

Helyi termelők, helyi termékek a RENDEZVÉNYEKEN

Kisokos kistermelőknek és rendezvényszervezőknek



accenture
High performance. Delivered.

A kiadvány
megjelenését
támogatta:

„Képességek
a sikerért 2010”

Helyi termelők, helyi termékek a rendezvényeken

Kisokos kistermelőknek
és rendezvényszervezőknek

Szerző: Szabadkai Andrea. 2010. december 20.



2013. január 10.

szerző: Szabadkai Andrea



A kiadvány megjelenését támogatta:

Előszó

A magyar vidék fejlődésének és megerősödésének egyik kulcs tényezője a helyi, illetve regionális termelés, előállítás és értékesítés lehetőségeinek a kiszélesítése. Úgy gondoljuk, hogy csak a helyi, valamint regionális viszonylatban termelő gazdaságok lehetnek képesek visszaadni az emberek önbecsülését, munkába vetett hitét és öngondoskodási képességét. A helyi termékek szerepe a hagyományos magyar élelmiszerkultúra megőrzésében is fontos.

Az említett tevékenységeket meghatározó jogszabályi rendszer a közelmúltban jelentős változtatásokon ment keresztül. A helyi kisléptékű termelést szabályozó jogrendszer gerincét képezi az a „kistermelői” rendelet, melynek felülvizsgálatában, majd az abból származó, átalakított rendelet kidolgozásában, a civil együttműködés koordinálásában jelentős szerepe volt a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesületnek (SZÖVET). A kistermelők érdekeit felvállaló és képviselő kistermelői érdekképviselői civil szervezeti együttműködés és a jogalkotó minisztérium között létrejött magas szintű és színvonalú szakmai együttműködés példaértékű előremozdulás a megelőző gyakorlathoz képest.

A kistermelői élelmiszerek rendezvényen történő értékesítése, illetve a hagyományos élelmiszer-előállítási tevékenységek ilyen formán történő bemutatása a piacra jutás szempontjából különösen jelentős, mivel a rendezvények széles közönség számára biztosítanak lehetőséget a kistermelői termékekkel való megismerkedésre.

Ugyanakkor viszont a rendezvényi élelmiszer értékesítés és előállítás élelmiszer-biztonsági kockázatokat is rejt, így rendkívül fontos, hogy az ilyen tevékenységet végzők tisztában legyenek a betartandó élelmiszer-higiéniiai előírásokkal. A sok esetben rugalmas jogszabályi követelményeknek való megfelelés segítése érdekében készített útmutatók, segédanyagok célja, hogy egységes szemléletet biztosítson minden érintett számára, mintegy hidat képezve a jogszabályokban leírt követelmények és azok gyakorlati megvalósítása között.”

Dr. Kardeván Endre
élelmiszerlánc-felügyeletért és
agrárigazgatásért felelős államtitkár

Ajánlás

Az elmúlt másfél évben igen sok jogszabály változott meg a rendezvényekre való kitelepülés, a kistermelői termékértékesítés terén. Ezért, hogy **KÉPESEK LEHESSÜNK A SIKERRE**, hogy megmutathassuk a fesztiválokra látogatóknak a helyi termékeinkben, hagyományainkban rejlő kincseket, tisztában kell lennünk az erre a területre vonatkozó jogszabályi követelményekkel, lehetőségekkel.

Összeszedtük azokat a tudnivalókat, melyeket az önkormányzatok, a rendezvényszervezők is hasznosan forgathatnak a rendezvény szervezése során, illetve a kistermelőknek is útmutatást ad arról, mit kell tenni ahhoz, hogy a rendezvényeken termékét jogszerűen értékesíthesse.

A kiadvány a jelen jogi szabályozást mutatja be, a változásokat online a www.elotisza.hu honlapunk *jogsegely* menüpontján követhetik nyomon, illetve a Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján: www.kormany.hu és www.nebih.hu

(1.) RENDEZVÉNY SZERVEZŐKRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK:

1.1 Bejelentési, nyilvántartási kötelezettségek

A rendezvény szervezője köteles:

- Az alkalmi rendezvény kezdete előtt minimum **5 munkanappal bejelenteni** a területileg illetékes kerületi állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző kormányhivatalnak a rendezvényt.
- Bejelentési, nyilvántartási kötelezettség során 2012. augusztusától a 63/2012. (VII. 2.) VM rendelet alapján a szervezőnek a rendezvényenként **nem kell befizetni 15 000 Ft-ot** „alkalmi rendezvények nyilvántartásba vétele” jogcím alatt. A VM hatósági állásfoglalása szerint nem kell kitelepülési díjat fizetni. Lásd az állásfoglalást: <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2013/02/18/nincs-kitelepulesi-dij>
- **Nyilvántartást** kell a szervezőnek vezetni a rendezvényen élelmiszert forgalomba hozókról (csak kóstoltatást végzők esetén is) - nem csak a kistermelőkről. A szervező, csak a nyilvántartás vezetéséért tartozik felelősséggel.
- A nyilvántartást folyamatosan, naprakészen kell vezetni, azt a **rendezvény helyszínén** kell tartani.
- **A nyilvántartás adattartalma:**
 1. az élelmiszert forgalomba hozó **részt vevő neve** (cég esetében a cég neve), **címe** (kereskedő esetében székhelye),
 2. a jogi személy, illetve a jogi személlyel nem rendelkező gazdasági társaság **cégjegyzékszám**a, az egyéni vállalkozó **nyilvántartási száma**, (a kistermelő regisztrációs száma)
 3. a **forgalomba hozni kívánt élelmiszerek megnevezése**,
 4. **keltezés, a szervező aláírása** (bélyegzője) **a résztvevő aláírása** (bélyegzője).
- Amennyiben a **terület**, ami a rendezvény helyszíne lesz, nem a szervező tulajdona, akkor a terület tulajdonosa és a rendezvény szervezője közötti megállapodásra van szükség (bérleti szerződés, vagy írásbeli hozzájárulás); illetve közterület esetében területhasználati engedélyre van szükség a terület pontos behatárolásával.

- Az alkalmi rendezvényen való vásár rendezését, a vásár helye szerint **illetékes jegyző** engedélyezi. Az üzemeltetőnek a vásár működése idején, helyén kell tartania a vásár, piac tartására való jogosultságot igazoló engedélyt. Az engedély iránti kérelemben meg kell jelölni, illetve csatolni kell:
 - a) a fenntartó nevét, címét, illetve székhelyét, telefonszámát, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik;
 - b) a fenntartó vállalkozó nyilvántartásba vételi számát vagy cégjegyzékszámát, illetve a bírósági nyilvántartásba vételi számát;
 - c) az üzemeltető nevét, címét, telefonszámát, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik;
 - d) a vásár, piac elnevezését, (szak) jellegét;
 - e) a vásár, piac címét, helyrajzi számát;
 - f) a vásár, piac számára kijelölt területet, alapterületét, méretarányos helyszínrajzát az üzletek, árusítóhelyek, valamint az egyéb létesítmények és nem árusítási célra kiképzett területrészek tervezett rendeltetés, és szám szerinti meghatározásával, a vevőforgalmi és árubeszállítási, -feltöltési útvonalak kijelölésével;
 - g) a területhasználatának jogcímét (saját tulajdon, bérlet stb.), a tulajdoni lap kivételével a jogcímre vonatkozó igazoló okirattal, továbbá haszonélvezet esetében a haszonélvező, illetve közös tulajdon esetében a tulajdonostárs, hozzájárulását igazoló okirattal együtt;
 - h) a vásár rendezésének, piac tartásának időpontját, időtartamát, napi/heti nyitvatartási idejét;
 - i) a vásár, piac működésének rendjét;
 - j) élelmiszer felhasználása, forgalmazása, továbbá termény, takarmány, élő állat, illetve állatgyógyászati készítmény és növényvédő szer értékesítése esetén a kérelmező nyilatkozatát arról, hogy a vásár vagy a piac területén az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság részére állandó jelleggel ingyenes helyiséghasználatot biztosít.
- Az Országos Településrendezési és Építési Követelmények (OTÉK) előírásainak megfelelő számú **ivóvízvételi** helyet kell kialakítani, valamint **kézmosási** lehetőséget kell biztosítani.
- Csomagolatlan állati eredetű élelmiszer forgalmazása ott megengedett, ahol az **árusok részére** megfelelő külön **WC** áll rendelkezésre.

1.2 Fontosabb jogszabályok a rendezvény szervezők részére:

- 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
- 59/1999. (XI.26) EÜM rendelet a piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről
- 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet a vásárokról és a piacokról
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 284/2007. (X. 29.) Korm. rendelet a környezeti zaj és rezgés elleni védelem egyes szabályairól (Amennyiben a rendezvény az önkormányzat lakott területén van és hangosítás szükséges, fel kell mérni, hogy nincs-e (nem lesz-e) környezeti zajártalom. Engedélyt kell kérni a helyi hatóságtól.)
- 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és 156/1999. (XI. 3.) Korm. rendelet a Szerzői Jogi Szakértő Testület szervezetéről és működéséről és 117/2004. (IV. 28.) Korm. rendelet a szerzői jogról szóló 1999. évi LXXVI. törvény 38. §-ának (5) bekezdésében szabályozott szabad felhasználás esetében a nyilvánosság egyes tagjaihoz való közvetítés és a számukra történő hozzáférhetővé tétel módjának és feltételeinek meghatározásáról (Amennyiben koncert van, meghatározott esetekben szerzői jogdíjat kell befizetni. Erről bővebben az Artisjus honlapján lehet tájékozódni. <http://www.artisjus.hu/opencms/export/artisjus/aszerzoijogrol/jogszabalyok.html>)
- 9/2008. (II. 22.) ÖTM rendelet az Országos Tűzvédelmi Szabályzat kiadásáról. II.
- 5/2006. (II. 7.) EüM rendelet a mentésről
- **A biztosítási terv elkészítése nagyobb tömeg rendezvényeknél ajánlott. A helyi Polgárvédelmi Kirendeltségekkel való egyeztetés szükséges.**

(Köszönjük a Békéscsabai Önkormányzat segítségét, a jogszabály gyűjtemény összeállításában!)

(2.) KISTERMELŐRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK:

Alkalmi rendezvényen az MgSzH által regisztrált (nyilvántartásba vett) kistermelő, amennyiben az alkalmi rendezvényen értékesíteni kívánja termékét:

- a rendezvény szervezőjénél be kell jelentse szándékát
- a rendezvény szervezője nyilvántartásba kell vegye a fentiek szerint, amit a kistermelőnek alá kell írnia
- díjfizetési kötelezettsége hatóság felé 2009 óta nincs
- **a hatóság felé sem külön bejelentési, sem külön engedélykérelmezési kötelezettsége, sem fizetési kötelezettsége nem áll fenn.**
- Amennyiben a szervező a részvételt helybérleti díjhoz köti, úgy ezen költségek a termelőt terhelik.

Alkalmi rendezvényen való értékesítés során, a kistermelőnek be kell tartania a rá vonatkozó előírásokat:

2.1 Az értékesítés határa

- Növényi alapterméket (pl.: burgonya, alma), mézet, méhészeti terméket, élő halat országosan értékesíthet.
- Állati alaptermékeket (pl.: nyerstej, tojás), és bármely feldolgozott terméket (pl.: lekvár, sajt, kolbász) Budapesten, a gazdaság helye szerinti megyében és a gazdaságának helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő **alkalmi rendezvényen**, az ország területén.
- Kistermelő, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, strucc, emu nyers húst, alkalmi rendezvényen nem értékesíthet.

2.2 Termékjelölés alkalmi rendezvényen

A termékcímkén termék **megnevezése** előtt fel kell tüntetni a „**kistermelői**” vagy méz esetében a „**termelői**” jelzőt.

Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni

- a kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel).

Csomagolt élelmiszer értékesítésénél, a csomagoláson fel kell tüntetni

- kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel),
- fogyaszthatósági vagy a minőség megőrzési időtartamát
- tárolási hőmérsékletet fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében (mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszerek),
- termék NETTÓ tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le.
- A kistermelői rendelet nem írja elő az alkalmi rendezvényeken a végső fogyasztó részére történő értékesítés esetében az összetevők felsorolását a mennyiségük szerinti csökkenő sorrendben, de javasoljuk ezt feltüntetni. A %-os mennyiségi értékét az összetevőnek csak akkor kell feltüntetni, ha a nevében szerepel megkülönböztető összetevő (pl. metélő hagymás sajt elnevezés esetében kell a metélőhagyma %-os mennyisége, vagy ha a nevében nem, de a címke grafikán szerepel metélő hagyma ábra). A mennyiség %-os feltüntetése kötelező még bizonyos esetekben a 19/2004. (II. 26.) FVM –EszCsM -GKM együttes rendelet alapján!
- A megnevezésnél be kell tartani a hatályos Élelmiszer könyv által meghatározott fogalmakat (pl. mi nevezhető gyümölcsnektárnak, lekvárnak, virslinek stb..) A hatályos Élelmiszer könyvet a <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv> oldalon kereshetik.
- Fel kell tüntetni (megjegyezzük, hogy a civil érdekképviselő nem támogatja, hogy a kistermelő hozzáadott határértékekhez kötött adalékanyagot használjon!): Lásd a címkézési útmutatót: **Útmutató:**
- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/elelmiszerek-jelolese> és <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2012/07/23/kistermeloi-termekek-cimkezes-jelolese>

Címke minták:

Kistermelői lilahagymás sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Nettó tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hónap/év): 04. 10. 2010

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Összetevők: tej, lilahagyma 8%, étkezési só, kultúra, oltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

Nettó tömege: 300 g

Fogyasztható (nap/hónap/év): 08. 10. 2010.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.

Összetevők: sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller 5%, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma, petrezselyem levél, zeller levél.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Tej, tejtermék jelölése:

Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „**nyers tej, forralás után fogyasztható**”, illetve „**nyers tejből készült**” jelölést.

Tojás jelölése:

Alkalmi rendezvényen való értékesítéshez az étkezési tyúktojást bélyeggel kell ellátni, a **termelő megkülönböztető számát tartalmazó és a meghatározott termelési eljárást engedélyező kóddal**. (a jelölés alóli mentesség a legfeljebb 50 tojógyútkot tartó termelőnek az alkalmi rendezvényekre nem érvényes)

Tartásmód (A 3-as a ketreces tartás, a 2-es az alternatív, istálló vagy mélyalmos tartás. az 1-es a szabad tartás. A 0-val kezdődő kód ökológiai tartásból származó tojást, vagyis biotojást jelöl).

Gyűjtött, szedett gomba csak **szakellenőri engedéllyel** értékesíthető ott, ahol gombavizsgáló szakellenőr működik. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni.

2.3 Nyilvántartások, igazolások az értékesítéshez

1. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre **orvosilag igazoltan** megfelelő. Ez a körzeti orvos által kiadott igazolás. Egészségügyi kiskönyvet állít ki, évente érvényesíteni kell. Aki fertőző betegségben szenved, vagy valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött személyekkel nem dolgozhat, amíg erről orvosi engedélyt nem kap. Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén orvoshoz kell fordulni. Gyógyultságról orvosi igazolás szükséges.

2. Állati termék értékesítése esetében az **évenként** megújított **hatósági állatorvosi bizonyítványt** vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek az árusítás helyén kell tartania.

3. Nyilvántartást kell vezetni az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani, **2 évig** köteles megőrizni. Minta:

Előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék)

Kistermelő neve,

címe:.....**Regisztrációs száma:**.....

(2 évig megőrzendő) árusítás helyén tartani

Dátum	Előállított ételmyszer			Értékesítés			Eltérés/helyesbítő intézkedés	Értékesítő aláírása
	megnevezése	Mennyisége kg, l	minőség megőrzési /fogyaszthatósági idő	dátuma	Mennyisége kg, l	helye		

4. Hatósági húsvizsgálat után kiállított hússzállítási igazolás szükséges a kistermelői hús értékesítéséhez a végső fogyasztó részére.

Juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu csak engedélyes vágóhídon való vágás után értékesíthető, ahol a hatósági állatorvos elvégzi a húsvizsgálatot, és a hússzállító igazolást kiállítja.

A kistermelő tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt és a gazdaság helyén levágott **baromfi és nyúlfélék** vágás előtti állomány szintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el, hússzállítási igazolást állít ki.

Az igazolást, vagy másolatát **az árusítás helyén kell tartani** (feldolgozott hústermékek esetében is). A kistermelő a hússzállító igazolást köteles **2 évig megőrizni**.

KIVÉTEL: Amennyiben a rendezvény a kistermelő **gazdaságának helye szerinti településen** van, úgy ellenőrzött állományból származó sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsából elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon –évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. **A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni a területileg illetékes kerületi állat-egészségügyi és ételmyszer-ellenőrző kormányhivatalnak.** A sertés húsát a húsban előforduló trichinella kórokozó hatósági vizsgálatát, az illetékes hatósági állatorvos elvégzi a vágás helyszínén. A sertés vágását követő ételkészítési program során – amíg nem áll rendelkezésre a vizsgálat eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt **biztonságos hőkezeléssel** készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni.

Mivel nyers baromfi és nyúlhúst rendezvényen nem javasolunk értékesíteni, ételkészítési program esetében, amennyiben a kistermelői rendelet melléklete szerinti heti maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg, és az értékesítés közvetlenül a végső fogyasztó részére történik a gazdaság helye szerinti településen, vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégeztetni. **A vágás időpontját azonban ez esetben is be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak.** A levágott baromfi és nyúlféle húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti rendezvényen történik.

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet **5 évig** köteles megőrizni:

5. takarmány-adalékanyagokról,
6. állatgyógyászati készítményekről
7. növényvédő szerek felhasználásáról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről,
8. előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről,

9. Nyers tejre vonatkozó további követelmény, hogy **havi 2 minta** alapján, két hónapos időszak mértani átlagának meg kell felelni az alábbi 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.

10. Adatlapot kell vezetnie, a termékeiről, melyet otthon kell tartania. Az adatlapnak tartalmaznia kell: a kistermelő neve, címe, az ételkészítés-előállítás helye, az ételkészítés megnevezése, az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása, fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam, tárolási hőmérséklet. A falusi vendégasztal keretében előállított ételkészítéskor adatlapot nem kell vezetni.

11. Nyugtát vagy szálát kell adnia az értékesítés során.

(3.) Higiéniai, biztonsági követelmények

Kistermelő

Védőruha (világos színű, tiszta), **hajvédő**, a mezőgazdasági kistermelő részére ajánlott, a tejet, tejterméket, vágott baromfit árusítók részére kötelező.

Végezzen **kézmosást** értékesítés **előtt**, és amennyiben egyéb szennyeződés kerül a kézre.

Termék

Az árusítóasztalokat **védőtetővel** kell ellátni, és a csomagolatlan ételkészítéskor az árusítás időtartama alatt védetten kell elhelyezni.

Ételkészítést tiszta asztalról, állványról, edényből szabad árusítani. Gyümölcs és zöldségféle tiszta ládából, kosárból, alátéttel ellátott zsákból vagy kocsiból árusítható (a szervező utasításai szerint, a rendezvény jellegének megfelelően).

A **kimérés**, adagolás csak tiszta mérőedénnyel, eszközzel történhet. Folyékony ételkészítést kimérve forgalomba hozni csak kifogástalanul tiszta edényben, szállítótartályban szabad. Tilos a vásárló edényébe kimért árut az árusító tartályába visszaönteni. Árusítás szünetelése alatt fedve, takarva kell tartani.

Az állati eredetű ételkészítés-árusító-helyeket **konzolüveggel** kell felszerelni (más módszer is elfogadható, ha az biztosítja az ételkészítés védelmét).

A **tojást** értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni és a tojásrakást követő **21 napon belül** fel kell értékesíteni. A tojásnak egészséges állattól kell származzon, nem lehet szennyezett, repedt vagy törött a tojáshéj. **Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.**

A nyers tejet

- hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított **2 órán** belül lehet értékesíteni.
- a + 6 - + 8 °C között tárolt tejet **24 óráig**,
- a 0 - + 6 °C között tárolt nyers tejet **48 óráig** lehet értékesíteni.

Bor, pálinka, párlat, sör: A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 110.§ (11) bekezdése vonatkozik az alkalmi rendezvényekre, amely alapján Üzlethelyiségen kívül történő **sör**, alkoholtermék (**párlatok**), **bor** értékesítése céljából a termelőnek bejelentési kötelezettsége van a rendezvény helye szerint illetékes VPOP felé. Csak OBI által minősített bor hozható forgalomba.

Párlat csak teljes adómegfizetéssel, **legfeljebb 2 literes palackban, párlat zárjeggyel** ellátva értékesíthető. Kistermelő évi 200hl tiszta-szesznek megfelelő párlatot értékesíthet.

Bővebben: <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2012/08/04/a-termeloi-borkimeres-szabalyozasa>

(4.) Kóstoltatás

A kóstoltatáshoz alapvetően az értékesítési szabályoknak kell megfelelni. 2009 októberétől alkalmi jellegű rendezvényeken történő kóstoltatáshoz és értékesítéshez nem kell hatósági (ÁNTSZ, MgSzH) engedélyt kérni. A rendezvényen történő kóstoltatást is a rendezvény szervezőjének kell bejelentenie és erről nyilvántartást vezetnie az 1.1 pont szerint.

Biztosítani kell:

- **hűtőlánc folyamatosságát** az elkészítés, a szállítás, és az árusítás alatt a hűtőláncot igénylő termékeknél.
- **konyhakész terméket** szállíthat a helyszínre, ott csak a sütés, és az árusítás tevékenységét folytathatja

- **konzollal védett legyen** az állati eredetű étel (minden árus maga oldja meg)
 - minden felszolgálónak, ételkészítőnek rendelkeznie kell **egészségügyi könyvvel**
 - a kiszolgálónak **világos** színű, még az étel készítőjének **fehér ruhát**, fejkendőt javasolt viselnie, **hosszú haját felkötve** kell viselni. Védőruha használat kötelező.
 - **dohányozni** csak az erre **kijelölt helyen** lehet
 - a **dolgozók**, a számukra **külön kijelölt wc-t** használhatják
 - **hideg-meleg kézmosási lehetőséget** biztosítani kell, melyben a szervezők is segítséget nyújtanak
 - **tésztakészítés** esetén **kézmosó és mosogató** használata **kötelező**
 - szükség esetén biztosítani kell külön a **tejhűtőt, nyerstészta hűtőt**
 - **Fedeles szemetesről** (kóstoltatásnál az eldobható táányérokra, poharakra, stb.) mindenkinek magának kell gondoskodnia. A fogyasztók saját eszközt, poharat... is használhatnak. A hulladék gyűjtését és utógondozását a hulladék jellege szerint, megfelelően kell elvégezni, vagy elvégeztetni.
- Kistermelő, Falusi vendégasztal szolgáltató a rendezvényeken ételkészítési szolgáltatást végezhet (Pl.: 2.3.4 pontnak megfelelően, és beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa... készítést is).

(5.) Jogszabályok

- 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről (4. melléklet)
- 63/2012. (VII. 2.) VM rendelet**
- 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet a vásárokról és a piacokról
- 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
- 2003. évi CXXVII. Törvény jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról (II. melléklet, III. fejezet)