



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig



**SZÉCHENYI TERV**

---

## 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

---

---

### **projekt címe:**

ÁROP-2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban 2. (ÁROP 2216-2012-2012-0002)

---

### **projektgazda:**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

---

### **készítette:**

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

---

### **dátum:**

2012. november 28.

---



**MAGYARY  
PROGRAM**



**MAGYARORSZÁG MEGÚJUL**

A projektek az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósulnak meg.

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>projekt neve:</b>    | ÁROP - 2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban<br>(regisztrációs szám: ÁROP 2216-2012-2012-0002)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>projektgazda:</b>    | Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>dokumentum címe:</b> | 8. számú tananyag<br>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 |
| <b>készítette:</b>      | Élelmiszer-forgalmazás Felügyeleti Osztály/Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>dátum:</b>           | 2012. november 28.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>verzió:</b>          | 1.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

A dokumentumot jóváhagyta:

| Név                | Státusz | Dátum              | Aláírás |
|--------------------|---------|--------------------|---------|
| dr. Oravecz Márton | elnök   | 2012. november 28. |         |

| Név              | Státusz          | Dátum              | Aláírás |
|------------------|------------------|--------------------|---------|
| Dr. Józsiák Ákos | szakmai irányító | 2012. november 28. |         |

| Név              | Státusz        | Dátum              | Aláírás |
|------------------|----------------|--------------------|---------|
| dr. Pleva György | témakör vezető | 2012. november 28. |         |

## TARTALOMJEGYZÉK

|                                                                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| A projekt célja és keretei.....                                                                                                          | 5  |
| Bevezetés.....                                                                                                                           | 6  |
| Az oktatóanyag célja.....                                                                                                                | 8  |
| 1 A joganyag tárgyi ismertetése .....                                                                                                    | 9  |
| 1.1 A tananyag témájához kapcsolódó jogszabályok felsorolása.....                                                                        | 9  |
| 1.2 A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet értelmezése ..... | 11 |
| 1.2.1 Mit jelent a helyi termelői piac fogalma?.....                                                                                     | 11 |
| 1.2.2 A helyi termelői piac üzemeltetésének feltételeiről .....                                                                          | 12 |
| 1.2.3 A helyi termelői piacokon történő értékesítés élelmiszer-biztonsági feltételei .....                                               | 13 |
| 1.3 A vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló, 55/2009. (III.13.) Korm. rendelet értelmezése .....                     | 14 |
| 1.3.1 Hogyan valósul meg a vásárok és piacok valamint a bevásárlóközpontok üzemeltetésének bejelentése? .....                            | 15 |
| 1.3.2 Bevásárlóközpontok üzemeltetésének módjáról .....                                                                                  | 16 |
| 1.4 A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet értelmezése ..... | 16 |
| 1.4.1 Ki a kistermelő? .....                                                                                                             | 17 |
| 1.4.2 Kistermelői tevékenység bejelentésének módjáról .....                                                                              | 17 |
| 1.4.3 A kistermelő tevékenység végzéséhez szükséges okmányok .....                                                                       | 18 |
| 1.4.4 Hol értékesíthetők a kistermelő által előállított élelmiszerek?.....                                                               | 18 |
| 1.4.5 Személyek, akik részt vehetnek az értékesítésben és előállításban.....                                                             | 19 |
| 1.4.6 Kistermelő által megtermelt, és az általa megtermelt alapanyagból előállított élelmiszerből forgalmazható „kis” mennyiségek .....  | 19 |
| 1.4.7 Az alaptermék, a feldolgozatlan és a feldolgozott termék fogalmának magyarázata ..                                                 | 21 |
| 1.4.8 A hatósági állatorvosi bizonyítványról.....                                                                                        | 21 |
| 1.4.9 A hússzállítási igazolásról .....                                                                                                  | 23 |
| 1.4.10 Állattartásra vonatkozó előírások.....                                                                                            | 24 |
| 1.4.11 Követelmények a baromfi és a nyúl húsának feldolgozására, értékesítésére.....                                                     | 25 |
| 1.4.12 Tojástermék jelölése.....                                                                                                         | 26 |
| 1.4.13 Követelmények a tojás értékesítésére vonatkozóan.....                                                                             | 26 |
| 1.4.14 Követelmények a tej kezelésére, és tejtermékek előállítására, értékesítésére .....                                                | 26 |
| 1.4.15 Tej és tejtermék jelölése .....                                                                                                   | 27 |
| 1.4.16 Kistermelői élelmiszerelőállítás feltételei .....                                                                                 | 27 |
| 1.4.17 Általános higiéniai előírások.....                                                                                                | 28 |
| 1.4.18 Az adatlapról.....                                                                                                                | 29 |
| 1.4.19 Az értékesítésre került mennyiségek nyilvántartásáról .....                                                                       | 29 |
| 1.4.20 Az árusítás helyén tartandó dokumentumok .....                                                                                    | 29 |
| 1.4.21 A kistermelő által előállított termékek jelölése .....                                                                            | 30 |
| 1.4.22 Falusi vendégasztal szolgáltatás keretében felkínált ételek, élelmiszerek előállításáról 32                                       |    |
| 1.4.23 Milyen élelmiszerelőállítással összefüggő szolgáltatásokat végezhet a kistermelő?....                                             | 33 |
| 1.4.24 A kistermelő felelőssége.....                                                                                                     | 34 |
| 1.5 Az ellenőrző hatóságról .....                                                                                                        | 34 |
| 1.6 Fogalommagyarázat .....                                                                                                              | 36 |

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Konklúzió .....                                                                               | 38 |
| Mellékletek .....                                                                             | 39 |
| Jogszályi keretek összefoglalása .....                                                        | 39 |
| A helyi termelői piacok, valamint a vásárok és piacok működéséről .....                       | 39 |
| Tájékoztató a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és forgalmazás feltételeiről ..... | 42 |
| 7. Ki a kistermelő? .....                                                                     | 47 |
| 8. Kinél kell bejelenteni a kistermelői tevékenységre irányuló szándékot? .....               | 47 |

## A PROJEKT CÉLJA ÉS KERETEI

Az Államreform Operatív Program keretén belül meghirdetett Jogalkalmazás javítása című pályázati konstrukció célja az volt, hogy az elfogadásra, illetve módosításra kerülő jogszabályok gyakorlati alkalmazását elősegítő képzések megvalósulhassanak, ezzel elősegítve az érintett jogterületeken az egységes és hatékony jogalkalmazást. Pályázatot kizárólag egy vagy több, központi szinten elfogadott és kihirdetett jogszabály, vagyis törvény, kormányrendelet és/vagy miniszteri rendelet végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartására lehetett benyújtani.

A pályázó Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal a 2011-ben, azonos témában kivitelezett pályázatának tapasztalatait felhasználva és sikeres megvalósításából erőt merítve új, hasonló tematikájú pályázatot nyújtott be 2012. augusztus 3-án *Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban 2.* címmel, amit a közreműködő szervezet támogatásra érdemesnek ítélt. A Projekt megvalósításának tervezett ideje 2012. október 1-től 2013. május 31-ig tart.

A projekt első sorban élelmiszerlánc-biztonsági, mezőgazdasági, élelmiszeripari és speciális szakigazgatási jogszabályok végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartását célozza. A projekt célcsoportját a NÉBIH vezetői, hatósági tevékenységet végző munkatársai, a kormányhivatalok szakemberei és az érintett ágazatok szereplői alkotják. A projekt fő elemei közé tananyagok elkészítése, képzések-, oktatások megtartása tartozik.

A projekt keretében 16 db téma oktatását végezzük el, az általunk készített tananyagok segítségével, összesen 3700 főnek, Ebből a létszámból 2450 főt hagyományos úton tervezünk oktatni (10 téma), előadás keretében és 1250 főt elektronikus távoktatás, ún. e-learning kurzus (7 téma) segítségével. Az elkészült tananyagokat és a tananyagokról készült összefoglalókat az oktatásokat követően ingyenesen hozzáférhetővé tesszük a honlapunkon.

## BEVEZETÉS

Arisztotelész, akinek ökonómia (oikonomia) szavunkat köszönhetjük, gazdaság alatt még sokkal többet értett, mint amit mi értünk e fogalom alatt. A gazdaságot egy rendszer részeként képzelte el, amelyben a közösség volt a vonatkoztatási alap. Az ökonómia a közösséghez tartozott, a családi háztartáson alapuló (oikosz=ház), a család, illetve a tágabb közösség, a polisz anyagi szükségleteinek kielégítését szolgáló gazdálkodást, a létfenntartáshoz szükséges dolgokat jelentette. Ezzel szemben a katalaxia a kereskedést, főleg a távolsági kereskedést szolgálja, és a jövedelemszerzés, a nyereség maximalizálásának céljával történik. Míg az ökonómiában korlátok érvényesülnek, része az önkorlátozás, mert a közösség anyagi szükségletei korlátozottak, addig a katalaxiában nincs semmilyen korlát, hiszen éppen a pénzszerzés a cél. Mai gazdasági rendszerünket tekintve a helyi gazdaságot és a helyi gazdaságfejlesztést leginkább az arisztotelészi ökonómia gondolatához társítva helyezhetjük el. A gazdaságnak azt a legalsó működési szintjét jelenti, ahol a termelés és a fogyasztás közvetlenül összekapcsolódik.

Ez a típusú helyi gazdaság egyszerre tradicionális, mert a világ számos pontján máig létezik, így bizonyította életképességét, és újszerű, mert egyre inkább újra felfedezik, mint a fogyasztói társadalom alternatíváját, illetve a gazdasági nehézségekkel küzdő térségek gazdasági fejlesztésének egyik eszközét. Egészen a modern korig mindenhol szinte csak helyi gazdaság volt, amely helyenként, ha a település elhelyezkedése vagy előállított termékei lehetővé tették, bekapcsolódott a nagytérégi, országos vagy még nagyobb léptékű kereskedelmi forgalomba. Minden térségnek volt egy városa, ahol a helyi gazdaság forgalma főleg bonyolódott, mindez áttekinthető léptékben, jól beazonosítható szereplőkkel. A gazdaságot alapvetően a helyi viszonyok határozták meg, nem volt jellemző az áruk nagy távolságra való szállítása, a termelés, a feldolgozás és a fogyasztás térbeli elkülönülése. Fokozott mértékben jellemző volt az önellátás is, vidéken az emberek élelmiszer-szükségletük jelentős részét maguk állították elő. Ez a helyi „piac helyi mezőgazdasági termelőket, kézműves mestereket, kisiparosokat, kiskereskedőket igényelt, így biztosította a foglalkoztatást.

A helyi gazdaságfejlesztés a fentiek szerint nem egyszerűen csak helyi szintre leképezett gazdaságpolitika, hanem kifejezetten a helyi „piac” élénkítését, a helyi gazdasági-kereskedelmi kapcsolatok bátorítását, szélesítését jelenti, helyi és térségi léptékben, a helyi fejlesztés módszertana alapján.

A termelőnek és a fogyasztónak több szerep jut ebben az értékesítési hálózatban, mint a globalizált élelmiszerértékesítésre szakosodott csatornáknál, a létrehozott többletértékek nem a kereskedelmi közvetítők nyereségévé válnak, ezáltal kevésbé kiszolgáltatott a szektor a külső tényezőknek.

Fontos szempont, hogy a helyi élelmiszer közelebb áll a friss, szezonális étrendhez, mint az ipari mennyiségben és minőségben megtermelt élelmiszer. A termelővel való közvetlen kapcsolattartás lehetőséget nyújt arra, hogy a fogyasztó részletes információt kapjon a termék előállításának módjáról, eredetéről.

A helyi gazdaságfejlesztés ezért alkalmas eszköz olyan térségek, települések gazdaságának és gazdasági erőforrásainak dinamizálására, ahol a gazdaságfejlesztés általános eszközeivel nem lehetett eredményt elérni. Ez természetesen nem jelent szűkítést, azaz a helyi gazdaságfejlesztés egyaránt alkalmazható szegényebb és gazdagabb régiókban, kistépüléseken és nagyvárosokban, perifériákon és agglomerációkban. Gazdaságélénkítő, ezáltal munkahelymegőrző és –teremtő szerepe mellett számos járulékos előnye van, például mozgósítja a helyi közösséget, bővíti a helyi együttműködési hálót, erősíti a helyi identitást, megújítja a város-vidék kapcsolatokat.

| <b>Az összegyűjtött piacok száma és típusai</b> |                |                 |
|-------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|                                                 | <b>Elemzés</b> | <b>Százalék</b> |
| Piac és vásárcsarnok                            | 33             | 5,0             |
| Vásárcsarnok                                    | 35             | 5,3             |
| Piac                                            | 335            | 50,7            |
| Termelői piac                                   | 44             | 6,7             |
| Biopiac                                         | 25             | 3,8             |
| Vásár                                           | 127            | 19,2            |
| Ünnepi/búcsúvásár                               | 62             | 9,4             |
| <b>Összesen</b>                                 | <b>661</b>     | <b>100,0</b>    |

Forrás: AKI Élelmiszerlánc Elemzési Osztály

### Társadalmi környezet bemutatása

„ A vidék egy rendkívül összetett gazdasági és társadalmi fogalom, mely magában foglalja a mezőgazdasági tevékenységekkel foglalkozó gazdaságokat és gazdálkodókat, a kisüzemeket és vállalkozásokat, valamint a kis és közepes méretű ipari vállalatokat, szolgáltatásokat egyaránt. Otthont ad a természeti kincseknek, kulturális hagyományoknak, és egyre növekvő szerepe van a szabadidő eltöltésében. Más megközelítésben vidékinek tekinthető az a terület, ahol a tanyák, a falvak és a kisebb városok szociális, kulturális és gazdasági szempontokból egységes egészet alkotnak a környezeti tájjal, és ahol a népesség megélhetése jellegzetesen a mezőgazdasághoz és a természeti környezethez kötődik.” (Sarudi, 2003)

Ez a megfogalmazás több szempontból jellemzi a vidéket, felsorolja annak szereplőit, és tükrözi komplexitását.

A piac évszázadokon keresztül a fogyasztó és termelő kapcsolatának helye és a friss élelmiszer beszerzésének színtere volt.

A piac azonban az elmúlt évszázadban rohamosan vesztett jelentőségéből, egyrészt az átalakult kiskereskedelmi struktúra, logisztika, másrészt az életstílus változása, főként a nők családon belüli szerepének átalakulása folytán (Aguglia et al., 2009).

Ma már az élelmiszer-ellátási lánc modern és globalizált formáiban az élelmiszer általában több és egyenként koncentrált vertikális fázison, feldolgozókon, valamint nagy- és kiskereskedőkön keresztül jut el a termelőtől a fogyasztóhoz, ezzel általában jelentősen csökkentve a kistermelők piacra jutási esélyeit és jövedelmét.

A rövid értékesítési csatornák, mint például a termelői piacok, megoldást jelenthetnek mindkét problémára, de nem feltétlenül és nem automatikusan. Ezért a rövid ellátási láncok szerepe a termelők és a fogyasztók összekötésében, valamint a piaci erőviszonyok kiegyensúlyozásában pozitív, az új KAP (2014–2020) és a Nemzeti Vidékstratégia által is támogatott értéket képvisel. (Forrás: AKI)

Az oktatóanyagban ismertetett rendeletek megalkotásával kevesebb lett a termékeiket kis mennyiségben előállító termelők, kistermelő piaci árusok kötelezettsége.

A helyi termékek piacra juttatásának lehetőségei a kistermelői rendelet módosításával 2010-től bővültek. Nagyobb lett az értékesítési terület, több termék, és nagyobb mennyiség értékesíthető, továbbá a kistermelők által végezhető szolgáltatások köre is bővült. A termelői piac fogalmának rögzítésével, pedig lehetővé vált a helyi piacok egyedi szabályozása.

A jogszabályok megalkotásával a szaktárca hozzájárult a kistermelők értékesítési lehetőségeinek bővítéséhez, a helyi termékek forgalmazásához, elősegítve ezzel a lakosság egészséges, biztonságos élelmiszerekkel való ellátását.

### **Az oktatóanyag célja**

A szakmai képzés célcsoportja a témában érintett hatósági személyek mellett elsősorban a mezőgazdaság, valamint az élelmiszer-előállítás területén dolgozó helyi- és kistermelők, akik olyan természetes személyek, akik a saját gazdaságukban megtermelt és helyben előállított élelmiszerekkel elsősorban a közvetlen környezetükben élő lakosságot látják el. A célcsoport szakirányú képzésének célja a helyi- és kistermelők által megtermelt mezőgazdasági termékeinek piacra segítése, valamint szakmagyakorlási tevékenységük jogszerű folytatásához szükséges jogszabály ismeretük bővítése és alkalmazásának elősegítése.

Az oktatóanyag témáját tekintve a fogyasztók irányába is kitékint, hiszen a szabályok betartása, illetve betartatása az ő érdekeiket szolgálja.

## 1 A JOGANYAG TÁRGYI ISMERTETÉSE

### 1.1 A tananyag témájához kapcsolódó jogszabályok felsorolása

- ❖ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- ❖ Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről
- ❖ Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- ❖ A Bizottság 2073/2005/EK RENDELETE (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (módosítva a 1441/2007/EK Bizottság rendeletével)
- ❖ Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet, módosítva a 46/2007. (X. 29.) EüM rendelettel
- ❖ 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről (élelmiszerláncvtv.)
- ❖ **51/2012. (VI. 8.) VM rendelet a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről**
- ❖ **55/2009. (III.13.) Korm. rendelet a vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról,**
- ❖ **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről**
- ❖ 2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről (Kertv.)
- ❖ 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- ❖ 2009. évi LXXVI. Törvény a szolgáltatási tevékenység megkezdésének és folytatásának általános szabályairól (Szolgtv.)
- ❖ 2004. évi CXL. törvény a közigazgatás hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól (Ket)
- ❖ 1990.évi XCIII. Törvény az illetékekről (Itv.)
- ❖ 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
- ❖ 71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól
- ❖ 1997. évi LXXVIII. törvény az épített környezet alakításáról és védelméről

- ❖ 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
- ❖ 38/1995. (IV. 05.) Korm. rendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
- ❖ 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

## 1.2 A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet értelmezése

Az Országgyűlés a 2005. évi CLXIV. törvényt módosító, a kereskedelemről szóló 2011. évi CXXXV. törvényben rögzítette a termelői piac fogalmát a szócikkben. A rendelet célja, hogy a helyi piacok üzemeltetésével lehetővé tegye - meghatározott területi korláttal (pl. az adott megyében, vagy a piac 40 kilométeres körzetében) – a megtermelt, mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari termékek értékesítését, a bizonyos élelmiszerbiztonsági követelmények betartása mellett. A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló jogszabály 2012. január elsejétől lépett hatályba.

A szabályozás megkönnyíti a helyi termelői piacok nyitását és működési szabályzatuk egyszerűsítését. A jogszabály illeszkedik a kistermelői rendelethez, hiszen a vidéki életminőség javításához, a helyi értékek megőrzéséhez hozzájárul, ha a helyi termékek előállítása és forgalmazása könnyebbé válik a termelők számára. Célja a vidéki kiegészítő gazdaságok (kiskert tulajdonosok, őstermelők, kistermelők, családi gazdaságok, szövetkezeti tagok) minőségi agrártermékeinek helyi piacokon történő árusítása, illetve a piac vonzáskörében élők – város, vagy falu lakóinak – jó minőségű, hazai agrártermékekkel történő ellátása, kedvező árakon. A helyi piacok megnyitása ugyanakkor alternatívát jelent a vásárlók számára – mivel csak a vásárló személyes döntésén múlik, hogy a multinacionális láncok olcsóbb vagy a termelők, jobb minőségű friss (egészségesebb) áruját részesítik előnyben.

### 1.2.1 Mit jelent a helyi termelői piac fogalma?

Kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény 2§. 5a.) bekezdése rögzíti a helyi piac fogalmát, eszerint 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 értékesíti;

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



### 1.2.2 A helyi termelői piac üzemeltetésének feltételeiről

A kereskedelemről szóló törvény 6§.(3) bekezdése értelmében helyi termelői piac a kereskedelmi hatóságnak történő bejelentéssel üzemeltethető.

Helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél kell bejelenteni.

A helyi termelői piac olyan piac, ahol a kistermelők élelmiszeripari termékeiket értékesíthetik.

A bejelentés alapján – amennyiben az megfelel a Szolgtv. 22.§-ának, valamint az 55/2009. (III.13.) Kormányrendelet 4/B § 2) bekezdésének, úgy - a települési jegyző a helyi termelői piacot nyilvántartásba veszi, és a nyilvántartást az önkormányzat honlapján közzéteszi. A bejelentés másolatát a nyilvántartási számmal együtt megküldi az érintett hatóságoknak.

A helyi termelői piac fenntartója a bejegyzett adatokban bekövetkezett változást haladéktalanul köteles bejelenteni a települési jegyzőnek, aki a változást a nyilvántartásba bejegyzi.

55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet szabályozása alapján

*4/B. § (1) A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél kell bejelentenie.*

*(2) A fenntartónak a helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló bejelentése a Szolgtv.-ben meghatározottakon túl tartalmazza:*

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

*(3) A települési jegyző a helyi termelői piacot nyilvántartásba veszi. A települési jegyző által vezetett nyilvántartás nyilvános. A jegyző a nyilvántartást az önkormányzat honlapján amennyiben azzal az önkormányzat rendelkezik, közzéteszi.*

*6. § (2) A vásár és piac esetében a hirdetményben ismertetni kell a helyfoglalás, a telepítés szakmai szabályok figyelembevételével kialakított sorrendjét is.*

*(4) A helyi termelői piac üzemeltetője a piacon árusító kistermelő*

- a) nevéről és címéről,*
- b) gazdasága, illetve a termelés és előállítás helyéről,*
- c) regisztrációs számáról, és*
- d) által árusított termékekről napi nyilvántartást vezet, amelyet köteles 60 napig megőrizni és az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.*

*7. § (1) A vásár, illetve piac esetében az üzemeltető köteles az üzleteket, árusítóhelyeket, valamint az egyéb létesítményeket és a nem árusítási célra kiképzett területrészeket, a vásárlók számára is jól látható módon sorszámmal ellátni.*

*(2) Az állandó vásár, piac esetében az üzemeltető köteles az állandó vásár, piac bejáratánál a vásár, piac térképét, helyszínrajzát tartalmazó táblát elhelyezni, amelyen köteles feltüntetni naprakészen a sorszámmal ellátott kereskedelmi egységeket, helyszíneket.*

### **1.2.3 A helyi termelői piacokon történő értékesítés élelmiszer-biztonsági feltételei**

Az élelmiszertermelésnek és előállításnak az élelmiszerlánc minden szakaszában függetlenül a vállalkozás méretétől, vagy az előállított élelmiszer fajtájától, valamint értékesítés csatornájától minden esetben meg kell felelnie az Európai Közösség valamint a nemzeti joganyag valamennyi szabályának.

Az Európai Unió valamennyi tagállamában az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés alapkövetelményét az élelmiszer-higiénéről szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK (2004. április 29.) rendeletével összhangban kell teljesíteni.

***A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet kibocsátása után egyszerűsödtek a helyi élelmiszerek értékesítésének feltételei, így a rendelet biztosította engedmények értelmében:***

*2.§ a.) 852/2004/EK rendelet II. melléklet III. fejezet (2) bekezdés c) pontjával összhangban nem szükséges a piacon kialakítani külön tisztító, illetve fertőtlenítő berendezést biztosítani, amennyiben az élelmiszer-vállalkozó a munkaeszközök és -berendezések tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé;*  
*b.) nem szükséges ivóvízzel való ellátás biztosítása a piac területén, amennyiben*  
*ba) az élelmiszer-vállalkozó a munkaeszközök és -berendezések tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé, és*  
*bb) illemhely rendelkezésre állása esetén az illemhely ivóvíz minőségű folyóvizes kézmosási lehetőséggel felszerelt;*  
*c) a helyi termelői piac területén lévő hulladékgyűjtő és -tároló tartályok, edények rendszeres tisztításáról, szükség esetén fertőtlenítéséről gondoskodni kell;*  
*d) vadon termett gomba értékesítése esetén a gomba-szakellenőr részére a vizsgálathoz megfelelő méretű, természetes és mesterséges megvilágítású gombavizsgáló helyet kell létesíteni, melyet az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű, biztonságosan zárható hulladékgyűjtővel kell felszerelni; Az elkobzott gomba felhasználást kizáró és környezetkímélő módon történő megsemmisítésének feltételeit a piac, vásárcsarnok fenntartója köteles biztosítani.*  
*e) közcsatorna hiányában a helyi termelői piacon keletkezett szennyvíz higiénikus összegyűjtéséről és eltávolításáról gondoskodni kell.*

A helyi termelői piacon, a szemét és hulladék gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állategészségügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő számú, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott hulladékgyűjtő edényzetet kell beállítani.

Az illemhelyek, WC-k és hulladéktárolók működőképességének, tisztán tartásának, fertőtlenítésének biztosítása a vásár rendezőjének, a piac, vásárcsarnok fenntartójának a feladata.

Az árusok járműveinek elhelyezésére szolgáló gépkocsi-parkolóhelyeket a piac, területén kívül kell kialakítani. Ha a piacon járműről, mozgóboltból történő árusítást engedélyeznek, úgy erre a célra külön területet kell kijelölni.

Olyan élelmiszereket, amelyek egymással történő érintkezése élelmiszerbiztonsági szempontból kockázattal jár, külön helyiségben kell tárolni, vagy zártan kell elhelyezni. Mérgező anyagot tilos élelmiszerral közös raktárban tárolni.

Élelmiszert tiszta asztalról, állványról, edényből szabad árusítani. Gyümölcs és zöldségféle tiszta ládából, kosárból, alátétellátott zsákból vagy kocsiból árusítható. Élelmiszer árusítása során csak olyan, az élelmiszerral közvetlenül érintkező berendezést, eszközt, gépet, tárolóedényt szabad használni, amely nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó anyagot, vagy nem rontja az élelmiszer minőségét.

A piac területét a nyitva tartás időtartama alatt folyamatosan tisztán kell tartani, zárás után általános takarítást kell végezni.

Piacon, vásárcsarnokban a gyűjtött, szedett gombát csak az erre kijelölt helyen és más áruktól elkülönítve szabad árusítani.

Száritott gomba piacon, vásárcsarnokban csak az előállító által lezárt, előírásoknak megfelelően jelölt csomagolásában árusítható.

A piacon, vásárcsarnokban működő gomba-szakellenőr szakképesítési követelményét külön jogszabály határozza meg.

A piac fenntartója köteles az e rendeletben foglalt előírások megtartását rendszeresen ellenőrizni, illetve ellenőriztetni és hiányosság esetén saját hatáskörében vagy szükség esetén a hatóságok bevonásával intézkedni a hiányosságok felszámolására. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzésben közreműködni.

Ha a vásár rendezője, a piac, a vásárcsarnok fenntartója vagy az élelmiszer-árusító tudomást szerez az ott forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, haladéktalanul értesíteni köteles

a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal kistérségi (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetét,

b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal népegészségügyi szakigazgatási szervét, továbbá gondoskodni köteles az árusítás megszüntetéséről, valamint az árukészlet megőrzéséről.”

### **1.3 A vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló, 55/2009. (III.13.) Korm. rendelet értelmezése**

A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvénnyel összhangban a 2009 áprilisáig hatályban levő, a vásárokról és piacokról szóló 35/1995. (IV. 5.) kormányrendeletet váltotta fel és helyezte hatályon kívül 2009 márciusában a jelenleg is hatályos, azóta többször módosított a vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló 55/2009 (III. 13.) kormányrendelet. A kormányrendelet hatálya a vásárt rendezők és piac fenntartók mellett kiterjed a bevásárló központokban folytatott kereskedelmi tevékenységekre is. Célja a vásár, piac, alkalmi, vagy ünnepi vásár, az állandó vásár és piac, a használtcikk vásár, az állatvásár, a helyi termelői piac, a fenntartó és üzemeltető fogalmak pontos meghatározása, a különböző értékesítési formákra vonatkozó üzemeltetési szabályok meghatározása, az engedélyező és felügyeletet ellátó hatóság, valamint a működtetéshez szükséges

szakhatóságok kijelölése. Ezáltal átláthatóbbá téve, megkönnyítve a vásárokon, piacokon és bevásárlóközpontokban folytatni kívánt, a jogszabályban meghatározott kereskedelmi formák létesítésének megkezdését és annak folytatását.



Nem tartozik a Kormányrendelet hatálya alá a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló kormányrendelet szerint közterületen a húsvéti, karácsonyi és szilveszteri, valamint évente egy alkalommal, az adott ünnepen és az azt megelőző 20 napban folytatott kereskedelmi tevékenység.

### 1.3.1 Hogyan valósul meg a vásárok és piacok valamint a bevásárlóközpontok üzemeltetésének bejelentése?

Vásár, valamint piac – kivételt képez a helyi termelői piac – a kis térségekről szóló külön jogszabályban meghatározott kistérség székhelye szerinti települési önkormányzat jegyzőjének engedélyével üzemeltethető.

Vásár- és piac üzemeltetési engedély olyan területre adható, amelyen a településrendezési terv a vásárrendezést, piactartást lehetővé teszi, vagy amely vásár rendezése, helyi termelői piac működése céljából területhasználati hozzájárulással rendelkezik. A területnek, a vásár, illetve piac jellegétől, az ott értékesített termékkörétől, illetve a folytatott tevékenységtől függően, meg kell felelnie a jogszabályban előírt építésügyi, közegészségügyi, élelmiszerlánc-biztonsági, élelmiszer-higiéniai, állategészségügyi, növény-egészségügyi, környezetvédelmi, kulturális örökségvédelmi, munkavédelmi és tűzvédelmi követelményeknek, valamint rendelkeznie kell a tevékenység során képződő hulladékok elkülönített gyűjtését biztosító hulladéktárolókkal.

Az eljárás kérelemre indul, amelyben a vásár, illetve a piac fenntartójának a kistérség székhelye szerinti települési önkormányzat által erre a célra létrehozott formanyomtatványán szereplő adatokat kell közölnie, illetve mellékelnie. Az üzemeltetőnek a vásár, piac működése idején, a vásár, piac helyszínén rendelkeznie kell a vásár, piac üzemeltetésére való jogosultságot igazoló irattal, dokumentumokkal vagy ezen iratok, dokumentumok másolatával. Amennyiben az eredeti iratok, dokumentumok a helyszínen nem állnak rendelkezésre, az üzemeltető köteles az eredeti iratokat, dokumentumokat az ellenőrzést végző hatóság felhívására öt napon belül bemutatni.

Az egyidejűleg 300 főnél nagyobb befogadó képességű vásár, piac, bevásárlóközpont, továbbá a szabadtéren tartott vásár, piac esetében, amennyiben az egyidejűleg résztvevők létszáma az 1000 főt várhatóan meghaladja, a vásár, piac, bevásárlóközpont üzemeltetője köteles az emberek életét, egészségét és környezetét, anyagi értékeit súlyosan veszélyeztető vagy károsító esemény bekövetkeztére vonatkozó biztonsági tervet készíteni. Ha a vásár, piac biztonságát veszély fenyegeti, az üzemeltető a vásár, piac működését felfüggeszti.

Az engedélyezési eljárás illetéke 3000 Ft, ügyintézési határideje tizenöt nap, mely határidőbe nem számít bele a hiánypótlásra, illetve a tényállás tisztázásához szükséges adatok közlésére irányuló felhívástól az annak teljesítéséig terjedő idő, valamint a szakhatóság eljárásának időtartama.

A vásár és piac engedélyezésére irányuló eljárásban szakhatósággént vesz részt a közegészségügyi követelményének való megfelelés kérdésében a megyei kormányhivatal népegészségügyi intézete, valamint az élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi követelményeknek való megfelelés kérdésében az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóság.

A területhasználat jogcímének igazolásához szükséges tulajdoni lapot a kistérségi jegyző hivatalból szerzi be.

Az önkormányzat jegyzője az engedély megadásával egyidejűleg a vásárt, a piacot és annak fenntartóját, valamint üzemeltetőjét nyilvántartásba veszi. A nyilvántartás nyilvános, ezért azt, az önkormányzat honlapján közzéteszi.

A fenntartó haladéktalanul köteles az önkormányzat jegyzőjét értesíteni a bejegyzett adatokban történt változásról, valamint a vásár-, illetve a piac megszűnéséről.

### 1.3.2 Bevásárlóközpontok üzemeltetésének módjáról

Az a személy, aki bevásárlóközpontot kíván üzemeltetni, köteles az erre irányuló szándékát a kistérségi jegyzőnek bejelenteni.

Az önkormányzat jegyzője a bejelentés alapján, - amennyiben az megfelel a Szolgtv. 22.§-ában, valamint az 55/2009. (III.13.) Kormányrendelet 4/A § (1) bekezdésében foglaltaknak - a fenntartó, az üzemeltető és a bevásárlóközpont adatait nyilvántartásba veszi, majd a bejelentés másolatát a nyilvántartási számmal együtt megküldi az illetékes fogyasztóvédelmi hatóságnak, az illetékes kormányhivatal munkavédelmi és munkaügyi szakigazgatási szervének, és az illetékes rendőrkapitányságnak.

A bevásárlóközpont fenntartója a bejegyzett adatokban bekövetkezett változást haladéktalanul köteles bejelenteni a kistérségi jegyzőnek, aki a változást a nyilvántartásba bejegyzi és erről az érintett hatóságokat értesíti.

Az Európai Unió jogszabályok lehetővé teszik a tagállamok számára, hogy bizonyos engedményeket adjanak a saját termelésű alapanyagok, illetve azokból kis mennyiségben, „házi” körülmények között előállított élelmiszer termékek előállítására és forgalmazására vonatkozóan.

### 1.4 A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet értelmezése

A kistermelői rendelet 2010-ben a kistermelők, köztük 52 civil szervezet, és a fogyasztók elvárásainak figyelembe vételével az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet kiadásával került módosításra, amelyet a 4/2010. (VII. 5.) - 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 - VM rendelet még tovább finomított annak érdekében, hogy bővüljön a kistermelők által végezhető szolgáltatások köre és a falusi vendéglátás még életszerűbb jogszabályi kereteket kapjon. A kistermelői rendelet az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényre, az Élelmiszerlánc törvényre épül, amelynek célja többek között az élelmiszerlánc egységes és vállalkozásbarát ellenőrzési rendszerének megszervezése.

A rendelet célja továbbá a kistermelők élelmiszertermelési-, feldolgozási- és értékesítési feltételeinek javítása és a tevékenységi körök folyamatos bővítése. A rendelet lehetővé teszi a kistermelők számára, hogy más magánszemély, valamint kistermelő részére olyan szolgáltatásokat is végezzenek,

mint például a húsfüstölés, a terménytisztítás, a zöldség-, gyümölcs-, olajosmag-szárítás, őrlés és préselés. A rendelet hozzásegíti a lakosságot a helyi értékek ápolásához, újra felelevenítéséhez, hozzájárul a vidéki életminőség javításához, a közösségek megmaradásához. Helyi termékek előállításával, a kereslet növelésével hazai munkahelyek teremthetők. A szabályozás alapján megnyíló új lehetőségek (például a falusi vendégasztal szolgáltatás, a házi disznóvágás és ökörsütés) hozzájárulnak a falusi turizmus népszerűségéhez.

#### 1.4.1 Ki a kistermelő?

Kistermelő: az a természetes személy, aki kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel, vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel 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, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el.



#### 1.4.2 Kistermelői tevékenység bejelentésének módjáról

A kistermelő köteles tevékenysége megkezdését, tevékenységének megváltozását, szüneteltetését és megszűnését írásban benyújtani a gazdaság helye szerint illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalához. A kistermelő nem köteles bejelenteni a kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, valamint vadon termő alaptermékek összegyűjtését és betakarítását, a forgalomba hozatalt viszont köteles.

Az írásban benyújtott bejelentésen az alábbi információkat szükséges feltüntetni:

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

A bejelentést követően az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatala a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el.

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

#### 210/2009. Korm. rendelet szerint:

*6. § (1) A kereskedő a Kereskedelmi tevékenységről szóló (Kertv.) 3. § (1) bekezdése szerinti bejelentésének az 1. melléklet A) pontjában meghatározott adatokat kell tartalmaznia. A bejelentésről a jegyző a 2. melléklet A) pontjában meghatározott adattartalommal nyilvántartást vezet. A jegyző által vezetett nyilvántartás nyilvános, a jegyző a nyilvántartást az önkormányzat honlapján közzéteszi.*

(2) A jegyző a bejelentés másolatát a nyilvántartásba vételt követően a nyilvántartási számmal együtt megküldi:

a) a 7. § (4) bekezdés a), b) és d)–e) pontjában meghatározott illetékes hatóságoknak,

b) a fogyasztóvédelmi hatóságnak,

c) a fővárosi és megyei kormányhivatal munkavédelmi felügyelőségének, és munkaügyi felügyelőségének,

d) az illetékes rendőrkapitányságnak,

e) jövedéki termék esetében az illetékes vámhatóságnak (a továbbiakban: vámhatóság), valamint

f) élelmiszer, takarmány, állatgyógyászati készítménynek nem minősülő állatgyógyászati termék esetén a kerületi állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak (a továbbiakban: kerületi hivatal), termésnövelő anyag forgalmazása esetén a megyei kormányhivatal növény- és talajvédelmi igazgatóságának (továbbiakban: növény- és talajvédelmi igazgatóság).

Iráatok



g) a Kertv. 2. §-ának 30. pontja szerinti vendéglátás folytatása esetén – az 5. § (3) bekezdése szerinti eset kivételével – az 5. § (1) bekezdése szerinti környezetvédelmi hatóságnak.

#### 1.4.3 A kistermelő tevékenység végzéséhez szükséges okmányok

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

#### 1.4.4 Hol értékesíthetők a kistermelő által előállított élelmiszerek?

A kistermelő által előállított élelmiszer értékesíthető a kistermelő

- saját gazdaságában (lakóhelyén),
- saját megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területénlegfeljebb 40 km távolságra lévő piacon,
- vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve
- kiskereskedelmi vagy vendéglátó – melybe beletartozik a közétkeztetés is – létesítménynek, -
- saját gazdaságában falusi vendégasztal keretében.

#### 1.4.5 Személyek, akik részt vehetnek az értékesítésben és előállításban

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

#### 1.4.6 Kistermelő által megtermelt, és az általa megtermelt alapanyagból előállított élelmiszerből forgalmazható „kis” mennyiségek

|     | Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése                                     | Heti* maximális mennyiség | Éves maximális mennyiség** |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1.  | Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése | 6 db                      | 72 db                      |
| 2.  | 50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése***                     | 10 db                     | 120 db                     |
| 3.  | Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése                                     | 2 db                      | 24 db                      |
| 4.  | 100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése***                                                   | 2 db                      | 24 db                      |
| 5.  | Házi tyúkfélé levágása és húsának értékesítése                                                            | 200 db                    |                            |
| 6.  | Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése                                                 | 100 db                    |                            |
| 7.  | Nyúlfélé levágása és húsának értékesítése                                                                 | 50 db                     |                            |
| 8.  | Húskészítmény előállítása és értékesítése                                                                 | 70 kg                     | 2 600 kg                   |
| 9.  | Tej értékesítése                                                                                          | 200 liter                 |                            |
| 10. | Tejtermék előállítása és értékesítése                                                                     | 40 kg                     |                            |
| 11. | Méz és méhészeti termék értékesítése                                                                      |                           | Együttesen 5 000 kg        |
| 12. | Tojás értékesítése                                                                                        | 500 db                    | 20 000 db                  |
| 13. | Hal értékesítése                                                                                          |                           | 6 000 kg                   |
| 14. | Növényi eredetű alaptermék értékesítése                                                                   |                           | 20 000 kg                  |
| 15. | Savanyúság                                                                                                | 150 kg                    | 5 200 kg                   |
| 16. | Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése                                            | 150 kg                    | 5 200 kg                   |
| 17. | Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése                                                    | 50 kg                     |                            |
| 18. | Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése                                               | 50 kg                     |                            |
| 19. | Termesztett gomba értékesítése                                                                            | 100 kg                    |                            |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 20. | A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesítése | 2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat |
| 21. | Egyéb élelmiszer értékesítése                                                                                                                                                                                                                               | 50 kg                                 |

\* Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség. \*\* Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával. \*\*\* Élősúlyban.

#### 1.4.7 Az alaptermék, a feldolgozatlan és a feldolgozott termék fogalmának magyarázata

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 az olyan élelmiszer, ami nincsen feldolgozva, közvetlenül kerül értékesítésre.

Példák az alaptermékre vonatkozóan:

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



Az alaptermékek a megtermelésüket, előállításukat, begyűjtésüket követően további kezelésen es(het)nek át, és a kezeléstől függően lehetnek feldolgozatlan vagy feldolgozott termékek. Feldolgozatlan termékek esetében a kezelés lehet őrlés, nyúzás, darabolás, tisztítás, fagyasztás. A feldolgozott termékek pedig olyan kezelési folyamatokon esnek át, amely az eredeti termék tulajdonságait lényegesen megváltoztatják, mint a hőkezelés, a füstölés, pácolás, érlelés, szárítás, marinírozás, kivonás)

Példák a feldolgozatlan termékre nézve:

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

Példák a feldolgozott termékre vonatkozóan:

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



A termékkategóriák közötti különbségek ismerete fontos, hiszen eltérő szabályok vonatkoznak az alaptermékekre, a feldolgozatlan és a feldolgozott termékekre.

#### 1.4.8 A hatósági állatorvosi bizonyítványról

A kistermelő állati eredetű alap- és feldolgozott terméket (tej, sajt, kolbász stb.) csak akkor hozhat forgalomba, ha azt az állatállományt, amelyből az előállított termékek származnak a hatósági állatorvos megvizsgálta és a rendelet 2. számú melléklete szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt

kiállította. A bizonyítvány igazolja, hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban, illetve mentes gümőkórtól és brucellózistól.

A bizonyítványt az állatorvos a kistermelő kérelmére állítja ki. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállítástól számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát az élelmiszerek végső fogyasztó felé való értékesítésének minden egyes helyszínén (beleértve a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt is) az árusítás helyén kell tárolni.

2. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

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

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma: .....

Kistermelő neve, címe: .....

Gazdaság helye: .....

Értékesíthető alaptermékek köre: .....

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre: .....

Értékesítés területe: .....

Hatósági állatorvos neve: .....

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes.

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

20.... év ..... hónap ..... nap

P. H.

.....  
hatósági állatorvos

A rendelet szerinti megfogalmazásban:

*5.§ (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 kiállítástól 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.*

#### **1.4.9 A hússzállítási igazolásról**

A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában levő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja. A vágás előtti állományszintű, valamint a vágás utáni húsvizsgálatot a hatósági vagy az erre jogosult állatorvos végzi el és állítja ki a forgalomba hozatalhoz szükséges hússzállítási igazolást. A kis mennyiségű és közvetlen értékesítés kivételt képez a vágás helyszínén végzett húsvizsgálat alól, azonban kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak és kizárólag az előírt húsvizsgálaton átesett és erről igazolással rendelkező baromfi- és nyúlhús értékesíthető.

A kistermelő a gazdaságában nevelt, tulajdonában levő sertést, juhot, kecskét, szarvasmarhát, struccot és emut engedélyezett vágóhídon vágathatja le. Ilyenkor a hatósági állatorvos a helyszínen végzi el a húsvizsgálatot és állítja ki a hússzállítási igazolást. A kistermelő köteles a húsvizsgálatot igazoló hússzállítási igazolásokat 2 éven keresztül megőrizni.

A rendelet szerint megfogalmazás:

*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 húsnak 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. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez

**HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS**  
**kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húshoz**

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe: .....

Gazdaság helye: .....

A levágott állat faja, kora hónapban: .....

Az állat egyedi azonosítójának száma: .....

Értékesíteni kívánt termék megnevezése: .....

Értékesíteni kívánt termék mennyisége: .....

Értékesítés helye: .....

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma: .....

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

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

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomtatott betűvel): .....

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma: .....

20.... év ..... hónap ..... nap

P. H.

.....  
állatorvos

#### 1.4.10 Állattartásra vonatkozó előírások

1. Az állattartó köteles a jó gazda gondosságával eljárni, az állat megfelelő és biztonságos elhelyezéséről, szökésének megakadályozásáról, szakszerű gondozásáról, táplálásáról, élettani szükségleteinek megfelelő életfeltételekről gondoskodni. Az állattartónak gondoskodnia kell az állat igényeinek megfelelő rendszeres, de legalább napi egyszeri ellenőrzéséről.

2. A gazdasági haszon céljából tartott állat tartása során előnyben kell részesíteni az állatkímélő technológiákat. Az egész életciklus folyamán (mozgatás, elszállásolás, féken tartás, kábítás, levágás vagy leölés alatt) tilos indokolatlan vagy elkerülhető fájdalmat, szenvedést, valamint sérülést okozni, a teljesítőképességét felismerhetően meghaladó teljesítményre kényszeríteni.

3. Az állat életét elfogadható ok vagy körülmény nélkül kioltani nem szabad. Vágóállat esetében az élelmezési cél elfogadható oknak minősül.

4. Az állat életének kioltása kizárólag kábítás után történhet. A kábítási kötelezettség nem vonatkozik a háztartásban élelmezési célra levágott baromfira, nyúlra, valamint arra az esetre, ha az állat

életének kioltását szükséghelyzet indokolja. Ezekben az esetekben is gondoskodni kell azonban arról, hogy az állat életének kioltása szakszerű gyorsasággal és a legkisebb szenvedéssel járjon.

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

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

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

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

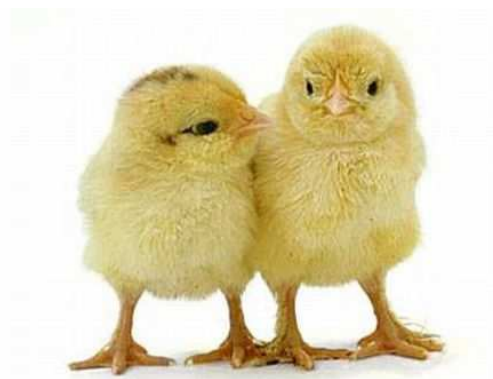
#### **1.4.11 Követelmények a baromfi és a nyúl húsának feldolgozására, értékesítésére**

A vonatkozó különleges követelményeket a rendelet 5. melléklete tartalmazza.

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

A kistermelő hetente legfeljebb

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



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

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

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

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

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

#### 1.4.12 Tojástermék jelölése

A gazdaságában legfeljebb 50 tojtyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére gazdaságában vagy régió belül működő helyi piacon, házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot (tartásmód, országkód, telep, termelő), amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét.

#### 1.4.13 Követelmények a tojás értékesítésére vonatkozóan



1. A kistermelő heti legfeljebb 500 és évi legfeljebb 20000 db tojást értékesíthet.

2. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.

3. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni, amiről a kistermelőnek az árusítás helyén bizonyítékkal kell szolgálnia. Lásd: árusítás helyén tárolandó dokumentumok. Amennyiben a kistermelő több mint 50 tojtyúkot tart, az értékesíteni kívánt tojásokat úgynevezett csomagolóközpontban kell csomagolnia vagy csomagoltatnia.

#### 1.4.14 Követelmények a tej kezelésére, és tejtermékek előállítására, értékesítésére

1. A kistermelő naponta legfeljebb

a) 200 liter nyers tejet, illetve

b) 40 kg tejterméket (a pasztőrözött tej is tejterméknek minősül) értékesíthet.

2. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

3. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt, megjelölt edényben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejet egymástól elkülönítve kell kezelni.

4. A nyers tejet +6 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig, hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása csak tiszta, fertőtlenített, csomagolásra alkalmas edénybe történhet.



5. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

6. A tejelő állat betegsége, laza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell. A nyers tejnek olyan állattól kell származnia, amely jó általános állapotú, egészséges és tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

- a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
- b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

#### 1.4.15 Tej és tejtermék jelölése

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.



#### 1.4.16 Kistermelői élelmiszerelőállítás feltételei

A kistermelő a rendelet értelmében értékesíthet:

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

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

A piacon és vásáron történő értékesítés során a kistermelőnek a kormányrendelet 2. §-a által említett közegészségügyi feltételeket tartalmazó a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet előírásait is be kell tartani.

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.

#### **1.4.17 Általános higiéniai előírások**

1. A kistermelő köteles a gazdaságában legalább egy elkülönített helyiséget, bizonyos esetekben kiegészítő helyiségeket is fenntartani élelmiszer-előállítás céljára. Ez a helyiség lehet a lakóházán belül is, de ilyenkor az adott időpontban csak és kizárólag a fent említett tevékenységeket végezheti. Bizonyos esetekben (például baromfi,- nyúlágás esetén) az előírások szigorúbbak és kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani.
2. A kistermelő az élelmiszer kezelésére, előállítására használt berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására használhatja, és köteles azokat, valamint a helyiség, illetve a tárolásban vagy szállításban használt ládakat, járműveket rendszeresen tisztítani és szükség szerint fertőtleníteni.
3. A kistermelő az élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva árusíthatja. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyagot nem alkalmazhat.
4. A kistermelő az elsődleges termeléshez és az ahhoz kapcsolódó műveletekhez köteles kézmosási lehetőséget biztosítani.
5. A kistermelőnek az alaptermékeket védenie kell a szennyeződésekkel szemben. A levágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartania. Az állati kártevők ellen hatékonyan kell védekeznie.
6. A kistermelő a hulladékot és a szennyvizet köteles úgy tárolni és kezelni, hogy az alaptermek és a környezet ne szennyeződjön.
7. A kistermelő az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet használhat.
8. A kistermelőnek a takarmány-adalékanyagokat, állatgyógyászati készítményeket és növényvédőszerket az előírásoknak megfelelően kell használnia. Felhasználásukról és az élelmezés - egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről és kártevőkről nyilvántartást kell vezetnie, amit köteles 5 évig megőrizni.
9. A kistermelőnek gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló külön rendelet előírásait is alkalmaznia kell.
10. A kistermelői élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki erre megfelelő egészségi állapotát orvosi igazolással bizonyítani tudja.

#### **1.4.18 Az adatlapról**

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

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

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

#### **1.4.19 Az értékesítésre került mennyiségek nyilvántartásáról**

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartania. A kistermelő köteles a nyilvántartást 2 évig megőrizni.

#### **1.4.20 Az árusítás helyén tartandó dokumentumok**

1. Kötelező az árusítás helyszínén tartani (eredetiben vagy másolatban) a termék előállításáról és az értékesítéséről vezetett nyilvántartást.
2. Kötelező az állati eredetű termékek értékesítéséhez az árusítás helyszínén tartani a hatósági állatorvosi bizonyítványt, vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát.
3. Kötelező vágott állat értékesítése esetén az értékesítés helyszínén tartani a hússzállítási igazolást.
4. Ajánlott az árusítás helyszínén tartani a jegyzőtől, illetve a Megyei Kormányhivatalok ÉbÁI kerületi hivatal által kiállított igazolást a nyilvántartásba vételről és a regisztrációs számról.
5. Ajánlott az árusítás helyszínén tartani az orvos által kiadott egészségügyi nyilatkozatot is, ugyanis az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki orvosi igazolással bizonyítani tudja megfelelő egészségi állapotát.
6. Gyűjtött gomba csak szakellenőri engedéllyel értékesíthető. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni.

#### 1.4.21 A kistermelő által előállított termékek jelölése

**A rendelet 6. §-ban leírja a kistermelői termékek jelölésének módját, amennyiben a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM rendeletben meghatározott kritériumokat alkalmaznia kell.**

**Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni**

- a kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel)



**Csomagolt élelmiszer értékesítésénél, a csomagoláson fel kell tüntetni**

- kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel),
- fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát
- tárolási hőmérsékletet fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében
- termék (nettó) tömegét,
- a kiskereskedelmi, vendéglátó egységek részére történő értékesítés esetén fel kell tüntetni még az összetevőket, csökkenő sorrendben való felsorolással.
- 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsMGKM együttes rendeletben meghatározott a termékre specifikus jelölési kritériumokat

A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére (például porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt, „sugárkezelt” vagy az „ionizáló sugárzással kezelt”, „védőgáz csomagolásban”).

*Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:*

- a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,
- b) szénasavos víz, amelynek jelölésében a szén-dioxid hozzáadását deklarálták,
- c) erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,
- d) sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínezítmények, amennyiben az előállításukhoz a tej eredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetben, továbbá a friss és ömlesztett sajttól eltérő sajtok esetében az előállításához szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,
- e) egyetlen alapanyagból álló élelmiszer, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.

Az összetevők mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja

- a) az élelmiszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
- b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy
- c) alapvető jellemzője az élelmiszernek és megkülönbözteti azt azokról az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

#### **További értékesítési lehetőségek -a falusi vendégasztal**

***A vendégasztal szolgáltatás hagyományos környezetben, hagyományos technológiával, tájjellegű ételreceptek alapján az adott gazdaságban megtermelt nyersanyagokból elkészült ételek családi környezetben történő bemutatása és értékesítése.***



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

Az 52/2010 FVM rendelet határozza meg a falusi vendégasztal fogalmát az alábbiak szerint:

A 2§ 13. pontja értelmében:

*„... falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén.”*

Fontos tehát, hogy a vendégasztal valamilyen élelmiszer-előállítási tevékenységhez, gazdasághoz kapcsolódik.

A kistermelőnek a tevékenység megkezdését, valamint módosítását be kell jelenteni a gazdaság helye szerint illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalánál a rendelet 5.§ (1) bekezdés értelmében.

A rendeletnek a falusi vendégasztal működtetésének napi gyakorlatát is érintő előírása mellett, hogy megerősíti a törvényben is hangsúlyozott termelői felelősséget az élelmiszer biztonságáért és minőségéért, hivatkozással a 178/2002/EK rendeletre, előírja a nyomonkövethetőséget, illetve annak dokumentálását is. A nyilvántartásokat (megtermelt és felhasznált anyagok) a hatóság számára, amennyiben bekéri, elérhetővé kell tenni. Talán ez az az előírás, amelynek precíz végrehajtása – annak adminisztrációs kötelmei miatt – a leginkább problémás lehet, de elengedhetetlen a nyomonkövetéshez.

#### **1.4.22 Falusi vendégasztal szolgáltatás keretében felkínált ételek, élelmiszerek előállításáról**

A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával falusi vendégasztalt üzemeltethet.

A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

A rendelet 4.§(7) bekezdés előírása, mely szerint *„az élelmiszereket szállításuk és tárolásuk során, jellegüknek megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani”*, a minőség megőrzési és eltarthatósági idő megállapításával együtt is értelmezendő, amennyiben az előállító feladata az adott élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet meghatározása, nyilván az általános szakmai szabályok mentén.

5.§(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 – igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól”*. Az igazolást a hatósági állatorvos adja ki, s azt az árusítás helyén kell tartani!

6.§(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. A már hivatkozott adminisztrációs kötelmek itt kiegészülnek azzal, hogy a kimutatások elkészítése kötelező.*

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”*. Az állatorvos hússzállítási igazolást állít ki, amelynek

alapján a hús forgalomba hozható. A vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégeztetni, ha a heti vágási szám a fenti táblázatban 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.

7.§(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.”

8.§(3) „A falusi vendégasztal keretében végzett élelmiszer-előállítás e rendelet szerinti szabályait a 852/2004/EK rendelet előírásainak betartása mellett kell alkalmazni.” A hivatkozott EK rendelet általános szabályokat állapít meg az élelmiszeripari vállalkozások számára, elsősorban az élelmiszer higiénia terén. E szabályoknak megfelelően kerültek a szabályozásba az 52/2010 FVM rendelet 4. mellékletében a kis mennyiségű alaptermék termelésére és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó előírások, valamint az 5. mellékletében a Baromfi és nyúlfélék húsnak kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények. Mindkét melléklet, a helyiségek kialakításától kezdve a technológia végrehajtásán át a dokumentációig, részletes előírásokat tartalmaz, melyeket a vendégasztal üzemeltetőjének be kell tartania. (A 4. valamint az 5. melléklet az oktatóanyag *Mellékletek* című fejezetében található meg)

#### 1.4.23 Milyen élelmiszerelőállítással összefüggő szolgáltatásokat végezhet a kistermelő?

A rendelet I. mellékletének B része nyomán

|    | A                                                                           | B                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 húsnak feldolgozása                                         | megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén |
| 4. | Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)            | megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén |
| 5. | terménytisztítás                                                            | a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye                       |
| 6. | olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása | a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye                       |

#### 1.4.24 A kistermelő felelőssége

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a 178/2002 EK rendelet 18. cikke szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért (az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig), valamint a vonatkozó jogszabályok betartásáért.

Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat. A kistermelő felelősséggel tartozik az előállított vagy megtermelt élelmiszer jó minőségéért és a fogyasztók egészségének védelméért, így fontos feladata a forgalomba hozott élelmiszerek biztonságának és nyomonkövethetőségének garantálása.

A jogszabályok megfogalmazzák azokat az alapvető higiéniai követelményeket, amelyek betartásával az egészség veszélyeztetésének kockázata elkerülhető vagy csökkenthető, így betartásuk kötelező érvényű. A későbbiekben kerülnek ismertetésre a higiéniai előírások, hogy segítsük a jogszabályok értelmezését, ezáltal a követelményeknek való megfelelést.

Fontos szerepet kap a közös érdek hangsúlyozása, hiszen a nem megfelelő élelmiszer forgalomba hozatala a fogyasztók egészségének veszélyeztetésén, esetleges károsításán és az ezzel kapcsolatos hatósági szankciókon túl rontja a termelő és az előállított termék hírnevét.

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



#### 3.31. A magáncélú élelmiszer fogyasztásról

Az élelmiszerek magánhaztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása esetén a jogszabályokat nem kell alkalmazni.

### 1.5 Az ellenőrző hatóságról

#### Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény értelmében

*38. § (1) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az élelmiszerlánc hatósági felügyeletével kapcsolatos feladatainak ellátása érdekében az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint nyilvántartást vezet:*

*a) az állatorvosokról;*

***b) a termelőkről, állattartókról, állattartó tenyészetekről, állatkereskedőkről;***

*c) az élelmiszer- és a takarmány-vállalkozásokról;*

*d) a közúti élőállat-szállításra engedélyezett gépjárművezetőkről, az állatkísérőkről, állatszállítókrol, állatszállítmányozókról;*

*e) az élelmiszer-biztonsági felügyelet alá tartozó helyekről;*

*f) az állat-egészségügyi felügyelet alá tartozó helyekről;*

*g) a takarmányozási hatósági felügyelet alá tartozó helyekről;*

*h) a növényvédelmi felügyelet alá tartozó helyekről, eszközökről;*

*i) a nem állami laboratóriumokról;*

*j) az állat- egészségügyi szolgáltató létesítményekről;*

- k) az élelmiszer-szállító és a közúti élőállat-szállításra engedélyezett gépjárművekről;*
- l) az állatgyógyászati készítményt forgalomba hozókról, illetve gyártókról;*
- m) az engedélyköteles termékekről, a magyarországi forgalomba hozatalukról;*
- n) az engedélyköteles termékek vásárlási és felhasználási engedélyeiről;*
- o) az állatgyógyászatban használatos állatgyógyászati készítményekről, gyógyhatású készítményekről, ápolószerekről, segédanyagokról, az engedélyezett mikrochipekről;*
- p) az egyedi azonosítású állatokról;*
- q) a Növényvédelmi Gépek Jegyzékében azokról a növényvédelmi géptípusokról, amelyekre a benyújtott nyilatkozat alapján forgalomba hozatali engedélyt adott ki.*

A nyilvántartott kistermelőnél a gazdasága, vagy lakóhelye szerinti Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatala 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.

## 1.6 Fogalommagyarázat

**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 gazdaságból származó mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.

**Piac:** olyan épület, épületegyüttes, vagy terület, ahol állandó, vagy rendszeres jelleggel többen, általában napi, esetenként heti rendszerességgel folytatnak kiskereskedelmi tevékenységet.

**Vásár:** olyan épület, épületegyüttes, vagy terület, ahol rendszerint többen folytatnak idényjellegű, vagy meghatározott eseményekhez, naptári napokhoz kötődő eseti jellegű kiskereskedelmi tevékenységet, az alkalmi vásár legfeljebb 20 napig, indokolt esetben 30 napig tartható.

**Alkalmi (ünnepi) vásár:** ünnepekhez, rendezvényekhez, eseményekhez kapcsolódó alkalmoszerű – legfeljebb 20 napig, indokolt esetben 30 napig tartható – vásár.

Állandó vásár, illetve piac: az alkalmi (ünnepi) vásárban meghatározott időtartamot meghaladó ideig működő értékesítési forma, értékesítési hely, ideértve az ugyanazon helyszínen, nyitva tartása szerint csak meghatározott napokon és meghatározott időben, de rendszeresen működő vásárt, piacot is, ide nem értve a nagybani piaci tevékenységet.

**Használtcikk-vásár, illetve -piac:** olyan helyi jellegű, általában időszakai értékesítési hely, ahol az eredeti célra még rendeltetésszerűen használható terméket (használt cikk) árusítanak.

**Fenntartó:** a vásár, piac, illetve a bevásárlóközpont helyszínéül szolgáló terület, ingatlan tulajdonosa, bérelője vagy más jogcímen használója, aki a vásáron, piacon, illetve a bevásárlóközpontban kereskedelmi tevékenységet folytatók részére a helyhasználatot biztosítja, és aki a vásár, piac, illetve a bevásárlóközpontban kereskedelmi tevékenységet folytatók részére a kereskedelmet kiszolgáló szolgáltatási tevékenység folytatásáért felelős.

**Üzemeltető:** a fenntartó vagy a fenntartó által kijelölt, a vásár, piac, illetve a bevásárlóközpont vezetését, illetve annak működtetésével kapcsolatos feladatokat ellátó személy, aki a fenntartó nevében eljárni jogosult.

**Állatvásár:** olyan időszakai értékesítési hely - ideértve az állatbörzét és az állatárverést is -, ahol nem kizárólag egy állattartási helyről származó élő állatot - ide nem értve a fogyasztási célra szánt halat és más hasznos vízi állatot - árusítanak.

**Kistermelő:** az a természetes személy, aki kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel, vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel 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, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el.

**Elsődleges termelés:** elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élőtermékek betakarítása; (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)

**Alaptermék:** elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket.

**Feldolgozatlan termék:** olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek (a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének n) pontja szerint feldolgozatlan terméknek minősülő élelmiszer)

**Feldolgozott termék:** a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik. (a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontja szerint)

**Húskészítmény:** feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival. (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)

**Baromfi:** tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztene, kivéve a futómadarakat. (a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.3. pontja szerinti állatfajok)

**Nyúlféle:** mezei és üregi nyulak és rágcsálók. (a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerinti állatfajok;)

**Kistermelő gazdaságában nevelt állat:** olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélek esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt;

**Végső fogyasztó:** egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert. (a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint)

**Régió belüli:** a kistermelő gazdaságának helye, illetve - a 3. § (3) bekezdésének rendelkezését figyelembe véve - a termék-előállítás helye szerinti megyében lévő, valamint budapesti;

## KONKLÚZIÓ

Az oktatóanyagban bemutatásra került a kis mennyiségű termelői, kistermelői élelmiszerek előállításának, a végső fogyasztó részére történő termelői élelmiszer-értékesítés feltételeinek jogszabályszerű alkalmazásának magyarázata.

Kapcsolódó jogszabályok:

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

A korábbi szabályozáshoz képest az ismertetett törvények, egységes szerkezetben, eljárásrendben foglalja össze az előírásokat, átláthatóbb, egyszerűbb a jogalkalmazó, az élelmiszerforgalmazó és a fogyasztó számára is, a könnyebb tájékozódást biztosít az alapvető előírások között, mindemellett jelentős könnyítéseket is tartalmaz.

A szakmai képzésünk célja a témában érintett hatósági személyek mellett elsősorban a mezőgazdaság, valamint az élelmiszer-előállítás területén dolgozó helyi- és kistermelők, akik olyan természetes személyek, akik a saját gazdaságukban megtermelt és helyben előállított élelmiszerekkel elsősorban a közvetlen környezetükben élő lakosságot látják el. A célcsoport szakirányú képzésének célja a helyi- és kistermelők által megtermelt mezőgazdasági termékeinek piacra segítése, valamint szakmagyakorlási tevékenységük jogszerű folytatásához szükséges jogszabály ismeretük bővítése és alkalmazásának elősegítése.

A követelmények teljesítése növeli és biztosítja a biztonságos élelmiszerek előállítását és piacokon, vásárokon történő forgalmazását.

## MELLÉKLETEK

### Jogszabályi keretek összefoglalása

#### A helyi termelői piacok, valamint a vásárok és piacok működéséről

A helyi termelői piacok 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,
- közcsontra 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 hatósággént 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 biztosíthatóak 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 I. 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 húsat) 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 nyomomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.

#### **4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez**

Kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó előírások

##### **I. Általános higiéniai követelmények**

1. Ez a melléklet az elsődleges termelésre és az alaptermékek kistermelő által történő kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.
2. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget - amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett -, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.
3. Az elsődleges termelés és az ehhez kapcsolódó műveletek során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.
4. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.
5. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez kézmosási lehetőséget kell biztosítani.
6. Az alaptermékeket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.
7. (Hatályon kívül)
8. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerekkel is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.
- 9.39 Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.
- 10.40 A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését.
11. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről, a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet 5 évig köteles megőrizni.
12. Gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló jogszabály előírásait is be kell tartani.

##### **II. Különleges higiéniai követelmények**

1. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.
2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.
3. A nyers tejet +6 - +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 - +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej

csomagolása csak tiszta, fertőtlenített csomagolásra alkalmas edényzetbe történhet. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén, azt használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell. A nyerstejnek olyan állatból kell származnia, amely

a) nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,

b) jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

c) tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

6. Nyers tej értékesítésekor dokumentált módon tájékoztatni kell a vásárlót, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.

7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,

b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

8. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.

9. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni.

## **5. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez**

Baromfi és nyúlfélék húsnak kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

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

2. A baromfi, nyúlfélék vágására (elvéreztetés, forrázás, kopasztás, nyúzás, zsigerelés) külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a külön jogszabályoknak megfelelően kell végezni.

3. Az 1. pont szerint levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a levágás helyén kell elvégezni. A kistermelő a vágást megelőzően köteles egyeztetni a vágás időpontját az állatorvossal, a rendelet 7. §-ának (1) bekezdésében foglalt kivétellel.

4. Az 1. pont szerint levágott állatok húsnak belső hőmérsékletét haladéktalanul le kell hűteni 0 - +4 °C, belsősegeit pedig 0 - +3 °C közötti hőmérsékletre, és a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén, vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

5. A kistermelő baromfihús fagyasztást nem végezhet, a baromfihúst tilos festeni.



## 1. Mi a helyi termelői piac?

a) 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 korlátozottan működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti

**b) 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 értékesíti**

c) olyan piac, ahol a kistermelők, vállalkozók, gyártók 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 értékesítik

## 2. Melyik rendeletben jelenik meg a helyi termelői piac fogalma?

a) A vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló, 55/2009. (III.13.) Korm. rendelet

**b) Kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény**

c) A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet

## 3. Hol létesíthető helyi termelői piac?

a) Magyarország teljes területén bárhol

b) korlátozottan az előállítás helyétől maximalizálva 40 km-en belül

c) Budapesten és környékén

## 4. Kinek szükséges bejelenteni a termelői piac megnyitásának szándékát?

a) A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes megyei kormányhivatal kistérségi népegészségügyi intézeténél kell bejelentenie.

**b) A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél kell bejelentenie.**

c) A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a fenntartónak a piac helye szerint illetékes megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalánál kell bejelentenie.

## 5. Hogyan üzemeltethető vásár, valamint piac?

a) Vásár, valamint piac – kivételt képez a helyi termelői piac – a kis térségekről szóló külön jogszabályban meghatározott megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalának engedélyével üzemeltethető.

b) Vásár, valamint piac – kivételt képez a helyi termelői piac – a kis térségekről szóló külön jogszabályban meghatározott megyei kormányhivatal kistérségi népegészségügyi intézetének engedélyével üzemeltethető.

**c) Vásár, valamint piac – kivételt képez a helyi termelői piac – a kis térségekről szóló külön jogszabályban meghatározott kistérség székhelye szerinti települési önkormányzat jegyzőjének engedélyével üzemeltethető.**

## 6. Milyen területre adható vásár és piac üzemeltetési engedély?

**a) Vásár- és piac üzemeltetési engedély olyan területre adható, amelyen a településrendezési terv a vásárrendezést, piactartást lehetővé teszi, vagy amely vásár rendezése, helyi termelői piac működése céljából területhasználati hozzájárulással rendelkezik.**

b) Vásár- és piac üzemeltetési engedély olyan területre adható, amelyen a településrendezési terv a vásárrendezést, piactartást lehetővé teszi, vagy amely vásár rendezése, helyi termelői piac működése céljából szükséges állat- és növény egészségügyi engedéllyel rendelkezik.

c) Vásár- és piac üzemeltetési engedély olyan területre adható, amelyen a településrendezési terv a vásárrendezést, piactartást lehetővé teszi, vagy amely vásár rendezése, helyi termelői piac működése céljából szükséges munkavédelmi és tűzvédelmi engedéllyel rendelkezik.

## 7. Ki a kistermelő?

a) az a természetes személy, aki kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel, vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel előállított élelmiszerrel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 45 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítményt látja el.

**b) az a természetes személy, aki kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel, vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel 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, illetve közétkeztetési létesítményt látja el.**

c) az a természetes személy, aki kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel, vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy kis mennyiségű, általa 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, illetve közétkeztetési létesítményt látja el.

## 8. Kinél kell bejelenteni a kistermelői tevékenységre irányuló szándékot?

**a) A kistermelő köteles tevékenysége megkezdését, tevékenységének megváltozását, szüneteltetését és megszűnését írásban benyújtani a gazdaság helye szerint illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalához.**

b) A kistermelő köteles tevékenysége megkezdését, tevékenységének megváltozását, szüneteltetését és megszűnését írásban benyújtani a gazdaság helye szerint illetékes települési önkormányzat jegyzőjének.

c) A kistermelő köteles tevékenysége megkezdését, tevékenységének megváltozását, szüneteltetését és megszűnését írásban benyújtani a gazdaság helye szerint illetékes megyei kormányhivatal kistérségi népegészségügyi intézetének.

## 9. Melyek a kistermelői tevékenység végzéséhez szükséges okmányok?

a) bejelentési kötelezettség teljesítésének igazolása, adatlap, hatósági állatorvosi bizonyítvány, hússzállítási igazolás, nyilvántartás vezetése, engedélyszám

b) bejelentési kötelezettség teljesítésének igazolása, adatlap, hússzállítási igazolás, nyilvántartás vezetése

**c) bejelentési kötelezettség teljesítésének igazolása, adatlap, hatósági állatorvosi bizonyítvány, hússzállítási igazolás, nyilvántartás vezetése**

**10. Hol és kinek értékesíthetők a kistermelő által előállított élelmiszerek?**

a) közvetlenül a végső fogyasztónak, élelmiszer-vállalkozásoknak illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítménynek

b) közvetlenül a végső fogyasztónak, élelmiszer-vállalkozásoknak illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi létesítménynek

**c) közvetlenül a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítménynek**

**11. Kik azok a személyek, akik segíthetik a kistermelőt az értékesítésben és előállításban?**

a) bejelentett, megfelelő szakirányú képesítéssel rendelkező alkalmazott

**b) a vele közös háztartásban élő személyek**

c) kizárólag csak önmaga folytathatja a bejelentett tevékenységét

**12. Mekkora mennyiséget értékesíthet a kistermelő évente maximalizáltan méz és méhészeti termékből?**

a) együttesen 5000 kg

b) együttesen 6200 kg

c) együttesen 4000 kg

**13. Hány darab tojást értékesíthet a kistermelő hetente maximalizáltan?**

a) 550 db

**b) 500 db**

c) 350 db

**14. Hány kg halat értékesíthet a kistermelő évente maximalizáltan?**

a) 6000 kg

b) 5000 kg

c) 7000 kg

**15. Hány kg növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott terméket értékesíthet a kistermelő hetente maximalizáltan?**

a) 180 kg

**b) 150 kg**

c) 90 kg

**16. Mit nevezünk alapterméknek?**

- a) elsődleges termelésből származó feldolgozott termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket
- b) elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket**
- c) olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek melyek a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származnak

#### 17. Mit igazol a hatósági állatorvosi bizonyítvány?

- a) ... hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban valamint mentes brucellózistól
- b) ... hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban, illetve mentes gümőkórtól és brucellózistól**
- c) ... hogy az állomány részt vett a kötelező mentesítési programokban, illetve mentes gümőkórtól és brucellózistól és ketóztól

#### 18. Meddig hatályos az állatorvosi bizonyítvány?

- a) a kiállításától számítva 2 évig
- b) a kiállításától számítva visszavonásig
- c) a kiállításától számítva 1 évig**

#### 19. Hol vághatja le a kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában levő baromfit és nyúlfélét?

- a) a tartás helyén**
- b) a gazdasághoz legközelebb eső vágóhídon
- c) a gazdaságban hatósági vagy jogosult állatorvos jelenlétében

#### 20. Mit igazol a hússzállítási igazolás és hány évig kell megőrizni ezen dokumentumokat?

- a) a vizsgált húsok emberi fogyasztásra való alkalmasságát / 3 évig megőrzendő
- b) közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon történő vágást / 1 évig megőrzendő
- c) a vizsgált húsok emberi fogyasztásra való alkalmasságát / 2 évig megőrzendő**

#### 21. A kistermelő hetente legfeljebb....

- a) 250 db házi tyúkfélét, 100 db víziszárnyast vagy pulykát, 60 db nyúlfélét vághat le és értékesíthet.
- b) 200 db házi tyúkfélét, 100 db víziszárnyast vagy pulykát, 50 db nyúlfélét vághat le és értékesíthet.**
- c) 2500 db házi tyúkfélét, 150 db víziszárnyast vagy pulykát, 50 db nyúlfélét vághat le és értékesíthet.

#### 22. Mi a szabály a levágott baromfi és nyúlféle húsának hűtésére vonatkozóan?

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

b) A levágott állatok hújának belső hőmérsékletet haladéktalanul 0 °C és + 5 °C, belsősegeit pedig 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell lehűteni, és ezt a hőmérsékletet folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt.

**c) A levágott állatok hújának belső hőmérsékletet haladéktalanul 0 °C és + 4 °C, belsősegeit pedig 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell lehűteni, és ezt a hőmérsékletet folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt.**

### 23. Tojás értékesítése esetén...

**a) a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni**

b) a tojásokat a tojásrakást követően, 5 napon belül kell értékesíteni

c) a tojásokat a tojásrakást követően, 20 napon belül kell értékesíteni

### 24. A kistermelő naponta legfeljebb....

**a) 200 liter nyers tejet, illetve 40 kg tejterméket értékesíthet.**

b) 200 liter nyers tejet, illetve 50 kg tejterméket értékesíthet.

c) 250 liter nyers tejet, illetve 40 kg tejterméket értékesíthet.

### 25. Mi a szabály a nyers tej hűtésére vonatkozóan?

a) A nyers tejet +5 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +5 °C között tárolva 48 óráig, hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.

**b) A nyers tejet +6 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig, hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.**

c) A nyers tejet +6 °C és +8 °C között tárolva 48 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig, hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.

### 26. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb, más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 000 000 vagy kevesebb.

**b) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb, más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.**

c) nyers tehéntej: összcsíraszám 28 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb, más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 28 °C-on ml-ként 1 000 000 vagy kevesebb.

### 27. Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén fel kell tüntetni:

a) „nyers tejet tartalmaz” jelölést

b) „nem hőkezelt élelmiszer” jelölést

**c) „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést**

### 28. Melyik információt nem kell feltüntetnie a kistermelőnek az adatlapon?

a) az élelmiszer-előállítás helye

b) tárolási hőmérséklet

c) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam

- d) falusi vendégasztal szolgáltatás keretében előállított élelmiszerek megnevezése  
e) az élelmiszer megnevezése

**29. Mely dokumentumot nem kell a kistermelőnek az árusítás helyén tartania?**

- a) igazolást a nyilvántartásba vételről és a regisztrációs számról  
**b) gyártmánylapot**  
c) hatósági állatorvosi bizonyítványt  
d) egészségügyi nyilatkozat megfelelő egészségi állapotról  
e) hússzállítási igazolást

**30. Mit kell feltüntetni a csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt a kistermelőnek?**

- a) a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel)  
b) a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, termék nevét, minőségmegőrzési időtartamát, termék (nettó) tömegét  
c) a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, termék nevét, tárolási hőmérsékletet, a termék összetevőit

**31. Párosítsa össze!**

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

**32. Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében a kistermelő felkínálhatja..**

- a) 25 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt.  
b) 20 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 20 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt.  
c) 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt.

### 33. Mi a feldolgozott termék?

a) a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszer

**b) a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.**

c) elsődleges termelésből származó termék, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket

### 34. Mely termékek esetében nem kötelező az összetevők felsorolása?

a) gyümölcslekvár

**b) erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá**

c) füstölt kolbász

### 35. Miről kell vezetnie nyilvántartást a kistermelőnek?

**a) az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről**

b) az általa előállított termékek mennyiségéről, az értékesítés helyéről, idejéről, a tárolási hőmérsékletéről, a húsvizsgálatok idejéről

c) az általa előállított termékek mennyiségéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről