



**MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZAT (MNVH)
MAGYAR VIDÉKAKADÉMIA
KONFERENCIA A HELYI TERMÉKEKRŐL
2010. DECEMBER 10.**

**A KISTERMELŐI JOGSZABÁLYOK GYAKORLATI
ALKALMAZHATÓSÁGA**

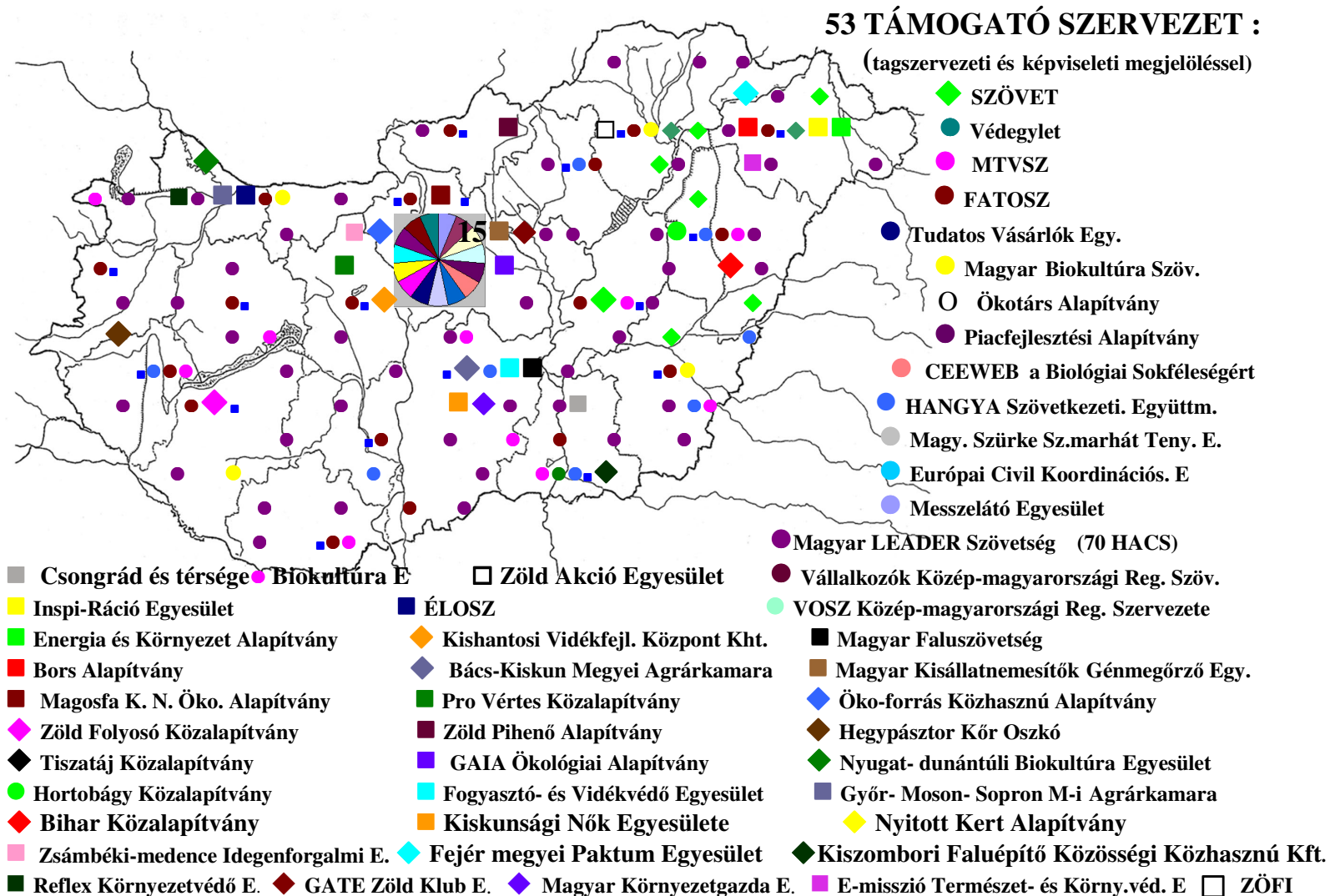


Szabadkai Andrea
Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület

www.elotisza.hu

30/7688718

CIVIL ÉS SZAKMAI ÉRDEKKÉPVISELETI EGYÜTTMŰKÖDÉS



AZ EU ENGEDI...

EU-S IRÁNYELVEK, CÉLOK: KULTÚRÁLIS SOKSZÍNŰSÉG, TERMELŐ-FOGYASZTÓ SZOROS KAPCSOLATA, HAGYOMÁNY ÉS RUGALMASSÁG ELVE

- **852/2004 EK** az élelmiszer-higiéniáról

„**10. preambulum:** „Abban az esetben azonban, ha az **alaptermékeket** az azokat előállító élelmiszer-ipari vállalkozó kis mennyiségben közvetlenül a végső felhasználónak vagy a helyi kiskereskedelmi egységnek szállítja, **helyénvaló a közegészségügyet a nemzeti joggal védeni, különösen a termelő és a fogyasztó szoros kapcsolata miatt...**” / **853/2004 EK (11).**

16. preambulum: „A rugalmasság alkalmas arra, hogy lehetővé tegye a **hagyományos módszerek folyamatos használatát az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában, valamint a létesítmények szerkezeti követelményeivel** kapcsolatban (...)” / **13. cikk (3) bekezdés**



15. preambulum A HACCP-re vonatkozó követelményeknek figyelembe kell venniük a Codex Alimentarius-ban szereplő alapelveket. Megfelelő **rugalmasságot** kell biztosítaniuk, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a **kisvállalkozásokat is beleértve**. Különösen azt szükséges felismerni, hogy bizonyos élelmiszer-ipari vállalkozásokban nem lehetséges a kritikus szabályozási pontok meghatározása, és egyes esetekben **a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet**. A „kritikus határértékek” megállapításának követelménye ehhez hasonlóan nem jelenti azt, hogy minden esetben számszerű határérték rögzítésére van szükség. Ezen felül a dokumentumok megőrzésére vonatkozó követelménynek megfelelően **rugalmasnak kell lennie, hogy ne hárítson indokolatlan terhet a mikrovállalkozásokra.**”

- COM 2000/438 Európai Unió közlemény a **rugalmasság elvének** rögzítése mellett a **helyi piacot kiszolgáló, kis kapacitású feldolgozókra** vonatkozóan kinyilvánítja, hogy azoknak **nem szükséges az élelmiszer-előállító helyekre vonatkozó valamennyi előírásnak megfelelniük**, de a rájuk vonatkozó speciális szabályok nem veszélyeztethetik az élelmiszer-biztonságot.



NEMZETKÖZI HIVATKOZÁSOK

- A **Szellemi Kulturális Örökség Megőrzéséről** szóló UNESCO Egyezmény. **2006. évi XXXVIII. törvény** hirdette ki Magyarországon. A jogszabály kötelező érvényűvé teszi a **társadalmi szokások, rítusok és ünnepi események** megőrzését.
- Az **1996-os Cork-i deklaráció**
a vidékfejlesztés új értékre emelésével megerősítette az EU több országában azokat a hagyományokat és szabályokat, **melyek lehetővé tették a gazdák által előállított tradicionális áruk és termékek helyi értékesítését**
- A **WHO 2001**-ben kiadott ajánlása szerint számos **kedvező népegészségügyi hatása** van annak, ha a **helyi termelés és fogyasztás** összekapcsolódik. A táplálkozás azáltal válik egészségesebbé, mivel friss és kevesebb tartósítószeret tartalmazó élelmiszerhez jutnak az emberek. Ezen túlmenően az áru szállításának hiánya vagy rövidülése miatt **kisebb a környezet szennyezés**, kevesebb üzemanyagot használnak. Kialakulnak, és **munkahelyeket** teremtenek a településközösségek, **megerősödik a lelki egészség**.



MEGVALÓSULT MÓDOSÍTÁSOK / GYAKORLAT?

- Az **állati alaptermékek** (tej, tojás, nyers hús stb.) és a **feldolgozott** kistermelői termékek (sajt, lekvár, kolbász stb.) értékesíthetők az előállítás szerinti **megyében és Budapesten (régióban)**, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb **40 km távolságon belül** végső fogyasztó részére, valamint **boltokba és vendéglátó egységekbe, így a közétkeztetésbe is.**



/HACCP

Minőségmegőrzési idő

Hűtőkocsi

Jelölés...

Közétkeztetési infrastruktúra

Humánerőforrás

Szolgáltatói érdekek...

ÁR (25% Áfa)



TERMÉKCÍMKE (FORRÁS: DOLCETA)

Kötelező ételcímke információk 1-	Kötelező ételcímke információk 2-
ételiszter neve	összetevők listája
ételiszter fizikai állapotára vagy kezelésére utaló megnevezés (pl. füstölt, fagyasztott, szeletelt, sűrített)	a felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendben történő feltüntetése
a „sugárkezelt” vagy az „ionizáló energiával kezelt” kifejezés az így kezelt ételiszter jelölésében	húsösszetevők jelölése: „hús” és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik
a 0,9 %-nál több genetikailag módosított összetevő (GMO) jelzése	az adalékanyag neve, csoportneve és E száma (pl. színezék)
a „Védőgáz csomagolásban” jelölés a név után, ha ez fennáll	az aromáknak az „aroma/aromák” szóval, az aroma nevével vagy leírásával való megnevezése
őshonos állatfajra utaló név esetén fajtaazonosító igazolás	összetevő mennyiségi feltüntetése, ha alapvető fontosságú az ételiszterben (pl. ez a neve)

Kötelező élelmiszercímke információk 3-	Kötelező élelmiszercímke információk 4-
<p>kö ki fe</p> <p>a: te</p> <p>a ö:</p> <p>é a</p> <p>bi ka za</p>	<p>b. Csomagolt termék jelölése a gazdaság helyén, piacon, vásáron,^{en} rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozⁿ szállítással értékesítve</p> <div data-bbox="336 539 1823 1168" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>⊕</p> <p>Kistermelői Tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel</p> <p>Tömege: 300 g</p> <p><u>Fogyasztható (nap/hónap/év): 08. 10. 2010</u></p> <p>Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.</p> <p>Kistermelő: Példa Jázmin 1234 Település utca 01.</p> </div>
<p>használati útmutató (amennyiben ennek hiánya a fogyasztót megtévesztheti)</p>	<p>származás helye (amennyiben ennek hiánya a fogyasztót megtévesztheti)</p>

- Régióon belül értékesíthető lesz a kistermelői **nyers hús**, fogyasztók részére háztól, illetve házhozszállítással, valamint kiskereskedelmi és vendéglátó egységek számára is. (Sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc, emu engedélyes vágóhídon, vágóponton vágva)
- A kistermelő élelmiszerének előállítása során az alaptermékből feldolgozatlan terméket eredményező **előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással is elvégeztetheti**, a nyomonkövethetőség biztosításával. (Pl. hús füstöltetés, zöldség, gyümölcs szárítás, őrlés...)
- Alkalmi rendezvényekre **kitelepülési díj** (14 600 Ft / alkalom) **NINCS!!!!**



- Ellenőrzött állományból származó **baromfi és nyúlféle házi vágása** esetében a **településen, végső fogyasztó számára** történő értékesítésnél **nem kell a vágásnál a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni** legfeljebb heti 50 db házi tyúkféle, 25 db víziszárnyas vagy pulyka, 13 db nyúlféle vágása esetén. **Kiskereskedelmi és vendéglátó egységek részére csak hatósági igazolással értékesíthető a szárnyasok és nyúlfélék húsa is.**
- **Falusi vendégasztal szolgáltatás: házi vágás legális!** (48 órával a vágás előtt be kell jelenteni! Kor megkötés, alapos sütés-főzés).
- Mennyiségi határok nőttek!
- Csomagoló anyag újrafelhasználása
- Egy családban elég egy regisztrált



Tájbolt, Gazdabolt



PROBLÉMÁK

Kistermelői rendelet

- Életszerűtlen és betarthatatlan követelményeket ró a kistermelőkre a **nyilvántartásba vétel után előírt 210/2009 kormányrendelet** által megkövetelt bejelentési kötelesség. /Minden Jegyző felé!
- Falusi vendégasztal szolgáltató, **borát és párlatát** gazdaságából csak 2literes, zárjegyes palackból adhatja vendégeinek, teljes adómegfizetéssel. Üzlet létesítés kötelezettséggel. /OBI
- Ne kellejen a hálózati **közüzemi vizet** bevizsgáztatni. **Ausztriában így van!**
- **136/2007 kormányrendelet, TEÁOR** szám és szakmakód,
- Kenyér, **Pékáru...**
- **EÜ kiskönyv,**
- **Rovarirtás, Hulladék...**
- **Östermelői? Kistermelői? Vállalkozói?**



NYILVÁNTARTÁSOK

- Orvosi igazolás/EÜ kiskönyv?/Munkaegészségügyi kiskönyv?
- **nyilvántartás az előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről.** (2 évig megőrizni, árusítás helyén tartani)
- Állati termékeknél: **évenként** megújított **hatósági állatorvosi bizonyítvány**
- **Hatósági húsvizsgálat** után kiállított **hússzállítási igazolás, húsbélyegző.** (2 évig megőrizni, árusítás helyén tartani)
- **Takarmányozási és adalékanyagokról,** (5 év)
- **állatgyógyászati készítményekről** (5 év)
- **növényvédő szerek felhasználásáról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről,** (5 év)
- **előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről,**
- (5 év)
- **adatlapot** kell készítenie az alaptermékből előállított élelmiszerről



HELYES HIGIÉNIAI GYAKORLAT (GHP)



zer-
i
ejez



ÖKOTÁRS
ALAPÍTVÁNY

dszerek,

y

„Képességek
a sikerért 2010”

accenture
High performance. Delivered.

JOGSEGÉLY

Létrehozunk az oldalunkon egy jogsegély gombot. Ezt megnyitva, olvashatóak:

- Hatósági állásfoglalások,
- Esettanulmányok,
- Jogszabályok, újabb módosító javaslatok.

2011-ben Új kiadvány: *Kisokos kistermelőknek, rendezvény szervezőknek*

www.elotisza.hu

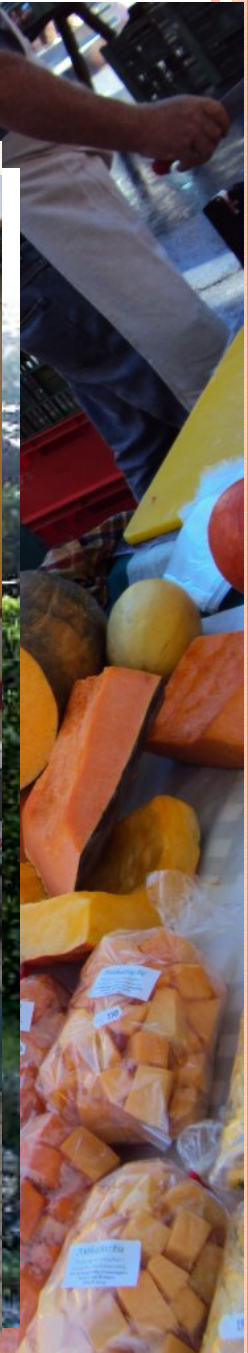


„Képességek
a sikerért 2010”

>
accenture
High performance. Delivered.



TERMELŐI VÁSÁR



KÖSZÖNJÜK!

„Képességek
a sikerért 2010”
>
accenture
High performance. Delivered.



NCA
NEMZETI CIVIL ALAPPROGRAM



ÖKOTÁRS
ALAPÍTVÁNY

