



**MAGYAR NEMZETI VIDÉKI HÁLÓZAT (MNVH)
MAGYAR VIDÉKAKADÉMIA
KONFERENCIA A HELYI TERMÉKEKRŐL
2011. FEBRUÁR 10.**

**A KISTERMELŐI JOGSZABÁLYOK GYAKORLATI
ALKALMAZHATÓSÁGA**

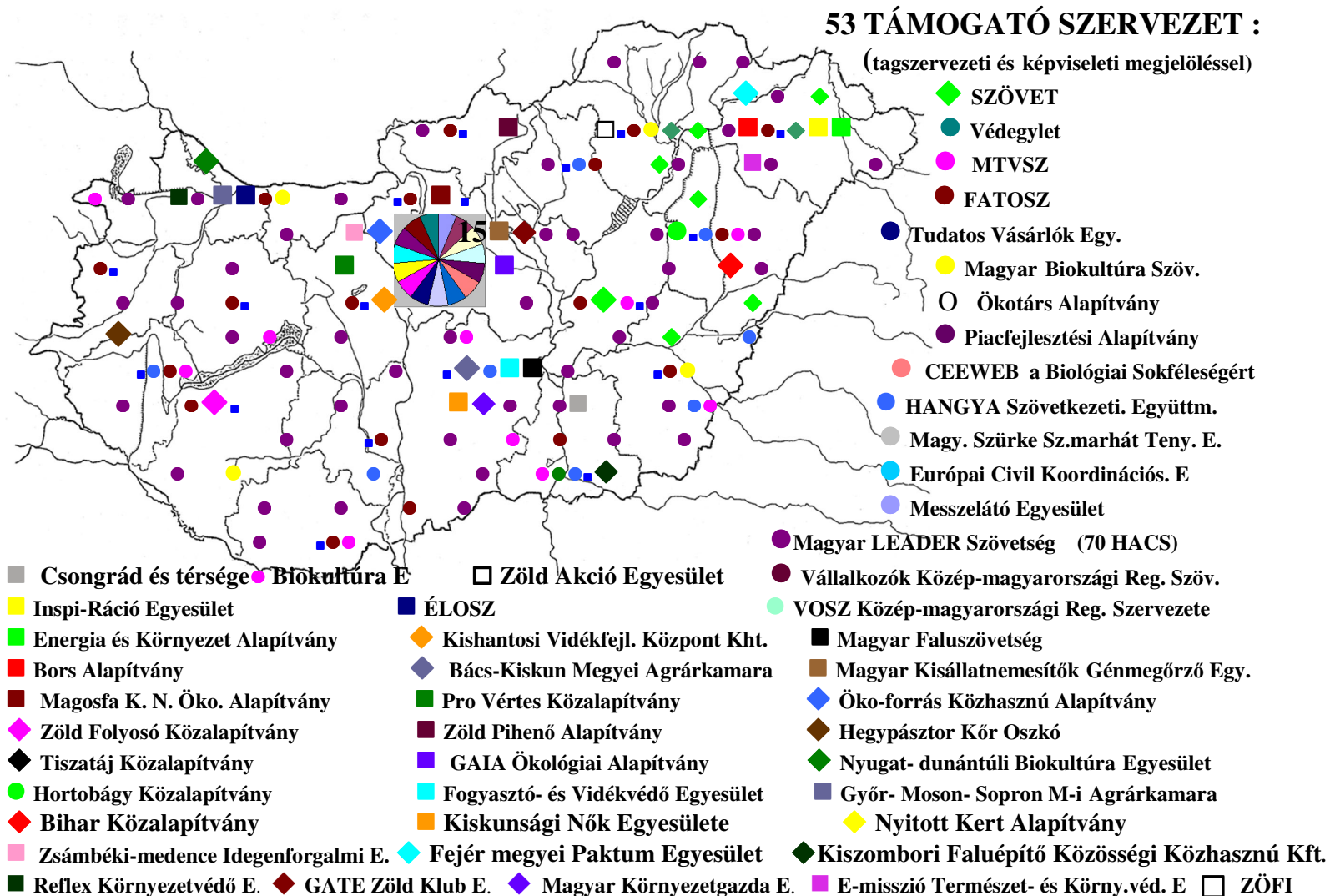


Szabadkai Andrea
Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület

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 élelmiszercímke információk 1-	Kötelező élelmiszercímke információk 2-
élelmiszer neve	összetevők listája
élelmiszer 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 élelmiszer 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 „Védőgázcsomagolásban” 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 élelmiszerben (pl. ez a neve)

Kötelező ételcímke információk 3-	Kötelező ételcímke információk 4-
<p>kö ki fe</p> <p>a: te</p> <p>a ö:</p> <p>é al</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 1821 1166" 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):</u> 08. 10. 2010</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)

Értékesítési célból, a magánlakóházi szintű élelmiszer-előállítókra vonatkozóan, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklet, III. fejezete alapján.

vidéki élet jellemzői

kézműves élelmiszer előállítás hagyományai

kulturális örökségünk része

**hagyomány által már bizonyított, rugalmas módszerek,
feltételek**

jövedelem kiegészítés, önfoglalkoztatás, munkahely

turizmus szolgáltatás



ÖKOTÁRS
ALAPÍTVÁNY

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

HELYES HIGIÉNIAI GYAKORLAT (GHP)

Értékesítési c
előállítókra
parlament
alapján.

vidéki élet jel
kézműves éle
kulturális örö

hagyomány a
feltételek

jövedelem kie
turizmus szol



szere-
i
tejez



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.



JOGSR

Létrehozunk az oldalunkon egy jó
megnyitva, olvashatóak:

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

2011-ben Új kiadvány: *Kisokos kis*
szervezőknek

www.elotisza.hu

NCA
NEMZETI CIVIL ALAPPROGRAM



**Helyi termelők,
helyi termékek
a rendezvényeken**

*Kisokos kistermelőknek
és rendezvényszervezőknek*

Szerző: Szabadkai Andrea. 2010. december 20.

accenture
High performance. Delivered.

A kiadvány
megjelenését
támogatta:
„Képességek
a sikerért 2010”

TERMELŐI VÁSÁR



KÖZÉTKEZTETÉS

+

Kistermelői rendelet

Közbeszerzési törvény

könnyítései

Új Széchenyi Terv /Gyógyító-
magyarország

-

Humán erőforrás,
életpályamodell...

Infrastruktúra

Termelői minőség biztosítás

Termelői beszállítói biztonság

ÁR (+ 25% ÁFA)

Szolgáltatói érdekek

/Kiszereződött konyhák...

A MI MENZÁNK

- Nagykörű – Kőtelek
- Panyola
- Csongrád-BOKROS
- Orfű
- Csákberény
- Rédics
- Fülöpjakab
- Szentkirály
- Komlóska
- Mosonmagyaróvár
- Nagylók
- Miskolc
- Székesfehérvár
- Budapest

www.elelmiszeronrendelkezes.hu

Facebook MI MENZÁNK oldala



A MI MENZÁNK

- Nagykörű – Kőtelek
- Panyola
- Csongrád-BOKROS
- Orfű
- Csákberény
- Rédics
- Fülöpjakab
- Szentkirály
- Komlóska
- Mosonmagyaróvár
- Nagylók
- Miskolc
- Székesfehérvár
- Budapest

www.elelmiszeronrendelkezes.hu

Facebook MI MENZÁNK oldala





HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) PROGRAM (1998-TÓL)

Célkitűzés: A magyar hagyományos és tájjellegű élelmiszerek gyűjteményének létrehozása és gazdasági hasznosításuk elősegítése

HÍR Gyűjtemény követelményrendszere:

- dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
- hagyományos előállítási mód
- adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
- előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
- ismertség (legalább az előállítási körzetben)
- az előállítás és forgalmazás megléte.





A HÍR PROGRAM FŐBB EREDMÉNYEI I.

2001:HÍR Gyűjtemény (300 termékleírás)

2002: HÍR védjegy bejegyzése az MSZH-nál

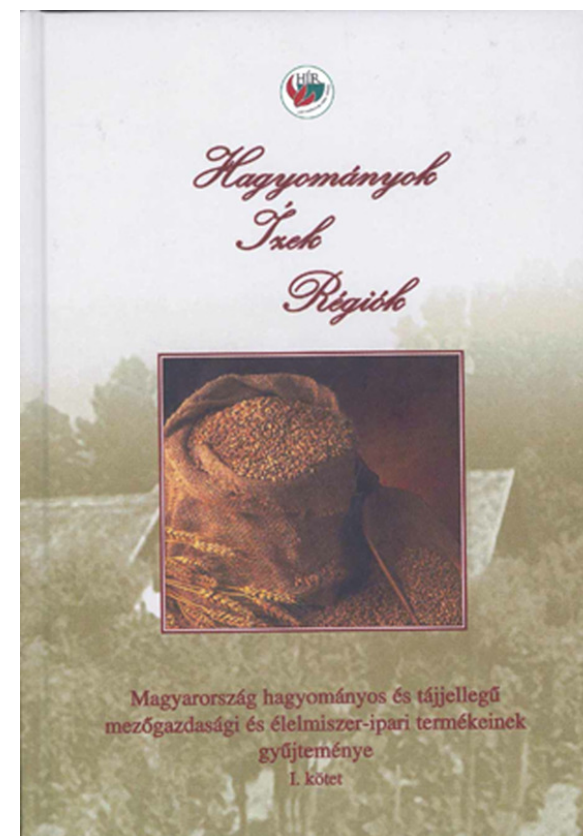
HÍR könyv 1. kiadása

2003: HÍR CD (HU)

HÍR könyv 2. kiadás

2004: HÍR CD (EN, D and HU)

2005: HÍR könyv 3. kiadás





HÍR VÉDJEKY PÁLYÁZAT I. EREDMÉNY

Bírálati szakasz 2009. dec.19. – 2010. április 7. között: 58
pályázat értékelése

A Bíráló Bizottság által elfogadva **50 termékleírás**

A védjegyhatalmát szerződések megkötve 2010. június

- Hatvani Aranyfácán sűrített paradicsom, Erős Pista, Édes Anna, Piros Arany
- Szentendrei-szigeti szamóca, Penyigei szilvalekvár, Somlekvár, Bodzalekvár
- Gubarúd, Házi jellegű kenyér morzsoltkával, Kulcsos kalács, Mindszenti kalács, Orosházi banán, Paprikás kifli, Rétes, Sós kalács, Szegedi kenyér, Szegedi vágott kenyér, Szilvalekváros hájas tészta, Tepertős pogácsa; Dübbencs, Kenyérlángos, Kunsági percc, Kürtős kalács, Pászkalács, Vesu, Matyó kalács és percc, Miskolci krumplis kenyér, Fehérvári kukoricás kenyér, Pacsni, Rongyos kifli, Fumu, Győri páros zsemle, Hőkön sült percc, Dobostorta, Zserbó, Grillázstorta
- *Tésztagomba, Macskatalp, Tyúkfültészta*
- Hortobágyi magyar racka, Magyar racka tökehús, *Magyartarka marhahús, Kőrösi Sódar*, Gyulai kolbász
- Gomolya
- *Szikvíz, Pannonhalmi törkölypálinka*

50 sikeres pályázat (40 régi és 7 új termék)

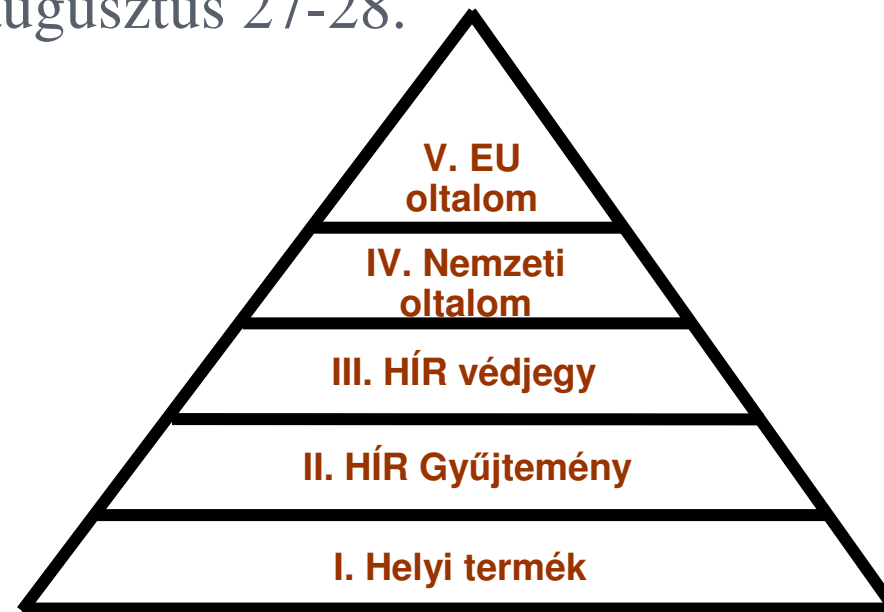




HÍR VÉDJEKY PÁLYÁZAT II. 2010 JÚLIUS /AMC

42 pályázat értékelése, hiánypótlások. Bizottsági döntés 2011. május-júniusban. Védjegy használati szerződés kötés 2011. június-júliusban.

A pályázat nyerteseinek bemutatkozása: IV. HÍRes Íznapok/Bp. Vajdahunyadvár, 2011. augusztus 27-28.



Hungarikum piramis

KÖSZÖNJÜK!

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



NCA
NEMZETI CIVIL ALAPPROGRAM

