

8. számú tananyag

A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet (Magyar Közlöny 2012/68.) a vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló 55/2009. (III. 13.) Kormányrendelet (Magyar Közlöny 2009/30.) és a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet (Magyar Közlöny 2010/66.) tükrében

A jogszabályi keretek összefoglalása

A helyi termelői piacok, valamint a vásárok és piacok működéséről

A helyi termelői piac létrehozásának alapvető célja az volt, hogy megkönnyítse a kistermelők által megtermelt alaptermékek, és azokból előállított élelmiszerek eljuttatását a fogyasztókhoz.

A helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari termékét értékesítheti.

Helyi termelői piac olyan területen tartható, amely erre a célra területhasználati hozzájárulással rendelkezik.

A helyi termelői piac létesítéséhez nem szükséges engedély, az üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél, Budapest esetében a kerületi önkormányzat jegyzőjénél kell bejelentenie.

A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló bejelentésének az alábbiakat kell tartalmazni:

- a fenntartó nevét, címét, székhelyét, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,
- a fenntartó cégjegyzékszámát, egyéni vállalkozói nyilvántartási számát, vagy bírósági nyilvántartásba vételi számát,
- az üzemeltető nevét, címét, székhelyét, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,
- a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát,
- a területhasználatának jogcímét,
- a piac nyitva tartási idejét.

Amennyiben a fenntartó által bejelentett adatokban változás történik, azt a fenntartó haladéktalanul köteles bejelenteni a kereskedelmi hatóság számára.

A helyi termelői piac üzemeltetésének megkezdéséhez jogszabály nem írja elő a

- biztonsági terv készítését,
- nyitva tartás kifüggesztését az árusító helyekre,
- kamarák értesítését a nyitvatartásról,
- árusítóhelyeket sorszámmal történő ellátását

A feltételeket tekintve könnyítésnek számít, hogy nem kötelező a területet szilárd burkolattal ellátni. Nem előírás az ivóvízzel való ellátás biztosítása, amennyiben a munkaeszközök tisztítása, fertőtlenítése nem a helyi termelői piac helyén történik (és az értékesítés jellegéből adódóan nem válhat szükségessé), és ha van illemhely, ott biztosított az ivóvíz minőségű folyóvízes kézmosási lehetőség.

A helyi termelői piac területén biztosítani kell:

- a hulladékgyűjtő és tároló edények rendszeres tisztítását és szükséges esetén fertőtlenítését,
- közsatorna hiányában a keletkezett szennyvíz higiénikus összegyűjtését és eltávolítását,
- vadon termett gomba értékesítése esetén a gomba-szakellenőr részére a gombavizsgálathoz megfelelő méretű és mesterséges megvilágítású helyiséget, az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű és biztonságosan zárható hulladékgyűjtő edényt.

A helyi termelői piac üzemeltetőjének napi nyilvántartást kell vezetnie a piacon árusító kistermelő:

- nevéről és címéről,
- gazdasága, illetve a termelés és előállítás helyéről,
- regisztrációs számáról,
- árusított termékekről.

A nyilvántartást köteles az helyi termelői piac üzemeltetője 60 napig megőrizni és az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.

A kereskedelmi hatóság a bejelentett termelői piacokról nyilvántartást vezet. (Kertv. 6G. § c) pont)

A vásárokról és a piacokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet (továbbiakban kormányrendelet) értelmében a helyi termelői piac esetében a Kormány kereskedelmi hatóságként a helyi termelői piac helye szerint illetékes települési önkormányzat, Budapesten a kerületi önkormányzat jegyzőjét (a továbbiakban: települési jegyző) jelöli ki.

A kormányrendelet 2. § által említett közegészségügyi feltételeket a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet határozza meg.

Az élelmiszerlánc-biztonsági és élelmiszerhigiéniai feltételeket tekintve az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiénéről II. mellékletének I. és V-XII. fejezeteiben részletezett, az élelmiszer-előállító és forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények az irányadók.

Tájékoztató a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és forgalmazás feltételeiről

Az oktatóanyag a kistermelői tevékenységben rejlő lehetőségekre hívja fel a figyelmet, a részletes szabályozás áttekintéséhez a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet teljes szövegének ismerete szükséges.

A kistermelői tevékenység megkezdését a kistermelő köteles írásban bejelenteni a gazdasága szerinti Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalánál (kerületi hivatal). A nyilvántartásba vétel (regisztráció) NEM díjköteles, a bejelentés módjával kapcsolatban a kerületi hivatal ad felvilágosítást.

Regisztrált kistermelő az általa megtermelt alapterméket, illetve abból, saját maga által előállított kis mennyiségű élelmiszert értékesíthet. Az egyes termékekre vonatkozó kis mennyiségeket a rendelet 1. melléklete határozza meg.

Ha a kistermelő gazdaságában nem biztosíthatók az élelmiszer előállítás és forgalmazás feltételei, azt a lakóhelyén is végezheti, előállítási részfolyamatot más vállalkozással vagy kistermelővel is elvégeztethet.

A kistermelő bizonyos szolgáltatásokat (pl. füstölés, aszalás, szárítás) is végezhet magánszemélyek és más kistermelők részére.

A kistermelő falusi vendégasztalt üzemeltethet, melynek keretében vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatására, és az elkészített élelmiszerek helyben fogyasztásra kerülhet sor. Felhasználható a saját maga által megtermelt vagy előállított, és – kizárólag kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék is.

Állati eredetű termék csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozható forgalomba, melyet a kistermelő kérelmére a kerületi hivatal hatósági állatorvosa állít ki. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, és a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

A kistermelő által előállított élelmiszerről – kivéve a falusi vendégasztal esetében – adatlapot kell készíteni, melynek tartalmaznia kell a kistermelő nevét, címét, az élelmiszer előállításának helyét, az élelmiszer megnevezését, az összetevők felsorolását csökkenő sorrendben, a minőség-megőrzési időtartamot, és a tárolási hőmérsékletet.

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie a saját maga által előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről, az értékesítés helyéről és idejéről. A nyilvántartást, vagy annak másolatát az értékesítés helyén kell tartani, és 2 évig megőrizni.

A kistermelői élelmiszer előállításának általános higiéniai követelményeit a rendelet 4. számú mellékletének 1. szakasza határozza meg, amely előírás kiterjed az élelmiszer előállításához használt helyiségre, berendezésekre, eszközökre, az élelmiszer csomagolására.

Az értékesítés területi lehetőségei az alábbiak:

Nem állati eredetű alapterméket (pl. nyers zöldség és gyümölcs), mézet, méhészeti termékeket és élő halat értékesíthet

- saját gazdaságában a végső fogyasztónak,
- Magyarországon valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak,
- saját megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek. (A vendéglátó létesítmény fogalmába a közétkeztetés is beleértendő.)

Állati eredetű alapterméket (pl. tej, tojás, baromfi és nyúlféle húsa), általa előállított élelmiszert (pl. sajt, gyümölcsle, szalámi) és halat értékesíthet

- saját gazdaságában a végső fogyasztónak,
- saját megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek.

Húst (saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát) értékesíthet

- saját gazdaságában a végső fogyasztónak,
- saját megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek.

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.