



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Helyi termék éve szakmai fórum

A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételei

dr. Dóczy Katalin

osztályvezető

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer-forgalmazás Felügyeleti osztály





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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

KI ? – MIT ? – HOL ? – HOGYAN ?



Kistermelő fogalma

2. § E rendelet alkalmazásában:

1. *Kistermelő*: az 1. § (1) bekezdésében meghatározott tevékenységet végző **természetes személy**;

kistermelő = természetes személy

természetes személy:

- ✓ östermelő,
 - ✓ egyéni vállalkozó,
 - ✓ Kft, Bt
- ✓ lehet kistermelő anélkül, hogy östermelő lenne
✓ lehet östermelő anélkül, hogy kistermelő lenne

Östermelő fogalma



1995. évi CXVII. törvény a személyi jövedelemadóról (Szja tv.)

- ✓ nem egyéni vállalkozó magánszemély
- ✓ östermelői igazolvánnyal rendelkezik
- ✓ saját gazdaságában az Szja tv. 6. mellékletében felsorolt termék előállítását végzi,

Östermelői tevékenység - az Szja tv. 3.§ és **6. melléklet** szerint:

saját gazdaságban történő növénytermelés, ültetvénytelepítés, állattenyésztés, termékfeldolgozás saját gazdaságában előállított alapanyag felhasználásával

- A) Állat, állati termék
- B) Növény, növényi termék
- C) **Tevékenységek**

A külön jogszabályban meghatározott kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés



Regisztráció

5. § (1) A kistermelő az 1. § (1) bekezdése szerinti tevékenységének ... megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes *járási hivatalnak* írásban **be kell jelentenie**, a következő adatok feltüntetésével:

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

Kistermelő tevékenysége



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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



Kistermelő tevékenysége



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

1. § (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelynek során a kistermelő
 - a) ...
 - b) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, **általa megtermelt alaptermék**ből **előállított élelmiszerrel** közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió**n** belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,
 - c) az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, **általa jogszerűen kifogott hallal** közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió**n** belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,



Kistermelő tevékenysége



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

1. § (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelyek során a kistermelő
 - a) ...
 - b) ...
 - c) ...
 - d) **falusi vendégasztalt** üzemeltet,
Falusi vendégasztal: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén;
 - e) az 1. melléklet B. részében meghatározott **szolgáltatásokat** végez magánszemélyek és más kistermelők részére.

A kizárólag szolgáltatást végző kistermelő nem értékesíthet, saját alapanyag hiánya!



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

A. rész

**Kis mennyiség
meghatározása
alaptermékek és
ebből előállított
termékek
vonatkozásában**

	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 tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Hűskészítmény 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 CXXXVII. 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	

Értékesítés lehetőségei



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- végső fogyasztó



- kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közvetítési létesítmény



- régióon belüli vagy 40 km távolságon belüli



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Értékesítés lehetőségei

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

3. § (3) Ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron nem biztosíthatóak az előállítás és értékesítés feltételei, illetve vadon termő alaptermék, kifogott hal feldolgozása esetén, a **termék előállítása más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető.**

Az értékesítés területi lehetőségei



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

- saját gazdaságának helyén, Magyarországon lévő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a **végső fogyasztónak**,
- régióon belüli (saját megyében és Budapesten), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek** értékesíthet.



Az értékesítés területi lehetőségei



Állati eredetű alapterméket (pl. tej, tojás, hal) és általa előállított élelmiszert (pl. sajt, gyümölcsle, szalámi)

- saját gazdaságának helyén, régió**n** belüli (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** értékesíthet.



Az értékesítés területi lehetőségei



Saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott **sertés, juh, kecske, szarvasmarha**, strucc és emu **húsát**

- saját gazdaságának helyén a **végső fogyasztónak**,
- régióon belüli (saját megyében és Budapesten) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek** értékesíthet.

Vásáron, piacon kistermelőként húst értékesíteni nem lehet!



Az értékesítés lehetőségei



Az értékesítés a vásárló kérésére , a kistermelő által, **házhoz szállítással** is történhet, a területi korlátok betartásával .

Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény kistermelői árut **kizárólag a végső fogyasztó részére** értékesíthet.



Csomagolatlan kistermelői élelmiszer árusítása



- A gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.
- **Kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítmény részére** történő értékesítésnél a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzőt.

A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőség-megőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.



Csomagolt kistermelői élelmiszer árusítása



- **A gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, és házhozszállítással, a termék csomagolásán fel kell tüntetni:**
 - ✓ a kistermelő nevét, címét vagy gazdaságának címét,
 - ✓ a termék nevét és
 - ✓ a minőség-megőrzési időtartamát vagy fogyaszthatósági idejét,
 - ✓ a fogyaszthatósági időtartammal rendelkező termékek esetén a tárolási hőmérsékletet,
 - ✓ a termék tömegét.
- **Kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítésnél a csomagoláson az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést és a termék megnevezése előtt a „kistermelői” jelzőt kell feltüntetni.**



Szükséges dokumentumok



Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak **hatósági állatorvosi bizonyítvány** birtokában hozható forgalomba, melyet a kistermelő kérelmére a hatósági állatorvos állít ki. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, és a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

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

20.... év hónap nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos

Biztonsági Hivatal



Szükséges dokumentumok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A kistermelőnek **nyilvántartást**

kell vezetnie az általa
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.

Termék nyilvántartó

Vágás időpontja: 2014. 04. 14. Azonosító Száma: 4656396-99

Félsertés db: 8

Az előállított termék		Az értékesített termék	
Dátuma: 2014. 04. 14.	Helye: [redacted]	Dátuma: 2014. 05. 08.	Helye: [redacted]
Neve:	Mennyisége kg:	Neve:	Mennyisége kg:
F Kolbász	260	F Kolbász	10
F Sonka	120	F Sonka	5
F Szalonna	196	F Szalonna	6
F Tarja	14	F Tarja	
F Sajt	3	F Sajt	1
F Csülök	10	F Csülök	
F Oldalas	10	F Oldalas	3
F Angol Szalonna		F Angol Szalonna	
Kolozsvári Sz	74	F Kolozsvári Sz	2
Szalámi	29	F Szalámi	1
S Kolbász		S Kolbász	
Hurka		Hurka	
Abár Szalonna		Abár Szalonna	
Tepertő	4	Tepertő	1
Zsír	57	Zsír	3

2014.09.21.08:59

Szükséges dokumentumok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Vörösmáj

1 kg vaj
1 kg búr-méregű zsirakoma
2 kg zsiros liszt
3 fej nagyobb vörösmájra, melyből füst-
irés szerint só, ereszlibor, majoranna
Hús-zsirakoma 12 cm csibóra vagy
félpuhára formáz.
Hajat darabokra vagy, kicsit fűsz, vagy
ne legyen vörös.

Előfőrt anyagokat finomra darabok.
Vörösmájat megpároljuk, a darab-
kiszáradékot öntjük a szal és a
fűszerekkel együtt és újra ledarabok.
Betöltés, bet véget lebotni, fedő nélkül
6-7 percig abrakjuk. Vagy szabad meg-
száradni, attól enyhe füstölés után.
Füstöléssel 1-2 hónapig tárolható.

2014.05.21 08:58

A kistermelő által előállított élelmiszerről **adatlapot** kell készíteni, melynek tartalmaznia kell

- ✓ a kistermelő nevét, címét,
- ✓ az élelmiszer előállításának helyét,
- ✓ az élelmiszer megnevezését,
- ✓ az összetevők felsorolását csökkenő sorrendben,
- ✓ a fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartamot, és
- ✓ a tárolási hőmérsékletet.



Szükséges dokumentumok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS

kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:

Az állat egyedi azonosítójának száma:

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

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

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

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomatott betűvel):

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

20.... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos

- A gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlfélék húsvizsgálatát a hatósági állatorvos a gazdaság helyén végzi el, **hússzállítási igazolást** állít ki.
- A vágás időpontját be kell jelenteni.
- Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.
- Sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu **csak engedélyezett vágóhídon kerülhet levágásra**, a hatósági állatorvos hússzállítási igazolást állít ki.



Szükséges dokumentumok

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 kistermelőknek **nyilvántartást kell vezetni**, melyet 5 évig köteleles megőrizni.



Élelmiszer előállítás higiéniai követelményei



Az általános higiéniai követelményeket a rendelet 4. számú mellékletének I. szakasza határozza meg:

- Helyiség – lehet magánlakóház része, időben elkülönítve
- Kézmosási lehetőség, ivóvíz minőségű víz
- A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni, tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell.
- Élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyag, edényzet. *Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.*
- Állati kártevők elleni hatékony védekezés.
- Hulladék, szennyvíz tárolása és kezelése nem okozhat szennyeződést.



Élelmiszer előállítás higiéniai követelményei



A különleges higiéniai követelményeket a rendelet 4. számú mellékletének II. szakasza részletezi

- Fejés, nyers tej kezelése, értékesítése
- Tojás tárolása értékesítése

A baromfi és nyúlfélék vágására vonatkozó különleges követelményeket a rendelet 5. számú melléklete részletezi.

- Helyiség, húsvizsgálat, hűtési lánc



Nyers tej



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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

II. Különleges higiéniai követelmények

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.

mintavétel havonta 2x

**összcsíraszám vizsgálatára akkreditált bármelyik laboratórium
mintavételi edényt a laborból**



Hús, húskészítmény

- helyiség legyen tiszta, rendezett, a tevékenység végzésére alkalmas
- magán fogyasztásra szánt termékeket egyértelműen el kell különíteni és jelölni
- feldolgozás alatt is biztosítani kell a **nyomonkövethetőséget** - jelölni kell
- húst lefagyasztani nem szabad (kivéve vendégasztalnál)



Állattartás

Tenyészatkód, egyedi azonosító szám

- nyomonkövetés alapja
- regisztrált családtagonként külön tenyészkód
- gazdaságában nevelt állat...

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

Nyomonkövethetőség biztosítása



„Termőföldtől az asztalig”

„Egy lépés előre, egy lépés hátra”

- Saját alapanyag
 - azonosítás, nyilvántartás
- Nem saját, kiegészítő alapanyag
 - számla, nyugta
- Előállított termék
 - adatlap, nyilvántartás



FELELŐSSÉG !!!

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





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Köszönöm a figyelmet!

