

Bemutatjuk az új, kistermelőket érintő rendeletet

2023. november 23-án életbe lépett a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és –értékesítés higiéniai feltételeiről szóló [60/2023. \(XI. 15.\) AM rendelet](#).

Az új rendeletet bemutató cikkünk **teljes hosszában alább olvasható**, és PDF formában [LETÖLTHETŐ ITT](#).

Miben változott a kistermelői rendelet? Áttekintés a kistermelőket érintő legfontosabb módosításokról.

Kistermelőket segítő Egyesületként fontosnak tartjuk, hogy bővebb betekintés nyújtsunk a kistermelőket érintő rendelet újszerű szabályairól. A kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és –értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet 2023. november 15-én jelent meg, azonban hosszas előkészítés és társadalmasítás előzte meg. Jelen írásban egy kivonatot szeretnénk adni a kistermelőknél, falusi vendégasztalon értékesítőknek, hogy milyen változásokra kell felkészülniük a korábbi a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 FVM rendelethez képest.

A kigyűjtött információk nem tekinthetők tanácsadásnak, vagy jogértelmezésnek! A jogszabály szövegét kivonatolva, témakörönként rendezve tekintjük át, hogy a változások követhetők legyenek. Reméljük, hogy hamarosan elkészül a rendelethez tartozó útmutató, amely segítséget nyújthat a részletszabályozások értelmezésében. A [teljes jogszabály itt olvasható](#).

A rendelettel kapcsolatos kérdéseikkel hivatalosan a **NÉBIH Ügyfélszolgálatához** az ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu e-mail címen fordulhatnak. A rendelet alkalmazásával kapcsolatos kérdéseket Egyesületünk is várja az info@kisleptek.hu email címre annak érdekében, hogy a kidolgozásra kerülő útmutatóba majd minél több, a gyakorlati alkalmazás során felmerülő kérdés bekerüljön.

Ugyan a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és –értékesítés higiéniai feltételeiről, nem tartalmazza az adózási szabályokat, mégis mérlegelni szükséges azt, hogy adózás megítélése attól függ, hogy a kismennyiségben, a rendelet szerint tevékenységét végző természetes személy (östermelő, vagy egyéni vállalkozó), illetve jogi személy (pl. Kft., szövetkezet, egyesület) milyen egyéb jogszabályoknak felel meg. Esetünkben a 60/2023 AM rendelet szerinti tevékenységét végző “kistermelő” **östermelői adózása** abban az esetben lehetséges, ha megfelel a családi gazdaságokról szóló törvényben (2020. évi CXXIII. törvény, – továbbiakban Csgtv.) meghatározott feltételeknek. Amennyiben valaki nem a Csgtv. szerint végzi a tevékenységét, úgy egyéb vállalkozási formára vonatkozó adózást kell válasszon.

A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és –értékesítés higiéniai feltételeiről (a továbbiakban: 60/2023. AM rendelet)

A 60/2023. AM rendelet szerint továbbra is kistermelőként, könnyített higiéniai feltételek mellett is végezhető élelmiszer-előállítás. Azonban újításnak számít, hogy **a rendeletben a könnyített higiéniai feltételek két kategóriában valósulhatnak meg**, attól függően, hogy milyen mennyiségben kíván alapterméket, illetve élelmiszert előállítani. Cikkünk nem foglalkozik a rendeletben szereplő vadászatra vonatkozó fejezetekkel, sem a kiskereskedelmi létesítményeket érintő fejezetekkel.

A kisebb I. kategóriába tartozó, és a nagyobb II. kategóriába tartozó kistermelők, a rendelet 3. melléklet szerinti mennyiségi korlátokkal végezhetik a tevékenységüket, a rendeletben megállapított feltételek szerint. Azaz a kistermelő és az üzemi méret között létrejött egy harmadik kategória, mely már régóta vágott volt a termelők körében.

Szintén üdvözlendő, hogy visszatért a **kisvágóhíd** fogalma, mely a korábbi vágópontokat hivatott helyettesíteni az állattartás és -feldolgozás megkönnyítése céljából.

A kistermelői értékesítési lehetőségek sokszínűségét is sikerült letükrözni a jogalkotóknak, így a kistermelők közvetlenül értékesíthetnek a kistermelő gazdasága helyén, Magyarország területén működő helyi termelői piacon, piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, csomagküldő kereskedelem útján, átadóponthon és automatából. Értékesíthetnek a kistermelők még a kiskereskedelmi szereplők felé (pl. boltok akik a fogyasztókat szolgálják ki), illetve értékesíthetnek vendéglátóhelyeknek és közétkeztetésnek is.

A falusi vendégasztal is nagyobb hangsúlyt kapott, amelyre vonatkozó szabályokat külön listáztuk.

Szomorúság azonban, hogy a gyógynövény keverékekből készülő teák esetében szigorítás történt. Termesztett vagy gyűjtött gyógynövényekből álló élelmiszert – kivéve az egyetlen gyógynövény-összetevőből álló terméket – kistermelő nem állíthat elő.

A jogszabály 2023. november 23-án hatályba lépett, az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerint nyilvántartásba vett kistermelőkre 2024. május 1-től hatályosak az új szabályok.

Végezetül fontos kiemelni, hogy az új rendelet nem csak a kistermelői rendeletet módosította, hanem másik kettő szabályozást is magába olvasztott, ezek az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 64/2007. (VII. 23.) FVM–EüM együttes rendelet, és az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet.

Hatályba lépés

46.§ Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba. Azaz 2023.november 23-án.
47. § (1) alapján a korábban nyilvántartásba vett és kistermelői regisztrációs számmal ellátott kistermelőnek a 3. mellékletben meghatározott, I. kategória szerinti mennyiség előállítására esetén nem szükséges bejelentést tenni.

(2) A már 2023. november 23 előtt nyilvántartásba vett kistermelő, az e rendelet hatálybalépését követő 6. hónap első napjáig – azaz 2024. május 1-ig – végezheti tevékenységét a korábbi, azaz a 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerint.

Az I. és II. kategória között váltás feltételei:

48.§ Amennyiben egy **már nyilvántartásba vett kistermelő** a 3. mellékletben meghatározott, **II. kategória szerinti mennyiségben kíván alapterméket, illetve élelmiszert előállítani**, és ezt a rendelet hatálybalépését követő **180 napon belül bejelenti a járási hivatalnak** a 3. § (8) bekezdése szerint, a kistermelőnek a 34/2018. (XII. 3.) AM rendeletben a legalább a mikrovállalkozás méretű élelmiszer-vállalkozásra az **adott tevékenységhez előírt minimális élelmiszeripari szakképesítés, szakirányú továbbképzésben megszerezhető szakma, szakképzettség vagy rész-szakképesítés megszerzésére vonatkozó kötelezettséget a bejelentést követő egy éven belül kell teljesítenie.**

Fogalmak

1.§ (2) E rendeletet nem kell alkalmazni többek között:

- az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása során,
- növényi csírákra,
- a tenyésztett vadra, a strucc és az emu kivételével,
- vendéglátó-ipari termékek előállítására és forgalmazására (62/2011. (VI. 30.) VM rendelet szerint),
- engedélyköteles és bejelentésköteles élelmiszer-előállításra és –forgalmazásra (Éltv.).

18. *gazdaság helye:* a kistermelő valamennyi gazdasági udvara és élelmiszer-előállítási helye;

19. *gazdasági udvar:* az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő hely;

29. *Kistermelő* FELIR azonosítóval rendelkező

- természetes személy (őstermelő, vagy egyéni vállalkozó), és
- jogi személy (pl. Kft., szövetkezet, alapítvány),
- vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet is lehet 2023. november 23-tól.

30. *kistermelő gazdaságában nevelt állat:* olyan állat, amelyet a kistermelő

a) születésétől vagy kikelésétől kezdve vagy

b) a levágást közvetlenül megelőzően,

- baromfi esetében legalább 3 hét,
- nyúlfélék esetében legalább 4 hét,
- sertés, szarvasmarha, juh, kecske, bivaly, ló, szamár, öszvér, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartamban az általa üzemeltetett gazdaságban nevelt;

33. *kisvágóhíd:* a 43. § szerinti mennyiségi korlátozás betartásával működő vágóhíd;

A kisvágóhíd a korábbi vágópont fogalmának kíván megfelelni.

4.§ (3) A kistermelő tevékenységét több élelmiszer-előállítási helyen és gazdasági udvaron is végezheti. A kistermelő által értékesített termékek összesített mennyisége nem haladhatja meg a 3. mellékletben megadott mennyiségeket.

10.§ (1) A kistermelői élelmiszer előállítása a kistermelő gazdaságán kívül más, az előírásoknak megfelelő helyen a következő esetekben végezhető

a) vadon termő alaptermék begyűjtése esetén,

- b) kifogott hal feldolgozása során vagy
- c) abban az esetben, ha a gazdasági udvaron az élelmiszerelőállítás és értékesítés feltételei nem biztosíthatóak.

Előállítás feltételei

4.§ (1) a) Az **I. kategória szerinti kistermelő**, a rá vonatkozó feltételekkel, a rendelet 3. mellékletben meghatározott I. kategória szerinti mennyiségben értékesíthet

- saját maga által megtermelt, illetve az általa összegyűjtött vadon termő **alapterméket**, valamint
- ezen alaptermékeiből általa előállított **élelmiszert**, az adott élelmiszer előállításához szükséges egyéb, **vásárolt összetevő felhasználásával** (olyan vásárolt összetevőt használhat fel, aminek megtermelése észszerűen a kistermelő által nem elvárható);
- jogszerűen értékesíthető halat, a 2013. évi CII. törvény alapján.

4.§ (1) b) A **II. kategória szerinti kistermelő szakképesítéssel (34/2018. AM rendelet)** és a rá vonatkozó feltételekkel, a rendelet **3. mellékletben meghatározott II. kategória szerinti mennyiségben** értékesítheti:

- saját maga által megtermelt **alaptermékét**, vagy
- saját maga által előállított **élelmiszert**
 - a megtermelt alaptermékből és
 - hazai előállítású, vásárolt alaptermékből, valamint
 - egyéb vásárolt összetevőből,
- a jogszerűen értékesíthető halat, a 2013. évi CII. törvény alapján.
(lásd a dokumentum végén a 3. melléklet szerinti mennyiségi táblázatot).

10.§ (2) A kistermelő által az élelmiszer előállításához **vásárolt összetevő** nyomkövethetőségét az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomkövethetőségről szóló 3/2010. VM rendelet 5. §-a szerint biztosítani kell.

4.§ (4) A kistermelő termesztett vagy **gyűjtött gyógynövényekből** álló élelmiszert – kivéve az egyetlen gyógynövény-összetevőből álló terméket – nem állíthat elő. A kistermelő gyógynövényt a kistermelői élelmiszer előállítása során ízesítőként felhasználhat.

4.§ (2) A kistermelő az élelmiszer-előállítás során előállítási **részfolyamatot** más élelmiszer-vállalkozással elvégeztethet – beleértve a 4. melléklet szerinti szolgáltatást végző kistermelőt is – , a nyomkövethetőség biztosításával. Állati eredetű élelmiszerek esetében engedélyes élelmiszer-előállítási helyen ilyen előállítási részfolyamatot a kistermelő nem végeztethet.

Értékesítés feltételei

5.§ (1) A kistermelői termékek értékesítése történhet

a) végső fogyasztónak

- a kistermelő gazdasága helyén,
- Magyarország területén működő helyi termelői piacon, piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen,
- csomagküldő kereskedelem útján, a hűtést igénylő élelmiszerek kivételével,
- átdóponton és
- automatából.

b) **kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek** (beleértve a közétkeztetést).

Országosan értékesíthető kistermelői termékek:

- növényi alaptermék (pl. zöldség-gyümölcs), gomba, (alaptermékként és feldolgozatlanul pl. pucolva).
- egyetlen gyógynövény-összetevőből álló terméket
- méz, tej, tojás,
- feldolgozott kistermelői élelmiszer (például lekvár, savanyúság, sajt, kolbász, stb.),
- baromfi és nyúlhús (Figyelem! a baromfi és nyúlhús nem értékesíthető automatából!)

Területi korlátozással értékesíthető kistermelői termékek:

- a sertés, szarvasmarha, juh, a kecske, bivaly, ló, szamár, öszvér, a strucc és az emu húsa, (a gazdasága helyével azonos vármegyében, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, valamint budapesti kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek értékesíthető) – Figyelem! kistermelői nyers hús piacon, rendezvényen nem értékesíthető!

Ugyan nem a rendeletben szerepel, de a kistermelői értékesítésre hatályos jogszabályok alapján:

- a Kereskedelmi törvény 2.§ 5.a pontja szerinti **helyi termelői piacon** jelenleg, a kistermelő a piac fekvése szerinti vármegyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesítheti;
- a Jövedéki törvény 71. § bb pontja szerint, a kistermelői bérfőzetett **párlat** legfeljebb 40 km távolságon belüli vásáron vagy piacon értékesíthető.

4.§. (3). Ha a kistermelő természetes személy, kistermelői élelmiszer termelését, előállítását és értékesítését végezheti a kistermelőn kívül

- a kistermelő hozzátartozója,
- a kistermelővel egy háztartásban élő személy, továbbá
- a kistermelő alkalmazottja is.

2.§ 31. *kistermelő hozzátartozója:* a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője;

Egyes értékesítési csatornák alkalmazási feltételei

5. § (8) A kistermelői élelmiszereket a szállítás, tárolás és értékesítés során megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani.

5. § (4),(7) **Csomagküldő kereskedelem** útján való élelmiszer értékesítése esetén, a csomagolásnak biztosítania kell a szállításhoz szükséges élelmiszer-biztonsági követelményeket, és a kistermelőnek jeleznie kell a szállító felé, hogy a csomag élelmiszert tartalmaz.

Csomagküldő kereskedelem és automatából történő értékesítés esetén a kistermelőnek be kell tartania az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 3. § (5) és (6) bekezdésében foglaltakat. (Figyelem! a baromfi és nyúlhús nem értékesíthető automatából!)

5.§ (6) Átadóponthon hűtést igénylő élelmiszer csak akkor értékesíthető, ha a végső fogyasztónak történő átadásig folyamatosan biztosított a hűtési lánc.

Falusi vendégasztal

2.§ (14) *Falusi vendégasztal*: a kistermelő gazdaságának helyén falusias, tanyasi vagy vidéki környezetben, a hazai hagyományokhoz köthető, illetve helyi alapanyagokra épülő élelmiszerek és az elkészítésükhöz kapcsolódó tevékenységek nem rendszeres bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra, valamint – az állatvágásból származó friss hús kivételével – értékesítése a falusi vendégasztal helyén;

4.§ (1) d) **Kistermelő értékesítheti termékeit falusi vendégasztal keretében is, a rendelet 3. mellékletben meghatározott I. kategória szerinti mennyiségek betartásával**

. **A falusi vendégasztalon értékesítheti:**

- saját maga által megtermelt, illetve az általa összegyűjtött vadon termő **alapterméket**, valamint
- ezen alaptermékeiből általa előállított **élelmiszert**, az adott élelmiszer előállításához szükséges egyéb, **vásárolt összetevő felhasználásával** (olyan vásárolt összetevőt használhat fel, aminek megtermelése észszerűen a kistermelő által nem elvárható);
- jogszerűen értékesíthető halból - 100 kg **halat** ölhet le és dolgozhat fel (7.§ (5)).
- valamint **a más kistermelőtől vásárolt élelmiszert**.

Házi vágás:

7.§ (2) A kistermelő a saját gazdaságában nevelt sertést, szarvasmarhát, bivalyt, juhot vagy kecskét – **falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében levághatja, és a húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra**. A kistermelő ilyen módon – a 3. mellékletben meghatározott, I. kategória szerinti kis mennyiségeken belül – évente 12 sertést, 24 juhot, 24 kecskét, 2 szarvasmarhát, 1 bivalyt vághat le és dolgozhat fel.

A kistermelő falusi vendégasztal helyén vagy a gazdaság helye szerinti település alkalmi rendezvényén végzett **vágást és az ahhoz kapcsolódó ételkészítést az állatvágás előtt 48 órával írásban bejelenti a járási hivatalnak**.

7.§ (3) A sertés vágását követő ételkészítés során – amíg nem áll rendelkezésre Trichinella vizsgálat eredménye – csak a **biztonságos hőkezeléssel** elkészített étel kínálható fel fogyasztásra. Biztonságos hőkezelésnek tekintjük azt, ha az étel
o maghőmérséklete legalább 72 °C-os, vagy
o az étel minden pontján biztosított legalább 2 percig 75 °C-os hőkezelés.

7.§ (4) A kistermelő az így levágott állat húsat lefagyaszthatja, és a későbbiekben – sertéshús esetében a Trichinella vizsgálat kedvező eredménye esetén – falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználhatja.

7.§ (5) A kistermelő a falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen **alkalmi rendezvény keretében** 100 kg halat ölhet le és dolgozhat fel.

7.§ (6) A falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében készített, a helyszínen el nem fogyasztott vagy aznap nem értékesített ételt a kistermelő kizárólag magánfogyasztásra használhatja fel, vagy gondoskodnia kell annak megfelelő módon történő megsemmisítéséről.

A kistermelő a rendelet 4. mellékletben meghatározott szolgáltatásokat magánszemélyek és más kistermelők részére is végezhet (a 4. mellékletben meghatározott helyen). Ezek a következők:

	A	B
	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	Füstölés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
2.	Aszalás, szárítás, őrlés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
3.	Terménytisztítás	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
4.	Olajos magvak préselése (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Nyilvántartások vezetése

12.§ (1) A kistermelő az alaptermékből előállított élelmiszerről – a falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszer kivételével – **adatlapot** állít ki, és az adatlapot, annak másolatát vagy elektronikus változatát az árusítás helyén kell tartani, amely tartalmazza

- a kistermelő nevét, címét és FELIR azonosító számát,
- az élelmiszer-előállítás helyét,
- az élelmiszer megnevezését,
- az összetevők felsorolását az összetétel szerint csökkenő sorrendben, az allergiát vagy intoleranciát okozó összetevők megjelölésével,
- a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt és
- a tárolási hőmérsékletet.

14. § (1) A kistermelő papír alapon vagy elektronikus formában **nyilvántartást vezet**

- az általa termelt és összegyűjtött vadon termő alaptermékek, a jogszerűen értékesíthető hal és az előállított élelmiszerek mennyiségéről,
- a termelés, összegyűjtés és az előállítás idejéről,
- az értékesített mennyiségről, valamint
- az értékesítés helyéről és idejéről.

A nyilvántartást, annak másolatát vagy elektronikus változatát a kistermelő az árusítás helyén tartja. A kistermelő a nyilvántartást **két évig megőrzi**.

6. melléklet: Kistermelőnek **nyilvántartást kell vezetnie, amelyet 5 évig meg kell őriznie**

- A takarmány-adalékanyagok, az állatgyógyászati készítményekről és
- a növényvédő szerek előírásoknak megfelelő felhasználásáról, és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint
- az előforduló betegségekről,
- növények esetében a kártevőkről.

11. § (1) – (3) A kistermelő a tevékenység végzésének helye szerint illetékes járási hivatal hatósági állatorvosa által, a rendelet 8. melléklete szerint évente kiállított **hatósági állatorvosi bizonyítvány** birtokában hozhat forgalomba állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket. A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a kiállító hatóság által

hitelesített másolatát az árusítás helyén kell tartani. Kistermelő a *hússzállítási igazolásokat két évig megőrzi* (14. § (2).

Csomagolás és jelölés

Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani.

A feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag az értékesítés során nem alkalmazható. (6. melléklet)

13. § (1) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert előrecsomagoltan értékesíti, be kell tartania – a tápértékjelölés kivételével – a jelölési követelményeket. A csomagoláson fel kell tüntetni továbbá az élelmiszer megnevezése előtt a „kistermelői” vagy méz és egyéb méhészeti termék esetében a „termelői” jelzőt.

13. § (2) Nem előrecsomagolt kistermelői élelmiszer – beleértve az alapterméket is – értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetnie a kistermelő nevét, FELIR azonosító számát és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzőt.

13. § (3) Nem előrecsomagolt élelmiszer esetében a kistermelő írásban tájékoztatja a kiskereskedelmi létesítmény és a vendéglátó-ipari létesítmény üzemeltetőjét

- a) a termék összetevőiről és tömegéről,
- b) az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejéről,
- c) a különleges tárolási feltételekről és
- d) a termékben megtalálható allergiát vagy intoleranciát okozó összetevőkről.

13. § (4) A gazdaság helyén, helyi termelői piacon, piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen nem előrecsomagolt élelmiszer értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, FELIR azonosító számát, valamint a termék nevét.

A végső fogyasztót kérésére tájékoztatni kell a nem előrecsomagolt élelmiszer

- a) összetevőiről,
- b) tömegéről,
- c) fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejéről, valamint
- d) különleges tárolási feltételeiről, fogyaszthatósági idővel rendelkező élelmiszerek esetében.

13. § (5) A nem előrecsomagolt élelmiszerben megtalálható allergiát vagy intoleranciát okozó összetevőkről való tájékoztatásra a 36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben foglaltakat kell alkalmazni.

10. § (2) A kistermelő által az élelmiszer előállításához vásárolt összetevő nyomonkövethetőségét az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló 3/2010. VM rendelet 5. §-a szerint biztosítani kell.

6. melléklet **Vadon termő gomba** árusítása esetén a 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet előírásai irányadóak. A vadon gyűjtött, szárítani szánt gombát gombaszakellenőrnek nyersen, friss állapotában minősíteni kell. Szárított gomba csak csomagolva, megfelelő jelöléssel ellátva árusítható.

Kisvágóhídra vonatkozó fontosabb előírások

43. § A kisvágóhídon az egyes állatfajok vágásának időbeni elkülönítése mellett

- a) éves átlagban hetente legfeljebb összesen 100 darab sertés, juh, kecske,
 - b) éves átlagban hetente legfeljebb 20 darab szarvasmarha, illetve
 - c) évente legfeljebb összesen 250 000 darab baromfi és nyúlféle
- vágható úgy, hogy az a) és b) pont szerinti állatfajok bármilyen kombinációja nem lehet több napi 4 számosállat-egységnél.

44. § (1) A kisvágóhídon az ott levágott állatok esetében darabolási tevékenység is végezhető, ha a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet I. szakasz V. fejezetében és II. szakasz V. fejezetében foglalt feltételek teljesülnek, és erre figyelemmel a kisvágóhíd működési engedélye ezt lehetővé teszi.

44. § (2) A darabolási tevékenység végzése során a kisvágóhíd hetente nem termelhet

- a) a 43. § a) és b) pontja szerinti állatfajok esetében 5 tonnánál több csontozott vagy darabolt húst,
- b) a 43. § c) pontja szerinti állatfajok esetében 3 tonnánál több darabolt húst.

45. § (1) A kistermelő részére a kistermelő gazdaságának helyétől 100 km-es sugarú kör által határolt körzeten belül lévő kisvágóhíd vághat le a 43. §-ban felsorolt állatfajú állatokat.

Termék fajtákra vonatkozó fontosabb előírások kistermelőknél

Baromfi és nyúlféle

6. § (1) – (2) A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a gazdaság helyén levághatja. A levágott baromfi és nyúlféle vágás előtti állományszintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a hatósági vagy a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el. A kistermelő a vágás időpontját a vágás várható időpontja előtt **48 órával bejelenti** a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak. A baromfi és nyúlféle húsa a hússzállítási igazolás birtokában hozható forgalomba.

Baromfi és nyúlhús nem értékesíthető automatából!

7. § (1) Az állatok húsának hűtését haladéktalanul meg kell kezdeni. A baromfi és a nyúlféle friss húsát 0 °C és +4 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni. A feldolgozásig vagy az értékesítésig a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad. A kistermelőnek a 6. melléklet szerinti higiéniai követelményeket, valamint baromfi és nyúlféle húsának előállítása és forgalomba hozatala során a 7. melléklet szerinti követelményeket is be kell tartania, többek között:

- A kistermelő a baromfi és nyúlféle húsát nem fagyaszthatja le, baromfihúst nem festhet meg.
- A **II. kategóriájú kistermelőnek** brojlerbaromfi és pulyka vágása esetében a lehűtés után nyaki bőrből Salmonella jelenlétére irányuló mikrobiológiai vizsgálatot kell végeztetni a vágás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv – mintaszám és mintavételi gyakoriság – szerint.

Tojás

13.§ (6) A gazdaságában legfeljebb **50 tojótyúkot tartó kistermelőnek** az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén, helyi termelői piacon vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, ha az értékesítés helyén feltünteteti a nevét, a címét és a FELIR azonosító számát.

6. melléklet 2.2: Tojástermelés, értékesítés

A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott tojás, valamint főtt tojás héjában nem értékesíthető. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni. A tojásokat a tojásrakást követően 28 napon belül kell értékesíteni.

Tej

13.§ (7) Nyers tej és nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermék értékesítése esetén az értékesítés helyén jól látható és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható” vagy a „nyers tejből készült” kifejezést.

Tejtermelés, értékesítés (6. melléklet 2.1)

A nyers tej tárolására szolgáló helyiségek térben elkülönítendőek azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

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.

A nyers tej csomagolására lehetőség szerint egyszer használatos, élelmiszer csomagolására alkalmas edényzetet kell használni. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén az edényzetet használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

A nyers tej +6 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig értékesíthető. A tej hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül értékesíthető.

Az értékesítésre, illetve feldolgozásra kerülő nyers tejnek meg kell felelnie a havi 2 minta mértani átlagán alapuló tejszírszám kritériumoknak:

- nyers tehéntej esetén az összcsírszám 30 °C-on ml-enként 100 000 vagy kevesebb,
- más állatfajtól származó nyers tej esetén az összcsírszám 30 °C-on ml-enként 1 500 000 vagy kevesebb.

Általános higiénia követelmények – 6. melléklet

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.

A 6. melléklet szerint meg kell felelni az előírásoknak, többek között

- a feldolgozáshoz, élelmiszer-előállításához **ivóvíz** minőségű hideg-meleg folyóvizet biztosítani kell.
- Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.
- A hulladékot és a szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék, az élelmiszerek, valamint a környezet szennyeződését.

Ha a kistermelői termék mennyisége a 3. melléklet II. mennyiségi kategóriájába esik, az általános higiéniai követelményeken túl a következő követelmények teljesítése szükséges:

- Az élelmiszer-előállításához **külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget**, valamint a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.
- Minden élelmiszer kezelésére szolgáló helyiséget hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott kézmosó-berendezéssel kell felszerelni.

- Az élelmiszer-előállításra szolgáló helyiségben hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott mosogatási lehetőséget kell biztosítani.
- A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására megfelelő hűtőkapacitással kell rendelkezni.
- **Alkalmazott foglalkoztatása esetén öltöző és szociális helyiség** biztosítása szükséges.
- Az előállítás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv – mintaszám és mintavételi gyakoriság – szerint Salmonella, Listeria monocitogenes jelenlétére és mennyiségére irányuló **mikrobiológiai vizsgálatot** kell végeztetni a közvetlen fogyasztásra szánt állati eredetű és a nem állati eredetű élelmiszerek esetében.
- A kistermelő **egyszerűsített HACCP dokumentációt** vezet, amelyben a nem megfelelőségeket, valamint a helyesbítő intézkedéseket rögzíti.

Hús

- Külön tárolóhelyiségekkel kell rendelkezni a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve vagy olyan módon történik a tárolásuk, amely következtében a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása.
 - Rendelkezni kell a csomagolatlan hús és hústermékek kezeléséhez olyan kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését.
 - Hústermék készítéséhez tilos vágási mellékterméket, a teljes izomdarabok kivételével húsnyesedéket, csontokról mechanikusan lefejtett húst, csonttörmeléket vagy bőrt tartalmazó húst, a rágóizom kivételével fejhúst, a linea alba nem izmos részét, az elülső és hátulsó lábtő területeit, csontról lefejtett húsnyesedéket és a rekeszizom izmait – kivéve, ha a savóshártyát eltávolították – felhasználni.
 - Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált hús hőmérséklete
 - o baromfi esetében +4 °C vagy az alatti,
 - o belsőség esetében +3 °C vagy az alatti és
 - o egyéb hús esetében +7 °C vagy az alatti; és
 szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.
 - Hústerméket fagyasztott húsból előállítani tilos. Húskészítményt lefagyasztani tilos.
 - A darált hús elkészítésére a határidő a vágást követő
 - o legfeljebb 3. nap baromfi,
 - o legfeljebb 6. nap a többi állat esetében.
 - A darált húst és az előkészített húst az előállítást követően azonnal egyedi csomagolással kell ellátni, és darált hús esetében +2 °C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig +4°C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni, vagy –18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás, a szállítás és az értékesítés során is fenn kell tartani.
- A darált hús és az előkészített hús felengedés után nem fagyasztható újra.

3. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez

Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és alaptermékből előállított élelmiszerek vonatkozásában

	A	B	C	D	E
		I. kategória - előállítható maximális mennyiség		II. kategória - előállítható maximális mennyiség	
1.	Alaptermék vagy élelmiszer és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Adott naptári héten	Adott naptári évben *	Adott naptári héten	Adott naptári évben *
2.	Kifejlett vagy növendék sertés, juh, kecske, strucc vagy emu levágatása és húsának értékesítése	6 db	72 db	18 db	216 db
3.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágatása és húsának értékesítése**	10 db	120 db	30 db	360 db
4.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha, bivaly, ló, szamár, öszvér levágatása és húsának értékesítése	2 db	24 db	6 db	72 db
5.	100 kg alatti borjú levágatása és húsának értékesítése**	2 db	24 db	6 db	72 db
6.	Baromfi levágása és húsának értékesítése a víziszárnyas és pulyka kivételével	200 db	-	600 db	-
7.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	-	300 db	-
8.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	-	150 db	-
9.	Hústermék előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg	210 kg	7 800 kg
10.	Tej vagy tejtermék értékesítése	napi 200 liter	-	napi 500 liter	-
11.	Méz és egyéb méhészeti termék értékesítése	-	Együttesen 5 000 kg	-	Együttesen 15 000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db	1500 db	60 000 db
13.	Hal értékesítése	-	6 000 kg	-	18 000 kg

14.	Növényi eredetű alaptermék (ideértve a feldolgozatlan terméket) értékesítése	-	20 000 kg	-	60 000 kg
15.	Savanyúság és egyéb fermentált növényi feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	200 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
18.	Házi készítésű szárzészta értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
19.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	-	-	-
20.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	-	300 kg	-
21.	A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítés	-	2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat	-	-
22.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	-	150 kg	-

* Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó heti maximális mennyiség betartásával.

** Élősúlyban.