogalom pontos körülhatárolásával rendezi ezt a nem teljesen egyértelmű helyzetet.

4/2010. (VII. 5.) VM rendelet szerint a falusi vendégasztal fogalma: „falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén”.

*Az új rendelkezés biztosítja az olyan hagyományok megőrzését, mint az ökör-, birka-, kecske- és disznóvágást, a disznótort. A falusi vendégasztal szolgáltatásnál, és a rendezvényeknél a hatóságnak történő bejelentés mellett lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból helyi/házi vágás elvégzésére, a hús helyben való elkészítésére, valamint helyben fogyasztás céljára történő értékesítésre. Az ökörsütés, birkapörkölt, házi disznótort a falusi vendéglátónál és a rendezvényeken is engedélyezett, és *kistermelő is végezhet falusi vendégasztal* szolgáltatói tevékenységet az általa megtermelt vagy előállított, és kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer felhasználásával. A kistermelő évente legfeljebb 12 Saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát vághat le így házilag, s készítheti el a fogyasztók részére.*

A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes kerületi hivatalnak. Csak az állatorvos által ellenőrzött állományból származó állatokból készült ételek jöhetnek szóba, minden esetben állatorvosi hatósági bizonyítványnak kell igazolnia, hogy egészséges állományból származnak (a kötelezően előírt mentesítési programokban is részt vettek) a levágott állatok. Baromfi és nyúlféle vágását is külön be kell jelenteni az állatorvosnak, aki megvizsgálja a húst és kiállítja a szükséges igazolást.

A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről adatlapot nem kell vezetni, viszont kötelező nyilvántartani a falusi vendégasztalon fogyasztott termékek mennyiségét, hiszen csak a mennyiségi korlátok betartása mellett érvényesek a szabályok (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010, 52/20 10. (IV. 30) FVM rendelet).

1.5. KISTERMELŐI TEVÉKENYSÉGEK FELTÉTELEI ÉS HIGIÉNIAI KÖRÜLMÉNYEI

A kistermelőktől megkövetelt higiéniai előírások, szabályok szinte kivétel nélkül olyanok, amiket akkor is betartunk, ha saját magunk számára termelünk élelmiszert. Ez alól talán csak két kivétel van: az egyik, hogy a gazdaságban el kell különítenünk legalább egy, esetenként több helyiséget, ahol kizárólag élelmiszer-előállítással foglalkoznak. Ez akár a saját konyha is lehet, de ebben az esetben meg kell határozni azokat az időpontokat, amikor kizárólag kistermelőként dolgoznak ott.

Az általános szabályok ezeken felül nagyrészt a tisztaságra vonatkoznak: tisztán kell tartani, szükség esetén fertőtleníteni az élelmiszer-előállításához szükséges eszközöket, tárolókat, edényeket, kötelező védekezni a kártevők ellen, valamint kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

Nem meglepő szabály, hogy előírásoknak megfelelően kell használni a különféle készítményeket, de fontos, hogy ezek felhasználásáról és az ételmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről és kártevőkről öt évig megőrzendő nyilvántartást kell vezetni.

Az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 4. melléklete a kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó általános higiéniai követelményeket határozza meg, melyek a következők:

- 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.
- 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.
- 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.

- A kistermelő az elsődleges termeléshez és az ahhoz kapcsolódó műveletekhez köteles kézmosási lehetőséget biztosítani.
- 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.
- A kistermelő a hulladékot és a szennyvizet köteles úgy tárolni és kezelni, hogy az alaptermék és a környezet ne szennyeződjön.
- A kistermelő az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet használhat.
- 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.
- A kistermelőnek gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló külön rendelet előírásait is alkalmaznia kell.
- A kistermelői élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki erre megfelelő egészségi állapotát orvosi igazolással bizonyítani tudja (Vidékfejlesztési Minisztérium Tájékoztató, 2010. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet).

1.6. A KISTERMELŐI REGISZTRÁCIÓ FOLYAMATA ÉS A HATÓSÁGI ELLENŐRZÉS

Kistermelői tevékenység végzéséhez első lépésként nyilvántartásba vétel szükséges. Be kell jelenteni a tevékenység végzését, illetve annak fontos változásait, szüneteltetését, megszüntét az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság területileg illetékes hivatalához. Fontos, hogy a megtermelt nyers (feldolgozatlan) zöldség, gyümölcs és termés, valamint a

betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékek értékesítése bejelentéshez nincs kötve. A bejelentésnek a kistermelő nevét, a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helyét és az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezését kell tartalmaznia.

Ennek megtörténtét követően az előállítás helyét a hatósági állatorvos ellenőrzi. Amennyiben a hely alkalmas a meghatározott állatfajok (baromfi és nyúl) vágására, az állategészségügyi hatóság engedélyezi a termékek előállítását, illetve értékesítését. Erről hatósági állatorvosi igazolást állít ki, melynek érvényessége egy év. Az engedély évenként meghosszabbítható. A meghosszabbítás feltétele hogy évenként egy alkalommal állategészségügyi ellenőrzés legyen a gazdaságban, melyről a kistermelő szintén hatósági állatorvosi igazolást kap.

Aki állati eredetű terméket - így húst, tejterméket, tojást - árul, annak hatósági állatorvosi bizonyítványra is szüksége van, ez biztosítja, hogy az állatállomány, amelytől a termék származik, mentes a különféle betegségektől, baktériumoktól. Ezt a papírt az állatorvos a kistermelő kérésére állítja ki, és a bizonyítványnak vagy a hiteles másolatának ott kell lennie minden egyes helyen, ahol a terméket árusítja. Mindezeket a 14/2006-os rendelet 5.a írja le.

A gazdaságban nevelt sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut csak engedélyezett vágóhídon vágathatjuk le, egyedül a baromfi és a nyúl vágható otthon. Ebben az esetben, ha levágjuk az otthon nevelt állatot, akkor húszállítási igazolást kötelező kérni állatorvostól. Ehhez ő a vágás előtt az állományt, a vágás után a húst köteles megvizsgálni. A húszállítási igazolásra egyedül akkor nincs szükség, ha heti legfeljebb 50 házi tyúkfélét, 25 vízi szárnyast vagy pulykát, illetve 12 nyulat vágunk és a húst közvetlenül a fogyasztóknak értékesítjük azon a településen, ahol a gazdaság található. Ennél nagyobb mennyiség, más típusú értékesítés Vagy más állatok esetén minden esetben szükség van az igazolásra.

Az adminisztrációhoz tartozik, hogy minden egyes alaptermékből előállított élelmiszerhez adatlapot kell készíteni, és azon feltüntetni a kistermelő nevét, címét, az élelmiszer-előállítás helyét, az élelmiszer nevét, az összetevőket, a fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési határidőt és a tárolási hőmérsékletet. Adatlap-írást csak annak nem kell végeznie, aki falusi vendégasztal keretében árul élelmiszert vagy alapterméket értékesít.

Végül 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. Minderre azért van szükség, hogy a forgalomba hozott élelmiszer útja nyomon követhető legyen.

A termékek minőségéért és a fogyasztók egészségéért a kistermelő a felelős, de ha a nyomon követhetőséget biztosítani tudjuk, a feldolgozás egyes lépéseivel más kistermelőket is megbízhatunk (14/2006. (11.16) FVM rendelet).

1.7. Kistermelők hatósági ellenőrzése

A nyilvántartott kistermelőket az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-Biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság területileg illetékes hivatala időnként leellenőrzi.

A helyszíni szemlén túl mintavételre is sor kerülhet.

Aki állati eredetű termékkel foglalkozik, ott évi minimum egy ellenőrzés kötelező, ezen felül a többi ellenőrzés kockázatbecslés alapján történik.

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 írásban kötelezni a hiányosság kijavítására vagy a mulasztás pótlására. Ha a hiányosságok vagy mulasztás ezek után is fennáll, illetve ha a kistermelő által okozott hiba életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással járhat, 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 (4/2010. (VII. 5.) VM rendelet).

IRODALOMJEGYZÉK

JUHÁSZ ZS. (2010): Nagyobb szabadságot kaptak. Kistermelők lapja. 2010/6. szám 10 p.

Kereskedelmi forgalomba nem kerülő szemléletformáló kiadvány (2010): Kisléptékű élelmiszer-rendszerek jogszabályi környezete közelgő EU elnökségünk fényében, Védjegyet, Budapest. 96 p.

Kistermelők Lapja (2010) Kistermelők piacra jutását elősegítő intézkedések. Kistermelők / lapja. 20 10/8. szám 6 p.

Kistermelők lapja(2010) A kistermelői élelmiszer-előállításról és értékesítésről. 2010/11. szám. 6 p.

Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről (2010): Vidékfejlesztési Minisztérium, Budapest.

VARANKA M. (2010a): Közvetlen értékesítés — jobb lehetőségek a kistermelők számára. MezőHír — Mezőgazdasági szaklap. XIV. évf. 2010/7. szám 115 p.

VARANKA M. (2010b): Már is módosult a kistermelői rendelet. MezőHír — Mezőgazdasági szaklap. XIV. évf. 20 10/8. szám 92 p.

VARGA G. (2006): A kistermelői élelmiszertermelés,- előállítás és - értékesítés feltételei. Kistermelők lapja. 2006/6. szám 4. p.

VARGA G. (2010): Lazultak a korlátok. Kistermelők lapja. 2010/6. szám 6 p.

AJÁNLOTT JOGSZABÁLYOK

2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 852/2004/EK rendelet

14/2006. (II. 16.) FVM-EÜM-ICSSZEM együttes rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és -értékesítés feltételeiről

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

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

4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és - értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról

71/2003. (VI.27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól

327/2010. (XII. 27.) Korm. Rendelet a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalról

71/2003. (VI.27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól