

Falusi vendégasztal üzemeltetése

„52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről” szabályozza

Fontos lépések:

1. Őstermelői igazolvány beszerzése a NAK-nál
2. Kistermelő
3. Falusi vendégasztal üzemeltetése

Az Agrárkamarához a következőkkel érdemes készülni: mit szeretne termelni, mekkora mennyiségben, mekkora területen (x m² gyümölcs, xm² zöldség stb.)

Szükséges egy tulajdoni lap, amin rajta van a hrsz.

Kötelező az Agrárkamara tagság, melynek díja 2.000,- Ft/év.

Kiadnak egy őstermelői kártyát, melyhez a betétlapokat minden év március 15-ig kell beszerezni a kamaránál.

Ha valakinek nincs főállása, akkor úgy tud őstermelő lenni, ha a kötelező minimálbér utáni közterheket kell megfizetni. (Ha decemberben váltja ki, akkor csak decemberre kell megfizetni, januártól már az előző évi bevételt veszik alapul.

Ezzel kapcsolatban érdemes felkeresni a NAV-ot.

Ha megvan az őstermelői, akkor a feldolgozandó termékektől függ, hogy mit tud készíteni. (aszalás, lekvát, kence stb.) Állatnál kötelező a vágópont, mert csak ott lehet levágni az állatokat.

NÉBIH-hez kell beadni egy kérelmet, hogy mit akar kistermelőként végezni. (Baranya megyében a Megyeri úton az Állategészségügynél – félfogadás ritkán van, jó előtte érdeklődni.

Be kell vinni a kérelmet. Ezután a körzeti állatorvos kimegy a helyszínre és jegyzőkönyvet készít. Megnézi, megfelel-e a helyszín a tevékenységnek. Jegyzőkönyv alapján adják ki az engedélyt.

Hatósági állatorvosi bizonyítvány: mit mekkora mennyiségben hol értékesíthet a kistermelő.

Határozat a hivataltól: kistermelői nyilvántartásba véve és falusi vendégasztalt üzemeltethet. Ezt évente hosszabbítani kell. Más kistermelőtől vásárolt terméket is felhasználhat, de nagyobb részben saját által termelt dolgok kerüljenek bele. Vendégasztalt helyben üzemeltethet. Családtag segíthet benne. Árusítás 40 km-es körzeten belül lehetséges.

Számlázás – NAV tud tájékoztatást adni róla.

FATOSZ honlapján információk a kistermelői élelmiszer előállításról:

http://www.fatosz.eu/ftp/etkeztetes/utmutato_kistermeloknek_es_vendegasztalosoknak.pdf

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 kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával - a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontja szerinti kiskereskedelmi tevékenységként - falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

Az élelmiszereket szállításuk és tárolásuk során, jellegüknek megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani.

A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A kistermelő állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba.

A hatósági állatorvosi bizonyítvány vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek, valamint a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.

1) A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,
- e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,
- f) tárolási hőmérséklet.

(2)²² A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről az (1) bekezdés szerinti adatlapot nem kell vezetni.

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségéről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani. A kistermelő köteles a nyilvántartást, valamint a húsvizsgálatot igazoló húszállítási igazolásokat 2 évig megőrizni.

Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében, a kistermelő által levágott, az 5. § (4) bekezdésben foglaltaknak megfelelő(gümmőkórtól mentes és orvosi igazolás van róla) állományból származó, sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon - az 1. melléklet A. részében meghatározott kis mennyiségeken belül - évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak.

A sertés húsát a húspan előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgáltatni. A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat kedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során - amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat eredménye - az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni.

A falusi vendégasztal keretében végzett élelmiszer-előállítás e rendelet szerinti szabályait a 852/2004/EK rendelet előírásainak betartása mellett kell alkalmazni.

A kistermelő által végezhető szolgáltatások

	A	B
	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
2.	aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
3.	állat vágása és húsának feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
4.	Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
5.	terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6.	olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye