



**A KISTERMELŐI
ÉLELMISZER-TERMELÉS,- ELŐÁLLÍTÁS ÉS -
ÉRTÉKESÍTÉS FELTÉTELEIRŐL
52/2010.(IV.30.) FVM RENDELET**

Dr. Joó László
hatósági állatorvos

B-A-Z Megyei Kormányhivatal
Élelmiszerlánc-biztonsági Növény és
Talajvédelmi Főosztály

KI A KISTERMELŐ?

- **Kistermelő**

...aki **kis** mennyiségű **saját maga által** megtermelt, betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, jogszerűen kifogott hallal és a saját maga által megtermelt alaptermékből előállított élelmiszerrel közvetlenül a végső fogyasztót ill. **a rézion belül** vagy gazdaságától **légvonalban 40 km-en belüli** távolságban kiskereskedelmi, vendéglátó létesítményt lát el.



KISTERMELŐI ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁSI TEVÉKENYSÉG FELTÉTELEI

- Saját (föld, kert, állatállomány megléte)
- Kis mennyiség (heti – éves)
- Értékesítési korlát (területi meghatározás termékhez kötött)



KI VÉGEZHET KISTERMELŐI ÉRTÉKESÍTÉST?

- vele egy háztartásban élő személy
- bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa
- házastársa
- nagykorú gyermeke
- házastársa
- szülője
- testvére
- nagyszülője

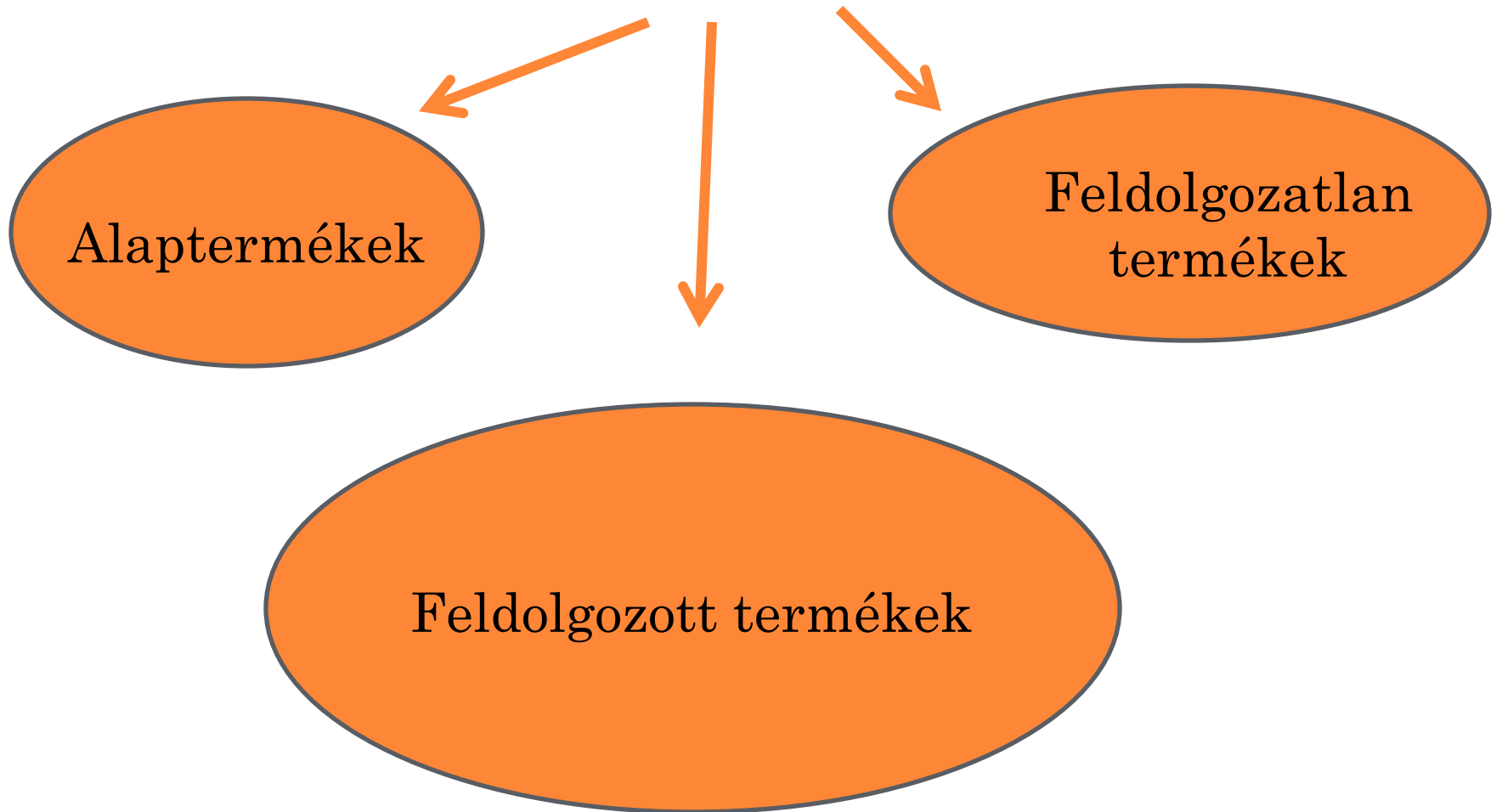


KISTERMELŐI TEVÉKENYSÉG VÉGZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES OKMÁNYOK, REGISZTRÁCIÓ

- **Bejelentési kötelezettség** (járási hivatalhoz tevékenység kezdése, szüneteltetése, lényeges változása)
- **Adatlap** (élelmiszer neve, min. megőrzési idő, tárolás, stb.)
- **Hatósági állatorvosi bizonyítvány** állati eredetű feldolgozott termékek esetén (állatállomány vizsgálat, mentesítési program, ENAR, tenyészetkód)
- **Hússzállítási igazolás** vágóállatok esetén (sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc, emu, baromfi és nyúl)
- **Nyilvántartások vezetése**
- **Egyéb engedély** (pl: a 153/2009/FVM rendelet szerinti engedély vadon termő termékek gyűjtésére vonatkozóan)



TERMÉKEK



TERMÉK KATEGÓRIÁK FOGALMA

- **Alaptermék:** elsődleges termelésből származó termék, közvetlenül termelik pl: tojás, élő állat, nyers zöldség, gyümölcs, gomba.
- **Feldolgozatlan termék:** azok az alaptermékek, amelyek a megtermelésüket, betakarításukat, követően további kezelésen esnek át, úgy mint őrlés, nyúzás, tisztítás/pl: nyers hús, tisztított hal.
- **Feldolgozott termék:** a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik pl: **sajt, lekvár, kolbász...**



TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉSÉNEK HELYE (LEKVÁR, SAJT)

- Gazdasága helyén, lakóhelyén
 - Falusi vendégasztal keretében
 - **Régió**n belül, vagy gazdasága helyétől légvonalban számítva, legfeljebb 40 km távolságon belül
 - Vásárok, Piacok, Rendezvények, Ideiglenes árusítóhelyek
 - Házhoz szállítással
 - Kiskereskedelmi, vendéglátó, közétkeztetési létesítmények
- *Kivéve 40 km-en túli, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen**



Région belüli



Kistermelő
gazdaságának helye

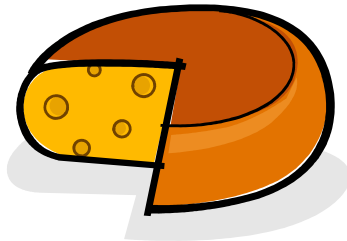
A termék
előállítás helye
szerinti megye,
valamint
Budapest

Kis mennyiség
Tej, tejtermék

Hetente



200 liter



40 kg

Kis mennyiség Növényi eredetű alaptermék esetén

Hetente

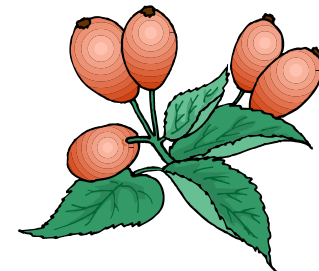
150 kg
növényi eredetű,
hőkezeléssel feldolgozott
termék



Évente

5200 kg
növényi eredetű,
hőkezeléssel
feldolgozott termék

50 kg
egyéb feldolgozott növényi
eredetű termék



TERMÉK JELÖLÉS - CSOMAGOLT

- kistermelő neve
 - címe vagy gazdasága helyének címe
 - termék neve **“kistermelői”**
 - fogyaszthatósági vagy minőség megőrzési idő
 - tárolási hőmérséklet
 - termék nettó tömege (ha nem a vevő jelenlétében történik a mérés)
 - összetevők felsorolása mennyiségileg csökkenő sorrendben (kivéve az egyetlen összetevőből álló termékeket)
- *Az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletnek megfelelő jelölést kell alkalmazni!
(1169/2011/EU)**



TERMÉK JELÖLÉS - CSOMAGOLATLAN

- kistermelő neve
- címe vagy gazdasága helyének címe
- termék neve **“kistermelői”**
- tájékoztatás allergén összetevőkről (dió, zeller, mogyoró...)

Nyers tejből készült!



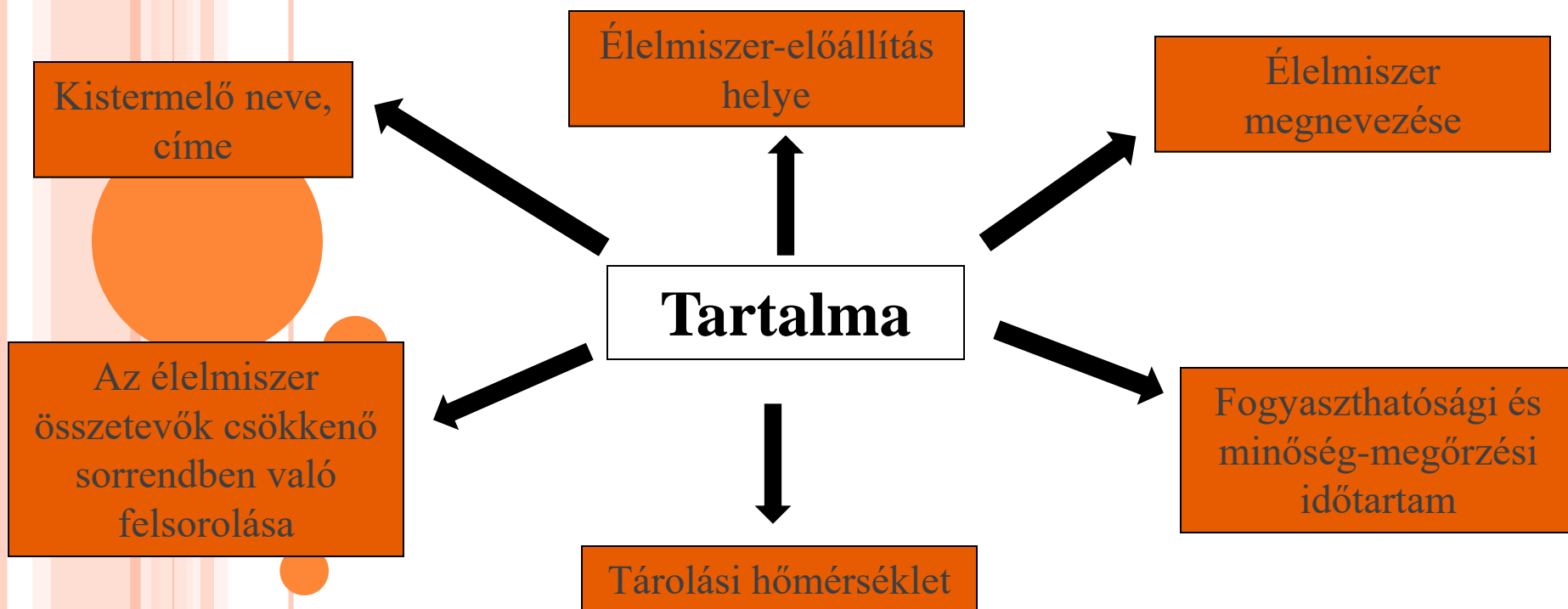
ELLENŐRZÉS A GAZDASÁGBAN

- Dokumentációk:
 - **állat állománnyal kapcsolatos (ENAR, tenyészet kód, stb.)**
 - hússzállítási igazolás 2 év
 - **adatlap termékek esetén (kötelező!)**
 - **nyilvántartás értékesítésről 2 év**
 - **előállítás általános higiéniai követelményei**
 - **különleges higiéniai követelmények (tej)**
 - baromfi és nyúlvagás követelményei
 - **mennyiségi ellenőrzés**



ADATLAP

A kistermelőknek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készíteni



ELLENŐRZÉS AZ ÉRTÉKESÍTÉS HELYÉN

- **Hatósági állatorvosi bizonyítvány**
 - **hiteles másolat**
 - **nyilvántartás értékesítésről (előállítás dátuma, mennyisége, értékesítés ideje, mennyisége)**
 - **hússzállítási igazolás**
 - **egészségügyi könyv**
 - **jelölés**
 - **termék védelem**
 - **termék jellegének megfelelő tárolás (függesztve, hűtve...)**
 - **mennyiségi ellenőrzés**



NYOMONKÖVETÉS

- A kistermelő - mint a **178/2002/EK** rendelet 3. cikk 3. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozó - felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer **biztonságáért, minőségéért**, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti **nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.**



HIGIÉNYIA

- Általános higiéniai követelmények:
az 52/2010(IV.30.) FVM rendelet 4.
mellékletében felsoroltaknak
megfelelően



Köszönöm a figyelmet!

