

„A HAGYOMÁNY-ÍZEK-RÉGIÓK (HÍR) Védjegy”
Mezőgazdasági Múzeum,
Budapest, XIV. ker. Városliget-
Vajdahunyadvár
2010. augusztus 28.



A civil összefogás – új kistermelői szabályozás



Szabadkai Andrea
Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület
5065. Nagykörű, Május 1 út 1.;
Info@elotisza.hu 30/7688718

EU-s irányelvek, célok: kulturális sokszínűség, termelő-fogyasztó szoros kapcsolata, hagyomány és rugalmasság elve

- COM 2000/438 Európai Unió közlemény

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

- 852/2004 EK az élelmiszer-higiéniáról

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

- **15. preambulum** A HACCP-re vonatkozó követelményeknek figyelembe kell venniük a Codex Alimentarius-ban szereplő alapelveket. Megfelelő **rugalmasságot** kell biztosítaniuk, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a **kisvállalkozásokat is beleértve**. Különösen azt szükséges felismerni, hogy bizonyos élelmiszer-ipari vállalkozásokban nem lehetséges a kritikus szabályozási pontok meghatározása, és egyes esetekben **a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet**. A „kritikus határértékek” megállapításának követelménye ehhez hasonlóan nem jelenti azt, hogy minden esetben számszerű határérték rögzítésére van szükség. Ezen felül a dokumentumok megőrzésére vonatkozó követelménynek megfelelően **rugalmasnak kell lennie, hogy ne hárítson indokolatlan terhet a mikrovállalkozásokra.**
- **16. preambulum:** „ A rugalmasság alkalmas arra, hogy lehetővé tegye a **hagyományos módszerek folyamatos használatát az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában, valamint a létesítmények szerkezeti követelményeivel** kapcsolatban (...)”
/ 13. cikk (3) bekezdés

Nemzetközi Hivatkozások

- **A Szellemi Kulturális Örökség Megőrzéséről** szóló UNESCO Egyezmény

2006. évi XXXVIII. törvény hirdette ki Magyarországon. A jogszabály kötelező érvényűvé teszi a **társadalmi szokások, rítusok és ünnepi események** megőrzését.

- **Az 1996-os Cork-i deklaráció**

a vidékfejlesztés új értékre emelésével megerősítette az EU több országában azokat a hagyományokat és szabályokat, **melyek lehetővé tették a gazdák által előállított tradicionális áruk és termékek helyi értékesítését**

- A WHO 2001-ben kiadott ajánlása szerint számos **kedvező népegészségügyi hatása** van annak, ha a **helyi termelés és fogyasztás** összekapcsolódik. A táplálkozás azáltal válik egészségesebbé, mivel friss és kevesebb tartósítószeret tartalmazó élelmiszerhez jutnak az emberek. Ezen túlmenően az áru szállításának hiánya vagy rövidülése miatt **kisebb a környezet szennyezés**, kevesebb üzemanyagot használnak. Kialakulnak, és **munkahelyek**et teremtenek a településközösségek, **megerősödik a lelki egészség**.

Megvalósult módosítások

- Az **állati alaptermékek** (tej, tojás, nyers hús stb.) és a **feldolgozott** kistermelői termékek (sajt, lekvár, kolbász stb.) értékesíthetők az előállítás szerinti **megyében és Budapesten (régióban)**, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb **40 km távolságon belül** végső fogyasztó részére, valamint **boltokba és vendéglátó egységekbe, így a közetkeztetésbe** is.
- Régióon belül értékesíthető lesz a kistermelői **nyers hús**, fogyasztók részére háztól, illetve házhozszállítással, valamint kiskereskedelmi és vendéglátó egységek számára is. (Sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc, emu engedélyes vágóhídon, vágóponton vágva)
- A kistermelő élelmiszerének előállítása során az alaptermékéből feldolgozatlan terméket eredményező **előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással is elvégeztetheti**, a nyomkövethetőség biztosításával. (Pl. hús füstöltetés, zöldség, gyümölcs szárítás, őrlés...)
- Ellenőrzött állományból származó **baromfi és nyúlféle házi vágása** esetében a **településen, végső fogyasztó számára** történő értékesítésnél **nem kell a vágásnál a hatósági húsvizsgálatot elvégeztetni** legfeljebb heti 50 db házi tyúkféle, 25 db víziszárnyas vagy pulyka, 13 db nyúlféle vágása esetén. **Kiskereskedelmi és vendéglátó egységek részére csak hatósági igazolással értékesíthető a szárnyasok és nyúlfélék húsa is.**

- **Kistermelő is végezhet falusi vendégasztal szolgáltatói tevékenységet** az általa megtermelt vagy előállított, és kiegészítő alapanyagként vásárolt élelmiszer felhasználásával
- **A falusi vendégasztal** szolgáltatás, és a **rendezvények** keretében lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból, **helyi/házi vágás elvégzésére** (bejelentve a hatóságnak), a hús helyben való elkészítésére, értékesítésére helyben fogyasztás céljára.
- **Az ökörsütés, birkapörkölt, házi diszótör... a falusi vendéglátónál és a rendezvényeken is engedélyezett.** A sertés húsa csak **alapos sütés-főzés** után fogyasztható a résztvevők számára. **A trichinella** vizsgálatot is elvégzik a szakemberek, s a kedvező eredmény esetén az állat húsa a falusi vendégasztal szolgáltató számára lefagyasztható vendégek számára más alkalommal készítendő ételekhez.



JOGSEGÉLY

- Létrehozunk az oldalunkon egy jogsegély gombot.
- Ezt megnyitva, olvashatóak:
 - hatósági állásfoglalások,
 - esettanulmányok, termelők problémáira adott válaszok,
 - Jogszabályok, újabb módosító javaslatok.



Helyes Higiéniai Gyakorlat (GHP)

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

vidéki élet jellemzői

kézműves élelmiszer előállítás hagyományai

kulturális örökségünk része

hagyomány által már bizonyított, rugalmas módszerek, feltételek

turizmus szolgáltatás

jövedelem kiegészítés, önfoglalkoztatás, munkahely



ÖKOTÁRS
ALAPÍTVÁNY

KAP 2013 civil állásfoglalás

(58 civil szervezet csatlakozó)

- **Munkahelyteremtés** (önfoglalkoztatás, alkalmi munka, nők, idősek, fiatalok)
- **Biodiverzitás** (tájfajták, biogazdálkodás, mozaikos családi gazdaságok),
- **Klímavédelem** (helyi termékek, csökkenő szállítás, csökkenő széndioxidkibocsátás),
- **Élelmezés biztonság: környezetvédelem,**
- **Ökoszociális gazdaság** (WHO 2001-es jelentés – helyi termék, kedvező népegészségügyi hatás),
- **Innováció (biotermelés arányának növelésére, kis és közösségi feldolgozók, magas beltartalmú élelmiszer létrejöttére, kisléptékű megújuló energiafelhasználás),**
- **Élelmiszerönrendelkezés – GMO-mentesség.**

Kérjük, hogy javaslatainkat az EU-s magyar elnökség kiemelt programként képviselje!

Terveink

- **Termelői vásár (Piac-vásár tartásról szóló jogszabály módosítás)**
- **Falusi és Agroturisztikai szolgáltatás külön rendelete**
- **Adómentesség és kedvezmény motiváció a vidékfejlesztésért, számlaadás..., közösségi számla**
- **Jó Higiéniái Gyakorlat**
- **Hatósági díjak**
- **KAP 2013 és EU 2020 stratégiák civilképviseleti irányai –EU Magyar elnökség**
- **Közétkeztetési törvény**
- **Szövetkezeti törvény felülvizsgálata, módosítás**
- **Jogharmonizáció**