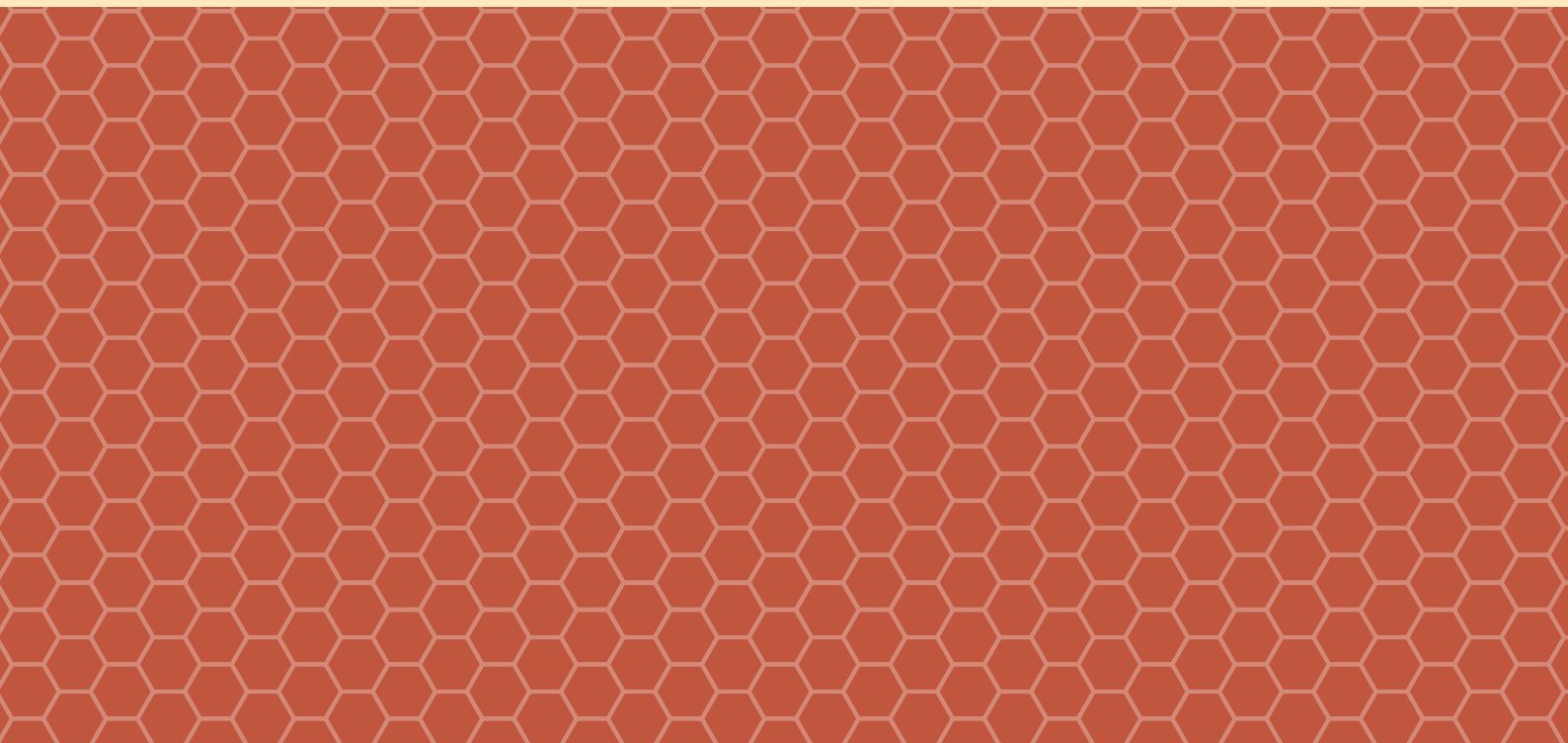


HELYI TERMÉK

KÉZIKÖNYV



2016



ELŐSZÓ

Hazánk támogatja azt az európai uniós kezdeményezést, amely szerint az országok belső piacait belső termelésből kell ellátni. Ezért fontos, hogy a magyar földben megtermelt termékeket itthon dolgozzuk fel és értékesítsük, ezzel is élénkítve a nemzetgazdaságot.

A helyi termékek előállításával hozzájárulunk környezetünk gazdasági fejlődéséhez, az élhető, fenntartható vidéki élethez, és a vidék népességmegtartó erejének növeléséhez.

Jelen kiadvány helyi termékeket, azaz a helyben termelt alapanyagokból hagyományos, az adott térségre jellemző eljárással készült élelmiszereket előállító és értékesítő gazdáknak szól.

A kézikönyv bemutatja a helyi termékek előállításának feltételrendszerét, az értékesítés lehetséges változatait, a helyi piacoktól a falusi vendégasztalokon át a közétkeztetésig. Ehhez szorosan kapcsolódva részletezzük a termékek védjegyzését, az élelmiszer-előállítás élelmiszerbiztonsági és higiéniai szabályait, valamint az élelmiszerjelölés legfontosabb tudnivalóit. Külön fejezet foglalkozik az adózási ismeretekkel, amely a legkedvezőbb vállalkozási forma kiválasztásában is segítséget nyújt.

Célunk tehát, hogy az érdeklődők a kiadvány átolvasását követően átfogó képet kapjanak a helyi termékek feldolgozásának és értékesítésének szabályozásáról, hozzájárulva ezzel gazdaságuk sikerre viteléhez.

Eredményes gazdálkodást kívánok!



Győrfy Balázs
elnök
Nemzeti Agrárgazdasági
Kamara

HELYZETKÉP A HELYI TERMÉKRŐL

A **helyi termék fogalma** nincs merev szabályok és fogalmi definíciók közé szorítva. Fő jellemzője, hogy a termelés, feldolgozás és az értékesítés, valamint a fogyasztó a lehető legközelebb vannak egymáshoz, rövid az ellátási lánc. A távolságok azonban értelemszerűen a terméktől, a régiótól és a körülményektől függően változhatnak. Fontos, hogy a helyi termék forgalma, helyi termékek keresletének megerősödése a helyi gazdaságot fejleszti, a helyi szereplőket segíti, őket támogatja, és környezetileg, társadalmilag is a fenntartható gazdálkodáshoz vezet.

Az élelmiszer bizalmi termék. A fogyasztó bizalma, vagy bizalmatlansága befolyással van egy-egy termék pályájára, sikerére, vagy kudarcára. A termelés, élelmiszer előállítás módja és technológiája, az alapanyagok származása, minőségi jellemzői, vagy a termelő-, előállító személye is alakítja a helyi termékek iránti bizalmat. A bizalom alapulhat tapasztalaton, vagy sok egyéb információon. A felkészült, tájékozott helyi termék előállítónak nagyon hamar híre megy, de hamar szárnyra kelnek a rossz hírek is, melyek nemcsak a hibás terméket előállító és értékesítő termelőre nézve hatnak negatívan, de visszavethetik a kiváló helyi termékek iránti általános bizalmat is.

A bizalmat élvező, minőségi helyi termék előállításához legfontosabb a – sok esetben hagyományokból táplálkozó – **termelői tudás és tapasztalat**.

Gyakran hallani, hogy „úgy csinálom, ahogy a nagyapám csinálta, emiatt nem lehet gond!” Ugyanakkor ma már mások az alapanyagok; más a technológia, az elkészített mennyiségek és a fogyasztók, a fogyasztói igények is megváltoztak. Éppen ezért rendkívül fontos a helyi termékek iránti bizalom megszilárdításában a termelők tudásának fejlesztése, még akkor is, ott is, ahol nincs jogszabályban előírt képesítési, vagy továbbképzési követelmény.

Sokan, többször hallották már, az elhíresült mondatokat: A szennyezés nem olvassa a jogszabályt, nem ismeri a vállalkozási kereteket és lehetőségeket. A szennyezés csak a rá jellemző fizikai, kémiai és biológiai törvényszerűségek alapján „működik”. A szennyezéssel az élelmiszerbe került baktériumok – különösen nem kellő hűtéskor – elszaporodnak, ami az élelmiszer romlását, vagy a fogyasztók megbetegedését okozhatja.

A bizalmat erősíti a védjegy, amely informál a termék megbízhatóságáról, eredetéről, és előállításának megfelelő körülményeiről.



A helyi élelmiszer rendszerek, helyi termékek:

- támogatják a helyi és regionális gazdaságot;
- alapvető szintű élelmiszer-önellátást biztosítanak;
- önfoglalkoztatási lehetőséget, munkahelyeket teremtenek;
- autentikus, hagyományos, eredeti, fenntartható, szezonális, vagy egyéb, a helyi lakosság által nagyra értékelt tulajdonságai révén kínálatuk erősíti a társadalmi kohéziót és a közösségi szellemet, környezetbarát magatartásra, aktív állampolgári részvételre ösztönzi a helyi közösséget;
- a helyi termékek értékesítése révén a fogyasztók és a termelők szorosabb kapcsolatban állnak egymással, a személyes ismeretség révén bizalmi kapcsolat jön létre;
- értékesítése során a termelési rendszerek környezetileg fenntarthatóbbak, csökken az élelmiszerek szállítási útja, egyúttal lehetőség nyílik a szerves hulladékon, maradékanyagokon és megújuló energián alapuló körfolyamatok létrehozására; hozzájárulnak a biológiai sokféleség fenntartásához és a kipusztulóban lévő gyümölcs-, zöldségfélék, valamint állatfajok fennmaradásához.

A helyi termékek előállítását és értékesítését számtalan Európai Unió és hazai jogszabály ösztönzi. Az uniós minőségrendszerek célja, hogy a fogyasztók számára egyértelműen megkülönböztethetők legyenek azok a termékek, amelyek különleges tulajdonságai egy meghatározott földrajzi területhez köthetők, vagy hagyományos tulajdonságaik különböztetik meg őket más termékektől. Számtalan jó példa van már arra, amikor termelők akár uniós, akár hazai védjegyekkel sikeresen hívják fel a figyelmet a termékeikre és nyertek el ezáltal a fogyasztók bizalmát.

A fogyasztók bizalmát nehéz megszerezni, ám annál könnyebb elveszíteni. Ezért **fontos, hogy a termékek előállítására, minőségére és jelölésére vonatkozó szabályok mindenki számára egyértelműek legyenek.** A jogszabályok önmagukban nem elegendőek, az alkalmazásukhoz segítséget kell nyújtani az előállítóknak, amely lehet oktatás, szaktanácsadás, vagy egyéb tudásátadási módszer. A fogyasztókat pedig meg kell győzni arról, hogy gondos munkával, helyi alapanyagokból, helyben előállított termékek vásárlásával nem csak az élelmiszert vásárolják meg, de a helyi termelőket, üzemeket, lakosokat támogatják. Mindemellett pedig aktívan tesznek a környeztünk megőrzéséért.



1. IPARJOGVÉDELMI OLTALOM LEHETŐSÉGEI A HELYI TERMÉKEKKEL KAPCSOLATBAN

A helyi termékekkel kapcsolatos iparjogvédelmi oltalom¹ lehetőségei különösen

- a védjegyoltalom,
- az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalom,
- a formatervezési mintaoltalom

Az egyes termékek csomagolásával kapcsolatban (pl. egyedi tervezésű üveg vagy doboz) vizsgálni kell, hogy a termelő részére melyik oltalom előnyösebb a védjegyoltalom, vagy a formatervezési mintaoltalom.

A védjegy **kiemelkedő szerepet** játszik a **marketingben**, a piaci versenyben, lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy kedvező vásárlási tapasztalat esetén később azt újra megismételhesse, illetve kedvezőtlen tapasztalat esetében elkerülhesse a szóban forgó árukat, vagy szolgáltatásokat².

A védjegyoltalom azt jelenti, hogy a védjegyet meghatározott árukkal, vagy szolgáltatásokkal kapcsolatban kizárólag az használhatja, akinek a javára a lajstromozás megtörtént. A **védjegyoltalom** azt illeti meg, aki a megjelölést a törvényben előírt eljárás útján lajstromoztatja. Védjegyoltalmat **szerezhet bármely természetes és jogi személy, valamint jogi személyiség nélküli gazdasági társaság**, függetlenül attól, hogy folytat-e gazdasági tevékenységet. Többen közösen is megszerezhetik a védjegyoltalmat.

Az iparjogvédelmi oltalom iránti bejelentések esetében a kérelmezőnek előzetesen meg kell határoznia, hogy milyen oltalmat szeretne igényelni, illetve az adott termék milyen oltalmi feltételeknek felel meg.

Az egyes oltalmi formák esetében figyelemmel kell lenni arra, hogy mire terjed ki az oltalom (mi az oltalom tárgya), mik az oltalom feltételei, mennyi az oltalom időtartama. Lényeges az is, hogy milyen területre igényeljük. **A helyi termékek esetében célszerű csak Magyarország területére kiterjedő nemzeti oltalmat igényelni.** Ugyanakkor, ha valaki az Európai Unió más tagállamaiba is szállít, akkor igényelhető az EU valamennyi tagállamára kiterjedő közösségi védjegy, vagy közösségi formatervezési mintaoltalom is. Az Európai Unió kívüli más államokkal fennálló gazdasági kapcsolat esetében indokolt lehet nemzetközi védjegyoltalmat, vagy formatervezési minta oltalmat igényelni. A nemzetközi oltalom esetében a kérelmező határozza meg, hogy a vonatkozó nemzetközi szerződések mely tagállamaira kiterjedő oltalmat igényel. Figyelem! Egy korábbi iparjogvédelmi oltalom akadályt jelenthet egy későbbi kérelemben igényelt oltalom megadásának. Lényeges a megadott oltalmak figyelemmel kísérése, az oltalom alatt álló megjelölés megfelelő használata és az esetleges bitorlás elleni fellépés.

Védjegy: az egyes **árúk és szolgáltatások azonosítására szolgáló** lajstromozott **megjelölés** (oltalom). Megkülönböztető képessége folytán az áruknak és szolgáltatásoknak sajátos, eltérő jelleget ad biztosítva, hogy a fogyasztók összetévesztés nélkül megkülönböztessék az adott védjeggyel ellátott árukat és szolgáltatásokat mások hasonló áruitól, vagy szolgáltatásaitól.

Védjegyoltalom igényelhető

- *Magyarországon (nemzeti védjegy)*
- *Európai Unióban (közösségi védjegy)*
- *Egyéb országokban (nemzetközi védjegy)*

¹ Az iparjogvédelem a műszaki jellegű szellemi alkotások, a találmányok, a használati minták, az új növényfajták, valamint az áruk és szolgáltatások megkülönböztetésére szolgáló megjelölések: a védjegyek, eredetmegjelölések, földrajzi jelzések, valamint a dizájnok (formatervezési minták) oltalmára szolgáló polgári jogi jogintézmény.

² <http://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy>

A táblázat a védjegyoltalom és a formatervezési mintaoltalom összehasonlítását szemlélteti.

Oltalom	Védjegyoltalom	Formatervezési minta oltalom
Tárgya	Minden grafikailag ábrázolható megjelölés, szó, szóösszetétel, személynév, jelmondat (szlogen), ábra (logó), kép, betű, szám, sík-, vagy térbeli alakzat, hang, szín, színösszetétel, vagy ezek kombinációi	Formatervezési minta (valamely ipari, vagy kézműipari árucikk egészének, vagy részének megjelenése)
Feltételei	Megkülönböztető képesség	Új és egyéni jelleg (a minta a bejelentést megelőzően nem juthat nyilvánosságra, mivel az újdonságrontó)
Jogosultja	A bejelentő	A bejelentő
Időtartama	A bejelentés napjától számított 10 év, amely 10 évenként korlátlanul megújítható	A bejelentés napjától számított 5 év, amely még 5 évenként négy alkalommal megújítható, de legfeljebb 25 évig
Bejelentés – elbírálás	A kérelmet a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalához* kell benyújtani. Lehetőség van elektronikus úton ún. aktív űrlapos bejelentés összeállítására és az ügyfélkapus bejelentkezés után az űrlap egy kattintással történő beküldésére. TM E-filing Papíralapon letölthető http://www.sztnh.gov.hu/en/adatbazisok/vedjegy_papiralapu.pdf	A kérelmet a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalához kell benyújtani. Lehetőség van elektronikus úton ún. aktív űrlapos bejelentés összeállítására és az ügyfélkapus bejelentkezés után az űrlap egy kattintással történő beküldésére. TM E-filing

* Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala (a továbbiakban SZTNH): <http://www.sztnh.gov.hu>

1.1 A HELYI TERMÉKEK MEGKÜLÖNBÖZTETÉSE VÉDJEGYOLTALOMMAL

A **védjegyoltalom** célja **valamely termék**, vagy szolgáltatás **megkülönböztetése mások áruitól**, szolgáltatásaitól. A lajstromozott védjegy alapján az oltalom jogosultjának kizárólagos joga van a védjegy használatára.

A példák azt szemléltetik, hogy a helyi termékekkel kapcsolatban több önkormányzat rendelkezik védjegyoltalommal. Ezeket a védjegyeket „helyi védjegyeknek”³ is nevezik.

Védjegyek



lajstromszám⁴: 208720

jogosult: Tiszaalpár Nagyközség Önkormányzat



lajstromszám: 208425

jogosult: Kiskunmajsai Városi Önkormányzat

³ Az ún. „helyi védjegy” oltalma is kiterjed Magyarország egész területére.

⁴ A Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala az oltalom iránti kérelem alapján lefolytatott alaki és érdemi vizsgálatot követően döntést hoz az oltalom megadásáról, vagy elutasításáról és a megadott oltalmat bejegyzí a védjegylajstromba. Minden oltalmi formáról külön lajstromot vezet az SZTNH.

Tanúsító védjegyek



lajstromszám: 214295
jogosult: Tompa Város Önkormányzat



lajstromszám: 211083
jogosult: Hajdúnánás Város Önkormányzat



lajstromszám: 215016
jogosult: Hajdúhadház Város Önkormányzat



lajstromszám: 213417
jogosult: Kaposvár megyei jogú Város Önkormányzat



lajstromszám: 199643
jogosult: Karcag Város Önkormányzat

A **tanúsító védjegy** olyan védjegy, amely a védjeggyel jelölt árukat vagy szolgáltatásokat úgy különbözteti meg mások áruitól és szolgáltatásaitól, hogy tanúsítja azok meghatározott minőségét, vagy egyéb jellemzőjét.

A tanúsító védjegy használatát csak a védjegy szabályzatban előírt minőségi követelményeknek megfelelő áruk, vagy szolgáltatások vonatkozásában lehet engedélyezni. A tanúsító védjegyek esetében a védjegyszabályzatnak tartalmaznia kell:

- a védjegy használatra és a használat ellenőrzésére vonatkozó feltételeket,
- a jogosulatlan védjegyhasználattal szembeni fellépés rendjét,
- a védjegy árujegyzékében rögzített áruk, illetve szolgáltatások minőségi követelményeit és a minőség tanúsításának szabályait.

Együttes védjegyek

Az együttes védjegy oltalma az egyesületet illeti meg, használatára az egyesület tagjai is jogosultak. Az együttes védjegy bejelentéséhez szabályzatot kell mellékelni, amelyben meg kell határozni a védjegy használatára jogosult tagokat, a tagság feltételeit, a védjegyhasználat és a használat ellenőrzésére vonatkozó előírásokat és a jogosulatlan védjegyhasználattal szembeni fellépés rendjét.

Az **együttes védjegy** olyan védjegy, amely valamely egyesület, köztestület vagy egyesülés tagjainak áruit vagy szolgáltatásait különbözteti meg mások áruitól vagy szolgáltatásaitól, az együttes védjeggyel megjelölt áruk vagy szolgáltatások minősége, származása vagy egyéb tulajdonsága alapján.

1.1.1 Védjegy bejelentése

A helyi termékek előállítói pl. a termékeiken használt címkét, vagy a termékeik megkülönböztetésére kialakított **grafikai elemeket** a termékeikkel kapcsolatban használt **szlogent bejelenthetik** védjegyoltalom iránt. Lényeges, hogy az oltalom mindig csak a bejelentett megjelölésre terjed ki és egy bejelentésben csak egy megjelölés oltalmát lehet igényelni.

A védjegyoltalom iránti bejelentésben azt is **meg kell határozni, hogy az oltalmat mely árukra és szolgáltatásokra⁵ kéri** a bejelentő. A bejelentés díja 74.800 Ft (az első három áruosztályra) további áruosztályokra 32.000 Ft/áruosztály, tanúsító védjegy, illetve együttes védjegy esetében: 320.000 Ft (az első három áruosztályra) további áruosztályokra 32.000 Ft/áruosztály.

- **Áruosztály:** az áruk és szolgáltatások védjegylajstromozás céljából történő osztályozására szolgáló kategória. Az áruosztályok és azok tartalmának meghatározását a *Nizzai Megállapodás* mellékletét képező jegyzékben foglaltaknak megfelelően kell megállapítani.
- **Árujegyzék:** azoknak az áruknak, illetve szolgáltatásoknak a felsorolása, amelyekkel kapcsolatban a megjelölésre a védjegyoltalmat igénylik.

A védjegyoltalom⁶ iránti bejelentést a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalához kell benyújtani⁷.

1.1.2 Védjegy használata

A védjegyoltalom alapján a védjegy jogosultjának kizárólagos használati joga van a védjegyre.

A kizárólagos használati jog alapján a védjegy jogosultja bárkivel szemben felléphet, aki gazdasági tevékenysége körében a védjeggyel azonos, vagy azzal összetéveszthető megjelölést használ. A védjegyoltalomból eredő jogok a védjegy teljes árujegyzékére, vagy annak egy részére vonatkozóan is átruházhatók.

A védjegy jogosultja ingyenesen, vagy használati díj fizetésével **engedélyezheti** a védjegy használatát **mások számára**. A védjegy használatának feltételeit a használati szerződésben kell meghatározni. A védjegy használatának feltételeit a védjegyjogosult határozza meg.

- Az 1.1 pontban bemutatott védjegyek, illetve tanúsító védjegyek esetében a védjegyjogosult önkormányzat engedélyezi a védjegy használatát az adott védjegyre kialakított szabályzat szerint.

A védjegyhasználat módja tulajdonképpen bármi lehet, így pl. a reklámozás, vagy az üzleti levelezés is, a hangsúly ugyanis a használat volumenén, rendszerességén van. Védjegyhasználatnak minősül az is, ha a védjegyet olyan alakban használják, amely a lajstromozott alaktól csak a megkülönböztető képességet nem érintő elemekben tér el, valamint ha a védjegyet a belföldön lévő árun, vagy annak csomagolásán kizárólag az országból történő kivitel céljából helyezik el. A védjegynek a védjegyjogosult engedélyével történő használatát úgy kell tekinteni, mintha azt a védjegyjogosult saját maga használta volna⁸.

1.2 EREDETMEGJELÖLÉS ÉS FÖLDRAJZI JELZÉSEK UNIÓS OLTALMA

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek vonatkozásában az Európai Gazdasági Közösség a 90-es évek elején kialakította az első közösségi iparjogvédelmi oltalmi formát, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek közösségi oltalmát. Az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések uniós oltalmának⁹ célja a termelői közösségek részére magasabb jövedelmet eredményező minőségi, feldolgozott agrártermékek előállításának elősegítése.

⁵ <http://www.sztnh.gov.hu/hu/szakmai-oldalak/osztalyozas>

⁶ *A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény*

⁷ <http://www.sztnh.gov.hu/hu/vedjegy>

⁸ <http://www.sztnh.gov.hu/vedjegy/mire-kell-odafigyelnem>

⁹ A jogszabályokban és a szakirodalomban az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés együtt földrajzi árujelző.

Az uniós szabályozás vezette be az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) fogalmát¹⁰. A két típus esetében csak az oltalom egyes feltételei eltérőek, az oltalom tartalma és marketing értéke azonban azonos¹¹.

- **Oltalom alatt álló Eredetmegjelölés (OEM)¹²:** olyan **terméket jelöl**, amely **egy meghatározott helyről**, régióból, vagy országból **származik**. Egy szigorúbb kapcsolat: földrajzi környezet, valamint természeti és emberi tényezők együttese jellemzi, az **előállítás minden egyes lépésének a meghatározott területen kell történnie**. Ilyen például **Alföldi kamillavirágzat**, a **Hajdúsági torma**, **Kalocsa fűszerpaprika-őrlemény**, vagy a **Makói vöröshagyma**.



- **Oltalom alatt álló Földrajzi jelzés (OFJ):** olyan **terméket jelöl**, amely jellemzője **egy adott földrajzi helyről származik**. Adott földrajzi helyen termelt, feldolgozott, vagy előállított termék, amelynek különleges minősége, hírneve ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható. Elegendő, ha a termék **előállításának egyetlen lépése történik az adott földrajzi területen**, az alapanyagok származását fel kell tüntetni. Ilyen például a **Magyar szürkemarha hús**, **Szentesi paprika**.



A jelenlegi uniós oltalmi rendszert négy elkülönült, a termékek jellegzetességeire tekintettel lévő uniós rendelet (mezőgazdasági termék és élelmiszer; borászati termékek, szeszesitalok és ízesített borok¹³) szabályozza. Az egységes uniós eredetvédelmi oltalom a szeszes italok esetében 2008. május 20-án, a borászati termékek esetében 2009. augusztus 1-jén lépett hatályba.

Az uniós eredetvédelmi oltalmi rendszerek

- garanciát nyújtanak a fogyasztók számára a termék földrajzi eredetére vonatkozóan,
- növelik az oltalom alatt álló termékek hozzáadott-értékét és
- javítják értékesítési lehetőségeiket.

Az eredetmegjelöléssel, illetve földrajzi jelzéssel rendelkező termékek esetében a termék különleges minőségét a lehatárolt földrajzi terület sajátosságai (éghajlat, föld és emberi tudás) eredményezik.

A mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésére vonatkozó uniós rendelet (1308/2013/EU rendelet) termékenként (pl. sajt, tejtermékek, sonka, bor) külön-külön szabályozza az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek esetében a vonatkozó általános szabályoktól lehetséges eltéréseket, az esetleges kötelező, vagy korlátozó tagállami szabályok alkotásának lehetőségét.

¹⁰ Az uniós szabályozás az egyes termékcsoportok sajátos jellemzőire figyelemmel csak a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek, valamint a borászati termékek esetében különbözteti meg az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés feltételrendszerét. E termékcsoportokban ugyanis a földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők eredményezik az adott termék különleges minőségét, jó hírnevét, amely indokoltá teszi az eredetmegjelölés oltalmi formát.

¹¹ <http://eredetvedelem.kormany.hu>; <http://boraszat.kormany.hu>

¹² <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/eredetvedelem>

¹³ 1151/2012/EU rendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről; 1308/2013/EU rendelet a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról (92. §-116 § borászati termékek eredetvédelme), 251/2014/EU rendelet az ízesített borászati termékek meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, jelöléséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, 110/2008/EK rendelet a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról.

1.2.1 Uniós oltalom megszerzése

A termékleírásban rögzített feltételek megfelelését az ellenőrző hatóságok (pl. NÉBIH¹⁴) a forgalomba hozatal előtt és azt követően is folyamatosan ellenőrzik. A termékleírások nem csak a hatóságok számára, hanem mindenki számára elérhetőek, így lehetősége van a fogyasztóknak is arra, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező termékek legfontosabb tulajdonságait, a készítésre vonatkozó szabályokat megismerjék.

Az uniós oltalom iránti egységes eljárásnak két szakasza van.

1. **a nemzeti szakasz** az eredetmegjelölés, illetve a földrajzi jelzést használni kívánó előállítók, illetve feldolgozók csoportosulásának (egyedi esetben egyetlen természetes, vagy jogi személy) kérelmére¹⁵ indul.

Termékleírás: az uniós szabályozás sajátos eleme, hogy az oltalom megszerzésére irányuló kérelemhez egy termékleírást kell készíteni. A termékleírás tartalmazza:

- az oltalomban részesítendő elnevezést,
- a termék leírását annak sajátos egyedi jellemzőivel együtt,
- az érintett földrajzi terület lehatárolását,
- a termék tulajdonságának, hírnevének a földrajzi környezettel, vagy a földrajzi származással való kapcsolatát és ennek igazolását,
- a termékleírásnak való megfelelés nyomon követésének és ellenőrzésének leírását

A kérelmet a **Földművelésügyi Minisztériumhoz kell benyújtani**, amely a Magyar Eredetvédelmi Tanács, illetve borok és ízesített borok esetében a Bor Eredetvédelmi Tanács javaslata alapján és a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala egyetértésével határozatot hoz.

Szeszesitalok esetében az előállítónak először a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalánál (SZTNH) kell kérelmeznie az adott szeszes ital (pálinka) földrajzi árujelző nemzeti oltalmát. A kérelemhez mellékelni kell a termékleírást. Az uniós oltalom iránti igényre vonatkozó nyilatkozatot – a nemzeti eljárás során a nemzeti lajstromozásról szóló határozat jogerőre emelkedéséig – az SZTNH-hoz, ezt követően pedig a Földművelésügyi Minisztériumhoz kell benyújtani. Az oltalom iránti eljárásban a termékleírást a Földművelésügyi Minisztérium bírálja.

A nemzeti szakasz fontos része a kifogásolási eljárás, amelynek során a jogos érdekekkel rendelkező magyarországi természetes személyek, vagy jogi személyek kifogást nyújthatnak be a kérelemmel kapcsolatban. A nemzeti jóváhagyó határozatot a Földművelésügyi Minisztérium továbbítja az Európai Bizottsághoz.

2. Az eljárás **uniós szakaszában** az Európai Bizottság bírálja el a kérelmet. Kifogásolási eljárás ebben a szakaszban is van, amelynek során más tagállamok, vagy harmadik országok esetlegesen érintett piaci szereplői élhetnek kifogással a közzétett kérelemmel szemben.

1.2.2 Uniós oltalom tartalma

Az uniós oltalom alapján a termékleírásban meghatározott földrajzi területen belül működő valamennyi termelő, aki vállalja a termékleírás betartását jogosult az oltalom alatt álló eredetmegjelölés, illetve földrajzi jelzés használatára. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés, illetve földrajzi elnevezés kizárólagos használatának joga alapján a termelői közösségek felléphetnek a jogosulatlan használat ellen. Jogosulatlan használatnak és az oltalom bitorlásának minősül többek között:

- a bejegyzett elnevezés bármilyen közvetlen, vagy közvetett kereskedelmi célú felhasználása az oltalom alatt álló termékhez hasonló termékeken, továbbá
- bármilyen visszaélés, utánzás, vagy félrevezető utalás, valamint a bejegyzett elnevezés fordításának használata, illetve ha a „jellegű”, „típusú”, „eljárással készített”, „hasonlóan készített”, „utánzat”, vagy ezekhez hasonló kifejezések használata még abban az esetben is, ha az oltalom alatt álló terméket összetevőként használják,
- bármilyen egyéb olyan gyakorlat, amely a termék tényleges származása tekintetében a fogyasztó megtévesztéséhez vezethet.

¹⁴ Nemzeti Élelmiszelánc-biztonsági Hivatal

¹⁵ <http://eredetvedelem.kormany.hu>; <http://boraszat.kormany.hu>; <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>

1.3 HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEK ELISMERÉSE

A Hagyományos, Különleges Termék¹⁶ (HKT) olyan terméket jelöl, amely az adott termékre jellemző **hagyományos előállítási, vagy feldolgozási módszerrel, vagy hagyományos összetétellel készül**, mely nem védjegy, vagy földrajzi árujelző.



A termék akkor „hagyományos”, ha a hazai piacon bizonyítottan legalább 30 éve jelen van. Egy ilyen termék **bejegyzését** is valamely, az előállításban érintett csoport, közösség **(kérelmező) kezdeményezheti**, azonban a bejegyzés után az unió egész területén **bárki használhatja** az elnevezést, **ha betartja a termékleírást**. Ilyen például: a **tepertős pogácsa**, a **pozsonyi kifli** és folyamatban van a **rögös túró** elismertetési eljárása.

A hagyományos különleges termékként bejegyzett elnevezések elismerésre kerülnek – nyilvántartásba vétel – bármilyen visszaéléssel, utánzással, félrevezető utalással, vagy a fogyasztók megtévesztésére alkalmas gyakorlattal szemben.

A kérelem elbírálásának rendje megegyezik az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések uniós oltalma iránti kérelmek elbírálásának rendjével.

A nyilvántartásba vétel során olyan termékek elismerése biztosított, amelyek összetételükben, vagy előállítási módjukban hagyományosak, anélkül, hogy valamely földrajzi területtel kizárólagos kapcsolatban lennének. Tehát ezek a termékek – ellentétben a földrajziárujelző-oltalmat élvező termékekkel – **Európai Unió bármely tagállamában előállíthatók**, de csak az elfogadott termékleírásokban **meghatározott hagyományos alapanyagokból és/vagy hagyományos eljárás alkalmazásával**. Az uniós szinten elismert termékekről az Európai Bizottság vezet nyilvántartást.

A termékek hagyományos különleges termékként való elismerése iránti kérelmet (elkészítés: 1151/2012/EU rendelet 20. cikk, 49. cikk, 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet 3. cikk, 668/2014/EU végrehajtási rendelet 6. cikk (2) bekezdés és II. mellékletnek megfelelően) a kérelmezőnek (érintett csoportosulásnak) papír alapon és elektronikus formában is be kell nyújtania a Földművelésügyi Minisztériumba.

1.4 JOGÉRVÉNYESÍTÉS

Más iparjogvédelmi oltalmakhoz hasonlóan a védjegyoltalom, az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalom jogosultját erős jogérvényesítési jogok illetik meg. Az oltalom jogosultja a bitorlóval szemben polgári jogi igényeket¹⁷ támaszthat pl:

- a bitorlás megtörténtének bírósági megállapítása,
- a bitorlás abbahagyása,
- adatszolgáltatás,
- az elért gazdagodás visszatérítése,
- az érintett áruk lefoglalása, forgalomból való visszahívása,
- kártérítés.



Egy korábbi iparjogvédelmi oltalom akadályt jelenthet egy későbbi kérelemben igényelt oltalom megadásának. Lényeges a megadott oltalmak figyelemmel kísérése, az oltalom alatt álló megjelölés megfelelő használata és az esetleges bitorlás elleni fellépés.

A szellemi tulajdonjogot sértő áruk ellen vámhatósági intézkedést lehet kezdeményezni az érintett vámárúk forgalomba kerülésének megakadályozása érdekében¹⁸.

¹⁶ <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hagyomanyos-kulonleges-termekek-elismerese>

¹⁷ A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 27. -28. § és 110. §.

¹⁸ 608/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet, 1352/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet, 556/2013. (XII. 31.) Korm. rendelet

Az iparjogvédelmi jogok megsértése (utánzás, az utánzással előállított áru forgalomba hozatala, megszerzése) esetén:

- Szabálysértésnek minősül, ha a bitorlás 100 ezer forintot meg nem haladó, vagyoni hátrányt okoz¹⁹. Ilyen esetben az eljárás a Nemzeti Adó- és Vámhivatal vámszerve hatáskörébe tartozik.
- Bűncselekménynek minősül, ha
 - vagyoni hátrányt okoz, vétség miatt két évig terjedő szabadságvesztéssel büntetendő, de a súlyosság mértékétől függően akár több év is lehet,
 - vagy üzletszerűen követik el, ekkor egy évtől öt évig terjedő szabadságvesztés a büntetés²⁰.

1.5 TÁMOGATÁSI LEHETŐSÉGEK A VIDÉKFEJLESZTÉSI PROGRAMBAN

Az uniós, vagy hazai minőségrendszerekben való részvétel ösztönzésével az élelmiszerláncba olyan elsődleges termelők is megjelenhetnek, akik egyébként a kis volumenű termék előállításuk miatt nem vennének részt.

Uniós minőségrendszerek

az 1305/2013/EU rendelet 16. cikk (1) bekezdésének a) pontja esetében

- a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek, a borászati termékek, a szeszes italok és az ízesített borok oltalom alatt álló eredetmegjelölése, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzése;
- a hagyományos különleges termékek uniós elismerése;
- ökológiai termelés²¹.

Nemzeti minőségrendszerek

az 1305/2013/EU rendelet 16. cikk (1) bekezdésének b) pontja esetében is lehetővé tesz támogatást, feltéve ha az rendelkezik a következő jellemzőkkel:

- valamennyi termelő előtt nyitva áll,
- kötelező erejű termék-leírások és megfelelés ellenőrzés,
- sajátos jellemzők, vagy termelési módszer, vagy kiemelkedő minőségi jellemzők,
- átláthatóság és nyomkövethetőség.

Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ)



Kiváló Minőségű Sertéshús (KMS),



Hagyományok – Ízek – Régiók (HÍR),



Nemzeti Parki Termék (NPT)



1.5.1 Nemzeti minőségrendszerként elismert védjegyek

A helyi termékek széles köréből kerülhetnek ki a nemzeti minőségrendszerbe tartozó termékek, amelyek a védjegyek segítségével elkülönülnek és jól beazonosíthatóvá válnak a szokványos termékektől.

¹⁹ A szabálysértésekről, a szabálysértési eljárásról és a szabálysértési nyilvántartási rendszerről szóló 2012. évi II. törvény 238/B. §

²⁰ A Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény 388. §

²¹ 834/2007/EK rendelet az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről

Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ*)	
Védjegy	Tanúsító védjegy lajstromszám: 154794
Jogosult	Földművelésügyi Minisztérium (a továbbiakban: FM) KMÉ Program felelőse az FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya
Bekerülés feltétele	Pályázat alapján: egyéni és társas vállalkozás (http://elelmiszerlanc.kormany.hu/a-palyazati-kiirassal-kapcsolatos-informaciok-letoltheto-dokumentumok)
Bekerülés módja	Bíráló Bizottság döntése alapján
Minőségrendszer	A minősítés feltételeit a védjegy tanúsítási szabályzata határozza meg a következő érték-mérő tulajdonságok alapján: ▪ A termék megjelenése, design-ja. Elvárás az esztétikus, igényes, ízléses megjelenés. ▪ Csomagolás, termékvédelem. Kiemelt jelentősége van annak, hogy a termék csomagolása milyen mértékben felel meg az élelmiszerbiztonsági feltételeknek, mennyire környezetkímélő és fogyasztóbarát. ▪ Fogyasztóbarát eljárások, összetétel, tápérték. Előnyt élveznek a vegyszerek felhasználásától tartózkodó, biológiai, fizikai módszerek, természetes eredetű anyagok és eljárások, illetve az olyan összetétellel rendelkező termékek, amelyekben az átlagosnál nagyobb a magasabb értékű alapanyagok aránya. ▪ Érzékszervi tulajdonságok. Az értékelés során ezen jellemzők (íz, illat, állag stb.) számítanak a leghangsúlyosabban. Kedvező megítélést jelentenek a hagyományosnak, helyi termelői szokásoknak megfelelő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termékek, az átlagos tömegtermékektől eltérő, különleges ízvilágot megvalósító készítmények, a fogyasztói tovább-felhasználást segítő érzékszervi tulajdonságok.

* <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/altalanos-informaciok-a-kme-programrol>

Kiváló Minőségű Sertéshús (KMS*)	
Védjegy	Tanúsító védjegy lajstromszám: 212922
Jogosult	Földművelésügyi Minisztérium KMS Program felelőse az FM Agrárpiaci Főosztálya
Bekerülés feltétele	Pályázat alapján: állattartó, vágóhíd, feldolgozóüzem, kistermelők és kiskereskedelmi egység (http://www.vht.hu/uploads/documents/1397649373kmsvedjhasznaltajpbar.pdf)
Bekerülés módja	▪ tanúsítvány és védjegyhasználati jog megadásáról a Vágóállat és Hús Szakmaközi Szervezet és Terméktanács (VHT) Elnöke dönt ▪ védjegy használat védjegyhasználati szerződést kötés után (általában 3 éves időtartamra)
Minőségrendszer	▪ „Kiváló Minőségű Sertéshúsnak a Magyarországon felnevelt, GMO mentes szemes gabona és az EU által engedélyezett takarmány összetevőket tartalmazó vágott állat húsa minősíthető. A melléktermék aránya nem lehet nagyobb 5%-nál.” ▪ Friss sertéshús (félsertés és darabolt áru) meghatározott márványozottsággal (karaj-metszet) és sajátos, különleges íz és illatvilággal kell, hogy rendelkezzen (sütéspróba). ▪ Ezen jellemzőknek a késztermékek minőségében is meg kell jelenni, azt hordozniuk kell.

* <http://www.vht.hu/index.php?id=710>

Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR)	
Védjegy	lajstromszám: 172636
Jogosult	Földművelésügyi Minisztérium HÍR Program felelőse az FM Eredetvédelmi Főosztálya
Bekerülés feltétele	Pályázat alapján: termelők, előállítók, vagy csoportosulások (közösségek, civil szervezetek, szakmai érdekképviselések stb.) tekintet nélkül azok jogi formájára, vagy összetételére Tájjellegű és hagyományos mezőgazdasági termékek és élelmiszerek. Nem terjed ki a pályázat az élőállatokra, borokra és az ásványvizekre. (http://eredetvedelem.kormany.hu/hir-palyazati-felhivas)
Bekerülés módja	Bíráló Bizottság döntése alapján
Minőségrendszer	▪ a termék dokumentált történelmi múlttal rendelkezik, ▪ adott tájegységhez (településhez) kötődik, ▪ hagyományos előállítási mód, ▪ előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul, ▪ ismertség (legalább az előállítási körzetben), ▪ előállítás és forgalmazás megléte.

Nemzeti Parki Termék (NPT)	
Védjegy	lajstromszám: 201688
Jogosult	▪ Aggteleki Nemzeti Park Igazgatósága; ▪ Balaton-felvidéki Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Bükk Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Duna-Dráva Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Duna-Ipoly Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Fertő-Hanság Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Hortobágyi Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Körös-Maros Nemzeti Park Igazgatóság; ▪ Őrségi Nemzeti Park Igazgatósága;
Bekerülés feltétele	▪ Nemzeti Parki termék program felelőse az FM Nemzeti parki és Tájvédelmi Főosztálya Pályázat alapján: termelők részére A termék, vagy szolgáltatás előállítása védett természeti területen, vagy NATURA 2000 területen történik. (http://nemzetiparkitermek.hu)
Bekerülés módja	Nemzeti Parki Tanúsítványi Bizottság döntése alapján
Minőségrendszer	▪ a termék, vagy szolgáltatás megfelel a tanúsítványi feltételeknek pl. – jellegzetes helyi feldolgozott termék és előállítása a természettel összhangban történik – a helyi falusi és kereskedelmi szálláshelyek működtetése a természetvédelmi szempontokkal összhangban történik ▪ a védjegyesekről a Nemzeti Parki Igazgatóság (NPI) és a koordináció nyilvántartást vezet.

1.5.2 A helyi terméket előállítók számára a Vidékfejlesztési Program támogatási lehetőségei

Az Európai Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Alapból nyújtandó vidékfejlesztési támogatás szabályai szerint a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszerei támogatásának feltétele, hogy a mezőgazdasági termelők és azok csoportjai csatlakozzanak az uniós minőségi rendszerekhez, vagy a tagállam által elismert nemzeti minőségrendszerhez.

Minőségrendszerekhez történő csatlakozás (3.1.1) illetve a kapcsolódó csoportos belpiaci tájékoztatási és promóciós tevékenység (3.2.1)

A Vidékfejlesztési Program külön műveletben támogatja a minőségrendszerek működtetését, illetve a termelők minőségrendszerekhez való csatlakozását.

Támogatja

Az EU-s és nemzeti minőségrendszerekbe való belépést, az előírásoknak történő megfelelést, valamint a hazai piacon végzett tájékoztatási és marketing tevékenységet.



Nem támogatja

A kereskedelmi márkák népszerűsítése, illetve egyedi termelők és termékek promócióját.

Támogatás	Csatlakozás (3.1.1)	Csoportos belpiaci tájékoztatás és promóció (3.2.1)
Elszámolható költség	- csatlakozás díja - részvétel költségei (pl. éves tagdíj, nyilvántartások költségei, minőségrendszernek való megfelelést igazoló szimbólum nyomtatása stb.) - megfelelés igazolásának költségei: - előírt fizikai, kémiai, érzékszervi, mikrobiológiai stb. vizsgálatok költsége, - független szerv által végrehajtott rendszeres, vagy eseti, kizárólag a minőségrendszerre vonatkozó ellenőrzések költségei.	- vásárokon, helyi piacokon, kiállításokon és egyéb nyilvános belpiaci eseményeken való megjelenés; - reklám; - vásárlásösztönzés; - PR tevékenység.
Kedvezményezett	Mezőgazdasági aktív termelő: az 1151/2012/EU rendelet hatálya alá tartozó minőségrendszerekhez való csatlakozás esetén az adott minőségrendszerhez kapcsolódó csoportosulás tagja, vagy csoportja	Csoportosulás (legalább 5 tag) minőségrendszer követelményeinek megfelelő termék előállítás, bejegyzési kérelem benyújtása megtörtént
Típus	Vissza nem térítendő támogatás Időtartam: max. 5 év	Vissza nem térítendő támogatás
Intenzitás	Intenzitás: 100% . de összesen legfeljebb 1000 €/év/termelő .	Intenzitás: 70% .

Forrás: NAK, Vidékfejlesztési Program Kézikönyv

Egyéb, a helyi termék értékesítését elősegítő vidékfejlesztési támogatások

A. Kisméretű infrastruktúrák fejlesztése a vidéki térségekben (7.2.1)

E művelet keretében támogathatóak a közterületek és utak megújítása, mely elengedhetetlen a településkép javításában. A kis településeken meghatározó az épületek külső felújítása és a hozzájuk kapcsolódó infrastrukturális elemek megújítása is. Közvetetten segíti a vidéken működő vendéglátóhelyeket abban, hogy már külső megjelenésükkel és a megközelíthetőségük javításával előnyösebb pozícióba kerülhessenek a versenytársakkal szemben.

A helyi termékértékesítést szolgáló piaci infrastruktúra fejlesztésének kialakításában, a helyi termék értékesítésének hazai bővítésében nyújthat segítséget.

Támogatásban részesül a vidéki térségben működő települési önkormányzat, nonprofit szervezet, és **a tanyás településeken állandó lakos természetes személy is.**

Igényelhető támogatás maximális összeg 160.000 euro.

B. Nem mezőgazdasági tevékenységek elindítása (6.2.1)

A vidéki térségben a tevékenység diverzifikációját és egyéni, helyi szükségleteket szolgáltató (pl. vendéglátás) mikro-vállalkozások indítását támogatja a gazdaság több lábon állásának biztosítása mellett.

Szolgálja a helyi gazdasági alapok többretnű kihasználását, a vidéki térségekben hiányzó termékek és szolgáltatások biztosítását, valamint a vidéki térségekben a foglalkoztatás erősítését, szezonálisának ellensúlyozását is.

Támogatásban részesül diverzifikáció esetén a **mikro-vállalkozásnak minősülő aktív mezőgazdasági termelő**, míg fejlesztés esetében a **helyben lakó 18. életévét betöltött természetes személy.**

Igényelhető támogatás

- 40.000 euro/5 év
- vissza nem térítendő átalánytámogatás

C. Nem mezőgazdasági tevékenységek továbbfejlesztése (6.4.1)

Csak beruházásra vehető igénybe, melynek keretében támogatható a falusi és egyéb vidéki turisztikai attrakció és szolgáltatás továbbfejlesztése, amely egyúttal a környezeti és egyéb természeti erőforrások kíméletes használatára, a klímaváltozáshoz való adaptációra is ráirányítja a szélesebb közvélemény figyelmét is.

Támogatásban részesül a vidéki térségben működő **mikro-vállalkozásnak minősülő mezőgazdasági termelő.**

Igényelhető támogatás

maximális összeg 100.000 euro (de minimis).

D. A mezőgazdasági kisüzemek fejlesztése (6.3.1)

Cél a meglévő termékszerkezet piaci pozíciójának stabilizálása és a piac igényei szerinti továbbfejlesztése, ezáltal magasabb hozzáadott érték előállítása, vagy a jövedelem és a foglalkoztatás bővítése. Itt lehetősége van a termelőnek a saját termékét feldolgozni és ezáltal saját maga közvetlenül értékesíteni is.

Támogatásban részesül **mikro- vagy kisvállalkozónak minősülő mezőgazdasági termelő.**

Igényelhető támogatás

- 15.000 euro/5 év
- vissza nem térítendő átalánytámogatás

Együttműködés, mint lehetőség

Az Unió és Magyarország is kiemelten kezeli az együttműködésben megvalósuló fejlesztéseket, projekteket.

Kis gazdasági szereplők együttműködései (16.3.1) lehetőséget teremt a kis gazdasági szereplők számára a vidéki gazdaság mikro- és kisvállalkozásai és egyéb helyi szereplői között olyan együttműködés létrehozására és működtetésére, melyek méretgazdaságos gazdasági egységek kialakulását eredményezik, elsősorban a helyi gazdasági térben. **Támogatható** többek között a helyi gazdaság bármely **nem mezőgazdasági termelési szektorában létrejövő együttműködés** (élelmiszer és nem élelmiszer egyaránt),

amely tartalmazhat közös termékfejlesztést, közös feldolgozó kapacitások megtervezését és kialakítását, összehangolt turisztikai szolgáltatás-fejlesztést. Cél gazdaságilag életképes egységekké szervezni az önálló, sérülékenyebb, kis léptékben termelő/szolgáltató helyi szereplőket.

Míg a 16.3.1 művelet elsősorban a termelők, vagy más vidéki mikro-vállalkozások összehangolt egyedi fejlesztési lehetőségeinek eszköze, addig a **Rövid Ellátási Lánc Tematikus Alprogram (REL)** kimondottan a termelők közös és közvetlen piacra jutását segíti. A több éves, közös üzleti tervre alapozott, a közös értékesítési csatornák kialakítását és hosszú távú működését célzó együttműködés tehát továbbmegy az alkalmi együttműködések és az alkalmi közös promóciós akciókon, piaci megjelenéseken. Helyi piacként értelmezendő az is, ha gasztroturisztikai értékesítési csatorna fejlesztés történik. A REL alprogram keretében **támogatott a fogyasztók és a termelők közötti szoros földrajzi kapcsolatot felhasználó egy közvetítő közbeiktatásával alkotott értékesítési forma.**

Támogatás	Kis gazdasági szereplők együttműködései (16.3.1)	REL együttműködés (16.4.1)
Elszámolható költség	- csoport esetében: az együttműködéshez kapcsolódó működési, szervezési, képzési és promóciós tevékenységek költségei - a csoport tag esetében: fejlesztéshez szükséges költségek	- csoport esetében: az együttműködéshez kapcsolódó működési, szervezési, képzési és promóciós tevékenységek költségei pl: minőségi rendszer bevezetése - a csoport és mezőgazdasági termelő tag esetében: a közös piaci megjelenéshez szükséges új, vagy használt gépek, marketing eszközök, számítógépes szoftverek megvásárlása, fejlesztése, valamint védjegyek megszerzése, és általános költségek (terv, stb.)
Kedvezményezett	Legalább 5, mikro-vállalkozások – melyek közül legalább egy mezőgazdasági termelő –, és önálló vállalkozási tevékenységet nem folytató természetes személyek által létrehozott együttműködés.	Legalább 5, mikro-vállalkozásnál nem nagyobb mezőgazdasági termelő és egy piacszerző , azaz megfelelő kapacitással rendelkező non-profit szervező által létrehozott együttműködés (= REL csoport).
Típus	Vissza nem térítendő támogatás Időtartam: max. 3 év	Vissza nem térítendő támogatás Időtartam: max. 3 év
Intenzitás	- működésre, szervezésre: 90% Max. támogatás 25.000 euro - közös fejlesztésre: 50 - 60% Max. támogatás 80.000 euro	- működésre, szervezésre: 90% - közös piaci megjelenésre: 40 - 50% Max. támogatás 300.000 euro

Forrás: NAK, Vidékfejlesztési Program Kézikönyv

2. HELYI TERMÉK ÉRTÉKESÍTÉSI LEHETŐSÉGEI

A fogyasztói felmérések azt mutatják, hogy a helyi termékek reneszánszukat élik, hiszen az utóbbi időben egyre nagyobb fogyasztói igény mutatkozik a helyben előállított termelői élelmiszerek iránt, a fogyasztók pedig helyi jellegzetességet keresnek.

A helyi termék előállítása nem korlátozódik valamely vállalkozói formában történő előállításához. Helyi terméket előállíthat maga a termelő kistermelőként, de előállíthatja akár helyi élelmiszeripari-vállalkozás is (pl. Kft., szövetkezet, részvénytársaság stb.). Létrejöhethet helyi termék saját termeléséből származó alapanyagok feldolgozása által, de helyi vásárolt alapanyagból is (pl. vásárolt gyümölcsből készített gyümölcslé, aszalvány). Mint minden élelmiszer, a helyi termék is különböző értékesítési csatornákon keresztül jut el a fogyasztókhoz, de a termelő közvetlenül (pl. háztól/gazdaságból, házhozszállítással, piacon, rendezvényen), vagy közvetítő segítségével (pl. helyi kiskereskedelmi-, vagy vendéglátó egységben) is értékesíthet.

Az értékesítés egyik jellemző megjelenése a piac, és a helyi termék iránti fokozódó kereslet kielégítését szolgálja, hogy a helyi, akár a kistermelői termékek megjelenhetnek a vendéglátásban, a közétkeztetésben, a falusi vendéglátásban és a kistermelői vendégasztalon is.

2.1 A KISTERMELŐI TERMÉK ELŐÁLLÍTÁS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS

A kistermelő fogalmát a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet** szabályozza.

2.1.1 A kistermelő

- természetes személy, aki
- saját gazdaságából származó alaptermékét, és abból általa előállított termékét,
- mennyiségi és területi korlát betartásával értékesítheti
 - közvetlenül a végső fogyasztónak a gazdasága helyén, piacon, vásáron, rendezvényeken, illetve
 - olyan helyi kiskereskedelmi és vendéglátóipari egységek részére, amelyek közvetlenül a fogyasztóknak értékesítik a termékeiket.



Kereskedő kistermelői árut kizárólag a végső fogyasztónak értékesíthet, másik kereskedőnek nem.

KISTERMELŐ

Lehet 	Nem lehet 
Őstermelő	Társas vállalkozás (Kft., Bt., Rt.)
Egyéni vállalkozó	Szövetkezet, Egyesület, Alapítvány, Önkormányzat

A kistermelő magánszemélyek és más kistermelők részére végezhet **szolgáltatásokat** (pl. füstölés, aszalás, szárítás).

Az **élelmiszer előállítás valamely részfolyamata** – a nyomon követhetőség biztosítása mellett – más élelmiszer-vállalkozással (kivéve az engedélyezett létesítményeket, pl. tejüzem, húsfeldolgozó), és **más kistermelővel is elvégezethető**. Az így előállított terméket a kistermelő saját termékként értékesítheti.

Kistermelői élelmiszer értékesítését a kistermelőn kívül a vele egy háztartásban élő személy, valamint a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője is végezheti.



A különböző helyről származó alapanyagok és termékek nem keveredhetnek, azokat a feldolgozás teljes folyamatában végig azonosítani, követni kell tudni. Célszerű egyszerre mindig csak egy termelő termékét feldolgozni (pl. a fűszerpaprika őrlésekor, a hús füstölésekor, a gyümölcs aszalásakor, vagy akár gyümölcslé préselésékor).



A kizárólag szolgáltatást végző kistermelő nem értékesítheti az általa előállított élelmiszert, hiszen az nem saját alapanyagból származik.

Hogyan értelmezzük?

Saját gazdaság: alatt a termelést végző személy rendelkezési jogosultságát kell érteni az eszközei, a termelés szervezése és eredményének felhasználása felett.

Kistermelő a termelést és a termék előállítást saját, vagy bérelt ingatlanon (föld, épület), illetve más jogviszony (pl. haszonélvezet) alapján használt ingatlanon is végezheti, melyek saját gazdaságnak minősülnek. A mezőgazdasági termékek gyűjtése esetén a terület tulajdonosának, vagy használójának legalább a szóbeli hozzájárulását és a gyűjtőnek a termék feletti szabad felhasználási jogát kell érteni.²²

Gazdaság helye: az élelmiszer-termelő, állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék előállítás helye. Ha a gazdasági udvaron nem biztosíthatóak az előállítás és értékesítés feltételei, az más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető.

Kistermelő gazdaságában nevelt állat: olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől, vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélék esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt²³.

2.1.2 A kistermelő részére előírt nyilvántartások, igazolások

A kistermelő tevékenységének végzéséhez az alábbi dokumentumokkal kell rendelkeznie:

A. SZERZŐDÉSTÍPUSOK

- Szerződés ingatlan vásárlásról, vagy **bérleti-, vagy használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog**, és ennek földhivatali bejegyzése (tulajdoni lap)
- **Hálózati ivóvíz ellátást** biztosító vízmű szerződés (lakossági vízmű számla befizetések)
- **Saját kutas vízellátás esetén vízjogi engedély**²⁴
- **Szennyvízcsatornás** elvezetésekor szerződés a szolgáltatóval (lakossági számlabefizetés)
- **Szennyvíz elhelyezésnél:** szennyvízakra működtetések, a tartályos szennyvízszállító vállalkozással kötött megállapodás
- Lakossági kommunális **hulladék** elszállító szerződés (számlabefizetések). **Veszélyes hulladék, állati melléktermék** keletkezése esetén eseti szerződés szükséges engedéllyel rendelkező vállalkozással, vagy az önkormányzati szolgáltatóval a hulladék ártalmatlanítására.

²² A személyi jövedelemadóról szóló 1995. évi CXVII. törvény (Szja törvény) 6. sz. melléklet I.a

²³ A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

²⁴ Az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet

B. ÖSTERMELŐI-, VAGY EGYÉNI VÁLLALKOZÓI IGAZOLVÁNY

- Az **őstermelői igazolvány**²⁵ kiváltása **az ügyfél állandó lakhelye szerint illetékes falugazdásznál** (elérhetőség: www.nak.hu/hu/kamara/ugyfelszolgalati-irodak) történik, és csak az adott évre érvényesített értékesítési betétlappal együtt érvényes. Kiváltáskor a termelőnek a terület feletti rendelkezés jogát igazolnia kell. Az őstermelői igazolványba a termelő által előállított termékek és szolgáltatások köre feltüntetésre kerül. Csak olyan termék, tevékenység illetve szolgáltatás sorolható fel, amely a Szja törvény 6. mellékletében, vagy a kistermelői rendeletben szerepel.
- **Egyéni vállalkozás megkezdésekor a folytatni kívánt élelmiszer előállítási tevékenységet ki kell választani**, melyet az önálló vállalkozók tevékenységi jegyzék (ÖVTJ kód)²⁶, valamint a gazdasági tevékenységek egységes ágazati osztályozási rendszere (TEÁOR)²⁷ tartalmaz.

C. ADÓSZÁM KIVÁLTÁSA

- Az adószám kiváltása **az illetékes adóhivatalban** történik az őstermelői igazolvány kiváltása után. **Kötelező a pénzügyi bizonylatok (számla, nyugta) beszerzése.** Számlával, vagy nyugtával kell igazolni a felmerülő költségeket, az élelmiszer előállításához felhasznált alapanyag, késztermék származását (pl.: a kiskereskedelmi egységből vásárolt fűszert és étkezési sót, vagy más kistermelőtől származó készterméket). A bizonylatokat 2 évig meg kell őrizni. Az értékesítés során a kistermelőnek számla, vagy nyugta adási kötelezettsége van.

D. KAMARAI TAGSÁG

- Az élelmiszeripari vállalkozóknak, az őstermelőknek, kistermelőknek is **be kell regisztrálni a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarához** tagként, ahol évente tagdíjat kell fizetni. Részletes információ a www.nak.hu weboldalon található.

E. KISTERMELŐI REGISZTRÁCIÓ

- A kistermelőnek a gazdaság helye szerint **területileg illetékes járási hivatalnak** a következő adatok feltüntetésével
 - a. kistermelő neve, címe;
 - a. a gazdaság, vagy élelmiszer-előállítás helye;
 - c. az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése;
 írásban **be kell jelentenie** a tevékenységének megkezdését a tevékenységében bekövetkezett lényeges változásokat, tevékenységének szüneteltetését és megszűnését. A területileg illetékes járási hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi, és **kistermelői regisztrációs számmal** látja el.

F. JEGYZŐI IGAZOLÁS A KERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG VÉGZÉSÉRŐL

- A kistermelőnek a **kereskedelmi tevékenység megkezdését** a tevékenység helye szerint illetékes **jegyzőnek be kell jelentenie**²⁸, melyről a jegyző igazolást ad ki. A bejelentést úrlapon teheti meg, amely a jegyzőnél kérhető, vagy letölthető a járási hivatal weboldaláról.

G. ORVOSI IGAZOLÁS

- Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat (a segítő családtag is), akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. Az igazolás **a háziorvosnál kérhető.**
- Az igazolás kiadásához mellkas ernyőkép szűrésre, illetve általános kontrollvizsgálatra van szükség. Nem végezhet élelmiszer előállítást, aki
 - tudottan, vagy feltehetően beteg, kórokozó hordozó,
 - olyan betegségben szenved, amely élelmiszerre is átvihető,
 - elfertőződött sebe, bőrfertőzése, lázas megbetegedése, vagy lázzal járó torokfájása, hasmenése van, füléből, szeméből, orrából váladék ürül.

²⁵ A mezőgazdasági őstermelői igazolványról szóló 436/2015. (XII. 28.) Korm. rendelet

²⁶ Az Önálló vállalkozók tevékenységi jegyzéke bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 36/2011. (XII. 23.) KIM rendelet

²⁷ http://www.ksh.hu/teaor_menu

²⁸ A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet

H. NYILVÁNTARTÁS, DOKUMENTÁCIÓ

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie a saját maga által termelt, illetve előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről, az értékesítés helyéről és idejéről.

A nyilvántartást, vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartania és hatósági ellenőrzéskor köteles azt bemutatni. A dokumentációt **2 évig meg kell őriznie**.

Adatlapot kell készíteni valamennyi, a kistermelő által **előállított élelmiszerről**, melynek tartalmaznia kell

- a kistermelő nevét, címét,
- az élelmiszer előállításának helyét,
- az élelmiszer megnevezését,
- az összetevők felsorolását csökkenő sorrendben,
- a minőség-megőrzési időtartamot, és a
- tárolási hőmérsékletet.

Állati eredetű termékek esetén:



Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék **csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozható forgalomba**, melyet a kistermelő kérelmére a járási hivatal hatósági állatorvosa állít ki. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, és a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

Az évenként megújított hatósági állatorvosi bizonyítványt, vagy annak másolatát **az árusítás helyén kell tartani**.

Hatósági állatorvosi bizonyítvány <i>Az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez előállításához illetve feldolgozásához</i>	
Ügyiratszám:	
Kistermelő regisztrációs száma:	
Gazdaság helye:	
Értékesíthető alaptermékek köre:	
Értékesíthető feldolgozatlan, illetve feldolgozott termékek köre:	
Értékesítés területe:	
Hatósági állatorvos neve:	
Igazolom hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes. Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.	
20 év hónap nap	
P. H. hatósági állatorvos	

Sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu csak engedélyezett vágóhídon kerülhet levágásra, ahol a húsvizsgálatot követően a hatósági állatorvos hússzállítási igazolást állít ki. A gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a hatósági állatorvos a gazdaság helyén végzi el, ezért a vágás időpontját be kell jelenteni az illetékes hatósági állatorvosnak.

Hatósági húsvizsgálat után kiállított **hússzállítási igazolás szükséges** a friss hús és hústermék értékesítéséhez. Az igazolást **az árusítás helyén kell tartani, és 2 évig meg kell őrizni. Kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.**

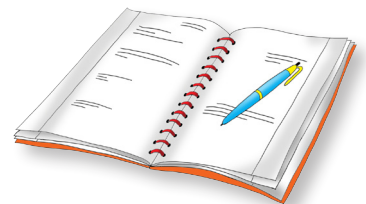
Hússzállítási igazolás <i>Kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához</i>	
Ügyiratszám:	
Kistermelő neve, címe:	
Gazdaság helye:	
Levágott állat fajta, kora hónapban:	
Az állat egyedi azonosítójának száma:	
Értékesíteni kívánt termék megnevezése:	
Értékesíteni kívánt termék mennyisége:	
Értékesítés helye:	
Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:	
Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágást megelőzően, valamint azok húsát a levágás után megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztem és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam. Hatályosság: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén. Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomatott betűvel): Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma: 20 év hónap nap P. H. állatorvos	

A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi kritériumoknak:

- nyers tehéntej: összcsíraszám 30°C-on ml-ként 100.000, vagy kevesebb;
- más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30°C-on ml-ként 1.500.000, vagy kevesebb.

A fenti összcsíraszám két hónapos időszak, havi 2 minta alapján számolt mértani átlaga.

- A nyers tej összcsíraszám vizsgálat eredménye** minden időszakban rendelkezésre kell álljon annak dokumentálására, hogy az értékesített, illetve feldolgozott nyers tej megfelel a kritériumoknak.
- A takarmány-adalékanyagokat, az **állatgyógyászati készítményeket** az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az **élelmezés-egészségügyi várakozási időről**, valamint az **előforduló betegségekről nyilvántartást** kell vezetni, melyet **5 évig** kell megőrizni.



Növényi eredetű termékek esetén:



A **növényvédő szereket** a rájuk vonatkozó, a **csomagoláson, vagy a használati utasításban feltüntetett előírásoknak megfelelően kell használni**, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről (permetezési napló), valamint a **növényi kártevőkről nyilvántartást kell vezetni**, melyet **5 évig** kell megőrizni.

I. GYŰJTÖTT TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉSÉNÉL SZÜKSÉGES DOKUMENTUMOK

Gyűjtés során a terület tulajdonosának, kezelőjének hozzá kell járulnia a gyűjtéshez. Gomba, vadgyümölcs illetőleg gyógynövény egyéni szükségletet meghaladó, vagy nem állami területen történő gyűjtése csak az erdőgazdálkodó előzetes írásbeli hozzájárulásával gyakorolható. Amennyiben jogszabály másképp nem rendelkezik, az egyéni szükségletnek személyenként és naponta legfeljebb 2 kg gomba, 2 kg vadgyümölcs, 2 kg gyógynövény gyűjtése minősül. Az egyéni szükségletre gyűjtött gomba, vadgyümölcs, illetőleg gyógynövény kereskedelmi forgalomba nem hozható²⁹.

A védett élőlények³⁰ nem, vagy csak engedéllyel gyűjthetők. Az erdő területek tulajdonformái, védettségük az erdőtérképeken³¹ található meg.

Vadon termő gombát kizárólag gomba-szakellenőri vizsgálat³² után, **gomba-szakellenőri igazolás** birtokában lehet értékesíteni, csak az igazolás birtokában kínálható belőle fel gombaétel. A nyilvántartott szakellenőrök listája a NÉBIH honlapján³³ található meg.



J. VADAK

Lőtt vad értékesítése, feldolgozása kistermelőként nem lehetséges, akkor sem, ha a kistermelő egyben vadászatra jogosult.

K. HALAK

Nyilvántartott halgazdálkodási vízterületről (természetes vizek), **falusi vendégasztal szolgáltatásra regisztrált kistermelő kifoghatja és elkészítheti helyben fogyasztásra** a halat. A falusi vendégasztal szolgáltatás a kistermelő gazdaságának helyén valósulhat meg.

Nyilvántartott halgazdálkodási vízterületről, kistermelőként 2016-ig még kereskedelmi célú halászati engedéllyel, 2016. január 1-je után ökológiai célú, szelektív halászati engedéllyel kifogott hal, **fogási tanúsítvány birtokában**, élve átadható **a kiskereskedelem részére**, melybe bele tartoznak a vendéglátó vállalkozások is.³⁴

Saját halgazdasággal rendelkező kistermelő víziállat-egészségőri igazolással és állattartói nyilatkozattal a halat élve értékesítheti a kiskereskedelem részére, melybe bele tartoznak a vendéglátó vállalkozások is, továbbá a hal élelmiszer előállító vállalkozás részére is értékesíthető.



²⁹ Az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII. törvény végrehajtásáról szóló 153/2009. (XI. 13.) FVM rendelet

³⁰ A védett és a fokozottan védett növény- és állatfajokról szóló 13/2001. (V. 9.) KöM rendelet

³¹ <http://erdoterkep.nebih.gov.hu> és <http://www.termeszetvedelem.hu>

³² Az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet

³³ <http://portal.nebih.gov.hu>

³⁴ A halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló 2013. évi CII. törvény a halgazdálkodásról és a hal védelméről

L. PÁRLAT

A párlat esetében a **jövedéki törvény** konkrétan **szabályozza** a kistermelői értékesítést³⁵.

- Évente maximum 2 hl tiszta szesz (kb. = 400 liter 50 fokos párlat) állítható elő.
- Értékesítés legfeljebb 2 literes üvegben, zárjeggyel ellátva lehetséges. Az értékesítés helye lehet a saját gazdaság, 40 km-en belüli és Budapesten lévő vásár, piac.
- Ha az értékesítés más megyébe átnyúlik, bejelentési kötelezettség van a jövedéki törvény 110. § (11) bekezdése szerint.



Kistermelő párlatot csak végső fogyasztónak értékesíthet, kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek nem!

M. BOR

A termelői borkimérés a jövedéki törvény értelmében az a tevékenység, melyet jellemzően olyan termelők végeznek, akik csak kis mennyiségben állítanak elő bort. Termelői borkimérés – **borászati üzemben, vagy használatában lévő üzlethelyiségben – a saját termelésű szőlőbor elvitelre, vagy borkóstolás céljából helyben történő értékesítése.** Ennek keretében a bortermelőnek saját előállítású borát lehetősége van **közvetlenül a végső fogyasztónak** értékesítenie akár pincéjéből is.

A termelői borkimérés megkezdése előtt a termelőnek **bejelentést kell tennie** a borkimérés helye szerint illetékes **jegyző részére**. A bejelentésről a jegyző igazolást ad ki, amely tanúsítja annak szabályszerű megtörténtét és a bejelentett adatok tartalmát. **A tevékenység ezt követően megkezdhető.** A bejelentett kereskedőkről és az üzletekről a jegyző nyilvántartást vezet, amely nyilvános, és az adott önkormányzat honlapján is elérhető.

Hatósági engedély: A kereskedelmi bejelentésen túl a termelői borkimérés megkezdéséhez a termelőnek **rendelkeznie kell** a termelői borkimérést is magában foglaló **borászati üzemengedéllyel** is, amelyet a NÉBIH térítésmentesen ad ki. A NÉBIH, mint borászati hatóság a borászati üzemet nyilvántartásba veszi, amely közhiteles hatósági nyilvántartásnak minősül. A NÉBIH a nyilvántartást honlapján is közzéteszi. A nyilvántartás tartalmazza az engedélyes regisztrációs számát, a borászati üzem üzemeltetőjének nevét, a borászati üzem címét, a borászati üzemben végezhető tevékenységek felsorolását (ide értve a termelői borkimérést is), palackozásra vonatkozó tevékenység engedélyezése esetén a palackozó üzem kódját, nyilvántartásba vételének dátumát.

Termelői borkimérés keretében **csak forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező bor értékesíthető.**

A termelői borkimérés ellenőrzésére jogosult hatóságok

- Kereskedelmi hatóságként kijelölt jegyző
- Fogyasztóvédelmi hatóság
- NÉBIH



A saját előállítású, palackos erjesztésű pezsgő, vagy a zárjeggyel ellátott pálinka értékesítése már nem tartozik ebbe a kategóriába!

Az engedélyezés feltételeit a borászati üzemek működésének engedélyezéséről, valamint a tevékenységükre vonatkozó higiéniai szabályokról szóló 25/2010. (III. 19.) FVM rendelet tartalmazza.

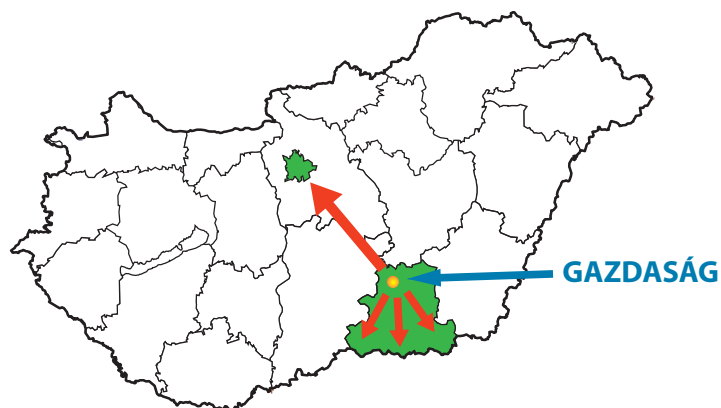
További információ kérhető a Földművelésügyi Minisztérium elektronikus címén keresztül: eredetvedelmifo@fm.gov.hu

³⁵ A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény

2.1.3 Az értékesítés területi lehetőségei

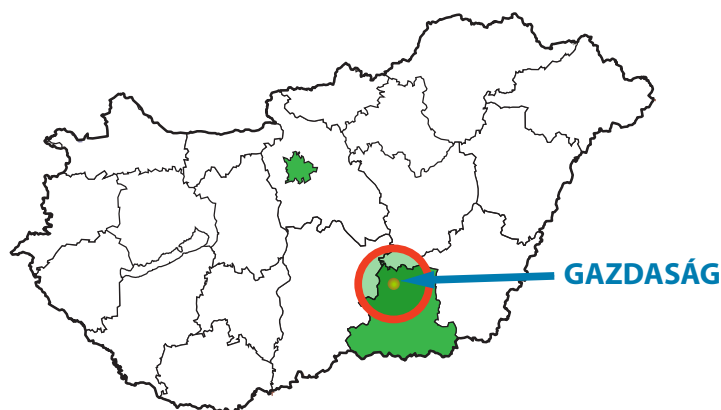
A kistermelő bizonyos területi korlátozás betartása mellett értékesítheti termékeit. Ennek áttekintéséhez szükséges a „régió belüli” fogalom pontos meghatározása, megértése.

„Régió belüli”: a kistermelő gazdaságának helye, illetve ... a termék-előállítás helye szerinti megyében lévő..., valamint budapesti



Forrás: NÉBIH

További lehetőség, hogy a régió belüli értékesítés kibővül a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő meghatározással, melyet az alábbi ábra szemléltet.



Forrás: NÉBIH

Az egyes kistermelői élelmiszerek esetében az értékesítés területi lehetősége az alábbi:

Nem állati eredetű alapterméket (pl. nyers zöldség és gyümölcs), mézet, méhészeti termékeket és élő halat kistermelő értékesíthet:

- **saját gazdaságában**, valamint **országosan** valamennyi **piacon, vásáron, rendezvényen** és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a **végző fogyasztónak**, és
- **régió belüli (saját megyében és Budapesten lévő)**, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb **40 km távolságra lévő kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítménynek**, melybe a közétkeztetés is beleértendő.

Állati eredetű alapterméket (pl. tej, tojás, hal) és az általa előállított élelmiszert (pl. sajt, gyümölcsle, szalámi, kolbász, lekvár) kistermelő értékesíthet:

- **saját gazdaságában**, valamint a régió belüli **(saját megyében és Budapesten lévő)**, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb **40 km távolságra lévő piacon, vásáron, rendezvényen** és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a **végző fogyasztónak**, illetve **kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítménynek**, melybe a közétkeztetés is beleértendő.

Saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára **engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát**

- **saját gazdaságában a végső fogyasztónak,**
- **régió belüli (saját megyében és Budapesten lévő), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.**

Az értékesítés – a területi korlátok betartásával – a vásárló kérésére házhoz szállítással is történhet.

Vásáron, piacon kistermelőként sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu friss húsát értékesíteni nem lehet.

2.1.4 Mennyiségi korlát az értékesítés során

A kistermelő az előállított termékét heti és éves szinten meghatározott mennyiségben értékesítheti. A kistermelő többféle terméket is előállíthat, így a megadott mennyiségek egymás mellett is érthetőek. Ezáltal levághat és értékesíthet hetente 200 db házi tyúkfélét, valamint értékesíthet 150 kg lekvárt is.

	Termék, vagy alaptermék és a hozzá kapcsolódó tevékenység	Heti* maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség**
1.	Kifejlett, vagy növendék sertés, vagy juh, vagy kecske, vagy strucc, vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
2.	50 kg alatti malac, vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése élőszűlyban	10 db	120 db
3.	Kifejlett, vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése élőszűlyban	2 db	24 db
5.	Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Vízi szárnyas, vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2.600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter*	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg*	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5.000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20.000 db
13.	Hal értékesítése		6.000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20.000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5.200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5.200 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	Bérfőzetésből származó párlat		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer	50 kg	

Forrás: 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. melléklet A. rész

* Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség.

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

Ahol heti és éves mennyiségi korlát együttesen szerepel, ott mindkettőt figyelembe kell venni. Például: egy évben maximum 12 héten át értékesíthető heti 6 db malac (például malacsütés keretében), ha 12 hét alatt a 72 malac értékesítése megtörtént, ezt követően az év fennmaradó részében már nem értékesíthető malac, vagy abból készített étel.

A kistermelő közfogyasztásra állít elő élelmiszert, ezért ismernie kell az élelmiszerbiztonsági kockázatokat, és azok kezelési lehetőségeit. Tudnia kell, hogyan védekezzen a romlás, vagy a szennyezés és fertőzés ellen. Fel kell ismernie, ha megváltoztatja a technológiát és a kínálatot, annak lehet élelmiszerbiztonsági kockázata.

Előfordultak olyan kistermelői élelmiszer okozta megbetegedések, amelyeket a kistermelő tájékoztatatlansága okozott. Leggyakoribb problémát a különböző zöldfűszerekkel, zöldségekkel (petrezselyem, hagyma, medvehagyma stb.) ízesített gomolyasajtok és kolbászfélék, húskészítmények okozzák. Azt tanácsoljuk, hogy egy-egy új termék kifejlesztéséhez mindig keressék a szakértőket. A hagyományosan cukorral készülő élelmiszerek (pl. szörpök, befőttek, lekvárok) iránti kereslet csökkenése azzal járt, hogy helytelenül egyre gyakrabban kiváltják a cukrot édesítőszerrel, amely az édes ízhez valóban hozzájárul, de a cukor adta tartósító hatás már elmarad. Ugyanígy a só csökkentés esetében is a húskészítményeknél megnő a mikrobiális kockázat, de a divatba jött kíméletes hőkezeléssel készült ételek is másként viselkednek, mint azt gondolnánk.

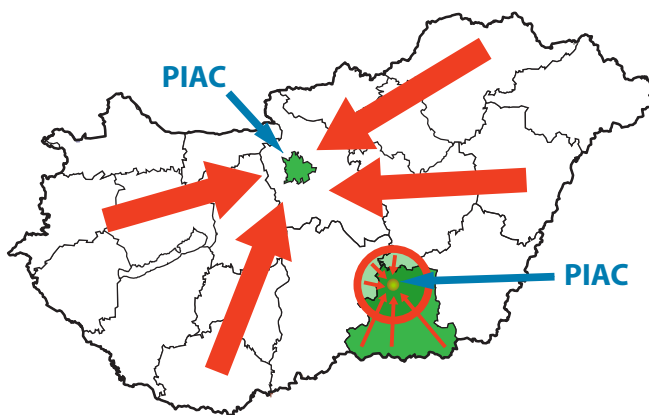
Jó tudni azt is, hogy az elterjedt házi befőző készülékek nem alkalmasak a spórás baktériumok elpusztítására az élelmiszerekben, ezért az így elkészített lekvárok és különösen a zöldségkészítmények (lecsó, ajvár, stb.) kikerülve a piacokra, és napsütötte asztalokra magukban hordozzák a veszélyt.

2.2 A HELYI TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉSE PIACON

Nem csak a helyi termékek, de a piacok is reneszánszukat élik. A helyi termelői piacok létrehozása azt a célt szolgálja, hogy a kistermelői helyi termékek minél könnyebben, és minél rövidebb úton jussanak el a fogyasztókhoz. Ahogy a kistermelői termék előállításra könnyített szabályok vonatkoznak, úgy a helyi termelői piac létesítésének feltételei is egyszerűbbek az általános piacra vonatkozó előírásoknál. A könnyítéseknek köszönhetően a helyi termelői piac kialakításánál, üzemeltetésénél nem kell valamennyi, a piacokra vonatkozó követelményt teljesíteni, de az értékesíthető termékek és az értékesítést végzők köre korlátozott.



A **helyi termelői piac** olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari termékét értékesítheti.



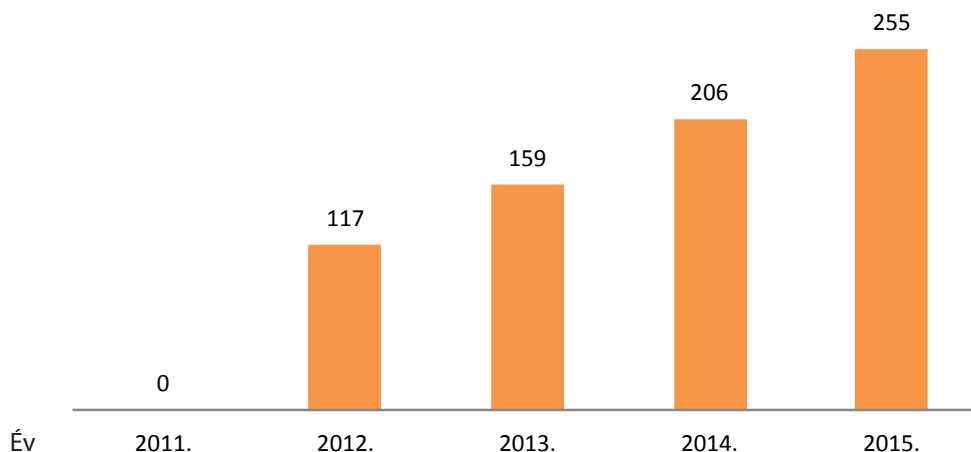
Forrás: NÉBIH

A helyi termelői piacon kizárólag kistermelők értékesíthetnek:

- saját gazdaságukból származó **mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeket**,
- piac fekvése szerinti megyében, illetve 40 km-es körzetében gazdálkodó kistermelők,
- kivétel Budapest, ahová a kistermelők az egész országból érkezhettek termékeikkel.

A helyi termelői piacok száma évről évre növekszik. Ezáltal még több lehetőség nyílik arra, hogy a kistermelők által megtermelt illetve előállított élelmiszerek a helyi lakosság körében kerüljenek felhasználásra. A piacon történő értékesítés esetén közvetlen kapcsolat jön létre a termelő és a fogyasztó között, ami megalapozza a bizalmat.

Helyi termelői piacok száma (db)



Forrás: NÉBIH

A helyi termelői piaci és az általános piaci követelmények összehasonlítása

	Helyi termelői piac	Piac, vásárcsarnok
Piac működése	Bejelentést követően megkezdheti a működését. A bejelentést a piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél, Budapest esetében a kerületi önkormányzat jegyzőjénél kell megtenni.*	Engedélyhez kötött. A piac üzemeltetését a piac helye szerint illetékes települési, Budapesten a kerületi önkormányzat jegyzője engedélyezi. Az engedélyezési eljárásban az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság szakhatóságként közreműködik.**
Értékesítést végzők köre	Kistermelők	Kistermelők, termelők, élelmiszer-, és nem élelmiszer-előállító vállalkozások, kereskedők
Regisztráció, bejelentés	A piaci értékesítési tevékenység bejelentése a piac helye szerint illetékes jegyző felé, melyről a jegyző igazolást állít ki.*** A helyi termelői piac üzemeltetője napi nyilvántartást vezet a piacon árusító kistermelőkről.*	A piaci értékesítési tevékenység bejelentése a piac helye szerint illetékes jegyző felé, melyről a jegyző igazolást állít ki.*** A külön engedélyeket**** az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság állítja ki (pl. tej, tejtermék). A külön engedély a kistermelőre nem vonatkozik.

* A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet

** A vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet

*** A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet

**** Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Értékesítés területi korlátozása	A kistermelő a gazdaságából származó mezőgazdasági, illetve élelmiszeripari termékét olyan helyi termelői piacon értékesítheti amely ▪ a kistermelő gazdasága szerinti megyében, vagy ▪ légvonalban számítva a gazdaságának 40 km-es körzetében van, illetve ▪ Budapesti helyi termelői piacon az ország területéről bárholnan értékesítheti termékét.	Kistermelő országosan, valamennyi piacon, vásáron értékesítheti a nem állati eredetű alapterméket, mézet, élő halat végső fogyasztónak. Kistermelő az állati eredetű alapterméket és bármely feldolgozott termékét a régió belüli (saját megyében lévő és budapesti), valamint a gazdaságától légvonalban 40 km-re eső magyarországi piacon, vásáron értékesítheti (lásd 2.1.3 fejezet). A nem kistermelői rendelet szerinti engedélyezett, vagy bejelentett élelmiszeripari vállalkozások területi korlát nélkül értékesíthetik piacon termékeiket.
Értékesíthető termékek köre	Kistermelő a gazdaságából származó mezőgazdasági terméket, és általa előállított kistermelői élelmiszert értékesíthet.	Bármely termék értékesíthető a megfelelő engedélyek/feltételek megléte esetén.

Kistermelői előírások piaci értékesítés során

- **A kistermelőknek**, mint minden élelmiszer-vállalkozónak tisztában kell lenni azzal, hogy elsődleges **felelősséggel tartozik** az általa előállított és fogalomba hozott élelmiszerek minőségéért és biztonságáért, a nyomon követhetőségért és annak dokumentálásáért.
- Kistermelői **sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc, emu friss húsa piacon nem** értékesíthető.
- A gazdaságában **legfeljebb 50 tojótyúkot** tartó kistermelőnek az általa termelt és a **végső fogyasztó részére értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelői azonosító kódot. Az értékesítés helyén fel kell tüntetni** a nevét és a gazdaságának címét.
- A nyers tejet $+6 - +8\text{ °C}$ között tárolva 24 óráig, $0 - +6\text{ °C}$ között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csak tiszta, fertőtlenített, csomagolásra alkalmas edényzetben értékesíthető. Újrafelhasznált edényt használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.
- Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az árusítás helyén **fel kell tüntetni: „nyers tej, forralás után fogyasztható”** illetve **„nyers tejből készült”**.
- Az értékesítést végzőnek **az alapvető személyi higiéniai követelményeket be kell tartani**. Tiszta ruházat (esetleg kötény, köpeny használata), rendezett hajviselés, tiszta kéz (kézmosás/kézfertőtlenítés alternatív módszerekkel is biztosítható, pl. fertőtlenítő kendő/gél).

Berendezésekre, eszközökre vonatkozó alapvető követelmények

- Asztal (sima, mosható felület), szállító- és tárolóedények (mosható, tisztítható, esetleg fertőtleníthető), berendezések a hűtés folyamatos biztosítása (hűtőpult, hordozható kézi hűtláda)
- Vágódeszka, kés (amennyiben nem áll rendelkezésre folyóvíz, póteszközzel kell gondoskodni), hulladékátjáról (fertőtleníthető).
- Kóstoltatás – egyszer használatos eszközökkel lehetséges (élelmiszerrel érintkező, nem mérgező anyagok használata mellett)
- Alapvető szempont a nyomonkövethetőség biztosítása, és fontos a helyes jelölés (melyről az 5. fejezet ad részletes tájékoztatást).

2.3 FALUSI VENDÉGASZTAL SZOLGÁLTATÁS

A falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a **kistermelő a gazdaságába látogató turistákat látja vendégül**. Ennek során falusias, tanyasias, vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységeket bemutatja, és az így elkészített élelmiszereket felkínálja helyben fogyasztásra. A vendégasztal szolgáltatás helyben fogyasztást jelent, amely vidéki környezetben, a gazdaság helyén zajlik, az ételkészítési hagyományok, tevékenységek bemutatásához kötötten (pl. bográcsolás, kemencés ételek készítése).



A hagyományok, szokások (pl. ünnepekhez, évszakokhoz kötődő ételek, népi és tájegységekre jellemző eljárások) bemutatása, a használati eszközök, viseletek, a gazdaságban tartott háziállatok és termesztett növények, a gazdaságban folyó munkák, mint például a növénytermesztés, betakarítási hagyományok bemutatása mind-mind színesíti, vonzóvá teszi a vendégasztal szolgáltatást.

A falusi vendégasztal szolgáltatást a kistermelő kiegészítheti az ételek felkínálása és a hagyományok bemutatása mellett a regisztrációja szerinti saját termékeinek (pl. lekvár, kolbász, kenyér) elvitelre értékesítésével.

 Helyben elfogyasztásra értékesíthető	 Elvitelre nem értékesíthető	 Értékesíthető elvitelre
lekváros kenyér	lekváros kenyér	lekvár
töltött káposzta helyben elfogyasztva értékesíthető	töltött káposzta elvitelre nem értékesíthető	savanyú káposzta
bográcsgulyás	bográcsgulyás	leveszöldség, lecsó, paprikakrém

Kistermelő **falusi vendégasztalt üzemeltethet az általa megtermelt, vagy előállított élelmiszerek felhasználásával** (de ügyelnie kell a rendeletben előírt mennyiségi korlátok betartására), és ehhez **kiegészítő alapanyagként**³⁶ – **vásárolhat élelmiszereket továbbá más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával készítheti ételeit.**

A falusi vendégasztal szolgáltatás, az annak keretében végzett tradicionális házi disznóvágás és ökörsütés hozzájárulnak a falusi turizmus népszerűségéhez.

Sokak figyelmét elkerüli, – holott a jelentősége miatt a kistermelői rendelet külön kiemeli, – hogy a falusi vendégasztal szolgáltatás keretében végzett élelmiszer-előállítás során be kell tartani a 852/2014/EK rendelet előírásait. Ez a közösségi rendelet az alapvető élelmiszerhigiéniai előírásokat tartalmazza, melyek a higiénikus környezetre, ivóvízre, személyzetre, használt eszközökre, hűtésre vonatkozó (4. fejezetben részletezett) előírások.

³⁶ A jelenlegi szabályozás nem terjed ki a kiegészítő alapanyagok meghatározására, mivel fölösleges túlszabályozás nélkül nem lehet egyszerűen megfogalmazni. Kiegészítő alapanyagként azonban elsősorban nem az ételek meghatározó összetevői jöhetnek számításba. Ilyenek például a fűszerek. Előfordulhat ezt cáfoló helyzet is, amikor egy gulyáshoz a kistermelőnek csak saját termelésű zöldsége van, de a marhahúst, a meghatározó összetevőt vásárolnia kell.

Állatvágás vendégasztal szolgáltatás keretében

Kistermelő a falusi vendégasztal szolgáltatása keretében **állatvágást** a gazdasága helyén, vagy a gazdasága helye szerinti települési rendezvény keretében végezhet. Ez a lehetőség **élelmiszerbiztonsági oldalról nagy felelősséget és körültekintést igényel. A vágást, az ételkészítési programot 48 órával megelőzően írásban be kell jelenteni** a gazdaság helye szerint illetékes kormányhivatal járási állategészségügyi és élelmiszerellenőrző hivatalának.

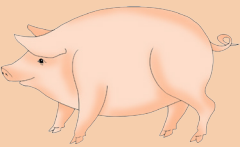
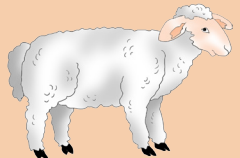
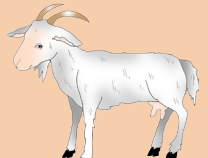
Élelmiszerbiztonsági okokból a levágott állat csak olyan állományból származhat, amely igazoltan részt vesz a **kötelező mentesítési programokban**. Tejtermelő állományból származó állat esetében igazolni kell a TBC és brucella mentességet is. Ezekről hatósági állatorvosi igazolás szükséges.

Mivel a falusi vendégasztal ételkészítési programjában még nem áll rendelkezésre a hús trichinella vizsgálati eredménye, – hiszen a vágás után azonnal következik az **ételek elkészítése –, csak biztonságos hőkezeléssel** készített ételeket szabad készíteni.



Az ilyenkor elkészített, de a helyszínen megmaradt ételeket a kistermelő csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt meg kell semmisítenie. Haszonállattal ételmaradékot (moslék) feleltetni tilos!

Falusi vendégasztal, vagy a gazdaság helye szerinti települési rendezvény keretében végezhető állat vágás korlátai

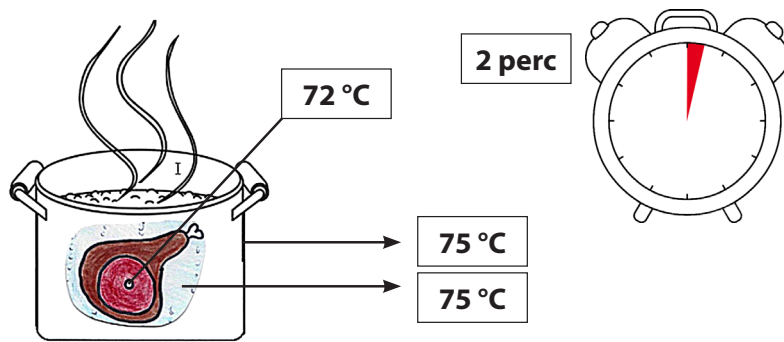
Szarvasmarha	Sertés	Juh	Kecske
			
30 hónapos korig levágható.	Nincs kormegkötés.	18 hónapos korig levágható.	18 hónapos korig levágható.

A később megkapott trichinella vizsgálat kedvező eredménye alapján a megmaradt hús lefagyasztható, és későbbiekben a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A lefagyasztott hús nem használható fel húskészítményhez, csak biztonságosan hőkezelt készételekhez.

Biztonságos hőkezelés

A hőkezelés akkor biztonságos, ha az étel maghőmérséklete legalább 2 percig 72 °C-os, vagy az étel minden pontján biztosított legalább 75 °C-os hőkezelés.

A maghőmérséklet az étel/élelmiszer legnagyobb átmérőjének középpontjában mérhető, ott, ahol legkisebb a külső hőmérséklet okozta hőmérséklet-változás. Ennek mérését segíti a szűrő érzékelővel ellátott maghőmérő, de segítik érzékszervi, tapasztalati megfigyelések is. A folyadékok, folyékony élelmiszerek felforralása, a húsok alapos átsütése biztonságos hőkezelést eredményez.



A füstölt sonka és füstölt kolbász NEM alapos hőkezelésnek kitett étel. Fogyasztása csak akkor lehetséges, ha vágóhídon, vágóponton levágatott állat húsból készült. A Falusi vendégasztal keretében vágott állat húsból füstölt terméket tilos készíteni.

A tradicionális sertésvágás higiéniai szabályai

A tradicionális sertésvágás téli elfoglaltság, ami történhet:

- a kistermelő saját gazdaságában, vendégasztal szolgáltatás keretében (lásd fent), és
- a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében (akár önkormányzat, vállalkozás megbízásából).

A vágáshoz az adott hely udvarán elkülönített, tiszta helyet kell biztosítani. Külső hőmérsékletnek kitett helyen, (udvaron, féltető alatt) vágni legfeljebb + 10 °C környezeti hőmérsékleten, vagy az alatt szabad.

A tradicionális sertésvágáskor mindazok a munkafázisok elvégezhetők a szabadban, vagy féltető alatt, amelyek **higiéniai feltételei** rendelkezésre állnak.

Ilyenkor a vendégeknek a feldolgozás egyes munkafázisait bemutatják, ezért célszerű ehhez megfelelő körülményeket teremteni.

A sertés bontása és darabolása során **ügyelni kell a tisztaságra**

- edényeket, eszközöket tilos a földre helyezni,
- a húsokat tiszta tárolókba kell rakni,
- gondoskodni kell kellő mennyiségű ivóvízből készült melegvízről a kézmosáshoz és mosogatáshoz,
- elengedhetetlen védőruhák, kötények viselése is.



2.4 HELYI TERMÉK FALUSI SZÁLLÁSHELYEN

A falusi szállasadók nagy része vidéki településeken, kis falvakban, tanyás térségekben, vagy olyan külterületi részeken nyújtanak szállást, ahol az étkezési lehetőségek erősen korlátozottak.

A falusi szálláshely szolgáltatók étkeztetésének jellemzői:

- idényjellegű, alkalmasszerűen végzett szolgáltatás,
- hagyományos környezetben, hagyományos technológiával elkészített ételeket kínál, melyek hagyományos, tájjellegű receptek alapján készülnek,
- kizárólag a szálláshelyen megszálló vendégek számára biztosítható, a betérő vendégek kiszolgálása nem.



A **falusi szálláshely**³⁷ olyan egyéb szálláshely, amelyben a falusi életkörülmények, a helyi vidéki szokások és kultúra, valamint a mezőgazdasági hagyományok komplex módon, adott esetben **kapcsolódó szolgáltatásokkal** együtt kerülnek bemutatásra.

A **szálláshely-szolgáltatás**³⁸ üzletszerű gazdasági tevékenység keretében rendszerint nem huzamos jellegű, éjszakai ott-tartózkodást, pihenést is magában foglalóan történik a **szálláshely és az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása**.

Falusi szállásadás nem megengedett:

- 5.000 fő feletti településen,
- 100 fő/km² népsűrűség feletti településen,
- Balaton kiemelt körzetéhez tartozó településen,
- Balatonhoz tartozó településen,
- kiemelt üdülőkörzetben,
- törzskönyvezett gyógyhelyen.



A „**falusi szálláshely napraforgóval**” **védjegy** a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége (FATOSZ) által létrehozott és működtetett tanúsító védjegy, amelynek alapvető célja, hogy – összhangban a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló 239/2009. Korm. rendeletben foglaltakkal – garanciát nyújtson a szálláshely-szolgáltatás-nyújtás minőségének szakmai színvonalára.

A „**napraforgós**” **Nemzeti Tanúsító Védjegy hazánkban az egyetlen, egységesen elismert, országos minőségbiztosítási rendszer, melynek alapvető célja a falusi szálláshelyek osztályba sorolása**. A védjegy tanúsítja a szálláshely személyi, tárgyi feltételeinek és szolgáltatásainak a FATOSZ által meghatározott szakmai szempontrendszer szerinti minőségét.

A védjegyet igényelheti mindazon falusi szállásadó, aki a szálláshely szerinti település jegyzőjétől szálláshelyre vonatkozó üzemeltetési engedéllyel rendelkezik.

A szálláshely üzemeltetési engedély mellett szükséges a szálláshelyre vonatkozó pályázati formanyomtatvány kitöltése és benyújtása a FATOSZ megyei szervezetéhez, valamint a minősítési díj – a férőhely számától függően eltérő összegű – befizetése.

A falusi szálláshely személyi és tárgyi feltételeit, a vendégház által nyújtott szolgáltatásokat a minőségbiztosítási rendszer egy pontozási rendszer alapján 1-4 napraforgóig történő minősítésbe sorolja. Az 1-4-ig történő napraforgó minősítés kialakításának szakmai szempontrendszerét a jogszabályi feltételek mellett egyéb, a minőségtől függő pontozással meghatározott feltételek határozzák meg.

Feltételek:

- minimális szoba nagysága, kávékonyha, takarítás,
- vendégház külső és belső állapota, annak megjelenése, rendezettsége, harmonikus kialakítása, vendégek fogadására alkalmas berendezése,
- szálláshely egyes helyiségeinek (konyha, fürdőszoba, szoba) különböző berendezési tárgyakkal történő felszereltsége

Az egyes berendezési tárgyakkal fontos az egységesség, a jó állapot és azok, a vendégek igényeinek megfelelő kialakítása, használhatósága.

A berendezési tárgyak mellett a hulladék hasznosítása is kiemelt szempont, előnyben részesítve a komposztálás és szelektív hulladékgyűjtést.

A minősítés kiterjed a fűtés módjára, a parkolás kialakítására és az étkezési lehetőségekre is.

³⁷ A szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló 239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet

³⁸ A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény

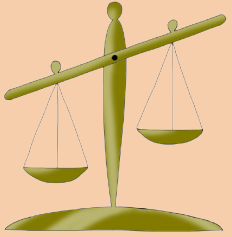
A pontozási rendszer fenti alapkövetelményein túl kitér a vendégház fakultatív szolgáltatásaira is. **Ilyenek lehetnek:**

- a gasztronómiához fűződő szolgáltatások (fűszer és gyógynövény kert, tanya, vagy biogazdaság);
- szórakozáshoz, szabadtéri sporthoz és relaxációhoz szükséges eszközök (játékok, labda, ugrálókötél, pihenő kert);
- vidéki, falusi aktív turizmushoz, gyerekbarát szolgáltatásokhoz (térkép, lovarda, horgászto közelsége);
- idegen nyelv tudása;
- transzfer, vendégek szállításának biztosítása.

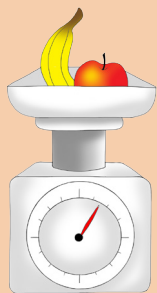
Az előre rögzített szakmai szempontrendszer alapján a védjegyhasználat jogszerűségét és a minősítési kritériumainak fennállását rendszeres időszaki ellenőrzés garantálja.

A rögzített követelmények be nem tartása, a védjegy jogosultságát megszerzettek jogszabályellenes magatartása a védjegyhasználat visszavonását vonhatja maga után. A falusi szálláshely napraforgóval tanúsító védjegy megfelel a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 101. § (5) bekezdésében foglalt előírásnak.

A falusi vendégasztal és a falusi szálláshely étkeztetésének összefoglaló táblázata

	Kistermelői vendégasztalon történő étkeztetés 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet alapján falusi vendégasztal	Egyéb falusi szálláshelyen történő étkeztetés 239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet
Regisztráció, bejelentés 	Falusi vendégasztalt szolgáltató kistermelői regisztrációval végezhető.	Szálláshely szolgáltatónak az üzemeltetési engedéllyel egy időben nyilatkoznia kell az élelmiszer előállításról és forgalmazásról. Bejelentve és külön engedély birtokában üzemeltethet a szálláshely mellett vendéglátóhelyet.
Jogi forma 	Természetes személy végezheti (őstermelőként, vagy egyéni vállalkozóként).	Bármely vállalkozási formában végezhető (de őstermelőként szállásadó nem lehet).
Tevékenység helye 	A kistermelő (tulajdon, bérlemény) gazdasága , és állat- vágás esetében a gazdaság helye szerinti települési rendezvény.	Saját (tulajdon, bérlemény) ingatlanon kialakított szállás , amely 5.000 fő alatti településen, vagy 100 fő/km ² népsűrűség alatti területen van (de nem a Balaton kiemelt körzetéhez tartozó településen, nem a Balatonhoz tartozó településen, nem kiemelt üdülőkörzetben, és nem törzskönyvezett gyógyhelyen van).

Hozzávalók



Ételkészítés történhet: saját termelésű, előállítású alapanyag felhasználásával, és

- **kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer** felhasználásával, valamint
- **más kistermelőtől vásárolt késztermék** felhasználásával

Vadhús kiegészítő alapanyagként a vonatkozó szabályok betartásával vásárolható meg.

Vásárolt hozzávalókból elsősorban reggelit készíthet frissen, közvetlenül a fogyasztás előtt.

Vendégkör, létszám



Falusi vendégasztal szolgáltatással regisztrált kistermelő a gazdasága helyén falusias, tanyasias, vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatását, és az elkészített élelmiszerek felkínálását helyben fogyasztásra jogszabályban rögzített létszámkorlát nélkül végezheti.

A létszámkorlátot saját magának kell megállapítania, figyelembe véve a körülményeket, a mennyiségi korlátokat, a főző és sütőkapacitást, készen tartást, az eszköz és humán erőforrásokat.

A szálláshely vendégeinek, maximum 16 főig.

Képzettség



Szakképzettség nem előírt.

Szállásadáshoz szakképzettség előírt*.

Házi vágás



Állat vágás (disznóvágás, birka, ökör/borjú, kecske) **végezhető falusi vendégasztal szolgáltatás keretében.**

A vágást és ételkészítési programot **az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni** az illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak. **A vágásból csak alapos hőkezelésnek kitett húsetel kínálható fel.**

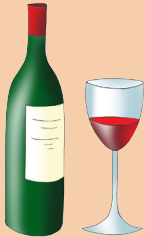
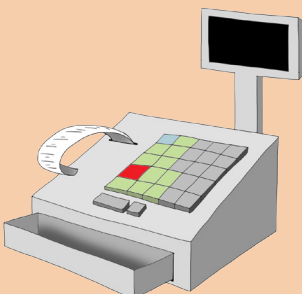
A szállásadás kereteiben **nem végezhető.**

Kifogott hal



A jogszerűen kifogott halból** készített ételt helyben fogyasztásra kínálhat a vendégeinek (fogási tanúsítvány nélkül).

A jogszerűen kifogott halból** készített ételt helyben fogyasztásra kínálhat a vendégeinek (fogási tanúsítvány nélkül).

Bérfőzetett párlat 	Bérfőzetett saját, kistermelői párlat, vendégasztal szolgáltatás keretében felszolgálható*** teljes jövedéki adó megfizetésével, zárjeggyel.	Szállásadás kereteiben nem kínálhat.
Bor 	A saját borértékesítés legegyszerűbb esetben egyszerűsített adóraktárban lévő termelői borkimérésben folytatható (kóstoltatás, elvitel) a jövedéki törvény alapján.	Csak abban az esetben, ha a szállásadó egyidejűleg termelő is, a saját szőlőből készült borát, termelői borkimérésben értékesítheti. Az egyszerűsített adóraktár helyiségét célszerű külön határolni a többi helyiségtől.
Pénztárgép 	NEM pénztárgép köteles tevékenységek a TEÁOR szerint: 47.8 - Piaci kiskereskedelem; 56.2 Rendezvényi étkeztetés, falusi vendégasztal (56.21); 47.99 - Egyéb nem bolti, nem piaci kiskereskedelem.	Pénztárgép köteles**** tevékenység a TEÁOR szerint: 55.1 - 55.3 szerinti szálláshely-szolgáltatási, azaz (Szállodai szolgáltatás (55.1); Üdülési, egyéb átmeneti szálláshely-szolgáltatás pl. – gyermeküdülő, egyéb üdülőláz; – vendégház és bungaló; – falusi ház és faház háztartási szolgáltatások nélkül; – ifjúsági szálló; – turisztaszálló, – menedékhely, szabadterület biztosítása sátrak, hálózások elhelyezésére (55.2); Kempingszolgáltatás pl. – kempingben, kamionparkban, üdülési járműparkban, horgász- és vadásztáborban nyújtott szálláshely-szolgáltatás; – a kemping a járművek részére hely és elhelyezés biztosítása; – menedék, vagy táborhely biztosítása sátrakhoz, vagy hálózásokhoz (55.3);
Külön engedély 	Nem kell	Kell *****

- * Az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet és az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról szóló 47/2011. (V. 31.) VM rendelet
- ** A halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló 2013. évi CII. törvény 58.§-a
- *** A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67.§-a szerint, és a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. melléklet szerinti mennyiségig
- **** A pénztárgépek műszaki követelményeiről, a nyugtakibocsátásra szolgáló pénztárgépek forgalmazásáról, használatáról és szervizeléséről, valamint a pénztárgéppel rögzített adatok adóhatóság felé történő szolgáltatásáról szóló 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet 1. § (1)
- ***** Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

2.5 KÖZÉTKEZTETÉS, VENDÉGLÁTÁS

A háztartások mellett jelentős felvevő piacot képviselnek az étkeztetők és vendéglátók, melyek tevékenysége és kínálata széles palettán mozog, a falusi kiskocsmától az intézményi konyhákon át a csúcsgasztronómiát képviselő éttermekig. A városokban zajló közétkeztetésben az utóbbi időben a nagy, központi főzőkonyhák koncentrált, több ezer adagos tevékenysége a jellemző, ezért a nagy konyhákban a kis és helyi termelők nem találnak piacot. Ugyanakkor az igényes vendéglátásban, valamint a kistelepülések intézményi konyháin egyre inkább **felmerül a kereslet a kistermelői és helyi alapanyagok és készítmények iránt.**



Az étkeztetők és vendéglátók nem fogadhatnak be olyan terméket sem, amelynek összetételéről, allergén anyag tartalmáról, tárolási feltételeiről, lejárati idejéről nincs dokumentált információ. Egyre több közétkeztető kéri a beszállítótól az élelmiszerek tápanyag összetétele adatait is, valamint ahol előfordulhat, ott a transzsav tartalomra vonatkozó nyilatkozatát, mivel azzal neki is tovább kell számolnia.

A helyi termékek közül elsősorban a pékségek és sütődék termékei jutnak be rendszeresen a közétkeztetésbe és vendéglátásba.

2011 óta lehetővé teszi a rendelet³⁹ – természetesen azonnali forralási kötelezettség mellett –, hogy a vendéglátók, étkeztetők (beleértve a cukrászokat is) a termelőktől a nyers tejet átvegyék és felhasználják. **Lehetőség van** ebben a szegmensben **a kistermelők más termékeinek befogadására, és felhasználására** is. Ugyanakkor **a közétkeztetők és a vendéglátók rendkívül óvatosak.** Ennek oka, hogy bármely élelmiszerbiztonsági hiba esetén a fogyasztók tömegei betegedhetnek meg a tőlük származó vendéglátóipari terméktől.

A termék minősége mellett a vendéglátók és étkeztetők **gondosan ügyelnek az élelmiszerbiztonságra.** Egyre inkább jellemző, hogy a beszállítói megállapodások előtt **megnézik** (vagy megbíznák valakit azzal, hogy megnézzék) **a gazdaságot**, megfigyelik a termelési környezetet, technológiát és **a higiénés állapotokat.** Ha elfogadják és kiválasztják a beszállítót, azt követően állandó minőséget, pontos szállítási határidőket, az áru származását és megfelelőségét igazoló dokumentumokat, pl. permetezési naplót, állatorvosi igazolásokat, termék specifikációkat, önellenőrzési laboratóriumi leleteket várnak el. Kéri a kistermelőktől a regisztrációs számot és minden beszállítótól a „FELIR számot” is, amelynek hiányában nem fogadják be a legjobb minőségű terméket sem. FELIR számot a NÉBIH rendszerében kap az, aki regisztrál a NÉBIH felügyeleti rendszerében, és megfizeti az élelmiszer-lánc felügyeleti díjat.

A vendéglátásban és étkeztetésben 2012 óta használják azt az útmutatót, amelyet a NÉBIH koordinációjával a vendéglátó szakmai civil szervezetek közösen készítettek, és amely ingyenesen letölthető a NÉBIH honlapjáról. Ebben nagyon sok hasznos, és érthető leírás található a vendéglátás kapcsán, különösen a beszállítói követelmények című fejezetre. Hasznos segítséget adhatnak a falusi vendégasztal szolgáltatóknak más fejezetek is, így például a takarítás, mosogatás, személyi higiénia, hűtés és készétel kezelés terén.

Elérhetőség: <http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/haccp-fejezet-az-utmutato-a-vendeglatas-es-etkeztetes-jo-higieniai-gyakorlatahoz-ghp-kiadvanybol?inheritRedirect=true>

³⁹ A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet

3. ADÓZÁSI ISMERETEK

A helyi terméket előállító és értékesítő magánszemélyek (jellemzően őstermelők/kistermelők) adó- és járulék kötelezettségére számos kedvező rendelkezést tartalmaznak a jogszabályok. A szabályozás összefüggésére tekintettel a legfontosabb tudnivalókat és összefüggéseket mutatjuk be.

Tevékenység megkezdése

A tevékenység megkezdése előtt az adózási mód megválasztásánál és a bevallás elkészítésénél **érdemes könyvelő, adótanácsadó segítségét kérni**, hogy a szabályok közötti eligazodást segítve, a termelő egyedi körülményei alapján legkedvezőbb jogállás és adózási mód kerüljön kiválasztásra.

A döntés meghozatalánál jelentősége van többek között az alábbiaknak:

- milyen tevékenységet folytat a termelő (pl.: felvásárlónak történő értékesítés esetén kompenzációs felár választható, dísznövénykertészetet egyéni vállalkozásként végezhet, stb.),
- milyen terméket értékesít, szolgáltatást nyújt (pl.: mezőgazdasági szolgáltatás kedvezőbb kompenzációs felár),
- mennyi bevétel várható az adóévben,
- milyen nagyságrendű költségek várhatóak,
- a magánszemélyeket megillető adókedvezmények közül melyek illetik meg a termelőt (pl. a gyermekek után érvényesíthető családi kedvezmény, súlyosan fogyatékos magánszemélyeket megillető kedvezmény, önkéntes pénztári megtakarítások után érvényesíthető kedvezmény),
- milyen jogállásban végzi a tevékenységét (őstermelőként, kistermelőként, közös igazolvány alapján, vagy családi gazdaság tagjaként, esetleg egyéni vállalkozóként).

Egy jól kiválasztott adózási módnak köszönhetően több pénz maradhat a termelő zsebében, melyet a tevékenységének bővítésére fordíthat a kedvező adózási szabályok és az érvényesíthető adókedvezmények minél teljesebb körű érvényesítésével.

A támogatásokra vonatkozó szabályok áttekintése is szükséges a helyes döntés meghozatalához, mivel azok elszámolása is befolyásolhatja az adókötelezettséget.

A könnyebb értelmezés érdekében – az adótörvényekben foglalt – egyes fogalmi meghatározások, besorolások, tevékenység végzési formák, illetve az azok választhatóságához előírt feltételek áttekintése szükséges.

Hogyan értelmezzük⁴⁰?

Mezőgazdasági őstermelő

Mezőgazdasági őstermelő az a 16. életévét betöltött, nem egyéni vállalkozó magánszemély, aki a **saját gazdaságában** az Szja törvény 6. számú mellékletében felsorolt **termékek előállítására irányuló tevékenységet folytat**, és ennek igazolására **őstermelői igazolvánnyal rendelkezik**, ideértve a **családi gazdálkodóként bejegyzett magánszemélyt** és e magánszemélynek a családi gazdaságban nem foglalkoztatottként **közreműködő családtagját** is, mindegyikre vonatkozóan az említett mellékletben felsorolt termékek előállítására irányuló tevékenysége(i)nek bevétele (jövedelme) tekintetében.

Az őstermelői minőség – a kedvező adó- és járulékfizetési szabályok alkalmazhatósága – akkor áll fenn, ha a termelő hatályos és érvényes őstermelői igazolvánnyal rendelkezik.

Ezért, a hatályos az **értékesítési betétlapot** az adott adóévben legkésőbb **március 20-áig célszerű kiváltani**, ekkor az őstermelői minőség egész évben fennáll. Ha ezt követően történik az értékesítési betétlap kiváltása, akkor csak a kiváltás időpontjától alkalmazhatóak a kedvező szabályok. Azért, mert a hatályos őstermelői igazolvány csak a hatályos értékesítési betétlappal együtt tekinthető az adott adóévre érvényesnek.

Saját gazdaságban tevékenykedőnek kell tekinteni a bérbevevőt, haszonbérbe vevőt is, ha bérelt földterületen végzi a tevékenységét.

⁴⁰ A személyi jövedelemadóról szóló 1995. évi CXVII. törvény 3.§-a szerint

Mezőgazdasági kistermelő

Mezőgazdasági kistermelőnek az az őstermelő tekinthető, akinek az adóévben – jogszabály alapján kapott támogatás összegével csökkentett – **őstermelői tevékenységből származó éves bevétele nem több 8 millió forintnál.**

40% kistermelői költséghányadot számolhat el a kistermelő a számlával igazolt költségein felül, tehát a bevételeiből levonhatja az év során igazolt költségeit és ezen felül igazolás nélkül érvényesíthet még 40%-ot, így az adóalap lényegesen csökken.

Közös őstermelői tevékenység

Közös őstermelői tevékenység során az őstermelő tevékenységét nem önállóan, hanem a **családtagjaival közösen végzi.** A közös igazolványt a termelők által nyilatkozatban megjelölt családtag nevére állítják ki.

A jövedelem és az azt terhelő adó kiszámításánál a bevételeket és költségeket el kell osztani a családtagok között.

Családi gazdaság

A családi gazdálkodóként bejegyzett magánszemély szintén a **családtagjaival közösen folytatja** a tevékenységét és az őstermelői tevékenységük tekintetében a közös őstermelőkre irányadó szabályok szerint járhatnak el, de eltérően az alábbi tevékenységek tekintetében:

- **mező- és erdőgazdasági tevékenység:** növénytermesztés, kertészet, állattartás, stb. ezen tevékenységek őstermelői tevékenység szabályai szerint számolhatóak el,
- **kiegészítő tevékenység:** falusi és agroturizmus, kézművesipari tevékenység, takarmány-előállítás, stb. az ezen tevékenységekből származó bevétel önálló tevékenység, vagy egyéni vállalkozás keretében folytatható.

Mezőgazdasági tevékenység

- a termékfeldolgozás, ha az a saját gazdaságban előállított alapanyag felhasználásával történik;
- kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés, amennyiben saját gazdaságban előállított alapanyagok felhasználásával valósulnak meg (termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet I. melléklet A) fejezetében meghatározott mennyiségeket);
- falusi vendégasztal szolgáltatás:
 - a kistermelő az általa megtermelt, vagy előállított, és – kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint
 - más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával falusi vendégasztalt üzemeltet;
- a gyümölcsle gyártás, savanyúság készítés, pattogatott kukorica készítés, egyéb zöldségfeldolgozás, – tartósítás, aszalás is őstermelői tevékenységnek minősül, feltéve, hogy azok saját gazdaságból származó alapanyagokból történő gyümölcs és zöldségfeldolgozást takarnak;
- erdei magvak engedéllyel történő gyűjtögetése, feldolgozása, értékesítése.



Nem tekinthető őstermelői tevékenységnek

- állat vágása és húsának feldolgozása,
- füstölés,
- aszalás, szárítás,
- őrlés, terménnytisztítás stb.

A gazdálkodó ez esetben más termékét füstöli, őrli, aszalja, azaz dolgozza tovább, és nem a saját gazdaságban megtermelt terméket, így ez **kistermelői tevékenység, melyet egyéni vállalkozóként végezhet a termelő.**

Egyéni vállalkozó

Az egyéni vállalkozói nyilvántartásban szereplő magánszemély. Egyéni vállalkozóként többféle adózási mód választható:

- vállalkozói személyi jövedelemadó szerinti elszámolás,
- átalányadózás,
- kisadózó vállalkozások tételes adója szerinti elszámolás (KATA).

Egyéni vállalkozó és őstermelő is lehet egyidejűleg magánszemély, de ugyanazt a tevékenységet nem végezheti mindkét jogállásában.

Ha a családi gazdaság vezetője egyéni vállalkozóként végzi a mezőgazdasági tevékenységét, akkor a jövedelem megállapítását az őstermelőkre vonatkozó kedvező szabályok szerint teljesítheti a vállalkozó, egyéb tevékenységeiről pedig egyéni vállalkozóként számol el a személyi jövedelemadó bevallásban.

3.1 ADÓSZÁM KIVÁLTÁSA

A termelő a tevékenysége megkezdésekor dönthet arról, hogy tevékenységét őstermelőként/kistermelőként – alkalmazva a rájuk irányadó kedvező szabályokat –, vagy egyéb módon pl. egyéni vállalkozóként, vagy önálló tevékenység keretében folytatja.

Adóköteles tevékenységet (ideértve az őstermelői és az egyéni vállalkozói tevékenységet is) csak adószámmal rendelkező adózó folytathat, ezért az adózót bejelentési kötelezettség terheli.

3.1.1 Őstermelő/kistermelő jogállás választása esetén

Az őstermelőnek a bejelentést írásban kell megtenni, a NAV által rendszeresített ('T101) nyomtatványon, vagy ügyfélkapu regisztráció megléte esetén elektronikus úton.

Az adóhatóság a bejelentés alapján adószámot képez és nyilvántartásba veszi a termelőt.

Amennyiben az őstermelő/kistermelő minőség feltételeinek megfelel a magánszemély és így szeretné folytatni a tevékenységét, akkor az adóhatóságtól kérheti az adószám megállapítását az említett nyomtatvány kitöltésével és benyújtásával.



Az egész adóévre választott adózási módtól csak a következő adóévben térhet el az adózó.

Amennyiben a következő adóévben változtatni kíván korábbi jogállásán a termelő, akkor a változást megelőző adóév december 31-éig teheti meg az erre vonatkozó nyilatkozatát, ugyanezen a nyomtatványon.

3.1.2 Egyéni vállalkozói jogállás választása esetén

Amennyiben **egyéni vállalkozóként** kívánja folytatni a tevékenységét, vagy erre kötelezett a termelő (pl. valamely támogatás folyósítására előírt feltétel teljesítése érdekében), akkor **a járási hivatalnál** (Okmányirodánál) köteles a tevékenység megkezdése érdekében a **vállalkozói engedélyt** megkérni és bejelenteni az adószám megállapításához szükséges adatokat. Ezt követően az adóhatóság megállapítja az adószámát. A későbbiekben adatainak megváltozását az adóhatóság felé a 'T101E jelű nyomtatványon teljesítheti.

Az adószámot fel kell tüntetnie az állami adóhatósággal kapcsolatos minden levelezésben, befizetésben, visszaigénylésben és kibocsátott számlákon.

3.2 A JÖVEDELEM MEGÁLLAPÍTÁSA ÉS AZ ADÓFIZETÉSI KÖTELEZETTSÉG

Az őstermelők és a vállalkozói személyi jövedelemadó, vagy átalányadó szabályai szerint adózó egyéni vállalkozók az adóév során keletkezett adókötelezettség alá eső bevételeiket, számított jövedelmüket, adó és eho fizetési kötelezettségüket az adóévet követően benyújtandó '53 számú személyi jövedelemadó bevallásban vallják be az adóhatóság felé. A bevallás határideje egyéni vállalkozók esetén február 25. az őstermelők esetén pedig attól függően, hogy milyen az áfa jogállásuk, vagy február 25., vagy május 20. A KATA szerint adózó egyéni vállalkozó pedig a KATA bevalláson teljesíti bevallási kötelezettségét.

3.2.1 Jövedelem megállapítás a személyi jövedelemadó szabályai szerint elszámoló termelőnél

Östermelői tevékenységből származó jövedelem megállapítása

Önálló tevékenységből származó jövedelemnek minősül többek között a mezőgazdasági őstermelő jövedelme, beleértve a kistermelői bevételből átalányban megállapított jövedelmet.

Az önálló tevékenységből származó **jövedelmet az Szja tv. általános szabályai, vagy az adott (pl. az egyéni vállalkozói, őstermelői) tevékenységre meghatározott külön szabályok szerint kell megállapítani** az alábbiak figyelembe vételével.

1. Őstermelők esetén lehetőség van arra, hogy a termelő igazolás nélkül elszámoljon a bevételével szemben egy **költséghányadot**, amely a **bevétel 10%-a**, ha nem kíván költségeivel tételesen elszámolni. (Tekintve, hogy a tevékenység jellemzően költségigényes, így nem jellemző ennek a lehetőségnek a választása).
2. Választható a **tételes költségelszámolás** is, ekkor költségként a bevételszerző tevékenységgel közvetlenül összefüggő, **kizárólag a bevétel megszerzése, a tevékenység folytatása érdekében** az adóévben ténylegesen felmerült és **bizonylattal igazolt kiadás**, továbbá a korábbi évekről áthozott veszteség vehető figyelembe, valamint folytatható a már megkezdett értékcsökkenési leírás elszámolása, de lehetőség van az értékcsökkenés egyösszegű elszámolására is. Adókedvezmény elszámolása is lehetséges. Tételes költségelszámolás esetén a ténylegesen elszámolható költségek körét az Szja törvény 3. és 11. számú mellékletei tartalmazzák. Évi 600 ezer és 4 millió Ft közötti bevétel szerzése esetén lehetőség van nemleges nyilatkozattételre is.
3. **A jövedelem átalányban történő megállapítására** a mezőgazdasági kistermelők jogosultak. Az átalányban megállapított jövedelem is az összevont adóalap része. Átalányadózás esetén a **kistermelésből származó bevétel 15%-a számít jövedelemnek**, illetőleg a bevételnek azon részéből, amely **élő állat és állati termékek értékesítéséből** származik, **6%-ot kell jövedelemnek tekinteni**. Az így megállapított jövedelem az összevont adóalap része.

Az átalányadózás választásáról az őstermelői igazolvány kiváltásakor is lehet már nyilatkozni, illetve a későbbiekben a személyi jövedelemadó bevallásban a következő adóévre vonatkozóan. A fentiek szerint megállapított **jövedelem után 16% (2016. január 1-jétől 15%) személyi jövedelemadó fizetési kötelezettség keletkezik**.

Ugyanakkor **nemleges nyilatkozattétel esetén adó fizetési kötelezettség nem merül fel**. (Az egyes elszámolási formákhoz kapcsolódó eho-fizetési kötelezettséget érintő szabályokra a későbbiekben térünk ki.) Részletesen a (2) bekezdésben említett tételes költségelszámolást választó kistermelőket érintő szabályok kerülnek ismertetésre, jellemzően ezen adózási formát választók nagyszáma miatt.

Kistermelőkre vonatkozó kedvező személyi jövedelemadózási szabályok

- **évi 600 ezer Ft-ot el nem érő őstermelői bevétel esetén nem kell jövedelmet megállapítani**, ezen bevételből nem kell adót fizetni, tehát a személyi jövedelemadó bevallásban sem kell feltüntetni a 600 ezer Ft alatti kistermelői bevételt
- abban az esetben, ha a kistermelő bevétele **meghaladja a 600 ezer Ft-ot, de nem éri el a 4 millió Ft-ot, akkor nemleges bevallási nyilatkozatot tehet** a termelő, feltéve, hogy rendelkezik a – támogatással együtt számított – bevételének 20%-át kitevő, a tevékenységével összefüggésben felmerült, költségként elismert kiadást igazoló számlával, (ez a lehetőség egyszerűsíti a személyi jövedelemadó bevallás kitöltését is, hiszen a nyilatkozaton túl nem kell kitölteni a bevallási nyomtatvány őstermelőkre vonatkozó lapjait és adó fizetési kötelezettség sem keletkezik a bevétel 5%-nak 15%-át kitevő eho fizetési kötelezettségen túl)

- **40% kistermelői költséghányadot** vehetnek figyelembe a jövedelem megállapításakor a **bizonylattal igazolható költségeiken felül**
- **őstermelői adókedvezményt** vehetnek igénybe (éves jövedelem adója, valamint a könyvelőidőj-kedvezménynek az együttes összege, de legfeljebb 100 ezer Ft)

Valamennyi kedvező adózási szabálynál említett jövedelemhatár (600 ezer Ft, 4 millió Ft, 8 millió Ft) megemelkedik a támogatások összegével. Ugyanakkor **a nemleges nyilatkozattétel feltételül szabott a költség számlákra vonatkozó összeghatárt – bevétel 20%-át kitevő költség számla –, a támogatással növelt bevétel után kell számítani.**

Példák:

1. Példa Éva kistermelő 400.000 Ft őstermelői bevételt szerzett a 2015. adóévben, emellett pedig 3.400.000 Ft területalapú támogatást kapott. Mivel a – támogatás nélkül számított – őstermelői bevétele nem éri el a 600.000 Ft-ot, így ezen bevételét bevallania sem kell, sőt, ha az adóév során nem szerzett egyéb adókötelezettség alá eső jövedelmet sem, akkor bevallást sem kell benyújtania.
2. Az őstermelői tevékenységet folytató magánszemély Példa Andor tételes költségelszámolást választott és 5.400.000 Ft őstermelői bevételre tett szert a 2015. évben. Emellett kapott 2.800.000 Ft területalapú támogatást is. Így az összes bevétele ugyan 8.200.000 Ft, de alkalmazhatja a kistermelőkre vonatkozó kedvező adózási szabályokat (pl. 40% kistermelői költséghányad elszámolását), mivel a 8 millió Ft-os összeghatár tekintetében a támogatással csökkentett bevétel számít.
3. Példa Zsuzsa kistermelőként 2.800.000 Ft bevételt ért el, valamint 3.200.000 Ft támogatást kapott, és 740.000 Ft költség számlával rendelkezik. Mivel a támogatás összegével megemelkedik a nemleges nyilatkozattételre jogosító 4 millió Ft-os bevételi értékhatár is, így Példa Zsuzsa jogosult lenne nemleges nyilatkozatot tenni, de mivel a költség számláinak összege nem éri el a támogatással növelt bevételének 20%-át ($2.800.000 \text{ Ft} + 3.200.000 \text{ Ft} = 6.000.000 \text{ Ft}$, $6.000.000 \text{ Ft} \times 20\% = 1.200.000 \text{ Ft}$), így mégsem jogosult nemleges nyilatkozattételre, őstermelői bevételét tételes költségelszámolással szükséges megállapítani, de mivel a kistermelői bevétele kevesebb, mint 8 millió Ft, alkalmazhatja a 40% kistermelői költséghányad elszámolását is az igazolt költségein felül.

Közös őstermelői tevékenység, vagy családi gazdaságban folytatott tevékenység elszámolása

Lehetőség van arra, hogy az őstermelő/kistermelő a tevékenységét családtagjaival közösen végezze.

Ebben az esetben **bevételeiket és költségeiket létszám arányosan oszthatják meg** az év utolsó napján a közös igazolványban szereplő családtagok, illetve a családi gazdaság tagjai, ennek következtében alacsonyabb lehet az egy tagra jutó jövedelem és az adókötelezettség is arányosan oszlik meg a családtagok között.

A bevételek és a költségek igazolására bármely családtag nevére kiállított bizonylat elfogadható. A gépjármű használattal összefüggő költségeket a családtagok azonos elszámolási mód választásával vehetik figyelembe, de közülük csak azét, aki egyébként jogosult a gépjárműhasználattal összefüggő költség elszámolásra. Havi 500 km átalány elszámolására is van lehetőség.

Elég egy nyilvántartást vezetni a bevételekről és a költségekről, ugyanakkor a **családtagok a rájuk eső bevétel és költség adatokkal külön-külön tesznek eleget személyi jövedelemadó kötelezettségüknek** az '53 személyi jövedelemadó bevallás benyújtásával.

Azonos elszámolási módot kell választania valamennyi közösen gazdálkodó magánszemélynek.

Amennyiben az áfa tekintetében az adószámmal rendelkező tagok az őstermelői tevékenység után nem azonos adózási módot választottak, akkor az őstermelésből származó bevétel és költségek családtagok közötti egyenlő felosztására nincs mód, a bevétel után annak kell adóznia, aki azt kézhez kapta, mellyel szemben csak az adott adózó nevére kiállított bizonylatok alapján számolható el költség. Tehát a saját nevükben terméket értékesítők – adószámot kérők – áfa nyilatkozatának megtételénél figyelemmel kell lenni a fentiekre.

A családi gazdaság esetén is a közös őstermelőkre vonatkozó szabályok szerint kell eljárni.

A családi gazdaságnak származhat bevétele kiegészítő tevékenységből is (pl. bérszántás). Ami nem minősül őstermelői tevékenységnek, így ezen jövedelem után annak a tagnak kell adóznia, aki azt folytatja önálló tevékenység, vagy egyéni vállalkozás keretében.

Vállalkozói személyi jövedelemadó szabályai szerint adózó egyéni vállalkozó elszámolása

Részletes szabályokat az Szja törvény rendelkezései, valamint az adóhatóság 3. számú információs füzeté tartalmaz, melyben foglaltak áttanulmányozása elengedhetetlen az egyéni vállalkozói adózást választó termelőknek illetve az őket segítő könyvelőknek.

Felmerülő kérdés esetén az adóhatóságtól is kérhető tájékoztatás írásban, illetve telefonon egyaránt.

3.2.2 KATA szerint adózó egyéni vállalkozó elszámolása⁴¹

A KATA szabályai szerinti adózás különlegessége, hogy évi 6 millió Ft bevételig nem függ a fizetendő közteher mértéke a szerzett bevétel nagyságától.

Ennek oka, hogy az adózót havonta terhelő tételes adó – a bevétel nagyságától függetlenül – minden hónapban havi 50.000 Ft a főállású kisadózó esetén, aki biztosítottnak is minősül.

Ezzel valamennyi kötelezettség teljesítve van, így egyéb adó-, és járulékkötelezettség nem merül fel. Kizárólag a bevételek nyilvántartására van szükség, mivel költségelszámolásra nem kerül sor kisadózóknál, így azok nyilvántartására sincs szükség.

Az alábbi táblázat segít annak eldöntésében, hogy milyen a kisadózó minősége.

A munkavégzés jellege	A kisadózói minőség
főfoglalkozásként	főállású kisadózónak minősül
heti 36 órát elérő munkaviszony mellett	nem minősül főállású kisadózónak
heti 36 órát el nem érő munkaviszony mellett	főállású kisadózónak minősül, kivéve ha több ilyen munkaviszonnyal rendelkezik, és ezek összeszámítása során a foglalkoztatás eléri a heti 36 órát
nyugdíj mellett	nem minősül főállású kisadózónak
nappali tagozaton folytatott tanulmányok mellett	főállású kisadózónak minősül
társas vállalkozás melletti egyéni vállalkozó	nem minősül főállású kisadózónak
társas vállalkozási tagság mellett egyéni vállalkozó és egyidejűleg heti 36 órát el nem érő foglalkoztatással járó munkaviszonnyal is rendelkezik	nem minősül főállású kisadózónak
egyéni vállalkozó/mezőgazdasági őstermelő és az EGT más tagállamában munkaviszonnyal rendelkezik	nem minősül főállású kisadózónak

Azon kisadózók, akik nem minősülnek főállású kisadózónak, még kevesebb – 25.000 Ft – közteher – fizetésére kötelezettek. Lehetőség van arra is, hogy a vállalkozó – közeledve a nyugdíjkorhatárhoz – több közteher megfizetését vállalja, ekkor 75.000 Ft KATA megfizetésére kötelezett havonta.

Felmerülhet százalékos adófizetési kötelezettség is, akkor, ha a kisadózó a tárgyévben 6 millió Ft feletti bevételt szerez. Ebben az esetben a 6 millió Ft feletti bevételrész után 40%-os adófizetési kötelezettség is terheli a kisadózót.

Az adókötelezettség és a közterhek alakulásában jelentős különbség lehet a választott adózási módok eltérő elszámolási szabályai miatt.

⁴¹ A kisadózó vállalkozások tételes adójáról és a kisvállalati adóról szóló 2012. évi CXLVII. törvény

Példa:

A KATA szerinti adózást – ahogy arra az elnevezés is utal („kisadózó”) –, az éves szinten kisebb bevételt elérő adózók helyzetét könnyítő, sok szempontból egyszerűbb, kevesebb adminisztrációval és közteher fizetési kötelezettséggel járó adózási módként vezették be. Ugyanakkor jelentősen megemelkedhet az adóteher, ha nem jól választják meg az adózási módot a termelők.

Annak a termelőnek például, aki az adott évben egyéni vállalkozóként KATA adózási módot választ és támogatási összeghez jut, számolnia kell azzal, hogy nem csak a tevékenység ellenértékéért kapott kiszámlázott összegek számítanak esetében bevételnek, hanem a folyósított támogatás is. Így könnyen előadódhat, hogy az összes – támogatással növelt – bevétel meghaladja a 6 millió Ft-ot. Ebben az esetben nem csak az 50.000 Ft-os tételes adó fizetési kötelezettséggel kell havonta számolni, hanem a 6 millió Ft feletti bevételrész tekintetében 40%-os adó fizetésével is.

A kisadózó vállalkozó a 2015. évben szerez 4,5 millió Ft bevételt mezőgazdasági tevékenységéből, ezen felül pedig 2015. október hónapban folyósítanak számára költségek fedezetére és fejlesztési célra 8,5 millió Ft támogatást. Mivel a támogatás is beszámít a 6 millió Ft-os összeghatárba, így éves szinten a 12 havi 50.000 Ft-os tételes adó fizetési kötelezettség mellett, a teljes bevétel 6 millió Ft-ot meghaladó része, (13 millió Ft - 6 millió Ft = 7 millió Ft) után 40%-os adó megfizetésére is kötelezett lesz.

Látható tehát, hogy a kedvező közterhek ellenére ilyen esetben érdemes megfontolni a KATA választását.

Ha ugyanez az adózó a személyi jövedelemadó törvény szabályai szerinti elszámolást választja, akkor a 2015. adóévben a támogatásnak csak azt a részét kell megszerzett bevételként figyelembe vennie, amennyi a támogatásból elköltött és a nyilvántartásában költségként is megjelenő összeg. Így a támogatás miatt nem emelkedik meg az adókötelezettség.

További részletet az adóhatóság 61. számú információs füzeté tartalmaz.

3.3 JÁRULÉKFIZETÉS ⁴²

Az őstermelők biztosítási kötelezettsége

A járulékfizetésben is speciális – jellemzően kedvezőbb – szabályok vonatkoznak az őstermelőkre.

Az őstermelők biztosítási kötelezettségét csak akkor írja elő a jogszabály, ha az őstermelő által **már megszerzett, illetve a – rá irányadó öregségi nyugdíjkorhatár eléréséig – még megszerezhető szolgálati idő együttesen eléri a 20 évet**. Ennek az az oka, hogy a jelenlegi nyugdíjszabályok értelmében az öregségi nyugdíjra való jogosultsághoz legalább 20 év szolgálati idővel kell rendelkezni. Így azt a termelőt már nem terheli járulékfizetési kötelezettség a jogalkotó döntése szerint, akinek a rá vonatkozó nyugdíjkorhatár eléréséig nem lenne elegendő ideje a 20 év szolgálati idő megszerzésére.

Amennyiben az őstermelőre a biztosítási kötelezettség kiterjed, akkor a 'T1041 nyomtatvány adóhatósághoz történő benyújtásával kell ezt bejelentenie. Ugyanakkor a fent említett körből sem válik minden őstermelő biztosítottá. Eltérő szabályok vonatkoznak az egyes őstermelőkre attól függően, hogy kezdőnek minősülnek-e, vagy már az előző adóévben is őstermelőnek minősültek.

Abban az esetben sem minősül őstermelőként biztosítottnak a magánszemély, ha az Európai Unió valamely tagállamában biztosítottnak minősül. (pl. mezőgazdasági őstermelő és EGT más tagállamában létesített munkaviszonyt (szociális rendszerek koordinálásáról és annak végrehajtásáról szóló uniós rendeletek alapján más tagállamban biztosított, rendelkezik E101/A1 igazolással, akkor Magyarországon nem terheli járulék bevallási és befizetési kötelezettség).



Nem biztosított az az őstermelő aki:

- családi gazdaság kiskorú tagja, vagy közös igazolvány alapján kiskorúként folytat tevékenységet,
- egyéb jogcímen biztosítottnak minősül (kivéve a megbízási jogviszonyban biztosítottat),
- saját jogú nyugdíjban részesül, illetve az az özvegyi nyugdíjban részesülő, aki már betöltötte a reá irányadó öregségi nyugdíjkorhatárt is.

⁴² A társadalombiztosítás ellátásaira és a magánnyugdíjra jogosultakról, valamint e szolgáltatások fedezetéről szóló 1997. évi LXXX. törvény (Tbj.)

Teljes körű járulékfizetés

Minimálbér utáni teljes körű járulékfizetési kötelezettség az alábbi esetekben terheli a termelőt:

- amennyiben a termelő a tevékenységét az adott évben kezdte meg, tehát az előző évben nem minősült őstermelőnek (**kezdő termelő**),
- a termelő **előző évi bevétele elérte a 8 millió Ft-ot**, illetve
- **magasabb járulékalap után vállalja a járulékfizetést** (ezzel a lehetőséggel általában azok élnek, akiknek csak pár évük van hátra a nyugdíjkorhatárig és magasabb összegű nyugdíjat szeretnének, ez esetben az adott év I. negyedévére benyújtott járulékbevalláson, – '58 bevallási nyomtatvány – szükséges erről nyilatkozni).

A minimálbér után 10% nyugdíjjárulék, 7% egészségbiztosítási és 27% szociális hozzájárulási adó fizetési kötelezettség merül fel a minimálbér alapulvételével.

A bevallási kötelezettséget az őstermelő az '58 számú bevalláson teljesíti, negyedévente a negyedévet követő hónap 12-éig elektronikus úton.

Kedvező járulékfizetési szabályok

A kezdőnek már nem minősülő őstermelők, – akik már az adóévet megelőző évben is őstermelőnek minősültek – akkor fizethetnek kedvező szabályok szerint járulékot, ha az előző évi őstermelői bevételeik 8 millió Ft alatt volt. Ebben az esetben az előző évi bevétel 20%-a lesz az éves járulékalap. Ezen összeg után kell megfizetni a 4% természetbeni egészségbiztosítási- és a 10% nyugdíjjárulékot.

Amennyiben az őstermelő egyúttal főállású egyéni vállalkozó is, akkor egyéni vállalkozóként fizet járulékot a vállalkozókra irányadó szabályok szerint, őstermelőként nem válik biztosítottá.

Az egyéni vállalkozókra vonatkozó járulékfizetési szabályokról tájékoztatást a vállalkozói elszámolást választó adózók könyvelőjüktől, valamint az adóhatóságtól kaphatnak.

Egészségügyi hozzájárulás (Eho) fizetési kötelezettség

Az eho fizetési kötelezettség az őstermelői jövedelem megállapítását követően határozható meg. A **tételes költségelszámolást** alkalmazó őstermelő az alábbiak szerint köteles ehot fizetni:

- amennyiben az őstermelésből származó, – támogatások nélkül számított – bevétele a 600 ezer Ft-ot nem éri el, a termelő mentesül az eho fizetési kötelezettség alól is,
- amennyiben a bevétele 600 ezer Ft-ot meghaladja, de nem éri el a 4 millió Ft-ot, akkor nemleges nyilatkozatot tehet, ez esetben a bevétel 5%-nak 15%-a a fizetendő eho,
- amennyiben nem tesz nemleges bevallási nyilatkozatot, vagy a bevétel nagysága miatt arra nem jogosult, akkor 27% eho fizetésére kötelezett a jövedelem után, de az eho alapját csökkentheti az őstermelőként fizetett járulékok alapjával,

Átalányadózás esetén az átalányban megállapított jövedelem 15%-a az eho fizetési kötelezettség.

Tételes átalányadózás esetén (fizetővendéglátás) az átalányadó alap 20%-a lesz az eho.

3.4 ÁLTALÁNOS FORGALMI ADÓ (ÁFA)⁴³

Mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalanyra vonatkozó különös szabályok az Áfa törvényben (különleges jogállás)

A termelőt az Áfa törvényben meghatározott feltételek teljesülése esetében megilleti a különleges jogállás, amely a felvásárló felé történő értékesítés esetén kompenzációs felárra jogosítja (azaz nem kell az általános szabályok szerinti 27% áfát felszámítania, hanem meghatározott mértékű kompenzációs felár

⁴³ Általános forgalmi adóról szóló 2007. évi CXXVII. törvény (Áfa törvény)

tarthat igényt), amelyet az adóhatóság felé nem kell megfizetnie, ugyanakkor áfa levonására nem jogosult. A termelőnek számlát sem kell kibocsátania, helyette a felvásárló állít ki felvásárlási okiratot. A felvásárló ugyanakkor a termelőnek fizetett kompenzációs felárat levonhatja az áfa bevallásban.

A kompenzációs felár mértéke növény, növényi termékek értékesítése esetén⁴⁴ 12%, állati eredetű termék és mezőgazdasági szolgáltatás nyújtás esetén⁴⁵ pedig 7%. Ez a fajta különös jogállás azonban csak a felvásárlók felé történő értékesítés esetén illeti meg az adózót, a fogyasztók (magánszemélyek), valamint a szintén mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalanyok felé történő értékesítés esetében azonban nem. A termelő vagy a fenti leírtak szerinti vagy az általános szabályok szerinti áfa felszámítására kötelezett, vagy 6 millió Ft-os bevételi összeghatárig választhatja az alanyi adómentességet. Utóbbi esetben azonban számlát, vagy legalább nyugtát ki kell bocsátania.

Abban az esetben, ha a felvásárló megfelelne ugyan az előírt feltételeknek, de nem állít ki felvásárlási okiratot a termelő felé, akkor az értékesítésről számlát kell kiállítania a termelőnek, de a számlán áfa helyett ekkor is kompenzációs felárat tüntethet fel.

Alanyi adómentesség választható, ha a termelő **bevétele éves szinten** – tevékenység év közben történő megkezdése esetén időarányosan – **nem éri el a 6 millió Ft-os összeghatárt. A kompenzációs felárra jogosító értékesítések nem számítanak bele az alanyi mentesség 6 millió Ft-os értékhatárába.**

Nyilatkozattétel az Áfa vonatkozásában

- A mezőgazdasági tevékenységet megkezdő adóalanyoknak nyilatkoznia kell arról, hogy **alkalmazza-e, a mezőgazdasági tevékenységet folytató adóalanyra vonatkozó különös szabályokat** (felvásárlási jegy befogadásával értékesíti a megtermelt/előállított termékeit, melynek során kompenzációs felárra válik jogosulttá) – és emellett – nem felvásárló részére történő értékesítéseire – **az alanyi mentességet vagy az általános szabályok alkalmazását (áfa felszámításával történő értékesítést) választja-e**⁴⁶.
- Amennyiben a termelő **lemond a különös szabályok alkalmazásáról** – és így a kompenzációs felárról is – valamennyi értékesítése során áfa-t számít fel.

Bizonylat-kiállítási kötelezettség

Termék értékesítésekor, illetve szolgáltatás nyújtásakor minden esetben fennáll a bizonylat kiállítási kötelezettség (akkor is, ha a vevő azt nem kéri).

A kistermelő magánszemélyek számára történő értékesítése esetén csak akkor merül fel számla kiállítási kötelezettség, ha a vevő kifejezetten számlát kér (vagy vásárlásának összértéke meghaladja a 900 ezer Ft-ot), egyéb esetben nyugta kiállítása szükséges.

Az online pénztárgépek bevezetését követően az **üzletben, mozgóboltban történő értékesítés során** meghatározott tevékenységek esetén online pénztárgép használata szükséges.

A 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet 1. számú melléklete sorolja fel azon adóalanyok, illetve üzletek körét, akik nyugtaadási kötelezettségüknek kizárólag pénztárgéppel tehetnek eleget. A tevékenységek TEÁOR kód szerint kerültek meghatározásra, így ha az adózó bizonytalan az általa végzett tevékenység besorolásában, akkor a Központi Statisztikai Hivatalhoz fordulhat. Az üzlet és mozgóbolt fogalmát a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény határozza meg.

Mozgóbolt: kiskereskedelmi tevékenység folytatására kialakított jármű, illetve járműre szerelt, vagy általa vontatott eszköz.

Amennyiben kitelepülés formájában történik az értékesítés **alkalmilag felállított elárusítóhelyeken**, (akár egyszerű fabódékról, vagy árammal ellátott házikókról van szó) nem áll fenn a pénztárgéppel történő nyugtaadási kötelezettség, tekintettel arra, hogy **az elárusító hely nem minősül üzletnek.**

⁴⁴ Áfa törvény 7. számú melléklet I. rész A. pontjában felsorolt termékek

⁴⁵ Áfa törvény 7. számú melléklet I. rész B. pontjában felsorolt termékek valamint a II. részében felsorolt szolgáltatások

⁴⁶ Áfa törvény XIV. fejezet

Alkalmi kitelepülés során történő értékesítésnél **nem szükséges az online pénztárgép használata**, így kézi nyugta kiállításával kell kísérni az értékesítést.

A standdal, elárusító asztallal alkalmilag kitelepülő vállalkozások (áfa alany termelők, kereskedők, magánszemélyek) is bizonylat kiállítására kötelezettek. Ha egy mezőgazdasági tevékenységet végző, egyébként a kompenzációs rendszer különös szabályai szerint adózó, ezáltal már adóalany személy a termékeit vásáron – jellemzően nem felvásárlók, hanem magánszemélyek felé – értékesíti, akkor őt is számla, vagy nyugtaadási kötelezettség terheli. Az alanyi adómentességet választó adóalanyokat ugyanúgy számla, vagy nyugtaadási kötelezettség terheli. Amennyiben a kitelepülésen értékesítő adóalany még nem rendelkezik számla-, illetve nyugta nyomtatvánnyal, akkor azt az értékesítést megelőzően be kell szereznie a nyomtatványforgalmazóktól.

Ugyanakkor, ha mégis kiviszi a termelő a pénztárgépet a kitelepülés alkalmával, akkor a gépet off-line (kapcsolat nélküli) módba kell állítania és adatszolgáltatási kötelezettsége keletkezik az adóhatóság felé.

Többféle önálló tevékenység esetén a jövedelmet tevékenységenként kell meghatározni.

Ha a mezőgazdasági őstermelő e tevékenysége mellett **egyéni vállalkozói** tevékenységet is folytat, a kereskedő egyéni vállalkozóként adja el az őstermelőként megtermelt terményt (pl. a zöldségboltjában), akkor:

- őstermelői bevételként kell figyelembe vennie az őstermelői tevékenység során előállított azon termékek szokásos piaci értékét, amelyeket egyéni vállalkozóként értékesít, azzal, hogy
- vállalkozói jövedelem szerinti adózás alkalmazása esetén ez az érték az egyéni vállalkozói tevékenység elismert költségének minősül,
- egyéni vállalkozásból származó bevételként kell figyelembe vennie az előzőek szerint átvett termékek értékesítéséből származó ellenértéket is.

Az egyéni vállalkozókra, a mezőgazdasági őstermelőkre, továbbá az ingatlan bérbeadási és egyéb szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató magánszemélyekre vonatkozó jövedelem-számítási és adózási szabályokat külön információs füzetek ismertetik az adóhatóság honlapján.

3.5 INFORMÁCIÓ

A termelők adózással, illetve járulékfizetéssel kapcsolatos kérdéseikkel kereshetik az adóhatóság tájékoztatói szakterületét, ahol a NAV munkatársai készségesen válaszolnak a felmerülő kérdésekre. Kérdéseiket feltehetik írásban (postai úton megküldött levélben, vagy az adóhatóság honlapján erre szolgáló felületen e-mail útján) illetve telefonon a 06/40/42-42-42 telefonszámon.

3.6 SZÁLLÁSADÓK ADÓZÁSA

Abban az esetben, ha a magánszemélyek szálláshely-szolgáltatási tevékenységet kívánnak folytatni, akkor többféle tevékenységi forma és adózási mód között választhatnak.

A **szálláshely-szolgáltatói tevékenység** – ideértve a falusi szálláshely-szolgáltatókat, fizetővendéglátókat is – olyan adóköteles tevékenység, amely szintén **kizárólag adószám birtokában folytatható**. A szálláshely-szolgáltatás nem azonos az ingatlan bérbeadási tevékenységgel.

A tevékenységvégzés formájának elhatárolásában meghatározó szempont, hogy az **ingatlan bérbeadás** az ingatlan időleges használatba adását jelenti. A bérlet nem tartalmaz az ingatlan birtokának pusztá biztosításán túl egyéb pótlólagos szolgáltatásokat (pl. takarítás, ágynemű mosás).

Ingatlan bérbeadás esetén, ha az adózók nem élnek az adókötelessé tétel jogával, az adómentes ingatlan-bérbeadási tevékenység folytatása kapcsán nem kell adószámot kérniük az adóhatóságtól.



Szálláshely hasznosítási tevékenység a bérbeadáson túl adószám birtokában folytatható:

- szálláshely-szolgáltatási tevékenységként,
- fizetővendéglátóként.

A helyes tevékenységvégeztési formát a magánszemélyeknek a jogszabályi keretekre figyelemmel szükséges megválasztani.

A választást követően, de még a tevékenység tényleges megkezdését megelőzően a 'T101 számú nyomtatvány benyújtásával kell az adóhatóságnál bejelentkezni.

A tevékenység bejelentését az Önálló vállalkozások tevékenységi jegyzéke szerinti ÖVTJ-kódok szerint kell megtenni.

Szálláshely-szolgáltatás

A szálláshely-szolgáltatás lehet: szálláshely-szolgáltatás, egyéb falusi szálláshely fogalma alapján.

Szálláshely-szolgáltatás: az az üzletszerű gazdasági tevékenység keretében rendszerint nem huzamos jellegű, éjszakai ott tartózkodást, pihenést is magában foglaló tartózkodás céljára hasznosított, nem kizárólag szálláshely rendeltetéssel létesített önálló épület, vagy annak lehatárolt része, ahol az e célra hasznosított **szobák száma legfeljebb 8, az ágyak száma legfeljebb 16**. A fizetővendéglátás és a falusi szálláshely egyéb szálláshelynek tekinthető.

Fizetővendéglátás

Csak egy lakásban, üdülőben folytatott vendéglátás.

A magánszemély a megszerzett bevétel adózása kapcsán választhat önálló tevékenységként történő elszámolást, illetve tételes átalányadózást.

A tételes átalányadózásra vonatkozó választását a magánszemély az alábbiak szerint teljesítheti:

- a tevékenységet kezdő magánszemély a 'T101 nyomtatványon,
- a tevékenységet már folytató magánszemély pedig az előző évre vonatkozó bevallásban.

A fizetővendéglátó tevékenységet folytató magánszemély nem egyéni vállalkozóként nyújt szálláshelyet ugyanannak a személynek adóévenként 90 napot meg nem haladó időtartamra (személy lehet magánszemély, vagy munkáltató is).

A tételes átalányadó mértéke: szobánként 32.000 Ft/adóév, melyet 4 egyenlő részletben kell megfizetni.
Eho fizetési kötelezettség: a tételes átalányadó 20%-a. **A tételes átalányadóelőleg és az eho fizetési határideje:** negyedévente a negyedévet követő hó 12.

Falusi vendégasztal falusi szállásadás mellett

A falusi vendégasztal a vidékre látogató turistáknak nyújtott szolgáltatás, melynek során a helyi gasztronómiai hagyományokkal is megismerkedhetnek. A falusi vendégasztal szolgáltatás keretében a szolgáltatást nyújtó a saját maga által készített ételeket, a gazdaság helyén kínálja fel helyben fogyasztásra, jellemzően a kistermelői mennyiségi korlátok betartásával.

Őstermelői tevékenységnek minősül a falusi vendégasztal üzemeltetése, ha megfelel az alábbiaknak:

- az Szja tv. 6. sz. mellékletének II/C. 3. pontja szerint a kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet alapján történik a falusi vendégasztal üzemeltetése (falusias, tanyasias, vagy vidéki környezetben, a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek kis mennyiségben történő felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén).

Ha valaki szálláshely-szolgáltatást nyújt és emellett falusi vendégasztalt is üzemeltet, akkor elkülönítve kell figyelembe vennie:

- a szálláshely-szolgáltatási bevételét,
- a falusi vendégasztal üzemeltetésből származó bevételét.

Ez utóbbit az említett rendeletben előírtaknak való megfelelés esetén őstermelői bevételként veheti figyelembe. Ebben az esetben évi 600 ezer Ft őstermelői bevételig nem merül fel adókötelezettség a vendégasztal üzemeltetése kapcsán, így ezen bevételből jövedelmet sem kell megállapítani.

Ha az adott adóévben 600 ezer Ft-ot meghaladó bevételt szerez az őstermelő, akkor ezt a bevételt is beszámítva kell a jövedelmét meghatározni. (Szja tv. 23.§)

A szállásadók az adóév során keletkezett adókötelezettség alá eső bevételeiket és keletkező jövedelmüket az adóévet követően benyújtandó '53 számú személyi jövedelemadó bevallásban vallják be az adóhatóság felé.

Bizonylat kiállítási kötelezettség

A kereskedelmi szálláshely-szolgáltatási tevékenységet végző adóalany az áfa tv-nek a számlázásra vonatkozó általános szabálya szerint köteles számlát kibocsátani az általa teljesített szolgáltatásról.

Mentesül a számlakiállítás alól, ha a szállást magánszemély részére biztosítja és a magánszemély készpénzzel fizet, valamint az ellenérték áfával számított összege nem éri el a 900 ezer Ft-ot és számla kibocsátását a szolgáltatást igénybe vevő magánszemély nem kéri. Ebben az esetben az adóalanyt nyugtaadási kötelezettség terheli. Bizonyos esetekben a nyugtaadás kizárólag online pénztárgép használatával teljesíthető.

A pénztárgép használatára kötelezettek körét a 48/2013. (XI. 15.) NGM rendelet 1. számú melléklete határozza meg. Ennek alapján a TEÁOR '08 55.20 üdülési, egyéb átmeneti szálláshely szolgáltatást végzők pénztárgép használatára kötelezettek.

A TEÁOR '08 55.9 egyéb szálláshely-szolgáltatás besorolás alá tartozó tevékenység végzése esetén a pénztárgép használat nem kötelező, az adóalanyok nyomdai úton előállított nyugtával is teljesíthetik bizonylat-kiállítási kötelezettségüket. Ugyanakkor, ha a pénztárgép használatra kötelezett adózó úgy dönt, hogy gépi nyugta helyett minden esetben számlát állít ki, akkor a számlakibocsátáshoz kapcsolódóan bejelentési és adatszolgáltatási kötelezettsége van az adóhatóság felé a PTGSZLAH adatlapon. Csak arról a hónapról kell beküldeni az adatszolgáltatást, mely hónapban nyugta kiállítás helyett történt számlakibocsátás.

4. AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ÉS -HIGIÉNAI ELŐÍRÁSOK

Élelmiszerbiztonságról akkor beszélhetünk, ha egy élelmiszer a fogyasztók számára nem okoz ártalmat, mert azt a tervezett, megadott módon készítik, vagy fogyasztják el. Az élelmiszerbiztonság megteremtésében jelentős szerepe van az élelmiszeripari vállalkozásoknak, akik az élelmiszerlánc felügyeletük alatti szakaszában kötelesek mindent megtenni a termék védelme, biztonsága érdekében. Az élelmiszerbiztonsági előírások jogalapját a 178/2002/EK rendelet, illetve a 852/2004/EK rendelet adják. Ezekre épülve további közösségi és hazai jogszabályok rögzítik az előírásokat.

Az élelmiszerbiztonság érdekében a vállalkozásoknak figyelembe kell venniük az élelmiszertermelési folyamat minden aspektusát, **az elsődleges termeléstől**, az állati takarmány előállításától, az élelmiszerek értékesítéséig és **fogyasztóhoz jutásáig**, hiszen **a lánc minden elemének hatása lehet** az élelmiszerbiztonságra.

Az élelmiszerbiztonsági előírások betartása megteremti az emberi egészség magas szintű védelmét és az élelmiszerekkel összefüggő fogyasztói érdekvédelem biztosítékának alapját. A szabályozás figyelembe veszi az élelmiszerkínálat sokszínűségét, beleértve a hagyományos termékeket, miközben biztosítja a belső piac hatékony működését.

Élelmiszer minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott, vagy feldolgozatlan anyag, amit emberi fogyasztásra szánnak. Nem élelmiszer a takarmány, a nem emberi fogyasztásra szánt élő állat, gyógyszer, kozmetikum, és a dohány.

Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha az egészségre ártalmas, vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan. Az elsődleges termeléstől egészen a forgalomba hozatalig – **„Földtől az Asztalig”** – a teljes élelmiszerláncban minden élelmiszeripari vállalkozónak (szereplőnek) szavatolnia kell, hogy az élelmiszerbiztonság nem kerül veszélybe. Ennek érdekében **a teljes élelmiszer-láncon át biztosítani kell a nyomonkövetetőséget**.

Az élelmiszerbiztonsági követelmények betartását a közösségi csatlakozásunk óta kötelező, a HACCP elveken alapuló Élelmiszerbiztonsági programok és eljárások segítik, melyeket a vállalkozások a szakági és méretbeli jellemzők figyelembevételével készítenek el. Ezek **a HACCP rendszerek a Jó Higiéniai Gyakorlatokra épülnek**. A szakági munkacsoportok már több termékcsoporthoz készítettek **Jó Higiénia Útmutatót**, amelyeket a Higiénia Bizottság az elfogadásuk után minden esetben közrebocsát. **Letölthető szakgazatonként:** elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok.

Hazánkban a kistermelői és magánházi körülmények között előállított élelmiszerek esetére még nem készült elfogadott útmutató. (Az érintett civil szervezetek és a NÉBIH jelenleg dolgoznak rajta.) Hiányában a **falusi vendégasztal és szállásadó szolgáltatások esetében** kiváló támpontot adhat a **vendéglátásban alkalmazott útmutató**, a kistermelői termékek esetében pedig az egyes iparági útmutatók adhatnak felmerülő kérdésekben **segítséget**.

Egyes élelmiszeripari mikro vállalkozásokban a veszélyelemzés során nem állapítható meg kritikus szabályozási pont, ami különösen egy-egy falusi kiskocsmában, vagy alaptermék előállítás esetére lehet érvényes. Ilyenkor a HACCP rendszer működtetése helyébe léphet – ha kidolgozták és rendelkezésre áll – a Helyes Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerint végzett tevékenység.

A magánháztartási körülmények között zajló ételkészítés során fontos a személyi és tárgyi feltételekkel arányos ellátás, a konyha méretével arányos vállalkozás, illetve a család teherviselésének, kapacitásának ismerete. Ennek megállapításakor legalább az átlagos, de még inkább a maximális vendéglétszámot, illetve főzési adagszámot kell figyelembe venni egy adott étkeztetés során.



Az élelmiszerjog alapján az élelmiszerbiztonság elsődleges felelőse az élelmiszervállalkozó, függetlenül a vállalkozása jogi formájától. Az ő felelőssége, hogy vállalkozásán belül betartsa az élelmiszerjogi előírásokat.

Az ételkészítéskor a falusi és egyéb szálláshely szolgáltatók, kistermelői vendégasztal szolgáltatók, mint magánházi termék előállítók **a hagyomány és rugalmasság elvén** az élelmiszerbiztonság sérelme nélkül **könnyített higiéniai feltételek mellett** is előállíthatják ételeiket, de magasabb higiéniai szintű működés a magasabb biztonság záloga.

Az épületeket és helyiségeket úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.

A biztonságos ételkészítéshez, az élelmiszer kezeléséhez elengedhetetlen, hogy rendelkezésre álljon a higiénikus kézmosó berendezés, illemhely és szükség esetén öltöző.

Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, fontos, hogy felületük könnyen tisztítható, és szükség szerint fertőtleníthető legyen. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását.

Szükség van mosogató berendezésre – amely nem a kézmosó! –, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerinti fertőtlenítéséhez.

Gondoskodni kell arról, hogy az élelmiszerek tisztítása higiénikus módon történjen, külön ügyelve a tiszta és szennyezett munkafolyamatok, eszközök elkülönítésére.

Szükséges megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátás, zárt hulladéktárolás és rendszeres hulladék eltávolítás.

A hűtést igénylő élelmiszereknek kellő számú és kapacitású hűtőberendezést kell biztosítani. Megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére.

Fontos elvárás, hogy az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésük kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

Magánházi körülmények között közfogyasztásra előállított élelmiszerek esetében különösen fontosak az élelmiszer kezelőkre vonatkozó személyi higiénés előírások úgy, mint ápoltság. Nem kezelhet élelmiszereket és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe, vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen, vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll.



A legtöbb élelmiszer eredetű megbetegedés a háztartásokban fordul elő, ezért különös körtekintést és gondosságot igényel, ha valaki közfogyasztásra a saját háztartásából hoz forgalomba élelmiszert.

Legfontosabb alapszabályok

Tisztaság

Tiszta helyiség, tiszta munkaruha, tiszta kéz, tiszta eszközök, tiszta felületek, tiszta kéztörölők és konyharuhák.

Állatok távoltartása

Távol kell tartani a rovarokat, rágcsálókat, de a házi kedvenceket, kutyát, macskát is.

Ivóvíz minőségű víz

Élelmiszerrel érintkező felületeket, a személyek kezét csak ivóvíz minőségű vízzel szabad mosni. Ivóvizet kell az élelmiszerek készítésekor is használni.

Hűtőlánc fenntartása

Azokat az élelmiszereket, amelyek hűtendőek, folyamatosan hűteni kell, rendszeresen ellenőrizve a hűtőberendezés hőmérsékletét. Hűtés során biztosítani kell az eltérő tisztaságú élelmiszerek okozta kereszt-szennyezések megelőzését: az edényeket le kell fedni, és a hűtőszekrény alsó polcaira kell helyezni a nyers, még főzésre váró, a felső polcaira a fogyasztásra már kész élelmiszereket.

Hőkezelés

Az ételeket alaposan meg kell sütni, vagy főzni és frissen kell tálalni. Az elkészült készételeket 3 órán belül ki kell adni a vendégeknek. 3 órán túl tárolt étel nem adható a vendégeinknek.

4.1 SZEMÉLYI HIGIÉNIA

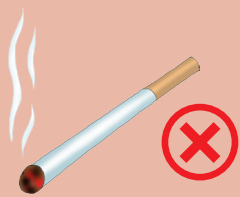
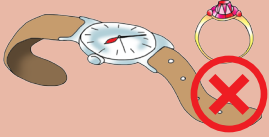
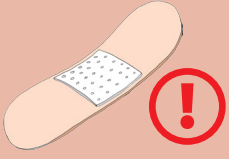
Az ápolatlan, szennyezett ruházatú, a higiéniai követelményeket be nem tartó élelmiszer-előállítók szennyezik, fertőzik meg az élelmiszereket, amelyek súlyos megbetegedéseket okozhatnak. Ennek megelőzése érdekében csak a tiszta munkaruhát viselő, ápolat, tiszta kezű és egészséges emberek foglalkozhatnak közfogyasztásra szánt élelmiszerekkel.

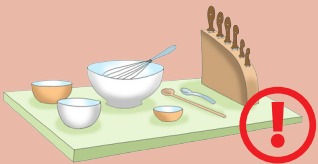
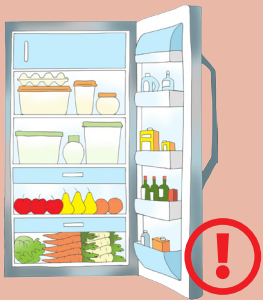
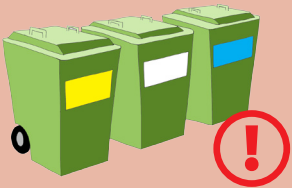
Háziorvos személyi higiénés és munkaköri szakmai alkalmasságról igazolást állít ki, amelyet évente érvényesíteni kell. **Legfontosabb, hogy beteg ember soha ne foglalkozzon élelmiszerrel. Különösen tilos élelmiszerrel foglalkozni, ha az élelmiszer kezelőn, vagy a vele közös háztartásban élők körében az alábbi betegségek előfordulnak:** bőrelváltozás, kiütés, láz, hányás, hasmenés, orrfolyás, sárgaság tbc, gennyes bőr és fogbetegség.

Test- és hajápolás		Naponta alaposan kell tisztálkodni. Rendszeresen kell ápolni a haját, szükség esetén a szakállat és bajuszt. A tiszta (nem festett, nem lakkozott) körmöket rövidre kell vágni.
Kézmosás és fertőtlenítés		Munkakezdés előtt, WC használat után tisztítás, kézfertőtlenítés szükséges, szükség szerint alkaron is. Kéztisztító, kézfertőtlenítő szerrel ▪ a kezét, alkart alaposan be kell dörzsölni (csapot is), ▪ használati utasítás szerint kell hatni hagyni, ▪ folyóvíz alatt le kell mosni. Papírtörülővel, fertőtlenített tiszta törölközővel szárazra kell törölni a kezét.
Munkaruházat		Mindig tiszta munkaruhát, munkacipőt kell viselni.

4.2 ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁS HIGIÉNIÁJA

Alapvető higiéniai szabályok

Élelmiszer előállító helyiségben		Tilos dohányozni!
Élelmiszer előállító helyiségben		Tilos élelmiszerrel foglalkozás közben étkezni!
Élelmiszer előállító helyiségbe		Tilos idegeneknek belépni, és ott tartózkodni! Munkaruhát, szükség esetén védőruhát kell viselni!
Élelmiszer előállító személynek		Tilos élelmiszer előállítás közben ékszert, karórát, lakkozott körmöt, műkörmöt viselni!
Élelmiszer előállító személynek		Tilos betegen élelmiszer előállítást végezni! Az élelmiszere nem szabad tüsszenteni és köhögni. A lehető legszükségesebb mértékben szabad kézzel érinteni az élelmiszert!
Élelmiszer előállító személynek		A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal le kell ragasztani.
Előállítás helyszíne		Az élelmiszer előállító helyiségeket rendszeresen tisztán és karban kell tartani.
Előállítás helyszíne		A tisztító- és fertőtlenítőszerket az élelmiszertől elkülönítetten, megjelölve, eredeti csomagolásban kell tárolni.

Eszközök		Csak tiszta, ép eszközök használhatóak. Az eszközöket használat után tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell.
Termék		A nyersanyagot és készterméket úgy kell tárolni, hogy azok ne szennyezzék egymást.
Termék védelem		A termékeket tárolás és kezelés során folyamatosan védeni kell a szennyeződéstől, fertőződéstől. Ennek érdekében a rágcsálókat, rovarokat távol kell tartani.
Ivóvíz		Élelmiszer előállításnál csak ivóvíz minőségű víz használható fel.
Hulladék tárolás		A hulladékot mindig zártan kell gyűjteni és tárolni.

Az étel előállításához csak kizárólag emberi fogyasztásra alkalmas nyersanyagok, félkész és késztermékek, és az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok használhatóak fel. A felhasználásra kerülő anyagokat a fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő alatt fel kell használni. A vásárolt hozzávalókról a számlát, vagy a nyugtát meg kell őrizni.

4.2.1 Élelmiszer előállítás helye, berendezései

Az épületeket és berendezéseket úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán, műszakilag jól karban és egyéb szempontból is megfelelő állapotban tartani, hogy elkerüljék a tárolt alapanyagok és az előállított élelmiszernek az állatoktól és kártevőktől, vagy bárhonnán származó szennyeződését.

- Az **épületeknek könnyen tisztíthatónak** (portalanítás, mosás), **szükség szerint fertőtleníthetőnek** (pl. ilyen a fal meszelése is), épnek, nem mérgezőnek **kell lenniük**. A falfelületnek az ételkészítés során megkívánt magasságig az adott hely adott részén (pl. mosogatás) simának kell lennie (csempé, mosható festett falfelület).
- A **kemence** lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil, vagy fix. Mikrobiológiai veszély megjelenése nem jellemző a hőhatás miatt. Tapasztott kemencét évente érdemes felújítani tapasztással, a lángteret évente mechanikus súrolással kell koromtalanítani.
- **Füstöléshez** csak tiszta, natúr keményfát lehet használni.
- Mosogathoz legalább egy darab (16 főig), **két tálcs mosogató** használata szükséges.

Alkalmazott, külső munkaerő foglalkoztatása esetén szükséges, hogy részükre **elkülönített** személyzeti WC-k, **öltözők**, – megfelelő számban álljanak rendelkezésre.

- Az **eszközöknek könnyen tisztíthatónak, szükség szerint fertőtleníthetőnek**, épnek (pl. nem törött, a zománcos edény zománca ép, rozsdásodásra hajlamos edény rozsdamentes), nem mérgezőnek **kell lenniük**. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni.
- WC, illemhely nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer előállító helyiségből.
- Nyílászárókra rovarhálót kell felhelyezni a rovarok fertőzést közvetítő szerepének megakadályozása céljából.
- Megfelelő természetes, vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani az élelmiszer előállítás során.
- Biztosítani kell kellő mennyiségű és ivóvíz minőségű vizet.

4.2.2 A tárolás és étel készítésének követelményei

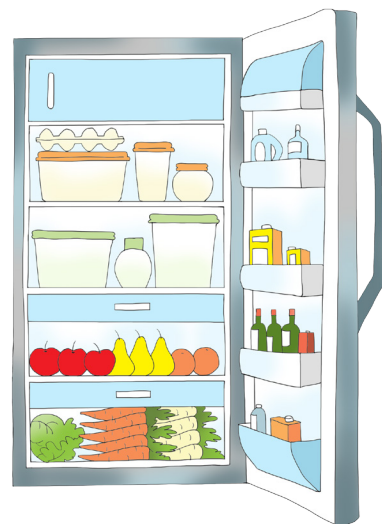
Raktározás, tárolás, hűtés

Az ételek alapanyagát az előírt módon, vagy a tapasztalat szerinti optimális körülmények között (pince, padlás, kamra, hűtő stb.) és az adott **élelmiszernek megfelelő**, tiszta, nem mérgező **csomagolóanyagban, edényzetben** kell **tárolni**, hogy a tárolás során ne károsodjon az alapanyag (pl. idegen szag és íz a dohos pincében). Közvetlenül a padozatra, padlóra, földre tilos edényt, eszközt, élelmiszert helyezni. Alátétrácsot, zsámolyt, polcot kell használni.

Az érlelt, füstölt sajtok, füstölt húsok és más hűvös helyen is elálló termékek (zsír, tepertő) esetében az adatlapon a termelőnek az erre vonatkozó tárolási javaslatot és annak időtartamát (saját kísérleti megfigyeléssel igazolt) **meg kell jelölni**.

A nyersanyagokat el kell különíteni a félkész, késztermékektől, (légmentes csomagolás, vagy külön hűtőtér, helyiség). Külön hűtőtérben, vagy egy hűtőtérben, de egymástól elkülönítve légmentesen elzártan helyezendőek el:

- tökehús,
- baromfi hús,
- hal,
- nyers tej,
- tej és tejtermékek,
- zöldség-gyümölcs,
- tisztított, előkészített alapanyagok (külön-külön),
- húskészítmények,
- hűtést igénylő, fogyasztásra kész élelmiszerek, készételek,
- méhpempő,
- nem fertőtlenített tojás (amennyiben a beszerzés előtt nem hűtöték – mivel nem kötelező hűteni –, száraz, szellős hűvös helyen, pl. kamrában is tárolható).



A tárolás során **biztosítani kell** az élelmiszerek minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket (**hőmérséklet, páratartalom**), gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fermentációtól, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Különösen ügyelni kell a rovarok, rágcsálók távol tartására.

A tejtermékek, savanyúságok a hűtőszekrény polcán, erre alkalmas tárolóban, a csomagolt friss hús a hűtő alsó részében, tároló dobozban, vagy a hűtő kosarában legyen elhelyezve. A hűtőszekrény polcain az eltérő hőmérséklet miatt más-más jellegű élelmiszert javasolt tartani. A felső polcon 0 – +2°C, a középső polcon +5°C hőmérsékleti tartományban tárolandó élelmiszereket helyezünk el. Általában az alsó polc

+10 °C körüli hőmérsékletű, ezért itt helyezzük el a hűtendő zöldséget és gyümölcsöt. Az ajtó polcain, a +5 – +10°C hőmérsékletű részben a margarin, az italok, mustár, lekvár tárolása megfelelő.

Javasolt tárolási hőmérsékletek	
Élelmiszer	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúl félék	0 – +4 °C
Belsőség	0 – +3 °C
Tőkehús	0 – +7 °C
Előkészített hús	0 – +4 °C
Darált hús	0 – +2 °C
Halak	0 – +2 °C



A + 6 – + 8 °C hőmérséklet között tárolt nyers tej a fejést követő 24 óráig értékesíthető.

A 0 – + 6 °C hőmérséklet között tárolt nyers tejet a fejést követő 48 óráig lehet értékesíteni.

A felforralt és 2 órán belül +5 °C alá lehűtött tej 0 – -5 °C-on, védetten tárolva több napig eltartható.

A hús hűtését a vágást követően haladéktalanul meg kell kezdeni. A tejet a fejésétől számítva legfeljebb 2 órán belül kell lehűteni. Fontos a hűtési lánc fenntartása, ami alatt azt értjük, hogy a hűtendő élelmiszereket a lehető legrövidebb ideig, – pl darabolás, szeletelés ideje, rakodás ideje alatt – tarthatjuk hűtetlenül.

A hűtőberendezéseket működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell.

Előkészítés

Biztosítani kell az élelmiszerbiztonsági szempontból más megítélés alá eső alapanyagok előkészítését (helyiség és berendezés, eszköz, védő/munkaruha) térbeni, vagy időbeni elkülönítéssel. A húsok és zöldségek előkészítéséhez használt eszközöket, edényeket (tálak, kések, vágódeszkák) külön-külön jelöljük meg, és csak rendeltetésük szerint használjuk.

A. Húselőkészítés

A húsok előkészítési folyamatait állatfajonként (pl. sertés, marha, baromfi, hal) térben, vagy időben elkülönítetten kell végezni. Az előkészítési műveletei a húsok **mechanikai tisztításával** kezdődnek, mely során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék, stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint az esetlegesen észlelt csontszilánkokat. Ezt követi, amennyiben szükséges, a **húsok mosása**. Ezt kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni **folyóvízzel**. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni. Az így előkészített húsokat az élelmiszer jellegének megfelelően kell darabolni. A csontos húsok darabolását a csontszilánkok képződésének elkerülésével kell végezni. **A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni.** Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését csak szakaszosan szabad végezni, és az egyes előkészítési folyamatok között a termékeket a megfelelő hűtőtérbe vissza kell helyezni.

B. A zöldségek és gyümölcsök előkészítése

A zöldségek előkészítése során történik a **válogatásuk**, a **tisztításuk**, a **mosásuk**, a **darabolásuk**. Sorrendben először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése történjen meg.

C. A tojás előkészítése

Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad felhasználni. **Tojást értékesíteni csak a tojásrakást követő 21 napon belül, felhasználni 28 napon belül lehet. A tojáshéjon lévő mechanikai szennyeződéseket (pl. ürülék, szalma) közvetlenül a felhasználás előtt lehetőleg száraz módon el kell távolítani.** Ha ez nem lehetséges, akkor langyos vizes mosást követően célszerű fertőtleníteni a tojásokat, erre a célra használt, megjelölt edényben, erre a célra engedélyezett szerrel. A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni, mivel a friss tojás elmerül. A tojásokat külön edénybe egyenként kell feltörni, ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható folyamatos 0 és +5°C közötti tárolás mellett.

Hőkezelés

Az előkészített alapanyagok és félkész hozzávalók biztonságos hőkezelése során készül el a melegétel a felkínálás előtt. A leggyakoribb két konyhatechnológiai hőkezelési eljárás a sütés és a főzés.

A. Főzés

A biztonságos hőkezelés, így a főzés legfontosabb tényezői a megfelelően magas hőmérséklet, és a hőkezelés időtartama.

B. Sütés

A sütés történhet zsiradék hozzáadásával, vagy zsiradék hozzáadása nélkül.

A zsiradék hozzáadása nélküli sütés egyik jellemző példája a kemencében sült pékáru. A kemencében sült pékáru sütésénél a legfontosabb szempont a tapasztalati úton szerzett időtartam alkalmazása. Az ilyen termékek esetében tapasztalat alapján, kellő ideig tartó, 200-220 °C-os sütőtér biztosítja a biztonságos hőkezelést.

A zsiradék hozzáadásával történő sütés szabályai:

A sütőzsiradék hőmérséklete nem emelkedhet 160-180 °C fölé. Nem szabad a zsiradékot füstölésig hevíteni, ez friss zsiradék esetében 200 °C felett következik be. Ha a zsiradék füstöl, habzik, akkor az az elhasználtságát jelenti, és azt le kell cserélni. **Nem használható sütésre a zsiradék, ha kellemetlen, avas, vagy szúrós szagú, keserű, kaparó ízű, füstöl, habzik,** sötét színű, sűrű, az edény alján és falán sötét lerakódás keletkezett. Fogyasztásra alkalmatlan az a zsiradék, amely +170 °C alatti hevítéskor füstöl.

A megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal helyezzük a zsiradékba az élelmiszert, és lehetőség szerint folyamatosan végezzük a sütést. A zsiradék gyakori lehűtése-felmelegítése fokozottan igénybe veszi a zsiradékot, hamarabb válik használhatatlanná. Ha rövid időre (1-2 óra) szüneteltetjük csak a sütést, akkor a fűtés kikapcsolása helyett állítsuk a hőmérsékletet 30-40 °C-al alacsonyabbra a sütési szünet idejére.

A zsiradék levegővel érintkező szabad felülete a lehető legkisebb legyen, tehát lehetőség szerint kis átmérőjű, de mély edényzetben süssünk, vastag zsiradék rétegben.

Megfelelő gyakorisággal szűrjük át a zsiradékot, és az edényzetet tisztítsuk meg a lerakódott szennyeződésektől. Lehetőleg ne pótoljuk a sütés során a csökkenő sütőzsiradék mennyiséget, ha mégis megteszünk, a használhatósági idő az első feltöltéstől számít.

A fentiek betartása mellett az egyes sütőzsiradékok sütési ideje az alábbi:

- napraforgóolaj kb. 8-10 óra
- kukoricacsíra-olaj kb. 10-13 óra
- repceolaj kb. 12-15 óra
- sertészsír kb. 18-20 óra

Az elhasználadott sütőzsiradék komposztra, szennyvízbe nem kerülhet, takarmányozásra nem használható fel, elkülönítetten kell gyűjteni és gyűjtőhelyre, erre szakosodott vállalkozásnak kell leadni.

4.2.3 Takarítás, tisztítás és fertőtlenítés

Általános szabályok

- a takarításhoz használt eszközöket, vegyszereket – a tárolási feltételek betartásával- erre a célra kialakított külön helyen kell tárolni (szekrény, raktár), a takarításhoz használt vegyszerek eredeti csomagolásban, vagy feltűnően megjelölt, az azonosítást és a tárolási feltételeket kielégítő edényben kell tárolni, az adagoláshoz használt eszközöket meg kell jelölni,
- a lejárt minőség-megőrzési idejű vegyszert használni tilos,
- csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni, a technológiai hatékonyságot növeli a melegebb víz-hőmérséklet és az alacsony keménységi fok,
- tilos a vegyszereket keverni,
- be kell tartani a töménységre, hőmérsékletre, behatási időre vonatkozó előírásokat,
- a tisztító-, és fertőtlenítőszerhez mellékelt munkavédelmi előírásokat be kell tartani,
- takarítás során el kell kerülni a hely, az eszközök, az étel szennyeződését,
- takarítást az ételkészítéstől időben elkülönítve, úgy kell végezni, hogy az az élelmiszerek biztonságát ne veszélyeztesse,
- gondoskodni kell arról, hogy az alkalmazott takarítóeszközök alkalmasak legyenek a feladat elvégzésére és ne okozzanak keresztszennyeződést,
- a hatékonyság érdekében a gépeket, eszközöket a szükséges mértékben szét kell szerelni, hogy a rejtett, pangó részekhez is kellő mértékben hozzá lehessen férni és ne maradjon keresztszennyeződésre alkalmas felület,
- a munka befejeztével a takarítást végző személynek védőruháját, munkaruháját le kell cserélnie tiszta ruhára.

Hulladékgyűjtés esetén az emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állat etetésére (kutya, nutria, csincsilla) alkalmas mellékterméket kizárólag erre a célra létesített és megjelölt tároló edényben szabad tárolni, melyet „emberi fogyasztásra alkalmatlan” felirattal kell ellátni. **Veszélyes hulladék**, állati melléktermék keletkezése esetén eseti szerződés szükséges engedéllyel rendelkező vállalkozással (pl. ATEV), vagy az önkormányzati szolgáltatóval a hulladék **ártalmatlanítására**. Az elhullott baromfit, nyulat, továbbá 3 hetesnél fiatalabb malac hulláját az állattartó saját telkén – évente legfeljebb 100 kg össztömegig – elföldelheti⁴⁷.

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari terméket,
- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,
- használt sütőzsiradékot.

Rossz, szennyeződött állati melléktermékkel, és **moslékkal haszonállat nem takarmányozható**.

4.2.4 Kártevők elleni védekezés

A rágcsáló és rovar kártevők, élelmiszer látogatók (egér, patkány, légy, molylepke, hangya, csótány, darázs stb.) bejutását az élelmiszer tároló és előállító helyiségekbe meg kell akadályozni, azokat az élelmiszerektől távol kell tartani. Legfontosabb olyan épület kialakítás, és olyan nyílászárók alkalmazása, amely a távortartást segíti. Fel kell számolni a búvóhelyeket, de a megelőzést szolgálja a lomok eltávolítása, a hulladékok fedett gyűjtése és tárolása is. A védekezés akkor hatékony, ha a kártevő mentességet, a kártevők távol tartását biztosítja, és a kártevők jelenlétét folyamatos monitorozással azonnal észlelni lehet. Ilyenkor kell gyorsan és hatékonyan beavatkozni.

⁴⁷ A nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló 45/2012. (V. 8.) VM rendelet 10.§

A helyiségek szabadba nyíló ajtóira, az ablakaira sűrűszövésű **rovarhálót** kell felszerelni. Lehetőleg a helyiségek bejárataihoz kell **egércsapdát** elhelyezni, a molylepkék megfigyelésére úgynevezett **feromonos molycsapdát**, a mászó rovarok megjelenése esetén zárt tároló dobozban **hangyairtó szert, csótányirtót** lehet kihelyezni.

Az irtószeres rágcsálócsapda nem alkalmazható olyan helyiségekben, ahol bontatlan élelmiszert, élelmiszer csomagolóanyagot tárolnak, darabolnak, szeletelnek, rendezvényen feldolgoznak stb. Ezekben a helyiségekben irtószeres ládát, irtószer mentes csapdákat, például egér ragasztót kell alkalmazni. Rovarirtószert csak akkor lehet kipermetezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer, a használt eszközök, berendezések, gépek letakarva, vagy szekrényben, zárt helyen vannak. A permetezett szerek hatásidejének letelte után az addig fedetlen munkafelületet, edényszárítót, mosogatót, a padozatot vízzel alaposan le kell öblíteni.

Amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre, akkor köteles az étkezést nyújtó, szakemberrel elvégeztetni a kártevő mentesítést!

Repülő rovarok		Meg kell előzni az épületbe való bejutásukat! A sűrű szövésű rovarhálót évente kell ellenőrizni, ha szükséges cserélni és tisztítani! A kihelyezett molycsapdákat javasolt hetente ellenőrizni. A légyragacsot rendszeresen kell cserélni! Az irtószert elkülönítetten kell tárolni az élelmiszertől. Aerosolos permetezést akkor szabad végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer!
Rágcsálók, mászó rovarok		Meg kell előzni az épületbe való bejutásukat. Az irtószert elkülönítetten kell tartani az élelmiszertől. A csapdákat hetente kell ellenőrizni. Károsítás esetén a búvóhelyeket fel kell számolni és ki kell takarítani a helyiséget.
Háziállatok		Az élelmiszer előállító helyiségekbe háziállat nem mehet be.

4.3 TEENDŐK ÉLELMISZER EREDETŰ MEGBETEGEDÉS, VAGY ANNAK GYANÚJA ESETÉN

Ha a termék előállítója, forgalmazója tudomást szerez arról, hogy az általa előállított, vagy forgalomba hozott élelmiszer megbetegedést okozott, vagy terméke kapcsán felmerül a megbetegedés gyanúja, akkor a további forgalomba hozatalt, az étel kiszolgáltatását, felszolgáltatását azonnal fel kell függesztenie és értesítenie kell a területileg illetékes járási élelmiszerlánc felügyeleti hatóságot. A hatóság további intézkedéséig, az érintett élelmiszert, az ahhoz használt alapanyagokat, valamint a maradék ételt változatlan állapotban meg kell őrizni, a helyiségeket és a munkaeszközöket is érintetlenül kell hagyni, és segítenie kell a hatóság eljárását, vizsgálatát.

Gyanú akkor merül fel, ha:

- az azonos élelmiszert, italt fogyasztók körében többen hasonló tünetekkel, a fogyasztástól számítva közel azonos időben betegszenek meg,
- a beteg, vagy orvosa összefüggésbe hozza a megbetegedést az adott ételfogyasztásával.

A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, melyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Ilyen tünetek **esetén** a beteghez azonnal **orvost kell hívni**.

5. ÉLELMISZERJELÖLÉS

Az ételjelölés alapelve, hogy a helyi termék előállítónak a fogyasztók részére pontos, valóságos tájékoztatást kell adniuk az ételjelölésekről. A fogyasztók csak akkor tudják a számukra megfelelő ételjelölést kiválasztani és megvásárolni, ha azok minőségéről, összetevőiről, előállítójáról, származásáról és egyéb tulajdonságairól megfelelő tájékoztatást kapnak.

Az ételjelölésekkel, étellekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, különösen oly módon, hogy a termék megjelenése, a leírás vagy a képi ábrázolások a fogyasztó számára egy bizonyos ételjelölés, vagy összetevő jelenlétét sugallják, noha valójában az ételjelölés egyik természetes alkotóelemét, vagy szokásosan felhasznált összetevőjét más alkotóelemmel, illetve összetevővel helyettesítették.

Az ételjelölésekkel kapcsolatos, jelölésre vonatkozó általános alapelveket, követelményeket és kötelezettségeket a fogyasztók ételjelölésekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló EU jelölési rendelet⁴⁸ határozza meg.

Azonban a kistermelői ételjelölés-termelés -előállítás és -értékesítés feltételeit a kistermelői rendelet⁴⁹ szabályozza, amely lehetőséget biztosít arra, hogy a kistermelők könnyített feltételek mellett végezzék a tevékenységüket. Az egyik ilyen könnyített feltétel az ételjelölésére vonatkozik.

Az ételjelölésekre vonatkozó jelölési követelményeket az alábbi ábra foglalja össze.

A kistermelői ételjelölés-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. FVM rendelet szerinti jelölési kötelezettségek

Csomagolatlan ételjelölés értékesítése esetén:

- a kistermelő neve, címe vagy gazdaságának címe;
- a termék neve kiegészítve a „kistermelői” jelzővel.

Csomagolt ételjelölés közvetlen értékesítése esetén:

- a kistermelő neve, címe vagy gazdaságának címe;
- a termék neve;
- a minőség-megőrzési idő vagy fogyaszthatósági idő;
- a fogyaszthatósági időtartammal rendelkező termékek esetén a tárolási hőmérséklet;
- a termék tömege.

Csomagolt ételjelölés kiskereskedelem, vendéglátás részére:

- „kistermelői” jelző a csomagoláson;
- Minden kötelező jelölési elem.

Forrás: Földművelésügyi Minisztérium

5.1 CSOMAGOLATLAN KISTERMELŐI ÉLELMISZEREK ÁRUSÍTÁSA⁵⁰ TÖRTÉNHEZ

- közvetlenül a végső fogyasztónak, amikor a kistermelő a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesít, ahol a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét, vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét feltüntetni és a termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzőt,
- kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítménynek, amikor az értékesítés nem a kistermelő, hanem a kiskereskedő, vendéglátó által történik.

⁴⁸ 1169/2011/EU európai parlament és a tanács rendelete a fogyasztók ételjelölésekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

⁴⁹ A kistermelői ételjelölés-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

⁵⁰ Az ételjelölésekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet

Ebben az esetben dokumentált módon (írásban) köteles tájékoztatni a kistermelő a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági, vagy a minőség-megőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.

Csomagolatlan az élelmiszer, amennyiben a végső fogyasztónak:

- csomagolás nélkül kínálnak pl., zöldség, gyümölcs, amelyet a vásárlók maguk tesznek tasakba,
- az értékesítés helyén a fogyasztó kérésére csomagolnak, pl. sajtból, hústermékből a fogyasztó által kért mennyiség egy nagyobb darabból,
- közvetlen értékesítés céljára a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolnak pl. a csemegepultban kihelyezett darabolt sajt.

5.2 CSOMAGOLT KISTERMELŐI ÉLELMISZEREK ÁRUSÍTÁSA IS TÖRTÉNHEZ

- közvetlenül a végső fogyasztónak, gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, amikor a **termék csomagolásán fel kell tüntetni**: a kistermelő nevét, címét, vagy gazdaságának címét, a termék nevét és a minőség-megőrzési időtartamát, vagy fogyaszthatósági idejét, a fogyaszthatósági időtartammal rendelkező termékek esetén a tárolási hőmérsékletet, a termék tömegét,
- kiskereskedelem, vagy vendéglátás részére, amikor a csomagoláson az élelmiszer-termék kötelező jelölési elemein túl fel kell tüntetni a termék címkéjén a „kistermelői” jelzőt, méz esetében pedig a „termelői” jelzőt.

Kötelező jelölési elemek

- | | |
|---|---|
| a.) az élelmiszer neve; | h.) felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe; |
| b.) összetevők; | i.) származási hely; |
| c.) allergének; | j.) felhasználási útmutató; |
| d.) összetevők mennyisége; | k.) alkoholtartalom 1,2% felett; |
| e.) nettó mennyiség; | l.) tápértékjelölés (2016. 12. 13-tól) kivéve a kistermelőt és a kézműves termékek! |
| f.) minőségmegőrzési idő; | |
| g.) tárolási, felhasználási feltételek; | |

Dátumjelölés

A dátumot az alábbi szavaknak kell megelőznie:

- „Minőségét megőrzi:”, ha szerepel a nap megjelölése;
- „Minőségét megőrzi: végéig.” minden más esetben
- sorrend: **NAP / HÓNAP / ÉV**

Egyes termékekre speciális jelölési szabályok vonatkoznak, mint például a tejtermékek, zöldség- és gyümölcskészítmények megnevezése, összetételükre vonatkozó előírások. A **Magyar Élelmiszerkönyv Előírásai és Irányelvei** www.elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv is tartalmaznak egyes termékek esetében jelölési követelményeket. Konkrét jelölésre vonatkozó címke-mintákat a melléklet tartalmazza.

5.3 ALLERGIÁT, VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK JELÖLÉSE

Az élelmiszerekkel kapcsolatos egyik legfontosabb elvárás, hogy a fogyasztók egészségét nem veszélyeztethetik. Egyre nagyobb azon fogyasztók száma, akik bizonyos élelmiszer allergiában, vagy intoleranciában szenvednek. Ezért létfontosságú, hogy az élelmiszerek allergén összetevőiről pontos információt adjon a termék előállító az lista alapján.

Allergén összetevők listája

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| 1.) Glutént tartalmazó gabonák; | 8.) Diófélék; |
| 2.) Rákfélék; | 9.) Zeller; |
| 3.) Tojás; | 10.) Mustár; |
| 4.) Hal; | 11.) Szezámmag; |
| 5.) Földimogyoró; | 12.) Kén-dioxid; |
| 6.) Szójabab; | 13.) Csillagfűrt; |
| 7.) Tej és tejtermékek; | 14.) Puhatestűek. |

Csomagolatlan élelmiszer közvetlen értékesítése esetén a kistermelőnek szóban is lehet közölni a fogyasztóval, hogy az élelmiszer milyen allergén összetevőket tartalmaz.

Az értékesítés helyén az alábbi felirat elhelyezésével a fogyasztók figyelmét fel lehet hívni:

**Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról
kérem, kérdezzen!
Köszönöm!**

Csomagolt élelmiszerek esetében az allergének jelölését egyértelmű módon ki kell emelni a többi összetevő közül, például más betűtípussal, stílussal, vagy háttérszínnel. Ha nem szerepel az összetevők teljes felsorolása a terméken, az allergén összetevőket akkor is fel kell tüntetni: pl. szulfítot tartalmaz.

Az allergén információt csak olyan esetben nem kell feltüntetni, amikor az élelmiszer neve egyértelműen utalást tartalmaz (pl. tej, sajt stb.) az érintett allergén összetevőire.

5.4 A KÖTELEZŐ JELÖLÉSI ELEMÉK OLVASHATÓSÁGA

A fogyasztók számára fontos, hogy a kötelező jelölési elemeket el is tudják olvasni a címkéken. Ennek érdekében kerül uniós szinten meghatározva, hogy milyen betűmérettel kell a kötelező adatokat feltüntetni. Az alábbi táblázat tartalmazza, hogy a csomagolás, vagy tároló edény legnagyobb jelölhető felületének nagyságától függően milyen betűmérettel kell a kötelező jelölési elemet feltüntetni.

A csomagolás, vagy tároló edény legnagyobb felülete	Legalább 80 cm ²	Legalább 25 cm ²	Legalább 10 cm ²	10cm ² alatt
Minimális betűméret (x magasság)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm
Kötelező elemek	Minden kötelező	Minden kötelező	Minden kötelező	Termék neve, allergén, nettó tömeg, minőségmegőrzési idő
Tápérték-jelölés	Kötelező	Kötelező	Nem kötelező	Nem kötelező

5.4.1 Termék nevére és az összetevőire vonatkozó további szabályok

Amennyiben az élelmiszer édesítőszereket tartalmaz, akkor fel kell tüntetni a terméken, hogy „Édesítőszerrel (szerekkel)”. Ha a húskészítmények burkolata nem ehető, akkor azt fel kell tüntetni, mint a megnevezést kísérő elemet.

5.4.2 Adalékanyagok és aromák

Az élelmiszer-adalékanyagok⁵¹ meghatározott technológiai funkcióval rendelkező anyagok, amelyek **használata mennyiségi korlátokhoz kötött**. A termékcsopontonként meghatározott határértékek mg/kg, vagy mg/l, vagy quantum satis (a kívánt technológiai hatás eléréséhez szükséges minimális mennyiség) mennyiségben vannak meghatározva.

Jelölésük az összetevők között úgy történik, hogy meg kell adni a csoportnevet és az élelmiszer-adalékanyag/enzim megnevezését, vagy E-számát. Pl.:

- Tartósítószer: Nátrium-benzoát, vagy tartósítószer: E211
- Étkezési sav: citromsav, vagy étkezési sav: E 330
- Térfogatnövelő szer: Nátrium-hidrogén-karbonát, vagy térfogatnövelő szer: E 500(ii)
- Édesítőszer: steviol glikozidok, vagy édesítőszer: E960

Adalékanyagok használata mennyiségi korlátokhoz kötött, melyet a 1333/2008/EU rendelet II. melléklete határoz meg.

5.5 MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve határozza meg a **kézműves élelmiszerek**⁵² előállításával kapcsolatos alapvető követelményeket és a kézműves élelmiszerek főbb jellemzőit. A 2014-ben megjelent irányelv értelmében a kézműves élelmiszer olyan egyedi jelleggel bíró termék, amelynek előállítása során a különös gondosság, a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál. Kézműves terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkavégzésen, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia. Az előállítás során törekedni kell a felhasznált adalékanyagok, technológiai segédanyagok mennyiségének csökkentésére, valamint a természetes anyagok felhasználására. **Nem használhatók fel az alábbi csoportokba tartozó összetevők:** pótanyagok, imitátumok, mesterséges színezékek, aromák, édesítőszer, ízfokozók.

5.6 AZ ÉLELMISZEREKKEL KAPCSOLATOS ÁLLÍTÁSOK HASZNÁLATA

A tápanyag összetételre és egészségre vonatkozó szabályokat a 1924/2006/EK rendelete⁵³ szabályozza. Az élelmiszerekkel kapcsolatosan állításokat két csoportba lehet osztani

- tápanyag összetételre vonatkozó állítások: pl.: hozzáadott cukor nélkül, C-vitaminban gazdag, kalciumforrás
- az egészségre vonatkozó állítások pl.: „A, D vitamin hozzájárul a gyermeke csontjának fejlődéséhez” stb.

Az **állításokat** csak abban az esetben lehet a terméken **feltüntetni** és a termékkel kapcsolatos bármilyen kommunikáció során (szórólap, honlap, stb.) alkalmazni, **ha az megfelel a vonatkozó rendeletek előírásainak**.

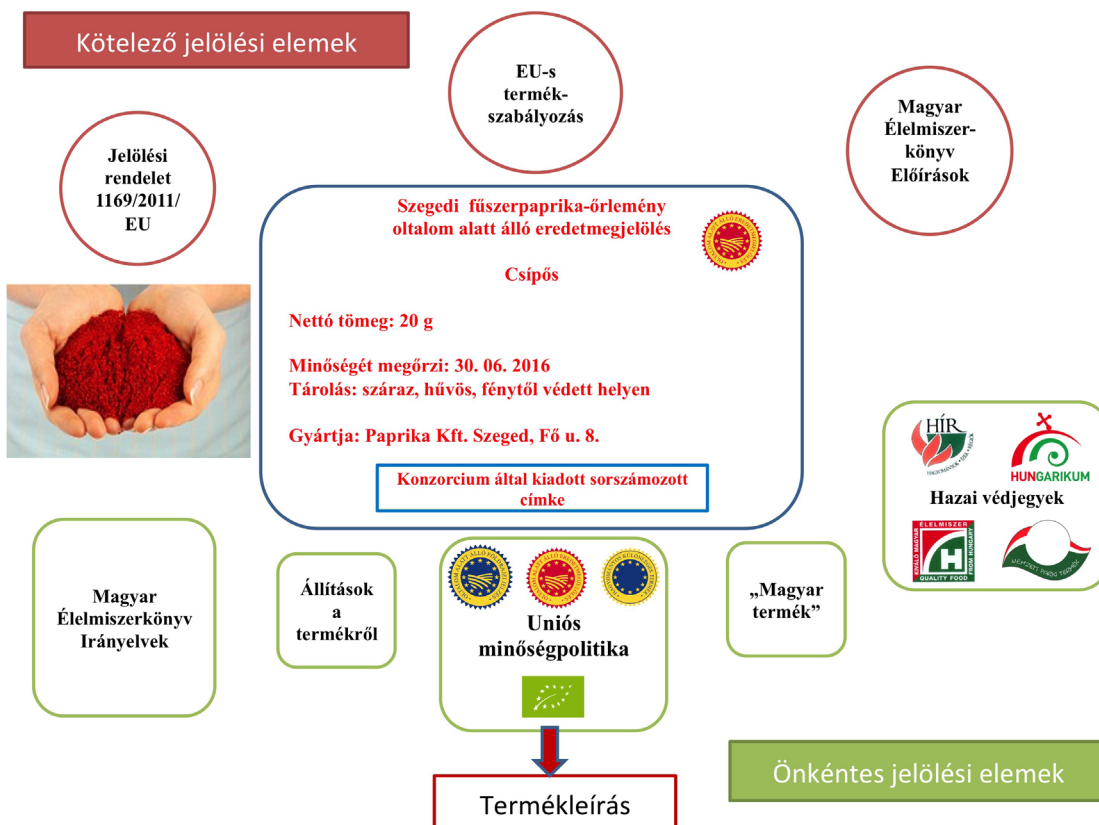
A helyi termék előállítója felelős az általa előállított és forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomon-követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért (az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig), valamint egyéb jogszabályok betartásáért.

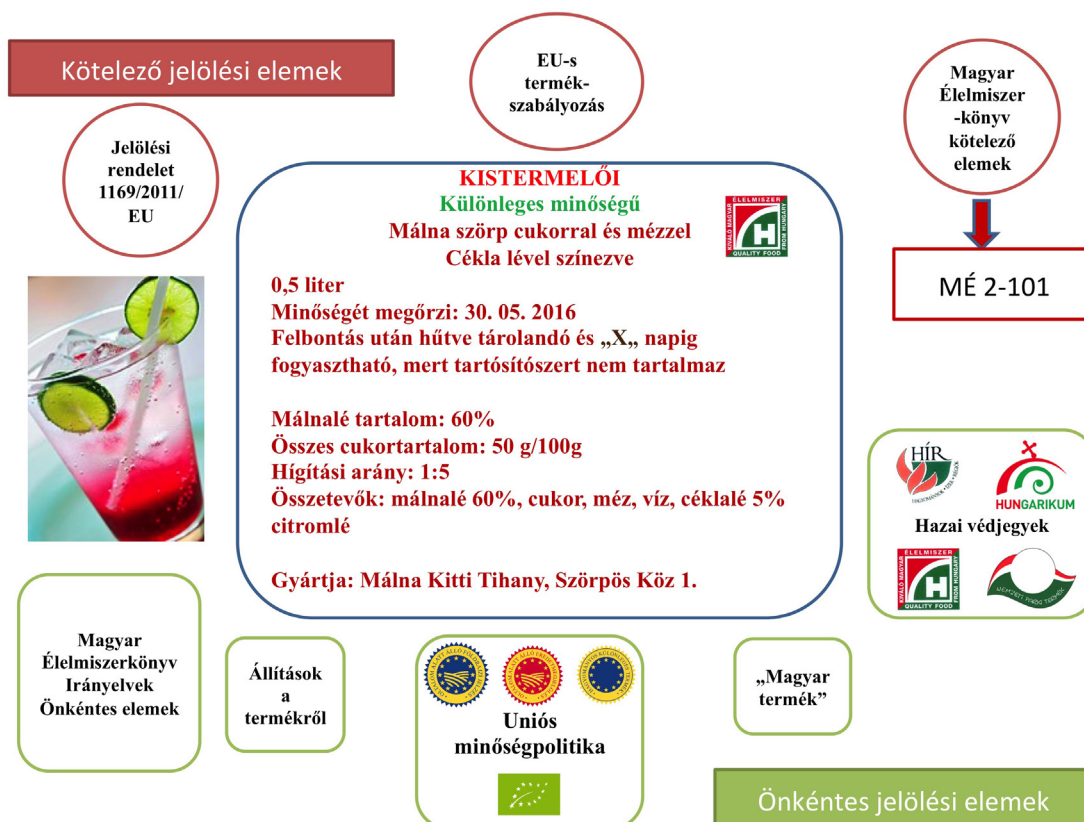
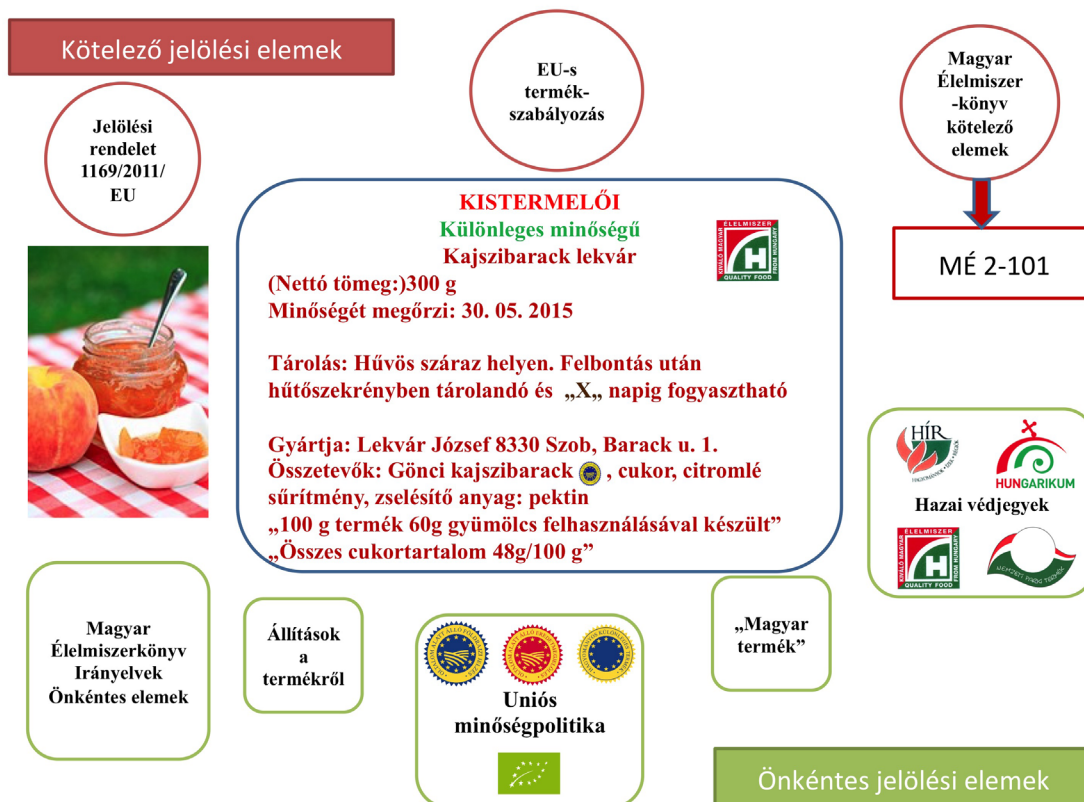
⁵¹ Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról

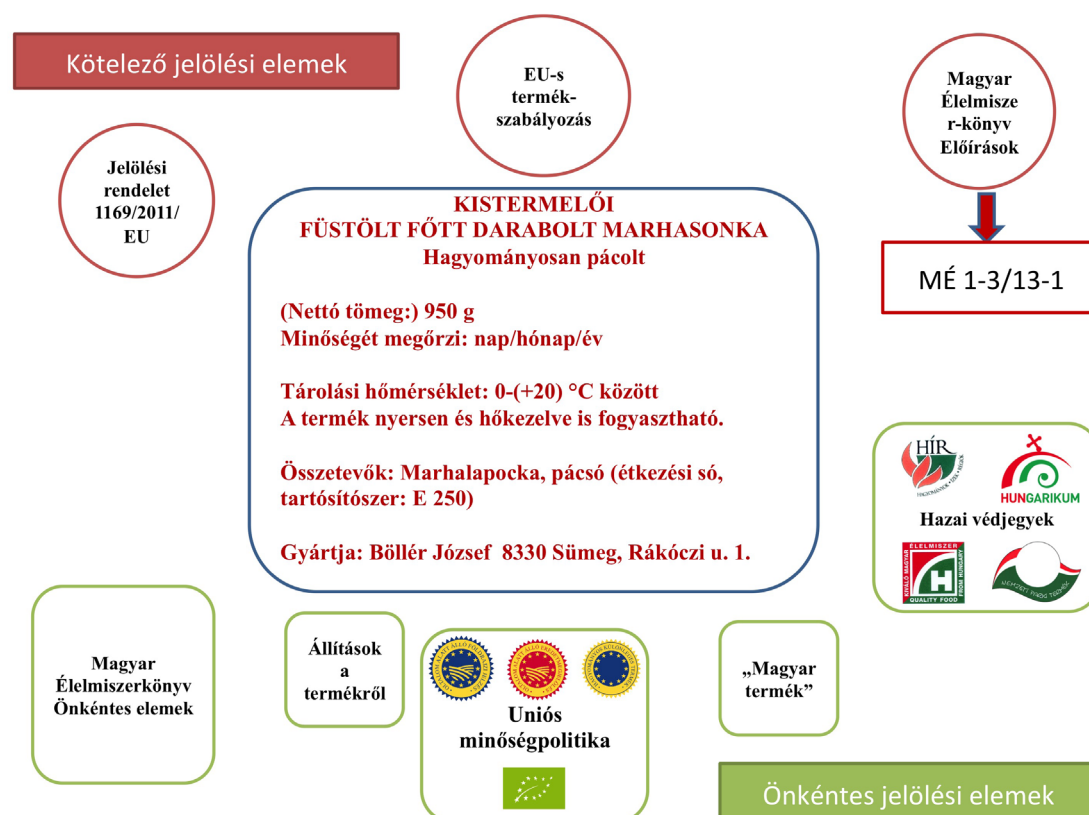
⁵² <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>

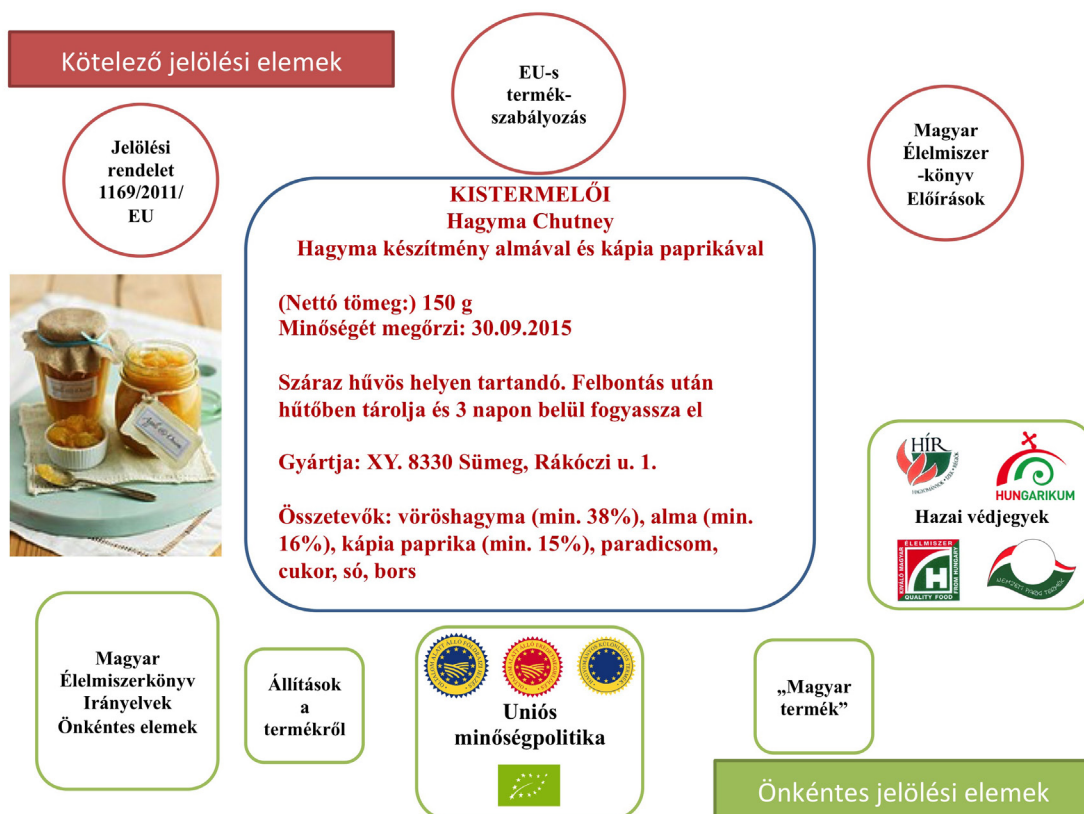
⁵³ Az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK rendelete (2006. december 20.) az élelmiszerekkel 74/90 kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

MELLÉKLET









JEGYZETEK

TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ	1
HELYZETKÉP A HELYI TERMÉKRŐL	2
1. IPARJOGVÉDELMI OLTALOM LEHETŐSÉGEI A HELYI TERMÉKEKKEL KAPCSOLATBAN	4
1.1 A helyi termékek megkülönböztetése védjegyoltalommal	5
1.1.1 Védjegy bejelentése	7
1.1.2 Védjegy használata	7
1.2 Eredetmegjelölés és földrajzi jelzések uniós oltalma	7
1.2.1 Uniós oltalom megszerzése	9
1.2.2 Uniós oltalom tartalma	9
1.3 Hagyományos különleges termékek elismerése	10
1.4 Jogérvényesítés	10
1.5 Támogatási lehetőségek a Vidékfejlesztési Programban	11
1.5.1 Nemzeti minőségrendszerként elismert védjegyek	11
1.5.2 A helyi terméket előállítók számára a Vidékfejlesztési Program támogatási lehetőségei	14
2. HELYI TERMÉK ÉRTÉKESÍTÉSI LEHETŐSÉGEI	17
2.1 A kistermelői termék előállítás és értékesítés	17
2.1.1 A kistermelő	17
2.1.2 A kistermelő részére előírt nyilvántartások, igazolások	18
2.1.3 Az értékesítés területi lehetőségei	24
2.1.4 Mennyiségi korlát az értékesítés során	25
2.2 A helyi termékek értékesítése piacon	26
2.3 Falusi vendégasztal szolgáltatás	29
2.4 Helyi termék falusi szálláshelyen	31
2.5 Közétkeztetés, vendéglátás	36
3. ADÓZÁSI ISMERETEK	37
3.1 Adószám kiváltása	39
3.1.1 Östermelő/kistermelő jogállás választása esetén	39
3.1.2 Egyéni vállalkozói jogállás választása esetén	39
3.2 A jövedelem megállapítása és az adófizetési kötelezettség	39
3.2.1 Jövedelem megállapítás a személyi jövedelemadó szabályai szerint elszámoló termelőnél	40
3.2.2 KATA szerint adózó egyéni vállalkozó elszámolása	42
3.3 Járulékfizetés	43
3.4 Általános forgalmi adó	44
3.5 Információ	46
3.6 Szállásadók adózása	46

4. AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ÉS -HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOKRÓL ÁLTALÁBAN	49
4.1 Személyi higiénia	51
4.2 Élelmiszer előállítás higiénája	52
4.2.1 Élelmiszer előállítás helye, berendezései	53
4.2.2 A tárolás és étel készítésének követelményei	54
4.2.3 Takarítás, tisztítás és fertőtlenítés.	57
4.2.4 Kártevők elleni védekezés	57
4.3 Teendők élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetén.	58
5. ÉLELMISZERJELÖLÉS	59
5.1 Csomagolatlan kistermelői élelmiszerek árusítása történhet	59
5.2 Csomagolt kistermelői élelmiszerek árusítása is történhet	60
5.3 Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok jelölése	60
5.4 A kötelező jelölési elemek olvashatósága	61
5.4.1 Termék nevére és az összetevőire vonatkozó további szabályok	61
5.4.2 Adalékanyagok és aromák	62
5.5 Magyar Élelmiszerkönyv.	62
5.6 Az élelmiszerekkel kapcsolatos állítások használata	62

IMPRESSZUM

Első kiadás

Szerkesztő: Szomi Edina

Szerzők: Bartha Zsuzsanna, dr. Dóczy Katalin, dr. Horváth János,
Kókai-Kunné dr. Szabó Ágnes Katalin, Kuti Beatrix Adrienn,
dr. Major Ágnes, Pallóné dr. Kisérdi Imola, Szabadkai Andrea,
Szalay-Zala Andrea, Szegedyné Fricz Ágnes, Szomi Edina,
Sztanev Bertalan, Wallerné Fuit Anikó, Zoltai Anna

Lektorok: Dene Orsolya, Kovács Ferencné, Székely Erika, Szabó Zoltán

Köszönöm mindenkinek, aki a kiadvány elkészítésében részt vett.

Képek jegyzéke: Bágyoni József, FATOSZ, Gedeon Tanya, Kun Pista Vendégház,
Szabadkai Andrea, Tamás Tanya, Tóth Boglárka, Tóth Veronika

Grafika: Falcione Sarolta

Kiadja: Csongrád Megyei Agrár Információs, Szolgáltató és
Oktatásszervező Nonprofit Közhasznú Kft.
6722 Szeged, Kossuth L. sgt. 17
+36 62 551 000
www.gazdaportal.hu

Felelős vezető: Szabó Zoltán ügyvezető igazgató

Tipográfia, tervezés: Csala Károly

Nyomda: Tiszai Nyomda

ISBN 978-963-12-4502-8

