



HELYI TERMÉK KÉZIKÖNYV



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

Vidékfejlesztési kézikönyv 5.

HELYI TERMÉK KÉZIKÖNYV

2022

Tartalom

1. A földrajzi árujelzők és a hagyományos különleges termékek	7
1.1 A földrajzi árujelzők uniós oltalma	7
1.1.1 A földrajzi árujelzők uniós oltalmának megszerzése	10
1.1.2 A földrajzi árujelzők uniós oltalmának tartalma	11
1.1.3 Jogérvényesítés.....	13
1.2 Hagományos különleges termékek elismerése.....	14
1.3 A földrajzi árujelzők és a hagyományos termékek elismerését segítő programok	16
1.3.1 Földrajzi Árujelző Program.....	16
1.3.2 Hagományok-Ízek-Régiók	18
1.3.3 Közösségi Díj a Hagományos Termékekért	19
2. Nemzeti minőségrendszer - a Kiváló Minőségű Élelmiszer	21
2.1 Nemzeti minőségrendszerek és önkéntes mezőgazdaságtermék-tanúsító rendszerek	21
2.2 Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy bemutatása.....	22
2.2.1 Miért érdemes pályázni a KMÉ-védjegyre?	24
2.2.2 A KMÉ védjegyei	24
2.2.3 KMÉ-védjegyes termékek.....	24
3. Az őstermelői és kistermelői tevékenységek.....	27
3.1 Az őstermelői nyilvántartás és az őstermelői termék értékesítés	27
3.1.1 Az őstermelői értékesítés szabályai.....	27
3.1.2 Az őstermelői tevékenységgel kapcsolatos fogalmak.....	29
3.2 A kistermelői termék előállítása és értékesítése.....	33
3.2.1 A kistermelői tevékenység végzéséhez szükséges dokumentumok..	33
3.2.2 A kistermelői élelmiszer értékesítésének területi lehetőségei	37
3.2.3 Mennyiségi korlát az értékesítés során	38
3.2.4 További kötelezettségek.....	38
3.3 Élelmiszer-jelölés.....	39
3.3.1 A termék nevére és az összetevőire vonatkozó további szabályok....	41
3.3.2 Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok jelölése	42
4. Az élelmiszer – biztonsági és – higiéniai előírások	45
5. A rövid ellátási lánc meghatározása és értelmezése.....	51
5.1 A REL 10 pontja	54
5.2 A REL szereplői	58
5.2.1 Kik a REL közvetítők?.....	58
5.2.2 Kik a REL közreműködők?	60
5.3 A vidékfejlesztési program keretében létrejött REL csoportok.....	66
5.4 REL értékesítési csatornák.....	68
5.4.1 Bevásárló- és kosárközösségek, illetve szatyorközösségek	68
5.4.2 Közösség által támogatott mezőgazdaság	69
5.5 A REL fejlesztés szempontjai, lehetőségei	71
6. A közétkeztetés.....	77
6.1 Közétkeztetés, vendéglátás	77
6.2 A közétkeztetés közbeszerzési kérdései.....	81
6.2.2 Kivétel vagy közbeszerzés.....	83
6.2.2.1 Mikor nem kell közbeszerzésben szállítani az árut?	83
6.2.2.2 Mikor nem kell a közétkeztetési szolgáltatást közbeszerzéstetni? .	84
6.2.3 Hogyan történik az ajánlattétel, ha közbeszerzési eljárásról van szó?.....	85
6.2.4 A szerződés teljesítése, alvállalkozók	88
7. Az élelmiszer-pazarlás és megelőzése.....	91
7.1 Az élelmiszer-pazarlás és megelőzése	91
7.2 Tippek az élelmiszerpazarlás-mentes falusi szálláshelyen történő étkeztetéshez	93



ELŐSZÓ

2016-ban jelent meg a Helyi termék kézikönyv. A megjelenés óta eltelt évek jogszabályi módosításaira tekintettel időszerűvé vált az új információk beépítése, az anyag azok szerinti átalakítása. Jelen dokumentum így az előzményeket figyelembe véve, de mégis új formában foglalja össze a helyi termékekkel kapcsolatos tudnivalókat, az azokhoz kapcsolódó jogszabályi változásokat a gazdák számára.

A hazai földben megtermelt helyi termékek és az azokból készült élelmiszerek hazai értékesítése hozzájárul környezetünk gazdasági fejlődéséhez, az élhető, fenntartható vidéki élethez és hazánk élelmiszer-ellátásának biztonságához. Ezt a biztonságot a termelők helyi termékeinek előállításával és értékesítésével érhetjük el, ezáltal elnyerve a fogyasztók bizalmát. A bizalom kialakítását segítik a helyi termékekhez kapcsolható minőségrendszerek, 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. A nemzeti minőségrendszer új, hazai – Kiváló Minőségű Élelmiszer – tanúsító védjegyét kizárólag a magas minőségű termékek viselhetik.

Mivel új szabályozást kapott az őstermelőként végezhető tevékenységek köre és módosult a kistermelői élelmiszer értékesítés szabálya, bemutatásra kerülnek az őstermelői és kistermelői tevékenységek, az élelmiszer-előállítás és élelmiszer-jelölés legfontosabb tudnivalói, valamint az élelmiszer-biztonsági és -higiéniai előírások.

A rövid ellátási lánc és annak értékesítési formái rávilágítanak arra, hogy hogyan csökkenthető az élelmiszerek szállítási útja, és hogyan lehetséges, hogy a termelés, a feldolgozás és az értékesítés, valamint a fogyasztó a lehető legközelebb legyenek egymáshoz. Világossá válik az is, hogy a helyi termékek keresletének megerősödése – ami a helyi szereplőket segíti és támogatja – hogyan kapcsolható össze a közétkeztetéssel, a közétkeztetésben rejlő lehetőségekkel, mint a hazai termékek egyik fontos felvevő piacával. Ezen kívül megemlítsük az egyik legjelentősebb fenntarthatósági kérdés, az élelmiszer-hulladék kérdése az élelmiszerláncban.



Györfly Balázs
elnök

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara



1. A földrajzi árujelzők és a hagyományos különleges termékek



1.1 A földrajzi árujelzők 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 (a továbbiakban közös néven: földrajzi árujelzők) oltalmát. A földrajzi árujelzők uniós oltalmának célja a termelői közösségek részére magasabb jövedelmet eredményező, adott minőséggel rendelkező agrártermékek előállításának elősegítése.

Az agráriumból származó olyan termékek elismerése biztosított ebben a rendszerben, amelyek esetében kapcsolat áll fenn a termék jellemzői és annak földrajzi eredete között, azaz ezek a termékek csak azon a földrajzi területen belül állíthatók elő, amely a rájuk vonatkozóan elfogadott termékleírásokban meghatározásra került. Az uniós szinten elismert földrajzi árujelzőkről az Európai Bizottság **eAmbrosia** néven nyilvántartást vezet, amely az alábbi linken érhető el:

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>



A mezőgazdasági termékekre és az élelmiszerekre (ideértve az ízesített borászati termékeket is), valamint a borászati termékekre és a szeszes italokra vonatkozó uniós oltalmi rendszerek garanciát nyújtanak a fogyasztók számára a termék földrajzi eredetére vonatkozóan, növelik az oltalom alatt álló termékek hozzáadott értékét és javítják azok értékesítési lehetőségeit. Az eredetmegjelöléssel, illetve földrajzi jelzéssel rendelkező termékek esetében a termék sajátos minőségét a lehatárolt földrajzi terület jellemzői (a földrajzi környezet természeti és emberi tényezői, illetve a földrajzi eredet) eredményezik. Egy földrajzi terület pontos lehatárolása, a termék előállításának pontos szabályozása, az egyedi jellemzőket létrehozó tevékenységek ellenőrzésének előírása olyan elemek az uniós szabályozásnak, amelyek nem csak a termelők számára garantálják a termékek eladhatóságát, hanem a fogyasztók számára is tájékoztatást nyújtanak az egyes termékek földrajzi eredetéről és minőségéről.

Az uniós szabályozás vezette be a földrajzi árujelzőkön belül az eredetmegjelölés és a földrajzi jelzés fogalmát. A jogszabályokban és a szakirodalomban az eredetmegjelölést és a földrajzi jelzést együtt földrajzi árujelzőnek nevezik. Az oltalom tartalma és marketingértéke mindkét típusú földrajzi árujelző esetében azonos, csak az oltalom egyes feltételei eltérőek¹:

- **eredetmegjelölés:** olyan terméket jelöl, amely egy meghatározott helyről, régióból, vagy – kivételes esetben – országból származik. Az OEM-ként bejegyzett termékelnevezések a legszorosabban kapcsolódnak a termék előállítása szerinti helyhez. Az ilyen termékek minősége a földrajzi környezetnek, valamint az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhető, és itt az előállítás minden egyes lépésének a meghatározott területen kell történnie. Ilyen például az Akasztói szikliponty, az Alföldi kamillavirágzat, a Tuzséri alma vagy a Tokaji bor.
- **földrajzi jelzés:** az adott földrajzi hely és a termék neve közötti kapcsolatot hangsúlyozza. Olyan termékekről van itt szó, amelyek valamely tulajdonsága, hírneve vagy egyéb jellemzője a földrajzi eredetüknek tulajdonítható. Elegendő, ha a termék előállításának egyetlen lépése (termelés, feldolgozás vagy előállítás) történik az adott földrajzi területen. Ilyen például a Magyar szürkemarkarha hús, a Szentesi paprika, a Szilvásváradai pizstráng, a Balatoni bor, illetve valamennyi pálinka és törkölypálinka.

¹ Részletes leírás olvasható a <http://gi.kormany.hu/foldrajziarujelzok>; és <http://boraszat.kormany.hu> oldalakon.

A jelenlegi uniós oltalmi rendszert három elkülönült, a termékek jellegzetességeire tekintettel lévő uniós rendelet (mezőgazdasági termékek és élelmiszerek, beleértve az ízesített borászati termékeket is; borászati termékek és szeszes italok²) szabályozza.

A mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésére vonatkozó uniós rendelet (1308/2013/EU rendelet) 166. cikke megteremt a lehetőséget az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott mezőgazdasági termékek kínálatának szabályozására. Ez azt jelenti, hogy a termelői csoportosulások kérelme alapján a tagállamok – korlátozott időtartamra – kötelező szabályokat állapíthatnak meg oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, a rendelet 1. cikkének (2) bekezdésében említett mezőgazdasági termékek kínálatának a szabályozására.



² 1151/2012/EU rendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről (beleértve az ízesített borokat); 1308/2013/EU rendelet a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról (92-116. § borászati termékek földrajzi árujelző-oltalma), 2019/787/EU rendelet a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmáról.

1.1.1 A földrajzi árujelzők uniós oltalmának megszerzése

Ahhoz, hogy egy termék elnevezése uniós oltalom alá (ezáltal uniós nyilvántartásba vételre) kerüljön, az Európai Bizottság eljárását egy, az **ügyfél kérelmére induló**, nemzeti bírálati szakasznak kell megelőznie.

Az oltalom megszerzésének alapfeltételei:

- a termék egy meghatározott **földrajzi területhez kötődik**;
- a **termék elnevezése** a kereskedelemben vagy a köznyelvben **használatban van**;
- a termék beleillik a vonatkozó jogszabályokban **meghatározott termék kategóriák** valamelyikébe (pl. 1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva);
- a kérelmet **csoporthoz** nyújtja be (egyetlen természetes vagy jogi személy külön feltételek teljesülése mellett tekinthető csoportosulásnak);
- **megfelelő**, a termék előállítási körülményeinek ellenőrzését lehetővé tevő **termékleírást** is tartalmazó, **kérelem kerül benyújtásra**.

A termékleírásban rögzített feltételek megfelelését az ellenőrző hatóságok (pl. a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) a forgalomba hozatal előtt és azt követően is folyamatosan ellenőrzik. A termékleírások nem csak a hatóságok számára, hanem mindenki számára elérhetőek, így a fogyasztóknak is lehetőségük van arra, hogy a földrajzi árujelzővel rendelkező termékek legfontosabb tulajdonságait, a készítésükre vonatkozó szabályokat megismerjék.

Az uniós oltalom alatt álló magyar földrajzi árujelzők listája és termékleírásai a következő linken érhetőek el: <https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

Az uniós oltalom iránti egységes eljárásnak két szakasza van.

1. A nemzeti szakasz a földrajzi árujelzőt használni kívánó előállítók, illetve feldolgozók csoportosulásának (egyedi esetben egyetlen természetes, vagy jogi személy) kérelmére³ indul. A kérelmet az Agrárminisztériumhoz kell benyújtani, amely a Magyar Eredetvédelmi Tanács, illetve borok és ízesített borászati termékek esetében a Bor Eredetvédelmi Tanács javaslata alapján hoz határozatot. A nemzeti szakasz fontos része a kifogásolási eljárás, amelynek során a jogos érdekel rendelkező magyarországi természetes személyek, vagy jogi személyek kifogást nyújthatnak be a kérelemmel kapcsolatban. A nemzeti jóváhagyó határozatot az Agrárminisztérium továbbítja az Európai Bizottsághoz.

³ Részletes információk: <https://gi.kormany.hu/foldrajziarujelzok> ; <https://boraszat.kormany.hu/>

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



1.1.2 A földrajzi árujelzők uniós oltalmának 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 jelzés kizárólagos használatának joga alapján a termelői közösségek felléphetnek az elnevezések jogosulatlan használata ellen. Jogosulatlan használatnak és az oltalom bitorlásának minősül többek között:

- a bejegyzett elnevezés bármely közvetlen vagy közvetett kereskedelmi célú felhasználása a bejegyzés hatálya alá nem tartozó termékek esetében, amennyiben az említett termékek az említett elnevezés alatt bejegyzett termékekhez hasonlóak, vagy amennyiben az elnevezés használata az oltalom alatt álló elnevezés hírnevét károsítja, azt gyengíti vagy csorbítja, abban az esetben is, ha az említett termékeket összetevőként használják;
- bármilyen visszaélés, utánozás, vagy félrevezető utalás, valamint a bejegyzett elnevezés fordításának használata, illetve, ha azt a „jellegű”, „típusú”, „eljárással készített”, „hasonlóan készített”, „utánezat”, vagy ezekhez hasonló kifejezések kísérik, abban az esetben is, ha az említett termékeket összetevőként használják;

- bármely egyéb, a termék származására, eredetére, jellegére vagy alapvető tulajdonságaira vonatkozó, a belső vagy a külső csomagoláson, az adott termékhez kapcsolódó reklámanyagon vagy dokumentumon elhelyezett hamis vagy megtévesztő megjelölés, valamint a termék származását illetően hamis benyomást keltő dobozba törtéző csomagolás;
- bármilyen egyéb olyan gyakorlat, amely a termék tényleges származása tekintetében a fogyasztó megtévesztéséhez vezethet.



Amint az a felsorolásból látható, az oltalom az elnevezést védi, ami azt jelenti, hogy pl. a „Fertőd vidéki sárgarépa” az „Órségi tökmagolaj” vagy a „Gyulai kolbász” elnevezést csak azok a termelők/előállítók tüntethetik fel termékeiken, illetve azok a gazdasági szereplők használhatják, akik a termékleírásban meghatározott területen és módon állítják elő a terméket, illetve ilyen terméket forgalmazznak. A termékelnevezést, az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” vagy „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megkülönböztető megjelölést, valamint a vonatkozó uniós szimbólumot csak a termékleírásban meghatározott területen, a leírt technológia és ellenőrzési rend szerint előállított terméken lehet feltüntetni, amelynek meg kell felelnie a termékleírásban meghatározott valamennyi követelménynek. Amennyiben egy terméken/csomagolásán megjelenik az oltalom alatt álló név, azt mezőgazdasági termékek és élelmiszerek esetén az uniós szimbólumnak, borászati termékek esetén a megkülönböztető megjelölésnek is kísélnie kell. A megkülönböztető megjelölések „OEM” vagy „OFJ” rövidítése a csomagoláson feltüntethető.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések országhatárokon és kontinenseken átívelő védelmét az ún. *Glview* (<https://www.tmdn.org/giview/>) nyilvánosan kereshető adatbázis igyekszik elősegíteni.

A *Glview* egy modern felhasználói felülettel rendelkező portál a földrajzi árujelzőkről, amely az EU-ban kérelmezett, közzétett vagy nyilvántartásba vett valamennyi földrajzi árujelző (azaz több mint 3400 uniós szinten bejegyzett földrajzi árujelző), valamint a nemzetközi megállapodások által védett földrajzi árujelzők adatait tartalmazza. Fő célja, hogy növelje a nyilvánosan elérhető információk körét és javítsa a földrajzi árujelzőkhöz fűződő jogok érvényesítését. Az online felületet használva már néhány kattintással megtudhatjuk, hogy vajon az Unióban bejegyzett földrajzi árujelzőnk védett-e a nem uniós országokban.

1.1.3 Jogérvényesítés

Az oltalom jogosultja a bitorlóval szemben polgári jogi igényeket⁴ támaszthat, például:

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

A *szellemi tulajdonjogot sértő* áruk ellen vámhatósági intézkedést lehet kezdeményezni az érintett vámárak forgalomba kerülésének megakadályozása érdekében⁵.

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 okoz. Ilyen esetben az eljárás a Nemzeti Adó- és Vámhivatal vámszerve hatáskörébe tartozik.
- Bűncselekménynek minősül, ha
 - vagyoni hátrányt okoz⁶, mely 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 büntetés⁷.

⁴ A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény 27-28. § és 110. §.

⁵ 608/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet, 1352/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet, 556/2013. (XII. 31.) Korm. rendelet

⁶ A szabálysértésekről, a szabálysértési eljárásról és a szabálysértési nyilvántartási rendszerről szóló 2012. évi II. törvény 238/B. §

⁷ A Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény 388. §



1.2 Hagyományos különleges termékek elismerése

A hagyományos különleges termék (HKT) kifejezés olyan terméket jelöl, amely az adott termékre jellemző hagyományos előállítási, vagy feldolgozási módszerrel, vagy hagyományos összetétellel készül. A hagyományos különleges termékként bejegyzett elnevezés nem védjegy, és nem is 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 Európai Unió egész területén bárki használhatja az elnevezést, ha betartja a termékleírást. Ilyen például: a tepertős pogácsa, a pozsonyi kifli és a rögös túró.

Csak olyan elnevezés jegyezhető be hagyományos termékként, amely az adott termék hagyományosan használt elnevezése, vagy amely kifejezi a termék hagyományos jellegét.

A hagyományos különleges termékként bejegyzett elnevezések védelmet élveznek bármilyen visszaéléssel, utánzással, félrevezető utalással, vagy a fogyasztók megtévesztésére alkalmas gyakorlattal szemben.

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 földrajzi árujelző-oltalmat élvező termékekkel – az Európai Unió bármely tagállamában előállíthatók, de csak az elfogadott termékleírásokban meghatározott hagyományos alapanyagokból és/vagy hagyományos eljárás alkalmazásával. Az uniós szinten elismert hagyományos különleges termékekről az Európai Bizottság vezet nyilvántartást, amely az alábbi linken érhető el:

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tsg>

A termékek hagyományos különleges termékként való elismerése iránti kérelmet⁸ a kérelmezőnek papír alapon és elektronikus formában is be kell nyújtania az Agrárminisztériumba.

Az uniós szinten elismert magyar hagyományos különleges termékek (HKT) listája és termékleírásai a következő linken érhetőek el:

<https://gi.kormany.hu/az-europai-unioban-elismert-magyar-hagyomanyos-kulonleges-termekek>

Hagyományos és tájjellegű termékeink kulturális örökségünk részét képezik. Földrajzi árujelzővel és védjeggyel való megkülönböztetésük olyan egyedi eszköz a termelői közösségek kezében, amellyel az éles piaci versenyben hitelesen meg tudják különböztetni termékeiket⁹. A termelői közösségek ezirányú szerepvállalását az Agrárminisztérium **Földrajzi Árujelzők Programja, Hagyományok-Ízek-Régiók programja, és a Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért** pályázata is segíti.

⁸ 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

⁹ <https://www.biokontroll.hu/a-foldrajzi-arujelzok-jelentosege-es-a-termeloi-kozossegek-szerepe/>

1.3 A földrajzi árujelzők és a hagyományos termékek elismerését segítő programok

1.3.1 Földrajzi Árujelző Program



A Földrajzi Árujelző Program keretében az Agrárminisztérium, a termelői közösségekkel szorosan együttműködve, szakmai segítséget nyújt a pályázók részére, melynek eredményeként a **2014-2021-es időszakban 56-ról 78-ra emelkedett az Európai Unió által bejegyzett magyar földrajzi árujelzők száma**. Magyarország az EU 27 tagállama között jelenleg az előkelő 7. helyen áll az összes bejegyzett földrajzi árujelzők számát tekintve.

Az uniós oltalom alatt álló földrajzi árujelzők és hagyományos különleges termékek aktuális listája itt érhető el: <https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

A Hungarikum Bizottság 2021. június 22-én meghozott döntésével a Magyar Értéktárban megfelelő helyre kerültek az uniós oltalom alatt álló magyar földrajzi árujelzők, amelyek ezentúl a kiemelkedő nemzeti értékek között szerepelnek.



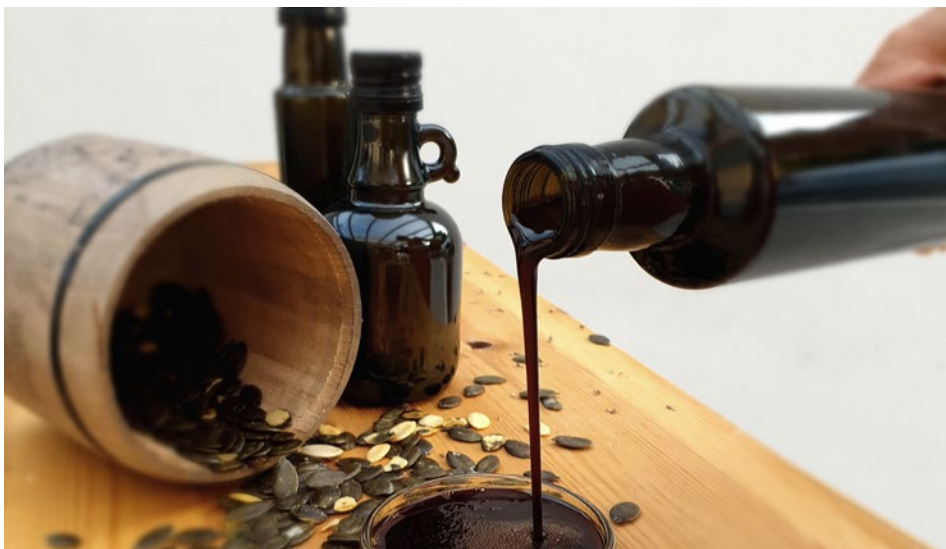


1.3.2 Hagyományok-Ízek-Régiók

Az Agrárminisztérium a Hagyományok- Ízek- Régiók (HÍR) program keretében 2010 óta pályázati rendszert működtet a **HÍR védjegy használati jogának elnyerésére. A pályázaton hagyományos és tájjellegű termékekkel lehet részt venni**¹⁰. A pályázatokat az agrárminiszter által kinevezett tagokból álló bíráló bizottság értékeli. A HÍR Program eredményeként 2010–2021 között összesen 189 termék nyerte el a HÍR védjegyhasználati jogát, és viselheti a HÍR védjegyet, az Agrárminisztériummal kötött védjegyhasználati szerződés értelmében.

A HÍR Védjegyesek Klubjának 2021-ben már 97 termelő, előállító, illetve termelői közösség volt a tagja. A HÍR védjegyesek listája itt található: <https://gi.kormany.hu/hir-vedjegy-hasznalok-klubja>. A HÍR pályázati felhívás elérhetősége: <https://gi.kormany.hu/hagyomanyok-izek-regiok>

A HÍR védjegyes termékek a Hungarikum Ágazati Értéktár Bizottság javaslatára az Ágazati Értéktár részét képezik.



¹⁰ HÍR gyűjtemény: https://gi.kormany.hu/download/3/40/f0000/hagyomanyok_izek_regiok.pdf

HÍR védjegy programban való részvétel a Földrajzi Árujelző Program előiskolájának is tekinthető, mivel a HÍR pályázat keretében készített termékleírások jó alapot képeznek az uniós oltalom iránti kérelmekhez¹¹. Ezt bizonyítja, hogy a HÍR védjegyes termékek közül 17 már megszerezte az uniós oltalmat, legutóbb a „Fertőd vidéki sárgarépa” földrajzi jelzése.

1.3.3 Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért

A HÍR programhoz kapcsolódva, az Agrárminisztérium 2015-ben „**Közösségi Díj a Hagyományos Termékekért**” elnevezéssel pályázati úton elnyerhető miniszteri díjat alapított, amelyet 2021-től az agrárminiszter által adományozható díjakról és más elismerésekről szóló 6/2021. (II.27.) AM rendelet szerint működtet tovább. **A pályázat célja a hagyományos és tájjellegű termékek piacra jutásának elősegítése, a fogyasztók körében való népszerűsítése, emellett a kimagasló tevékenységet folytató közösségek és egyének elismerése és példaképként állítása.** További információ: <https://gi.kormany.hu/kdht>



¹¹ https://MEITE_HIRLEVÉL_Különkiadás_21_05_04_Pallone_Falus.pdf



2. Nemzeti minőségrendszer - - a Kiváló Minőségű Élelmiszer

2.1 Nemzeti minőségrendszerek és önkéntes mezőgazdasági termékek-tanúsító rendszerek

A nemzeti minőségrendszerek és önkéntes mezőgazdasági termék-tanúsító rendszerek védjeggyel rendelkező, államilag elismert rendszerek, amelyek minőségre vonatkozó tanúsítást nyújtanak a hozzájuk csatlakozó termelők termékeire, és ennek alapján lehetővé teszik az adott védjegy használatát. A termelők olyan termék(ek)kel csatlakozhatnak egy minőségrendszerhez, amely(ek)re az adott minőségrendszer működési szabályzata termékleírást tartalmaz. Jelenleg az egyetlen elismert nemzeti minőségrendszer a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ).

A Vidékfejlesztési Program keretében a továbbiakban is lehetőség lesz támogatás igénybe vételére a minőségrendszerhez való csatlakozáshoz, illetve a minőségrendszer ismertségét, népszerűségét elősegítő promóciós tevékenységhez kapcsolódóan. A termelők a minőségrendszerhez való csatlakozás esetén az ezzel kapcsolatban felmerülő költségeik fedezetére tételösszegű támogatást pályázhatnak meg. A támogatások igénybevételeinek feltételei a pályázati felhívásokból ismerhetők meg.





2.2 Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy bemutatása

A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegy egy olyan új, hazai minőségrendszer, amely mögött egyedülállóan komplex vizsgálati rendszer áll, a Nébih szakértelmére alapozva. Mint tanúsító védjegynek az a célja, hogy kizárólag a magas minőségű termékek viselhessék a KMÉ-védjegyet.

Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ)	
Védjegy	Tanúsító védjegy lajstromszám: <ul style="list-style-type: none"> ▪ KMÉ: 230277 ▪ KMÉ arany fokozat: 230382
Védjegyjogosult	Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
Bekerülés feltétele	Pályázat alapján: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Élelmiszert előállító, vagy sajátmárkás terméket forgalmazó és FELIR-azonosítóval rendelkező egyéni és társas vállalkozás. ▪ A KMÉ-védjegyre bárki pályázhat termékével a megnyitott pályázati termékkörökben, a pályázásnak nincs határideje. ▪ A KMÉ arany fokozat olyan termékkel igényelhető, amely kiváló helyezést ért el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: Nébih) által koordinált komplex vizsgálatsorozaton, az ún. Termékmustrán, és az eredményről a márkatulajdonos értesítést kapott. <p>További információk itt érhetők el: https://kme.hu/palyazoi-oldal/szabalyzatok-kovetelmenyek/</p>
Bekerülés módja	A védjegyhasználati jog odaítéléséről helyszíni tanúsító auditot követően a bírálóbizottság javaslata alapján a Védjegyjogosult hoz döntést.

Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ)	
Minőségrendszer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A KMÉ egy olyan hiteles, szakmailag és tudományosan is megalapozott, értékteremtő hazai minőségrendszer, ami a kiváló minőségű élelmiszereket megkülönbözteti a kereskedelmi kínálat egyéb termékeitől. ▪ A tanúsítás alapvető követelményeit a Védjegyszabályzatok, a Tanúsítási szabályzat és az egyes termékkörökre külön-külön kidolgozott Speciális tanúsítási követelmények, másnéven termékleírások tartalmazzák. ▪ A KMÉ-védjegyet olyan termékekkel lehet elnyerni, amely megfelel a szabályzatokban, valamint a termékleírásban foglalt kötelező kiválósági kritériumoknak, azaz minőségi, higiéniai és egyéb követelményeknek. ▪ A termékek gyártói a termékelőállításban, gyártástechnológiában és a fenntarthatóságban is teljesítenek további követelményeket, ezzel is bizonyítva termékük kiválóságát és a környezet védelme iránti elkötelezettségüket. https://kme.hu

A KMÉ-re akkor nyílik lehetősége pályázni a márkatulajdonosnak, ha az adott termékkörre megjelenik a termékleírás, az ún. speciális tanúsítási követelmény, amely tartalmazza a kiválóság kritériumait, vagyis azokat a követelményeket, amelyeknek a KMÉ-védjegyet elnyerni kívánó terméknek meg kell felelnie.



A „termékleírás/speciális követelmények” egy termékenként eltérő 2-3 oldalas dokumentum, amely kötelező és választható elemekből áll. A kötelező elem a jogszabályi megfelelés adott esetben rövid kiegészítéssel (pl. 12 % zsírtartalom alatt a tejföl nem lehet KMÉ). A választható elemek pedig 3 nagy csoportba kerülnek besorolásra. Ezek:

- Termék – azon konkrét „tulajdonság(ok)nak” a bemutatása, hogy maga a termék mitől emelkedik ki minőségében a kínálatból?
- Technológia/termék-előállítási folyamat – mi az a plusz, ami az adott termék gyártása során megvalósul?
- Fenntarthatóság – a pályázó milyen fenntarthatósági vállalásokat tesz?

Minden csoportból legalább egy kritériumot a pályázónak vállalnia kell, de ő döntheti el, hogy melyek azok. A vállalkozások egyéb minőségi kritériumokra is tehetnek javaslatot, ezekkel tovább bővíthet a választható elemek listája.

2.2.1 Miért érdemes pályázni a KMÉ-védjegyre?

A KMÉ-védjegy garancia a minőségre. Védjegyhasználóként a tanúsított minőséggel előnyre lehet szert tenni a többi termékhez képest, hiszen a vásárlók számára a KMÉ-védjegyet látva a döntés egyszerűvé válik. A védjegyes termékek köre egyre növekszik. A pályázás már tej és tejtermékek, friss húsok és húskészítmények, tojás és tojástermékek, pékáruk és száraztészta kategóriában is nyitott, a paletta pedig folyamatosan bővül.

A pályázható termékkörök megtekinthetők a kme.hu honlapon. Az oldal az aktualításoknak megfelelően folyamatosan frissül!

2.2.2 A KMÉ védjegyei

A széles körben elérhető KMÉ-védjegyre bármikor pályázhatnak a gyártók, forgalmazók a termékleírás, az ún. speciális tanúsítási követelmények ismeretében. A pályázat nincsen határidőhöz kötve és díjmentes. Vagyis a KMÉ-re „bárki” pályázhat, aki olyan terméket gyárt vagy gyártat, amire már elérhető a követelményrendszer.

A KMÉ-védjegy arany fokozata a Nébih Termékmustrájához kötött. Csak azok a márkatulajdonosok igényelhetik, akiknek termékei a legjobbak között végeztek a Nébih Termékmustráján és az igénylés lehetőségéről a Védjegyjogosulttól értesítést kaptak.

2.2.3 KMÉ-védjegyes termékek

A kme.hu weboldalon a folyamatosan frissülő [védjegyes termékkeresőben](#) bárki könnyen kereshet a KMÉ-védjegyes termékek között.

Elérhetőség: <https://kme.hu/vasarloi-oldal/vedjegyes-kereso/>





3. Az őstermelői és kistermelői tevékenységek

3.1 Az őstermelői nyilvántartás és az őstermelői termék értékesítés

A családi gazdaságokról szóló [2020. évi CXXIII. törvény](#) (a továbbiakban: Törvény) alapján 2021. január 1-től a megszűnt fizikai őstermelői igazolványt az őstermelői tevékenység igazolása céljából a FELIR azonosító és a NÉBIH tevékenységazonosító váltotta fel. A Törvény alapján az őstermelői nyilvántartás nyilvános adatai (többek között a FELIR azonosító, a tevékenység azonosító és az ÓCSG nyilvántartási szám) és a végzett gazdasági tevékenységek az őstermelők tevékenységének átláthatósága céljából bárki számára megismerhetők. Ennek céljából kialakításra került a NÉBIH által működtetett őstermelő kereső alkalmazás, mely a NÉBIH honlapjának főoldalán (portal.nebih.gov.hu) az adatbázisok menüpontban, vagy közvetlenül az alábbi linken érhető el: <https://portal.nebih.gov.hu/ostermelo-kereso>

A kereső váltja fel az őstermelői jogviszony igazolására kiállított hatósági bizonyítványokat is, valamint a kereső segítségével ellenőrizhetik a felvásárlók, hogy őstermelői terméket vásárolnak-e, illetve a piaci árusítás során az üzemeltetők, hogy az őstermelő szerepel-e a nyilvántartásban. Továbbá szintén a felületen elérhető az őstermelői adatok összegzéséről kinyomtatható – nem hiteles – adatlap.

3.1.1 Az őstermelői értékesítés szabályai

- Az őstermelői tevékenység, mezőgazdasági őstermelőként, nyilvántartásba vételt követően végezhető. (Az őstermelői tevékenység nyilvántartásával kapcsolatos ügyintézés - azaz nyilvántartásba vétel, tagi és tevékenységet érintő módosítások - tekintetében az ügyfél a bejelentett lakóhelye vagy tartózkodási helye szerinti Agrárkamara megyei ügyintéző szervezete az illetékes.)
- A mezőgazdasági őstermelőket és az őstermelők családi gazdaságát 2021. januártól helyszínen és adminisztratív úton is a NÉBIH ellenőrzi. Ennek során a tevékenység jogszerűségét, az értékesíteni kívánt vagy értékesített őstermelői termék származását, valamint az őstermelői nyilvántartásban szereplő adatok valóságát is vizsgálják a szakemberek. Az ellenőrzések alkalmával jogosultak szemlét tartani ott, ahol az őstermelő tevékenységét folytatja és ahol termékeit értékesíti. Az árusító hely (piac,

vásár, helyi termelői piac) használatának szabályszerűségét a piac üzemeltetőjének bevonásával is vizsgálják.

- Az őstermelői igazolvány száma helyett a mezőgazdasági őstermelő beazonosítására a gazdálkodó részére megállapított **FELIR azonosító** és a **tevékenység azonosító** szolgál, melyeket a „**Saját őstermelői tevékenységből származó termék**” felirat mellett az árusítás helyén kötelező jól látható módon kihelyezni.
- Az őstermelői termékek értékesítése során az őstermelő nevében eljárhat közeli hozzátartozója vagy alkalmazottja is, így már nincs kötelezve a személyes megjelenésre az őstermelő. Az alkalmazottnak azonban az értékesítés során tudnia kell igazolni az őstermelővel fennálló foglalkoztatási jogviszonyát.
- Jogsértés megállapítása esetén a NÉBIH - az eset összes körülményét, így különösen az érintettek érdekei sérelmének körét, súlyát mérlegelve - bírságot szabhat ki, illetve elrendelheti a mezőgazdasági őstermelő által forgalmazott termék, illetve mezőgazdasági őstermelői terméként értékesített áru forgalomból való kivonását, a mezőgazdasági őstermelő költségére történő megsemmisítését, valamint a mezőgazdasági őstermelőnek a tevékenységtől történő eltiltását legfeljebb öt évig terjedő időtartamra.
- A kiszabható bírság mértéke
 - › legfeljebb 500 000 Ft, ha
 - az őstermelői tevékenységre vonatkozó adatok és az őstermelői nyilvántartásban szereplő adatok eltérnek,
 - a mezőgazdasági őstermelő által értékesíteni kívánt vagy értékesített termék mennyisége legalább 20%-kal több mint amennyit a saját gazdasága adatai alapján lehetősége lenne termelni,
 - az őstermelői nyilvántartásba be nem jelentett termék értékesítést végez,
 - a nyilvántartásban szereplő terméket felvásárolja és sajátként értékesíti.
 - › legfeljebb 100 000 forint, ha az őstermelő árusításkor elmulasztja feltüntetni a „Saját őstermelői tevékenységből származó termék” feliratot, a FELIR, vagy a NÉBIH tevékenységazonosítót.



3.1.2 Az őstermelői tevékenységgel kapcsolatos fogalmak

Új szabályozást kapott az őstermelőként végezhető tevékenységek köre, és magával az őstermelői tevékenységgel kapcsolatban több fontos fogalom került bevezetésre.

A Törvény szerint

Őstermelői tevékenység

az őstermelői nyilvántartásba felvett mező-, erdőgazdasági tevékenység, valamint kiegészítő őstermelői tevékenység.

Kiegészítő őstermelői tevékenység

falusi és agroturizmus, kézművesipari tevékenység, fűrészáru-feldolgozás, takarmány-előállítás, mezőgazdasági termékből élelmiszer-előállítása mező-, erdőgazdasági tevékenységből származó termékfeldolgozás kivételével, ha az a saját gazdaságban előállított alapanyag felhasználásával történik és nem haladja meg az e törvény végrehajtására kiadott rendeletben meghatározott mennyiséget, dohányfeldolgozás, bioüzemanyag-előállítás a mező-, erdőgazdasági tevékenység során keletkezett melléktermékek, növényi és állati eredetű hulladék hasznosítása, nem élelmiszer-célú feldolgozása, valamint az ezekből a termékekből keletkezett termékek közvetlen termelői értékesítése, továbbá mező- és erdőgazdasági szolgáltatás.

Az őstermelő kiegészítő tevékenységből származó éves bevétele nem haladhatja meg az őstermelői tevékenységből származó éves bevételeinek egynegyedét.



Saját gazdaság

Mindazoknak a termelési tényezőknek, eszközöknek az összessége, amelyek felett az őstermelő rendelkezik. Ahhoz, hogy őstermelőként jogszerűen gazdálkodjon valaki, általánosságban szükséges, hogy tulajdonosa, vagy egyéb jogcímen használója legyen a termőterületnek, ahol növényeket termeszthet. Ez a terület elsősorban termőföld, de a gazdálkodásra alkalmas méretű belterületi ingatlan, azaz kert is megalapozhatja a saját gazdaságot.

Amennyiben az őstermelő nem növénytermesztéssel foglalkozik, a saját gazdaság lehet az a telephely, üzem, ahol az állatállományát tartja, neveli. Ebben az esetben a telephely és az állatállomány alkotja a saját gazdaság alapját.

Az őstermelői alaptevékenység egy speciális változata az, amikor bizonyos vadon termő, gyűjthető termékek jelentik az őstermelői tevékenység alapját. Ilyen esetben a gyűjtési terület tulajdonosának, vagy jogszerű használójának engedélye jelenti az őstermelő saját gazdaságát.

A saját gazdaság ismérve az is, hogy az ott megtermelt javak felett az őstermelő rendelkezik (azaz döntsön a felhasználásról, értékesítésről), ez alól csak a bérnevelés, bérhizlalás tevékenységek jelentenek kivételt, amelyek végezhetők őstermelőként, de a megtermelt javak felett nem az őstermelő, hanem a tulajdonos rendelkezik.

Őstermelőként termelt **mezőgazdasági alapterméket** és abból előállított **élelmiszert végső fogyasztónak** vagy kiskereskedelmi létesítménynek **értékesíteni vagy nyilvántartásba vett kistermelőként vagy bejelentésköteles- vagy engedélyköteles létesítménnyel rendelkező őstermelőként lehet.** Az őstermelő természetes személynek minősül, így regisztrálható kistermelőként.

Amennyiben az őstermelők őstermelői tevékenység keretében élelmiszer-előállítást végeznek, az illetékes járási hivataltól kérniük kell az **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet** (a továbbiakban: kistermelői rendelet) szerinti kistermelői regisztrációt. Kistermelő csak a saját maga által megtermelt alapterméket dolgozhatja fel.

Az őstermelők családi gazdaságában végzett tevékenység esetén, amennyiben minden családi gazdasági tag regisztrált kistermelő, a kistermelői rendeletben meghatározott megengedett maximális mennyiségek az adott termék esetében összeadódnak.

Az őstermelők esetében a **termékfeldolgozás mennyiségi korlátja kategóriákba rendezve** továbbra is kistermelői rendeletben található meg. Abban az esetben, ha a kistermelői rendeletben rögzített **mennyiségi kategóriákat meghaladja** az őstermelő által előállított

termék, állati eredetű élelmiszer esetében **engedély köteles** létesítményt, nem állati eredetű termék esetén **bejelentés köteles létesítményt kell létrehoznia** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló **2008. évi XLVI. törvény** 23. § (1) és (2) bekezdése szerint. Ebben az esetben az őstermelő már vásárolt alapanyagot is feldolgozhat és azt, mint kiegészítő tevékenységből származó terméként értékesítheti (FONTOS, hogy a vásárolt alapanyagból csak kiegészítő őstermelői tevékenység (25%) keretében állíthat elő őstermelői terméket).

Ha az őstermelő a megtermelt **terméket nem dolgozza fel**, hanem eredeti formájában **nem közvetlenül a végső fogyasztó, hanem felvásárló vagy feldolgozó számára értékesíti, úgy mennyiségi korlátozások nem vonatkoznak rá** (példa: gabonafélék, zöldségek, gyümölcsök, élő állat értékesítése). Feldolgozatlan élelmiszer alaptermék **közvetlenül a végső fogyasztó számára történő értékesítése kistermelői regisztrációval végezhető, és a kistermelői rendeletben rögzített mennyiségi korlátok alkalmazandók.** Amennyiben az őstermelő a fent nevezett engedélyköteles, vagy bejelentés köteles létesítményt hoz létre, nem vonatkoznak rá a kistermelői rendeletben rögzített mennyiségi korlátok.



A **termelői értékesítés** a kiegészítő tevékenységek fogalmában jelenik meg, de az őstermelői alaptevékenység esetén is jelentősége van. Azt jelenti, hogy az, aki előállítja a terméket (a termelő), termékét mind kereskedőnek, mind végső fogyasztónak (a megfelelő előírások betartásával) értékesítheti, anélkül, hogy bármilyen kereskedelmi jellegű tevékenységet felvenne az őstermelői nyilvántartásban. Figyelemmel arra, hogy a kis- és nagykereskedelem nem számít mező-, és erdőgazdasági tevékenységnek ilyen tevékenység felvételére őstermelőnek lehetséges sincs.

Fentieket összegezve tehát **amennyiben az őstermelő a saját maga által megtermelt alapterméket és abból előállított élelmiszert értékesít végső fogyasztónak vagy kis-kereskedelmi létesítménynek, akkor azt kizárólag nyilvántartásba vett kistermelőként végezheti**, és a kistermelői rendeletben rögzített mennyiségi korlátokat nem haladhatja meg. Amennyiben azokat meghaladja az előállított, feldolgozott élelmiszer mennyisége, abban az esetben csak létesítményként értékesíthet és így nem vonatkoznak rá a kistermelőket érintő szabályok, többek között a saját maga által megtermelt termékből való előállítás szabálya.

Amennyiben az őstermelő nem a saját gazdaságából származó alapanyag felhasználásával előállított, feldolgozott élelmiszert kíván értékesíteni, ezt abban az esetben teheti csak meg, amennyiben annak előállítását kiegészítő őstermelői tevékenységként végzi. **FONTOS, hogy kistermelő kiegészítő őstermelői tevékenységként nem értékesíthet felvásárolt termékből előállított élelmiszert** és ezen kiegészítő őstermelői tevékenységből származó éves bevétele nem haladhatja meg a teljes őstermelői tevékenységből származó éves bevételenek negyedét.

Amennyiben az **őstermelő nem a saját gazdaságából származó alapanyag felhasználásával kíván élelmiszert előállítani és értékesíteni, azt engedély köteles létesítményben, nem állati eredetű termék esetén bejelentés köteles létesítményben állíthatja elő.**



3.2 A kistermelői termék előállítása és értékesítése

Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos kistermelői tevékenységet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló [kistermelői rendelet](#) szabályozza.

A rendelet lehetőséget biztosít arra, hogy regisztrált kistermelő kis mennyiségű, saját maga által megtermelt alapterméket, illetve abból saját maga által előállított élelmiszert értékesítsen közvetlenül a végső fogyasztóknak, és kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményeknek.

A kistermelő magánszemélyek és más kistermelők részére szolgáltatásokat is végezhet (pl. füstölés, aszalás, szárítás). A kizárólag szolgáltatást végző kistermelő, aki saját alapanyagból történő előállítást nem végez, nem értékesíthet élelmiszert.

Az élelmiszer-előállítás valamely részfolyamata – a nyomon követhetőség biztosítása mellett – más élelmiszer-vállalkozással (kivéve az engedélyezett létesítményeket, pl. tejüzem, húsfeldolgozó), és más kistermelővel is elvégezhető. 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 préselésekor).

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

3.2.1 A kistermelői tevékenység végzéséhez szükséges dokumentumok

A kistermelőnek a gazdaság vagy az élelmiszer-előállítás helye szerint területileg illetékes járási hivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztályának a következő adatok feltüntetésével

- kistermelő neve, címe;
- a gazdaság, vagy élelmiszer-előállítás helye;
- 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, valamint informatikai rendszerben rögzíti az ügyfél adatait, így, ha még nem rendelkezik FELIR azonosítóval, azt automatikusan kap.

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. **FONTOS**, hogy a bizonyítvány meghosszabbítását a kistermelőnek kell kérni. **Az évenként megújított hatósági állatorvosi bizonyítványt, vagy annak másolatát az árusítás helyén kell tartani.**

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 nyúlfélék húsvizsgálatát a hatósági állatorvos a gazdaság helyén végzi el, ezért a vágás időpontját előzetesen be kell jelenteni az illetékes hatósági állatorvosnak.

Hatósági húsvizsgálat után kiállított **hússzállítási igazolás szükséges** a friss hús és húskészítmény 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.

A **nyers tejként** értékesítésre, 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 vizsgálatok rendszeres elvégzése a kistermelő feladata.



Növényi eredetű termékek esetén:

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

A **friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs** forgalmazására vonatkozó szabályok

A termék feleljen meg az [543/2011/EU rendelet I. mellékletében](#) található forgalmazási minőség szabványoknak (kivéve, ha a termelő a saját telephelyén közvetlenül a fogyasztónak értékesíti).

- Jelölés (csomagolt termék kiskereskedelmi létesítménynek történő értékesítése esetén) a vonatkozó szabványnak megfelelően, azaz általános szabvány esetén a termelő neve és címe, származási ország, tételazonosító pl. csomagolás dátuma, specifikus szabvány esetén minden, amit a szabvány előír, de zöldségnél nincs pl. minőségmegőrzési idő.

A párlatra vonatkozó szabályok

Bérfőzető – ha regisztrált kistermelő és megfizette a jövedéki adót – a bérfőzött párlatot a [Jöt](#)¹² 71. §-a szerint palackozott kiszerezésben, zárjeggyel ellátva értékesítheti

- a gazdasága helyén [a kereskedelemről szóló törvény](#)¹³ szerinti vendéglátás vagy szálláshely-szolgáltatás keretében, vagy
- a gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli, a kereskedelemről szóló törvény szerinti vásáron vagy piacon folytatott kereskedelmi tevékenység keretében.

Kistermelői rendelet szerint, évente maximum 2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat (kb. = 400 liter 50 fokos párlat) állítható elő.

- [A szőlészettről és borászatról szóló törvény](#) 7. §(1) bekezdése értelmében: Közfogyasztásra történő forgalomba hozatalra szánt borászati termék (például szőlőbor, szőlőmust) előállítására és kiszerezésére kizárólag a borászati hatóság üzemengedélyével rendelkező borászati üzemben folytatható.

¹² jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény

¹³ a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény

3.2.2 A kistermelői élelmiszer értékesítésének területi lehetőségei

A kistermelő az általa megtermelt alapterméket (például zöldséget, gyümölcsöt, mézet, tojást, tejet, baromfi és nyúl húst), **élő halat, valamint az alaptermékből általa előállított élelmiszert** (például lekvárt, savanyúságot, sajtót, kolbászt) **értékesíthet a saját gazdaságának helyén, továbbá a Magyarországon lévő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, valamint kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek.** A vendéglátó létesítmény fogalmába 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.

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

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

A falusi vendégasztal fogalmát a kistermelői rendelet határozza meg. **Falusi vendégasztal szolgáltatást kizárólag kistermelő végezhet, az általa megtermelt vagy előállított, és – kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával.** Falusi vendégasztal szolgáltatást tehát a kistermelő csak abban az esetben végezhet, ha főtevékenységként valamilyen alapterméket is termel, és részben azt használja fel a szolgáltatási tevékenysége során. A kistermelői rendelet értelmében a kistermelő a megfelelően kialakított falusi vendégasztal helyén, illetve rendezvény helyén, **falusi vendégasztal szolgáltatás keretében állatvágását és húsának feldolgozását végezheti, valamint a levágott állatból ételt készíthet.** 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 történő értékesítésével.

A **falusi vendégasztal** tehát **alkalomszerű tevékenység**, mely nem a falusi szálláshelyen megszállt vendégek napi étkeztetésére szolgál.

3.2.3 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. A kistermelőként értékesíthető kis mennyiség meghatározását az egyes termékekre vonatkozóan a kistermelői rendelet 1. melléklet A része tartalmazza.

3.2.4 További kötelezettségek

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

A kistermelőnek is biztosítani kell, hogy az általa megtermelt vagy előállított élelmiszerek nyomon követhetőek legyenek. Ennek érdekében minden alapanyag és felhasznált összetevő eredetét dokumentumokkal igazolnia kell. Ilyen dokumentum lehet például a saját termelésű alapanyagokról vezetett nyilvántartás, és a kiegészítő anyagok beszerzését igazoló számla. A nyomon követhetőség nem valósítható meg a felhasznált termékek azonosítása nélkül, ami azok egyedi jelölésével valósítható meg. Az előállítás helyén lévő (alap-, félkész- és kész) termékek, valamint az azonos típusú élelmiszerek eltérő gyártási tételének azonosíthatóságát is biztosítani kell.



3.3 Élelmiszer-jelölés

Az élelmiszer-jelölés alapelve, hogy a termék előállítónak a fogyasztók részére pontos, valósághű tájékoztatást kell adniuk az élelmiszerekről. **A fogyasztók csak akkor tudják a számukra megfelelő élelmiszereket kiválasztani és megvásárolni, ha azok minőségéről, összetevőiről, előállítójáról, származásáról és egyéb tulajdonságairól megfelelő tájékoztatást kapnak.**

A kistermelői élelmiszer-termelés -előállítás és -értékesítés feltételeit a kistermelői rendelet szabályozza, amely lehetőséget biztosít arra, hogy a kistermelők könnyített feltételek mellett végezzék a tevékenységüket. Az egyik ilyen könnyített feltétel az élelmiszerek jelölésére vonatkozik.

Az élelmiszerekre vonatkozó jelölési követelményeket az alábbi táblázat foglalja össze.

Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén	Csomagolt élelmiszer	
	közvetlen értékesítése esetén	kiskereskedelem, vendéglátás részére
<ul style="list-style-type: none"> a kistermelő neve, címe vagy gazdaságának címe; a termék neve kiegészítve a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzővel. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> kistermelői” jelző vagy méz esetében a „termelői” jelző a csomagoláson; minden kötelező jelölési elem.

Forrás: Agrárminisztérium

Csomagolatlan kistermelői élelmiszer értékesítése esetén, ha a kistermelő **közvetlenül a végső fogyasztónak**, a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesít, akkor **a kihelyezett termék előtt** fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét, vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kiegészítve a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzővel. A kiskereskedelmi árusítás helyén

a kistermelő nevét és a termék nevét kell feltüntetni. 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 hőmérsékletéről. Továbbá a tápértékjelölés kivételével minden más kötelező jelölési elemet is (pl. összetevők, allergének) meg kell küldeni a kiskereskedőnek és a vendéglátónak, hogy ezen vállalkozások is meg tudjanak felelni a rájuk vonatkozó előírásoknak.

Csomagolt kistermelői élelmiszer árusítása esetén, ha a kistermelő **közvetlenül a végső fogyasztónak**, a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesít, akkor 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 (kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le). **Kiskereskedelmi, vagy vendéglátás részére történő értékesítés**kor a csomagoláson az élelmiszertermék kötelező jelölési elemein túl fel kell tüntetni a termék címkéjén a „kistermelői” jelzót, méz esetében pedig a „termelői” jelzót.

Kötelező jelölési elemek	
a. az élelmiszer neve;	g. tárolási, felhasználási feltételek;
b. összetevők;	h. felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe;
c. allergének;	i. származási hely;
d. bizonyos esetekben összetevők mennyisége;	j. felhasználási útmutató;
e. nettó mennyiség;	k. alkoholtartalom 1,2% felett;
f. minőségmegőrzési idő;	l. tápértékjelölés, kivéve a kistermelői és a kézműves termékek

Dátumjelölés

A dátumot az alábbi szavaknak kell megelőznie:

- Minőségét megőrzi” vagy „Fogyasztható:”, ha szerepel a nap megjelölése;
- „Minőségét megőrzi” vagy “Fogyasztható: 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**¹⁴ is tartalmaznak egyes termékek esetében jelölési követelményeket.

3.3.1 A termék nevére és az összetevőire vonatkozó további szabályok

- Az élelmiszer nevét bizonyos esetekben ki kell egészíteni az **EU jelölési rendelet**¹⁵ III. és VI. melléklete szerint. Például, amennyiben az élelmiszer édesítőszeret 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.

Összetevők

Összetevők felsorolását az „összetevők” szóval kell kezdeni.

Összetevők:

Alapszabály, hogy az élelmiszer összes összetevőjét saját nevük szerint fel kell tüntetni az élelmiszer előállításakor felhasznált tömeg szerinti csökkenő sorrendben. Amennyiben valamely összetevő megjelenik az élelmiszer nevében akkor annak mennyiségét kötelező feltüntetni.

Felelős élelmiszer-előállító neve és címe: A kistermelő nevét és tevékenységi helyének címét kell feltüntetni. Telefonszám, e-mail cím és egyéb nem fizikális elérhetőség megadása önmagában nem megfelelő.

¹⁴ www.elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv

¹⁵ Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete

3. AZ ÖSTERMELŐI ÉS KISTERMELŐI TEVÉKENYSÉGEK

3.3.2 Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok jelölése

Egyre nagyobb azon fogyasztók aránya, akik bizonyos élelmiszer allergiában vagy intoleranciában szenvednek. Ezért létfontosságú, hogy az élelmiszerek allergén összetevőiről pontos információt adjon a termék előállító az alábbi lista alapján.

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

Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén a kistermelőnek közölni szükséges, hogy az élelmiszer milyen allergén összetevőket tartalmaz. Csomagolt élelmiszerek esetében az allergének jelölését egyértelmű módon ki kell emelni a többi összetevő közül, például más betűtípussal, stílussal, vagy háttérszínnel.

Összetevők: **búzaliszt**, margarin [növényi olajok és zsírok, ivóvíz, étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag (citromsav), színezék (béta-karotin), aromák], cukor, növényi zsír, **sovány tejpör**, méz, **tojáspor**, zsírszegény kakaópor (1,1%), **tejsavópor**, aromák, étkezési só, emulgeálószer (szójalecitin, E 476).

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



4. Az élelmiszer – biztonsági és – higiéniai előírások

Az élelmiszer-biztonság annak biztosítása, hogy az élelmiszer a fogyasztóra ne legyen ártalmas, ha azt a tervezett, megadott módon készítik és fogyasztják el. Az élelmiszer-biztonság megteremtésében jelentős szerepe van az élelmiszer-vállalkozóknak, akik tevékenységük végzése során kötelesek mindent megtenni a termék védelme, biztonsága érdekében. Az élelmiszer-biztonsági 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 **élelmiszer-biztonság** érdekében a vállalkozásoknak figyelembe kell venniük az élelmiszer-termelési folyamat minden szakaszát, az **elsődleges termeléstől**, az állati takarmány előállításától az élelmiszerek értékesítéséig és **fogyasztóhoz jutásáig**, hiszen **az élelmiszerlánc minden elemének hatása van** az élelmiszer-biztonságra.

Az élelmiszer-biztonsági 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 – **„Termőföldtől az Asztalig”** – a teljes élelmiszerláncban minden élelmiszeripari vállalkozónak (szereplőnek) szavatolnia kell, hogy az élelmiszer-biztonság nem kerül veszélybe. Ennek érdekében a teljes **élelmiszerláncban át biztosítani kell a nyomon követhetőséget.**

Az élelmiszerjog alapján az élelmiszer-biztonság elsődleges felelőse az élelmiszer-vállalkozó, függetlenül a vállalkozása jogi formájától. Az ő felelőssége, hogy vállalkozásán belül a végzett tevékenysége során betartsa az élelmiszerjogi előírásokat.

Az élelmiszer-biztonsági követelmények betartását a közösségi csatlakozásunk óta kötelező, a HACCP elveken alapuló Élelmiszer-biztonsági programok és eljárások segítik, melyeket a vállalkozások a szakági és méretbeli jellemzők figyelembevételével készítene el. Ezek **a HACCP rendszerek a Jó Higiéniai Gyakorlatokra épülnek**. A szakági munkacsoportok már több termékcsoporthoz készítettek **Jó Higiénia Útmutatót**, amelyeket a Higiénia Munkacsoport az elfogadásuk után minden esetben közzétesz. **Letölthető szakágazonként:** <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>.

A kistermelői élelmiszer-előállításra vonatkozóan rendelkezésre áll a 2017. június 29-én elfogadott „[Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához](#)”. **A falusi vendégasztal szolgáltatás esetében kiváló támpontot adhat a vendéglátásban alkalmazott útmutató.**

A kisebb élelmiszer-vállalkozásokban a veszélyelemzés során nem állapítható meg kritikus szabályozási pont, például egy-egy falusi kiskocsmá, vagy alaptermék előállítás esetében, ilyenkor a HACCP rendszer működtetése helyett a Helyes Higiéniai Gyakorlat (GHP) alkalmazható.

A magánlakóházban végzett ételkészítés során fontos a személyi és tárgyi feltételekkel összhangban, a konyha méretének megfelelően megválasztott tevékenység, illetve a család teherbírásának ismerete. Ennek megállapításakor legalább az átlagos, de még inkább a maximális vendéglétszámot, illetve főzési adagszámot kell figyelembe venni.

Az ételkészítéskor a falusi vendégasztalt üzemeltető kistermelők **a hagyomány és rugalmasság elvén az élelmiszer-biztonság sérelme nélkül könnyített higiéniai feltételek mellett** is előállíthatják ételüket, de a biztonság záloga a magas szintű higiénia.

Az épületeket és helyiségeket úgy kell tervezni, elhelyezni, kialakítani, tisztán és jó karban tartani, hogy minden szennyeződés kockázatát elkerüljék.

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 sima, könnyen tisztítható, mosható, és szükség szerint fertőtleníthető legyen.

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 intézkedéseket és/vagy eszközöket kell biztosítani az előírt tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére.

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

Magánlakóházi körülmények között közfogyasztásra előállított élelmiszerek esetében különösen fontos az élelmiszer kezelőkre vonatkozó személyi higiénés előírások betartása. Nem kezelhet élelmiszereket, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például bőrfertőzése, elfertőződött, gennyes sebe, vagy enterális tünetei vannak, amennyiben a közvetlen, vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll.



Legfontosabb alapszabályok

Tisztaság

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

Állatok távoltartása

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

Ivóvíz minőségű víz

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

Hűtőlánc fenntartása

A hűtést igénylő élelmiszerek esetében biztosítani kell a folyamatos hűtést, azaz a hűtési láncot nem szabad megszakítani, 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.





5. A rövid ellátási lánc meghatározása és értelmezése

A termelők méltányos, helyi megélhetését, a fogyasztók bizalmon és lojalitáson alapuló élelmiszer-ellátását, így az élelmiszer-önrendelkezés elengedhetetlen módszerét jelenti a rövid élelmiszer-ellátási lánc fogalom. A rövid élelmiszer-ellátási láncba (REL) beletartozhatnak a nem élelmiszer jellegű termékek is, amelyeket kis kézművesek, helyi mikrovállalkozók állítanak elő pl.: erdőgazdálkodás termékei, kézműves kenyér, csuhébaba, mézeskalács dísz stb.

Azonban a rövid ellátási lánc (REL) egyre hangsúlyosabb mind a hazai, mind az Európai Unió politikájában. Egyaránt szolgálja a társadalmi-, gazdasági-, és környezeti fenntarthatóságot, így az európai agrárpolitika is egyik zászlóshajójaként tarthatjuk számon. Ezt támasztotta alá, hogy az Európai Bizottság 2020 májusában bemutatott „Termőföldtől az asztalig” (Farm to Fork) stratégiája is kiemelten kezeli a REL-ek szerepét a jövő élelmiszer-ellátási modelljeiben. Azon alternatív helyi alapú élelmiszer-ellátó modellek, amelyek a termelők és fogyasztók, vidék, város találkozásáról szólnak, elősegíthetik a fenntarthatóbb fogyasztói attitűd kialakulását, amely hozzájárul az általános fenntarthatósági törekvésekhez (pl.: élelmiszer-pazarlás és -vesztés csökkentése, klímataudatos gazdaságok létrehozása, fenntarthatóbb csomagolás stb.).

Az egyértelmű európai uniós stratégiai célkitűzések ellenére a fogalom meghatározásában még mindig sok a bizonytalanság, ismerethiány és az sem ritka, hogy a különböző nézőpontok miatt eltérő fogalmak látnak napvilágot.

Jelenleg két uniós jogszabály definíciója adja a REL értelmezését az EU tagállamok többségében, amelyek szorosan kötődnek a Közös Agrárpolitika (KAP) stratégiai irányaihoz. A KAP alapvető célkitűzése a tisztességes megélhetés biztosítása a mezőgazdasági termelők számára. **A REL a helyi közösségek szintjén kíván segítséget nyújtani abban, hogy ösztönözze a helyi gazdasági szereplőit az együttműködésre az alapanyag megtermelésétől a fogyasztóhoz való eljuttatásig.**

Ennek a célnak az értelmében a Vidékfejlesztési Támogatásokról szóló 1305/2013 EU¹⁶ rendelet 2. cikk 1) m. pontja szerint a „rövid ellátási lánc”: *...akik elkötelezettek az együttműködés, a helyi gazdasági fejlesztés, valamint a termelők, feldolgozók és a fogyasztók közötti szoros földrajzi és társadalmi kapcsolatok iránt.*”

Később ezt pontosította a 807/2014/EU¹⁷ Bizottsági felhatalmazáson alapuló rendelet 11. cikk (1) bekezdése, amely meghatározta, hogy mely REL együttműködések felelnek meg a támogatási feltételeknek: *„...kizárólag olyan ellátási láncokat érinthet, ahol legfeljebb egy közvetítő helyezkedik el a mezőgazdasági termelő és a fogyasztó között”.*

A jogi definíción kívül a REL-nek különféle tudományos és gyakorlati definíciói léteznek, így gyakran használják ernyőfogalomként. Ennek értelmezése szöveggörnyezet függő gazdasági, társadalmi-kulturális, politikai, szervezeti jellemzők alapján, és így a megvalósulás különböző hatásokat gyakorol a helyi gazdaságokra. A definíciói különböző kritériumok, például a közvetítők száma, a fizikai távolság, a társadalmi távolság, a társadalmi kapcsolatok, a tudáscsere, a lokalitás és a kormányzási szerepvállalás figyelembevételével kerülnek megfogalmazásra.

Mindez úgy foglalható össze, hogy a helyi termékek megvásárlásával egyrészt jelentősen rövidítünk az értékesítési láncon, másrészt segítjük a vidéki termelők gyors piacra jutását. Így alakul ki az úgynevezett rövid élelmiszer-ellátási lánc. Lényege, hogy közvetlenül a termelőtől – vagy egy közvetítő bevonásával – jutunk hozzá a minőségi élelmiszerekhez, így hazai, friss, ízletes és megbízható forrásból származó termékeket teszünk a család asztalára.

A legáltalánosabban elfogadott személet szerint közvetítőnek azon személyeket, vállalkozásokat értjük, akiknek a tulajdonába kerül a termék és azt tovább értékesítik pl.: termelői bolt, szövetkezet, étterem. Azonban azon szereplők, akik csak segítik a lánc működését (de nem vásárolják meg a terméket) pl.: internetes platformok, REL szervezők, tanácsadók, bérfeldolgozók, vágóhidak nem számítanak közvetítőnek, nem részei a láncnak, csak közreműködői.

¹⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1305&from=HU>

¹⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0807&from=de>

Különösen sok kérdést vet fel a „rövid” kifejezés értelmezése, mely az alábbiak szerint lehetséges:

- időben, tehát rövid időn belül eljut a termék a fogyasztóhoz, nem utazik napokat,
- távolságban, rövid útszakaszokon belül eljut a helyben termelt termék a fogyasztóhoz, pl. települések között vagy annak szűk vonzáskörzetében,
- és társadalmi értelemben, amikor a lánc szereplői ismerik egymást, illetve egy szoros társadalmi kapcsolati háló tagjai.



5.1 A REL 10 pontja

A megértés könnyítése érdekében 10 pontban foglaltuk össze, hogy milyen a jól működő REL csatorna.



1. Értékkeremtés központú

A REL, nem más, mint egy gyűjtőfogalom azokra az ellátási-lánc formákra, melyeknek pontjai a termék előállítása, feldolgozása és eljuttatása közvetlen és a lehető legkevesebb közvetítővel a fogyasztóhoz.

Közvetlen az értékesítés, ha a termelőtől a fogyasztó veszi meg a terméket például a gazdaságból, a piacon, elosztó ponton, vagy közösség által támogatott mezőgazdaságban. Az értékesítés egy közvetítón keresztül is történhet, ha a termelő a boltban, pékségnek, cukrászdának, vagy étteremnek, szálláshelynek, közétkeztető konyháknak értékesít.

A helyi terméket vagy a termelő viszi el a fogyasztóhoz például házhoz szállítás során, vagy fogyasztó megy el a termelőhöz a termékért. A REL legértékesebb eleme, hogy a fogyasztó tudja, hogy ki és hogyan állította elő a terméket.



2. Rövid

A rövid kifejezést értelmezhetjük távolságban, időben és társadalmi kapcsolatokban egyaránt. Az értékesítési lánc 3 szereplőből áll: a termelő, a fogyasztó, és lehet közöttük egy közvetítő.

A termék eredete nyomon követhető, sokszor helyben, közelben történik az előállítás és értékesítés is. Szállítási távolságra megkötés nincs, ugyanakkor a REL fogalma előírja a szoros földrajzi, és társadalmi kapcsolatok meglétét. Egy REL akkor működik jól, ha a fogyasztók tényleg ismerik a termelőket és közvetlen párbeszéd alakul ki, amely a kölcsönös megértést, szolidaritást kialakulását segíti elő.



3. Sokféle

A REL-ben szereplő gazdák gyakran többféle terméket termelnek, hogy diverzifikálják palettájukat: tájfajtákat, friss, finom, nyári és őszi gyümölcsöket. Ez hozzájárul a biológiai sokféleség fenntartásához és a veszélyeztetett fajok és fajták, őshonos állatok fennmaradásához.

A kisgazdaságok sokféle termesztési módot alkalmaznak, sokszínű tudást és kultúrát őriznek, hozzájárulnak az élelmiszer jellegű örökségek fenntartásához.



4. Rugalmas és ellenálló

A REL-ben szereplő kisgazdaságok a gazdasági, környezeti, társadalmi kihívásokra könnyebben reagálnak, és így könnyebben alkalmazkodnak a változásokhoz, gyorsabban váltanak termelési vagy értékesítési módszert, termék összetételt. Az élelmiszer-ellátás kevésbé sérülékeny, a megélhetést több tényező is biztosíthatja. Multifunkcionalitás, többlábon állás jellemzi őket.



5. Méltányos

A REL vásárlással támogatjuk azokat a vidéken élő embereket, akik az ételleinket állítják elő. Ha a fogyasztó a termelőtől vásárol, a haszon a termelőnél marad, ez segíti őt a megélhetésben.

A kézműves élelmiszer által kínált magasabb minőséget sok esetben a fogyasztók szívesebben megfizetik, így mindkét fél jól jár. Sok esetben társadalmi vállalkozások is végeznek kisüzemi feldolgozást, ami szintén a szolidaritást erősíti.



6. Biztonságos

A REL hozzájárul az élelmezésbiztonsághoz, a helyi élelmiszer-önellátást, és az önrendelkezést segíti, továbbá a közvetlen kapcsolat által szolgálja az élelmiszer-biztonságot. A közvetlen, bizalmi kapcsolatok révén, a termék eredete nyomon követhető. A termelő családja is azt a terméket eszi, amit a termelő maga értékesít. Ha egy termelő nem tartja be az élelmiszer-higiéniiai előírásokat, az rá és a közösségre nézve is súlyos következményekkel járhat.



7. Közösségi

A helyi élelmiszerrendszerek szociális jellegű mezőgazdasági modellt testesítenek meg. A fogyasztók és a termelők szorosabb kapcsolata, személyes ismeretség jellemzi az ilyen értékesítést.

Társadalmi fenntarthatóságot szolgál, aktív tudatos fogyasztói magatartásra ösztönöz. Sok esetben a helyi közösségek igényére épül, mind termelői, mind fogyasztói oldalról.



8. Fenntartható

A helyi termelés és értékesítés támogatja a helyi gazdaságot (jövedelem, adó bevétel), az önfoglalkoztatást, és elősegíti a munkahelyteremtést.

Környezetileg a kisgazdaságokban a termelési rendszerek sokszor fenntarthatóbbak. Lehetőség nyílik a körforgásos gazdaság (anyag, energia) létrehozására. Hozzájárulhat a biológiai sokféleség fenntartásához, az állatok jólétéhez, a környezet tisztaságához.

Társadalmilag felvállalja a helyi tudás megőrzését, ápolja a kultúrát, hagyományokat.



9. Friss, szezonális

A helyi élelmiszerrendszerekből friss, szezonális termékek kerülnek a fogyasztókhoz, amely a REL legnagyobb előnye. A legtöbb fogyasztó szerint a REL-ben leginkább keresett termékek a friss zöldség, gyümölcs és a tojás. A friss termékek csomagolás nélkül is eljutnak a fogyasztókhoz, így kevesebb hulladék keletkezik. A szezonális megismerésével a fogyasztók tudatosabban választanak a hosszú láncok polcairól is.



10. Hagyományőrző és innovatív

Az hagyományokra építő helyi termékek kínálata erősíti a társadalmi összetartozást, a közösségi szellemet, és környezetbarát magatartásra, aktív állampolgári részvételre ösztönöz.

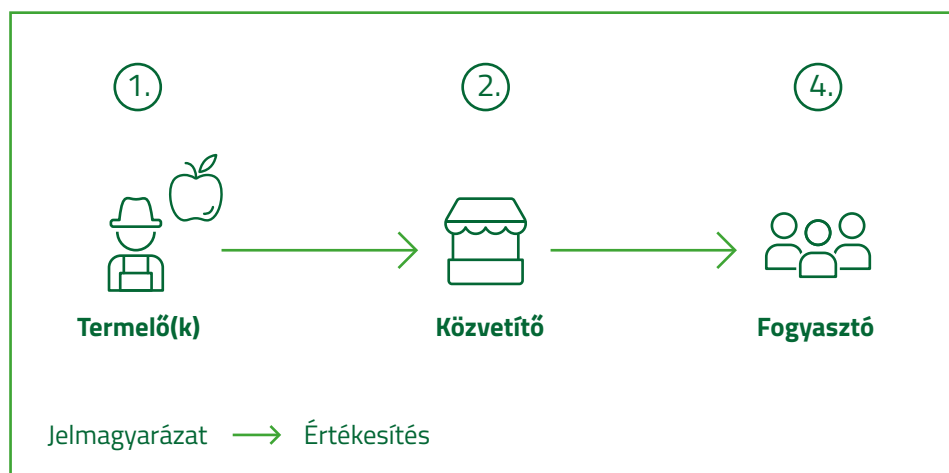
Sok esetben a helyi termelők, feldolgozók a helyi kultúra (népzene, tárgyi emlékek, természetesi hagyományok, kézművesség) ápolói, őrzői és ismerői. Az innovációt az adott kultúrába illeszkedő társadalmi igények hívják életre.



5.2 A REL szereplői

5.2.1 Kik a REL közvetítők?

A REL koncepció mindig az alapanyagot előállító termelővel, annak saját termelésű/előállítású termékével kezdődik (ami lehet feldolgozatlan vagy feldolgozott), és mindig a végfogyasztóval végződik. Ennek oka, hogy a REL legfőbb célja, hogy elősegítse a termelők piacra jutását, piaci alkupozíciójának megerősítését, a helyi hagyományos termelők előállítás módok megőrzését. Középpontjában a „termőföldtől az asztalig” elv áll, amely hozzájárul az élhető vidék fenntartásához. A lánc másik fele a fogyasztó, aki vagy közvetlen kapcsolatban áll a termelővel, vagy az úgynevezett közvetítőkkel, akik felvásárolják és értékesítik a termelői termékeket.



Hogyan értelmezzük a közvetítő fogalmát. Forrás: Kislépték Egyesület

A REL értelmezése során fontos kérdés, hogy ki lehet az a szereplő, aki a termelő és a fogyasztó között elhelyezkedik, hiszen az egyik legmeghatározóbb eleme a lánc működése során. Nagyon sokszor ők azok, akiket a fogyasztók ismernek, ők vállnak egy termelői közösség arcává, szócsovévé. Egyes esetekben az általuk megválasztott üzleti modellen múlik a REL szervezet sikeressége. Közvetítővé, azaz a lánc tagjává akkor válik egy szereplő, ha terméket vesz meg és ad el. Azaz értékesíti a saját tulajdonába került terméket.

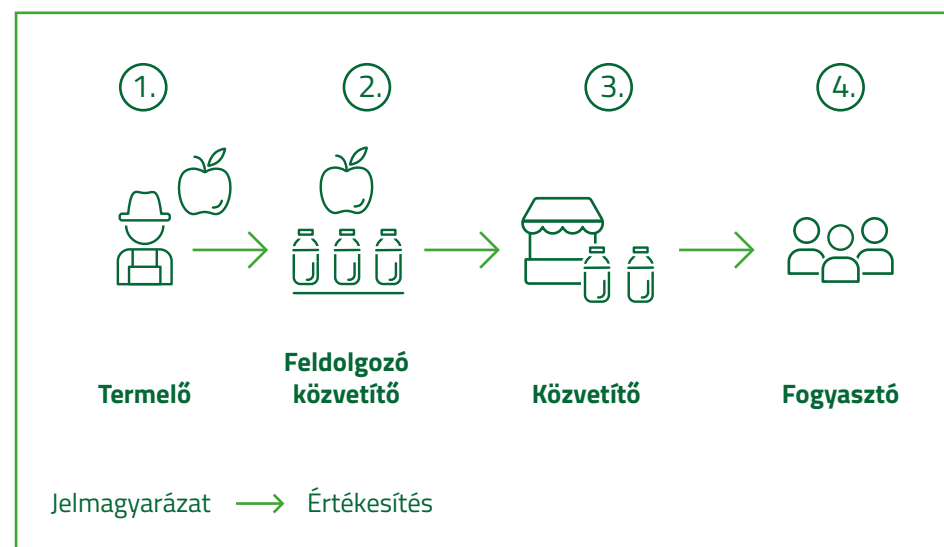
A közvetítő így lehet:

- kereskedő (aki megveszi és változatlan formában értékesíti a terméket),
- feldolgozó, vendéglátó (aki megveszi a terméket, amit feldolgozást követően sajátjaként értékesít),

- szövetkezet, termelői együttműködés, termelő bolt (amely tagjaitól megvásárolja a terméket és maga értékesíti),
- egyéb szolgáltató (pl. olyan csomagoló, logisztikai vállalkozás, amely megveszi a termékeket és azt átcsomagolva, saját termékként értékesíti),
- piacszervező szervezet (aki felvásárolja a termelői termékeket és értékesíti azokat).



Közvetítők példája I. Forrás: Kislépték Egyesület

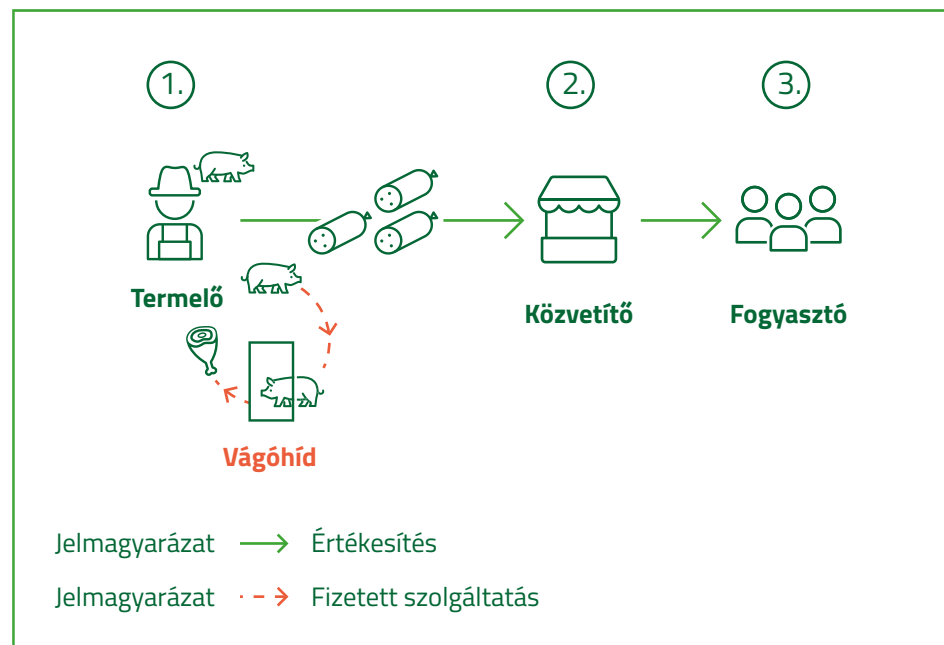


Közvetítők példája II. Forrás: Kislépték Egyesület

5.2.2 Kik a REL közreműködők?

A REL-ek egyik nagyon fontos szereplője a közreműködők, akinek a feladata a termelői együttműködések segítése, a termelők támogatása a termékek piacra juttatásában. Ők nem vásárolják meg a terméket, csak a REL lánc segítői, akik nem minősülnek közvetítőnek.

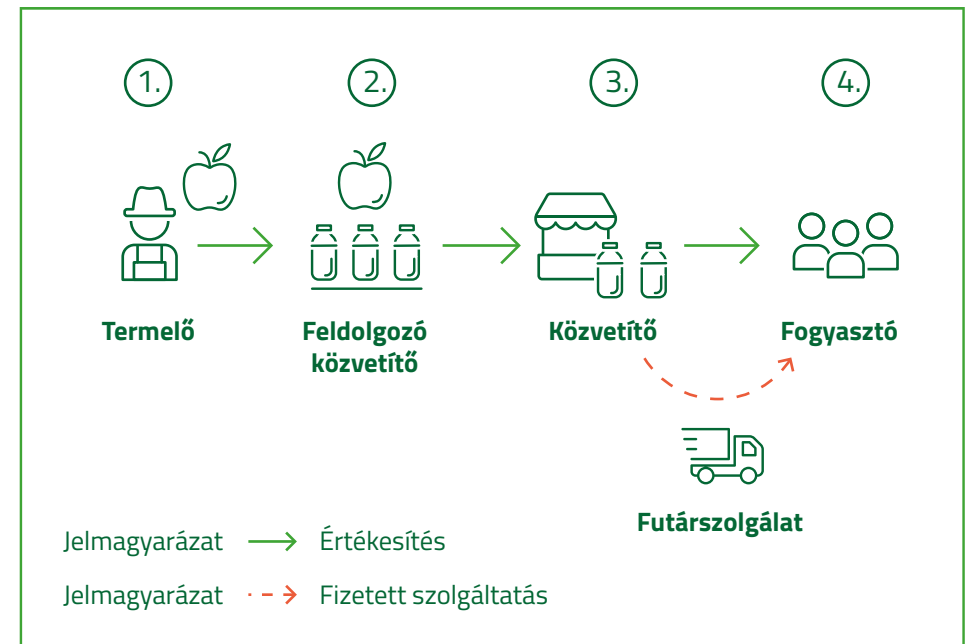
Továbbá vannak az élelmiszer-ellátási láncban olyan közreműködők, szolgáltatók, akik nem vásárolják meg a terméket, csak a termelő kérésére feldolgozzák vagy szállítják azokat. Ők a REL lánc segítői, de nem láncszemek, azaz nem minősülnek közvetítőnek. Például ilyen szolgáltatásnak minősül a bérvágást végző vágóhíd, a gyümölcsöt bérben feldolgozó üzem, vagy a szállítást végző futárcég.



Ki lehet szolgáltatást végző a REL-ben? Forrás: Kislépték Egyesület

A REL együttműködés közreműködői így lehetnek:

- közösségi mezőgazdaság szervezők,
- bevásárló közösségek animátorai,
- LEADER szervezetek,
- bérfeldolgozók,
- logisztikai szolgáltatók,
- piacszervező szervezet.



Futárszolgáltatás a REL-ben. Forrás: Kislépték Egyesület

Egy-egy értékesítési csatorna sikeres működéséhez sokszor elengedhetetlen a piacszervező szerepe, amit REL szervezőként, animátorként is szoktunk emlegetni. Főként a kisebb termelők piacra segítése során van jelentősége a szervezői, moderátori, összefogói, tanácsadói, marketingvezetői szerepeket ellátó szervezőknek.



A segítő piacszervező lehet egy önkéntes csoport vagy nonprofit szervezet, vidékfejlesztési szereplő, aki nem vásárolja meg a termelők termékét, csak segíti a helyi együttműködések elindulását, szervezi az értékesítést, a termékátadást, konfliktusokat old meg, vagy épp az online megjelenést menedzseli. A piacszervezők feladata lehet rendszerek, hálózatok szervezése is, melyre az alábbiak a jó példák:

- Zalai Nyitott Porták¹⁸ példáján helyi termék turisztikai témautak szervezése, vagy portapiac megszervezése, meghirdetése, működtetése,
- Védjegyhasználat: pl.: az Éltető Balaton-felvidékért LEADER csoport „Vidék Minősége védjegy”¹⁹, akik nemzetközi példára alapozva vezettek be egy minőséget és eredetiséget minősítő védjegyet több REL csatornán megjelenve,
- Weboldalon való megjelenítéssel, mint a Kőrös Kosár²⁰, aki egy termelői arcképcsarnokot hozott létre tagjaiból, előrendelési felületet fejlesztett ki,
- Piacok nyitásával és szervezésével, mint a Somogyi Helyi Termék Egyesület²¹, akik folyamatosan tárgyalnak helyi termelői piacok nyitásáról, illetve balatoni helyi termék boltokba, polcokra való bejuttatás érdekében.

Így működik a legtöbb bevásárló közösség, LEADER csoport, sok online termelői platform vagy vidékfejlesztési tanácsadó, mentoráló szervezet. Ebben az esetben nem tekinthetjük REL közvetítőnek a segítő piacszervezőt, akiknek a tulajdonába nem kerül maga a termék, azonban a szolgáltatásért cserébe ellenszolgáltatást kérhet a termelőktől.

A szervező és a termelő között üzleti kapcsolat állhat fenn, hiszen ezek az együttműködések is csak abban az esetben fenntarthatók, ha a szervező is fenn tudja magát tartani gazdaságilag. Ezért léteznek olyan szervezeti formák, amikor a szervező tagdíjként, vagy tanácsadásként számlázza le munkáját a termelők felé.

¹⁸ <https://nyitottportak.hu/>

¹⁹ <https://eltetovedjegy.hu/>

²⁰ <https://www.koroskosar.hu/termelok/>

²¹ <https://shte.hu/>



5. A RÖVID ELLÁTÁSI LÁNC MEGHATÁROZÁSA ÉS ÉRTELMEZÉSE

Egy francia példát nézzünk erre az esetre. A „Kaptár, aki igent mond” (La Ruche qui dit oui)²² a közösség által támogatott mezőgazdaság példáján alapult 2010-ben és ma már 800 átvevő pontot, online platformot és boltot üzemeltet Franciaország szerte. Sőt Angliában, Spanyolországban, Svájcban, Németországban is megvetette lábát. Magyarországon is több próbálkozás indult kisebb-nagyobb sikerrel. A rendszer lényege, hogy a szervező, aki a franchise szabályokat követi hetente megszervezi az átadó napot, ahova a termelők a fogyasztók előrendeléseit szállítják le. A termelő a bevétele után a francia példa esetében 20%-ot fizet a szervezetnek annak érdekében, hogy az elvégezze a piacra jutás szervezését, a marketinget és a hatósági ügyeket. A program megítélése kettős, sokan azt mondják, hogy mivel nem önkéntességen alapul, ezért nem tudja szolgálni a közösséget, mások pedig úgy vélik, hogy a REL egyik legfenntarthatóbb formája. Azaz nem a hagyományos Közösség által támogatott mezőgazdaság elveit követi, ahol a szervező önkéntes alapon, nyereség elvárása nélkül végzi a heti szervezői feladatokat, sőt sokszor az egész közösség (családok, termelők, családtagjaik, tanárok stb.) vállalja fel önkéntesen az összes rendelési és átadási folyamat menedzselését. A Kaptár ezzel a nézettel szemben nyereségorintált.



A Kaptár, aki igent mond, átadó napra érkeznek az emblémázott táskákkal a vásárlók Angers városában, Franciaországba. Forrás: Villeintelligente, 2021.



²² <https://laruchequiditoui.fr/fr>

5.3 A vidékfejlesztési program keretében létrejött REL csoportok

Magyarországon a Vidékfejlesztési Program (VP) keretében meghirdetett Együttműködések támogatása a REL és a helyi piacok kialakításáért, fejlesztéséért és promóciójáért felhívásban²³ szereplő meghatározás²⁴ szerint egy közvetítő beengedésével a REL csoport és a piacszervező a legrövidebb lánc kialakítása és működtetése érdekében szorosan együttműködnek. Több fejlesztési forrás is adott beruházási támogatást a REL csoportok számára. Jelen esetben azonban a REL csoport alatt, a fejlesztési forrás tekintetében csak a VP3-16.4.1-17 Együttműködések támogatása a REL és a helyi piacok kialakításáért, fejlesztéséért és promóciójáért támogatási jogcímmel pályázott és ott nyertes REL csoportot értjük. Csatlakozni hozzájuk, csak már meglévő REL csoporttag kilépése vagy cseréje esetén lehet.

A 2014-2020-es Vidékfejlesztési Program nyertes REL csoportjai (összesen 21), a következők a nyilvános adatbázis²⁵ alapján:



VP nyertes REL csoportok

Forrás: https://www.palyazat.gov.hu/tamogatott_projektkereso

Oszkó Pannon Helyi Termék Kereskedelmi, Szolgáltató és Fejlesztő Non-profit Kft.	Nagymaros Agri Kulti Nonprofit Kft.
Tamási Aktív Tamási Közhasznú Egyesület	Órbottyán ApiKultúra Környezetvédelmi Alapítvány
Pécsvárad NPK Charolles Csomagküldő, Kereskedelmi Szociális Szövetkezet	Kőspallag Civilek a Vidékért Alapítvány
Dombóvár Naszvadi Endre Zoltán	Budapest KÖVET Egyesület a Fenntartható Gazdaságért Egyesület
Mórahalom Homokhátságért Élelmiszeripari Szociális Szövetkezet	Tordas Hazatalálás Szociális Szövetkezet
Besenyőtelek A Magyar Lovas Turizmusért- és Terápiáért Alapítvány	Vál ITTHON VAN OTTHON Szolgáltató Nonprofit Kft.
Verpelét Rácz Pál Debrői Borrend	Óbarok Szebb Vidékért Nonprofit Kft.
Miskolc Szövetség a Bükki Borvidékért Egyesület	Téglás Hajdúsági Vidék Aranya Szociális Szövetkezet
Tiszatarján Tiszatarján Községüzemeltetési Kft.	Jánkmajtis Szatmár-Bereg Hungarikumaiért Egyesület
Tokaj Tokaj LIVE Egyesület	Kemecse Vidékért Egyesület
Hercegkút Trautson Pince Termelő és Kereskedelmi Kft.	



²³ <https://www.palyazat.gov.hu/vp3-1641-17-egyttmkdsek-tmogatsa-a-rel-s-a-helyi-piacokkialakitsrt-fejlesztsrt-s-promcijrt#>

²⁴ „... a termelők és a végső fogyasztó között közvetlen az értékesítési kapcsolat, vagy abban maximum egy közvetítő szereplő vesz részt”

²⁵ https://www.palyazat.gov.hu/tamogatott_projektkereso

5.4 REL értékesítési csatornák

A REL nemcsak a piacon való értékesítést jelenti, így az alábbiakban összefoglaljuk a tipikusan közvetlen értékesítési csatornákat:

Közvetlen értékesítési csatornák	Példák
Gazdaudvarból való értékesítés Pl. „tojás eladó”, vagy saját bolt a gazdaságban csak saját terméket értékesítve.	"Zsankó Kistermelői Gazdaság" mangalica boltja ²⁶ (Zalaszentlászló)
Szedd magad!	Benedek Gyümölcsfarm ²⁷ (Nagyréde)
Falusi vendégasztal szolgáltatás A kistermelő gazdaságában.	Lillalulla vendégház és kistermelői vendégasztal ²⁸ (Lulla)
Bevásárló- és kosárközösségek Előrendelés alapján átdópontra szállít a gazda.	Körös Kosár ²⁹ (Békéscsaba)
Közösség által támogatott mezőgazdaság (CSA) Megállapodás alapján átdópontra szállít a gazda vagy a gazdaságából adja át a terméket.	Magos Völgy Ökológiai Gazdaság ³⁰ (Terény)

5.4.1 Bevásárló- és kosárközösségek, illetve szatyorközösségek

A termékátadás átdóponton történik, előrendelés alapján. A folyamatot általában önkéntesek segítik. Országos hálózatot mentorál a Nyíregyházi Kosár Közösség³¹.

Főbb jellemzők:

- a fogyasztói elköteleződés jellege szerint
 - rugalmas,
- a termékeket biztosító termelők köre
 - több termelő van a rendszerben, rendelésenként eltérő termékek igény szerint rendelhetők,

²⁶ <https://nyitottportak.hu/nyitott-portak/zsanko-kistermeloi-gazdasag.22/>

²⁷ <https://www.benedekgyumolcsfarm.hu/>

²⁸ <https://www.lillalulla.hu/index.php>

²⁹ <https://www.koroskosar.hu/>

³⁰ <https://www.facebook.com/magosvolgy/?fref=ts>

³¹ <https://kosarkozossege.hu/>

- a termékátadás gyakorisága
 - csak előrendelésre történik termékátadás - rendelés szerinti időben és termék-körben, - akár rendszeresen, akár eseti szinten,
- termékféleség és mennyiség
 - rendelésenként összeválogatott termékféleség, csak a megrendelt mennyiségben kerül átadásra.

5.4.2 Közösség által támogatott mezőgazdaság ³²

A termékátadás átdóponton történik, éves/havi megállapodás alapján, amikor a vásárló tagok előfinanszíroznak termelést. Országos hálózatot mentorál a Tudatos Vásárlók Egyesülete³³.

Főbb jellemzők:

- a fogyasztói elköteleződés jellege szerint
 - szerződéses fix vagy (általában egy évre szól),
- a termékeket biztosító termelők köre
 - általában egy (vagy kevés) fix termelő, egy teljes megélhetést nyújtó rendszer a számítások szerint 100-200 család éves igényét termeli meg,
- a termékátadás gyakorisága
 - fix időközönként átadott - általában heti - állandó idejű termék,
- termékféleség és mennyiség
 - fix idejű termékcsomag a szerződés szerint, károk esetén kevesebb – bőtermés idején sok, a termékféleség vegyes, közös éves tervezéssel alakul.

Az alábbiakban azokat a REL értékesítési csatornákat soroljuk fel, amelyek lehetnek közvetlenek (amikor és ahol a termelő értékesíti saját termékét), de lehet ugyan az a csatorna közvetett is (amikor egy közvetítőn keresztül értékesítik a termelők a termékeiket). Ilyen – kevésbé ismert – közvetett forma lehet például

- olyan piaci vagy termelői bolt értékesítés is, amikor egy termelő, vagy szervező más termelő társak terméket megveszi, kereskedelmi tevékenységet is végez, és így más termékét is értékesíti egy piacon,
- olyan automatából való értékesítés, ahol az automatát egy kereskedelmi tevékenységet is végző partner üzemelteti, megveszi termelő társai termékét, és eladja automatából azt.

³² <https://kisleptek.hu/tudastar/rel-hub/3-termeoi-gyujtooldal/>

³³ <https://tudatosvasarlo.hu/tema/kozossegi-mezogazdalkodas/>

Közvetlen vagy közvetítőn keresztüli értékesítési csatornák	Példák
Házhoz szállítás, illetve átdópontra kiszállítás A fogyasztó kérése történik, a fogyasztó által megadott helyre, ami lehet a lakóhelye, munkahelye, más tartózkodási helye.	Itt a szezon ³⁴
Internetes értékesítés kiszállítással	Neked Terem ³⁵
Mozgóbolt Egy adott útvonal mentén, meghatározott helyeken történő értékesítés.	Vandoor ³⁶ , Székelyföldi mozgóbolt
Piacon, rendezvényen való értékesítés	Szimpla Háztáji Piac ³⁷ (Budapest)
Termelői bolt A gazdaságon kívül, többnyire forgalmas helyen egy- vagy több termelő termékét értékesítő bolt.	Cekker Helyi Termék Bolt ³⁸ (Szombathely)
Helyi termék automata Egy vagy több termelő termékét is értékesítheti az automata.	T. Szabó Családi gazdaság tejautomaták (Kecskemét) ³⁹ Dér Juice ⁴⁰ (Derecske)

Közvetítőn keresztül működő értékesítési csatornák	Példák
Kiskereskedelmi boltok, helyi termék polcok	Szatyorbolt ⁴¹ (Budapest)
Vendéglátás	Kistücsök Étterem ⁴² (Balatonszemes)
Közétkeztetés	Szarvasi közétkeztetés ⁴³ (Ökomenza)

³⁴ <https://www.ittaszezon.com/>

³⁵ <https://nekedterem.hu/>

³⁶ <https://www.facebook.com/vandoorproject/>

³⁷ <https://www.facebook.com/szimplahaztajipiac/>

³⁸ <https://www.facebook.com/cekker.helyi.termek.bolt>

³⁹ <https://www.facebook.com/tszabotej/>

⁴⁰ <https://derjuice.hu/>

⁴¹ <https://szatyorbolt.hu/>

⁴² <https://kistucsok.hu/ettermunkrol/>

⁴³ <https://www.greenpeace.org/hungary/sajtokozelemeny/2761/az-okomenza-nem-utopia/>

5.5 A REL fejlesztés szempontjai, lehetőségei

A rövid ételmszer-ellátási láncok fejlesztése alapvetően három terület összehangolásán múlik:

- időhiány mérséklése,
- tudásátadás növelése,
- segítő közigazgatási környezet.

Az időtakarékos megoldások keresése az ételmszerláncok fejlesztésében az elsődleges trend, amely a lánc minden szereplőjét érinti. Ha belegondolunk, hogy a legnagyobb üzlet ma a fogyasztó leggyorsabb, legegyszerűbb, legidőtakarékosabb kiszolgálása, legyen az internetes kereskedelem, vagy előre megrendelt termékek összekészítése felvevő pontra. De időhiányban szenvednek a séfek, a közétkeztetésben dolgozó ételmezésvezetők, akiknek az múlik, hogy milyen alapanyag kerül a vendég tányérjára, így arra nincs idő, hogy a környéken elérhető alapanyagok után kutassanak. Nincsenek jobb helyzetben a termelők sem, akiknek egyszerre kell több szakmában megfelelniük, hiszen alapanyagot termelnek, ételmszert dolgoznak fel, kereskedést folytatnak és mindehhez még ismerni kell a vonatkozó szabályozásokat is.

A tudásátadásnak szintén leginkább ez az összetett gyakorlatsor az oka, amely miatt a termelőknek és a REL szervezőknek nagyon széles ismerettel kell rendelkezniük. A jól működő REL működéséhez szükséges, hogy a termelők és REL szervezők:

- tisztába legyenek a trendekkel, fogyasztói igényekkel,
- ismerjenek ötletadó jó gyakorlatokat, valamint
- ismerjék a különféle a REL értékesítési csatornákat,
- tudják mivel, kihez érdemes fordulni,
- ismerjék az eljárásokat, a legalapvetőbb vonatkozó szabályokat, és azok sajátos követelményeit (akár termékcsoportokként vagy értékesítési csatornánként),
- tudjanak üzleti tervet készíteni, beleértve a megfelelően kiválasztott árképzést,
- ismerjék a marketing, kommunikációs lehetőségeket és szükséges mélységben legyenek jártasak azok működtetésében,
- ismerjék a higiéniai előírásokat, melyek a termékek előállítására, tárolására és értékesítésére vonatkoznak,
- ismerjék az értékesítésre vonatkozó kereskedelmi, adózási, munkaügyi szabályokat.

A tudástranszfernek és az időhiány mérséklésének egyik megoldása lehet a hatékony tudásátadási rendszer működtetése. Emellett számos program, konferencia támogatja a témában érdekelteket, ahol a feldolgozáshoz, együttműködésekhez, szállításhoz, minőségbiztosításhoz és értékesítéshez kaphatnak innovatív ötleteket a résztvevők.



Kistermelői együttműködés példáinak bemutatkozása a REL EXPO-n. Forrás: Kislépték Egyesület



Fenntartható csomagolások bemutatása a REL EXPO-n. Forrás: Kislépték Egyesület

Végül fontos megemlíteni, hogy egy az Európai Unió által támogatott program⁴⁴ keretében a REL szervezők képzéséhez is elkészült az a tananyag, amely bővebb ismereteket nyújt a leggyakoribb kérdésekben. A szakemberek a speciális képzési program megismerését követően a következő területeken tudnak hatékonyan tevékenykedni:

- a kistermelők piacra jutásának megkönnyítése, a gazdálkodói együttműködések kialakításának és megerősítésének segítségével;

⁴⁴ Erasmus+ Ruralfacilitator <https://www.ruralfacilitator.eu/hu/>

- a gazdák és a fogyasztók közötti párbeszéd elősegítése;
- a speciális támogatások feltérképezése;
- a piaci változások elemzése;
- a legalkalmasabb rövid élelmiszerláncok kialakításához szükséges területi igények és módszerek meghatározása.

A REL Szervezői képzésre jelentkezni az alábbi felületen lehetséges: <https://kisleptek.hu/tudastar/rel-szervezo-kepzes/>

A REL fejlesztés másik alapkövetelménye a támogató közigazgatás. Ez megjelenhet elsősorban a támogatási, illetve az élelmiszer-biztonsági szakpolitikák szintjén, valamint a hatósági közreműködés során. 2013 óta nem csak az EU, de Magyarország vidékfejlesztési politikájának is része a REL megkülönböztetett támogatása, amely lehetővé teszi, hogy az ebben érdekelt termelők együttműködések beruházási, marketing tevékenységre fordítható pénzügyi szubvenciót vegyenek igénybe.

2023-tól indul a Közös Agrárpolitika újabb tervezési ciklusa, amely szintén lehetővé teszi, hogy a területi stratégiai pontokban a REL fejlesztése hangsúlyosabb szerepet kapjon. A tervezés során fontos, hogy a területileg érintett szervezetek együttműködése, de legalább párbeszéde kialakuljon, hogy egymást segítő stratégiák születhessenek a LEADER, Területi- és településfejlesztési Operatív Program vonatkozásában. A helyi szintű élelmiszerrendszer fejlesztéshez a legfontosabb lépések a következők:

- a REL aktuális szintjének felmérése az adott térségben (működő REL csatornák, működő REL csoportok)
- őstermelők, kistermelők száma és a megtermelt termékek formái, fajtái, mennyisége, elérhető agrologisztikai központok,
- potenciális REL csatornák száma, elhelyezkedése, élelmiszerigénye (termelők és hagyományos piacok, vendéglátóhelyek, turisztikailag frekvenciált helyszínek, közétkeztetést végző konyhák stb.)
- helyi fogyasztói szokások (hol és mit),
- REL szereplők fejlesztési igényei,
- megyei fejlesztési tervek.





6. A közétkeztetés

6.1 Közétkeztetés, vendéglátás

A helyi termékek felhasználását tekintve a magánháztartások mellett jelentős felvevőpiacot képviselnek az étkeztetők és a vendéglátók, akiknek tevékenysége és kínálata széles palettán mozog, a falusi kiskocsmától az intézményi konyhákon át a csúcsgasztronómiát képviselő éttermekig. Az igényes vendéglátásban, valamint a kistelepülések intézményi konyháin eddig is **felmerült a kereslet a kistermelői és más helyi alapanyagok, késztermékek iránt**. Egy jogi szabályozásnak köszönhetően pedig a kistermelői és helyi alapanyagok, termékek már a közbeszerzési törvény szerint közbeszerzési eljárásra kötelezett szolgáltatók konyháin is előtérbe kerülnek.

Azon közétkeztetőknek, melyek a közbeszerzési törvény szerinti közbeszerzési eljárás során elnyert pályázattal biztosítják a közétkeztetést, alkalmazniuk kell az alábbi előírásokat.

A közétkeztetési tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló [676/2020. \(XII.28.\) kormányrendelet](#) (a továbbiakban: rendelet) szerint az ajánlatkérőnek – közétkeztetést megrendelő, pl. önkormányzat – elő kell írnia többek közt, hogy:

- a. 2022. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 60%-a,
 - b. 2023. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 80%-a
- a **közétkeztetési rövid ellátási láncban** beszerzett termékekből, illetve **helyi élelmiszer-termékekből** kell származzon.

A rendelet meghatározza a **közétkeztetési rövid ellátási lánc** fogalmát (továbbiakban: KREL), melynek értelmében „*az ételkészítéshez élelmiszereket biztosító, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény* (a továbbiakban: Éltv.) szerinti **elsődleges termelő, illetve élelmiszer-előállító létesítménye és a főzőkonyhát üzemeltető gazdasági szereplő között az élelmiszer-ellátási láncban legfeljebb egy köztes szereplő vesz részt.”**

Fontos kiemelni, hogy a KREL nem összekeverendő a REL fogalmával. A 676/2020. (XII. 28.) kormányrendelet értelmében csak **egy olyan szereplő vehet részt a KREL-ben, akinek a tulajdonába kerül a termék**, majd azt továbbértékesíti (akár feldolgozva, saját terméként) a főzőkonyha felé (*rendelet szerinti köztes szereplő*).

Ugyanakkor más szereplő is lehet a láncban abban az esetben, ha csak segíti, szervezi a folyamatot, de a vizsgált láncban nem ő értékesíti a terméket, hanem maga a termelő vagy egy kereskedő.

A 676/2020. (XII. 28.) kormányrendelet értelmében:

- a **közétkeztetési rövid ellátási lánc első tagja** lehet **kistermelő**, illetve mezőgazdasági őstermelő, vagy egyéb elsődleges termelő (pl. termelőszövetkezet vagy cég) **ÉS/VAGY** az élelmiszereket biztosító **élelmiszer-vállalkozó Éltv. szerinti élelmiszer-előállító létesítménye**. Tehát első szereplő lehet az alapanyag-termelő, kistermelő, termelő szervezet, illetve annak saját élelmiszer-előállító létesítménye.

A KREL első tagjaként értelmezhető minden olyan Éltv. szerinti élelmiszer-előállító létesítménye is, amely az elsődleges terméket feldolgozza.

- a **lánc köztes szereplője** az Éltv. szerinti élelmiszer-vállalkozó, piacszervező szervezet, elismert termelői szervezet, elismert termelői csoport. A rendelet viszonylatában köztes szereplőnek csak azt tekintjük, aki megvásárolja a terméket, majd – akár feldolgozva – azt továbbértékesíti a főzőkonyha felé.
 - Élelmiszer-vállalkozás az Éltv. értelmében: nyereségérdekelte vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, **feldolgozásával és forgalmazásával** összefüggő tevékenységet folytat.
 - az adott KREL-ben kereskedelmi tevékenységet végző piacszervező szervezetek
 - Elismert termelői szervezet
<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/mezogazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/zoldseg-gyumolcs-termeloi-szervezodesek-tesz-ek>
 - Elismert termelői csoport
<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/agrargazdasagert-felelos-allamtitkarsag/hirek/termeloi-csoportok>

A rendelet meghatározza a helyi élelmiszertermék, az eljárásban előírt címke, a közétkeztetési rövid ellátási lánc, valamint a köztes szereplő fogalmát. A rendelet értelmében **helyi élelmiszerterméknek minősül:**

- ha az ajánlatkérő a Kbt. 59. §-a szerint előírta valamely címke használatát – **az eljárásban előírt címkével ellátott termék**, vagy
- kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló jogszabály, vagy más tagállamokban az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikk (4) bekezdése alapján megállapított tagállami szabályozás szerinti, **a kistermelő által előállított termék**.

A rendelet értelmében az eljárásban előírt címkével ellátott termékek közé a földrajzi árujelzővel ellátott termékek tartoznak:

- **OEM** – oltalom alatt álló eredet-megjelölés (mezőgazdasági termék és élelmiszer)
 - **OFJ** – oltalom alatt álló földrajzi jelzés (mezőgazdasági termék és élelmiszer)
- Ide tartoznak továbbá a Hagyományos Különleges Termékek (**HKT**), valamint a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjeggyel ellátott termékek (**KMÉ**).

A mezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó minőségrendszerek és az önkéntes mezőgazdaságitermék-tanúsító rendszerek nemzeti elismeréséről szóló 26/2018. (X.1.) AM rendelet⁴⁵ szerint elismert nemzeti minőségrendszerek védjegyei tartoznak ebbe a körbe. Jelenleg az egyetlen elismert nemzeti minőségrendszer a **KMÉ**.

A termelők kétféle módon tudnak jogosultságot szerezni nemzeti minőségrendszerhez kapcsolódó védjegy használatára:

1. csatlakoznak egy már működő elismert minőségrendszerhez; vagy
2. új minőségrendszert hoznak létre, és kérik az elismerését az Agrárminisztériumtól.

Az elismerés a műszaki szabályokra és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló (EU) 2015/1535 irányelv 5. cikk (2)⁴⁶ bekezdése szerinti bejelentési eljárás lefolytatását követően válik véglegesé. A minőségrendszereknek tanúsítási szabályzata van, amely termékleírásokat tartalmaz. A termelők a tanúsítási szabályzatnak és a termékleírásoknak megfelelő termékekkel csatlakozhatnak a minőségrendszerekhez.

A nemzeti minőségrendszerrel kapcsolatos bővebb információk az alábbi linken érhetők el: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/nyilvantartas>

Fentiek értelmében **a közétkeztetésben 2022-től legalább 60%, 2023-tól legalább 80% arányt kell kitennie a rövid ellátási láncban beszerzett, illetve a helyi élelmiszertermékeknek. A helyi élelmiszertermékek fogalmába pedig beletartozik a kistermelői élelmiszer is.** Idetartozik minden olyan élelmiszer, amelyet kistermelői regisztrációs számmal és FELIR azonosítóval rendelkező személy állított elő.

A Nébih a közétkeztetési láncban szereplők (szolgáltatók, beszállítók, termelők stb.) informálódásának segítésére egy közétkeztetési aloldalt működtet, melyen megtalálhatóak olyan adatbázisok, keresőfelületek melyekben többek között szerepelnek TЭСZ-ek, TCS-k, piacszervezők, élelmiszer-előállítók, kistermelők, ökotermelők is.

⁴⁵ <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1800026.AM>

⁴⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32015L1535&from=HUd1e585-1-1>

Elérhetősége: <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes>

Az adatbázis jelentkezés alapján, önkéntes hozzájárulással bővül. A weboldalon még nem szereplő, de már működő TЭСZ-ek, TCS-k és piacszervezők az alábbi linken keresztül jelentkezhetnek: <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/-/leiras-jelentkezoknek>

Az esetlegesen hiányzó vagy hibás adatok pótlása, illetve javítása is ezen a linken kezdeményezhető.

Az ökotermelők a tanúsító szervezeteken keresztül jelentkezhetnek. A weboldalon elérhető egy „[Gyakran Ismételt Kérdések](#)” oldal is, amely folyamatosan bővül a témával kapcsolatos kérdésekkel és válaszokkal.

A rendelettel kapcsolatos bővebb információ az alábbi linken érhető el: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/6/32/e2000/%C3%9AAtmutat%C3%B3_676_2020_20220127.pdf

Mindezek alapján ebben a szegmensben is lehetőség van a **kistermelők termékeinek befogadására és felhasználására**. Ugyanakkor a **közétkeztetőknek** és a vendéglátóknak **rendkívül körültekintőnek kell lenniük**, mert a nem biztonságos élelmiszer felhasználása esetén fogyasztók tömegei betegedhetnek meg a tőlük származó vendéglátóipari terméktől.

A vendéglátók és étkeztetők tehát a termék minősége mellett **gondosan ügyelnek az élelmiszer-biztonságra**. Egyre inkább jellemző, hogy a beszállítói megállapodások előtt *megnézik* (vagy megbíznak valakit azzal, hogy megnézzé) *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, termékspecifikációkat, önellenőrzési laboratóriumi eredményeket) 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.

A vendéglátásban és étkeztetésben 2012 óta használják azt az útmutatót, amelyet a NÉBIH koordinációjával a vendéglátószakmai civilszervezetek 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 fejezetben. Hasznos segítséget adhatnak a falusivendégszta-l-szolgáltatóknak más fejezetek is, így például a takarítás, mosogatás, személyihigiénia, hűtés és készülékkezelés terén. **Az időközben megjelent jogszabály-változásokat, illetve gyakorlati tapasztalatokat figyelembe véve 2018-ban az útmutató frissült.**

Elérhetőség: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21

A szálláshely szolgáltatáson való vendéglátóipari tevékenység végzésének feltételeit a vendéglátó rendelet⁴⁷ határozza meg. A vendéglátó rendelet előírásait kell alkalmazni mind a falusi szálláshelyek, mind a magánszálláshely szolgáltatás keretében végzett étkeztetés esetében. A vendéglátó rendelet 1. § (3) bekezdése határozza meg a háztartási körülmények között végezhető vendéglátó tevékenységre vonatkozó előírásokat. A szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló [239/2009. \(X. 20.\) kormányrendelet](#) módosítása értelmében a **falusi szálláshely** a háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre vonatkozó szabályok megtartásával egyéb szolgáltatásként **ételszolgáltatást is nyújthat** a szállóvendégek részére. A vendéglátóipari tevékenységet végezheti pl. egyéni vállalkozó, kft., bt. stb.

6.2 A közétkeztetés közbeszerzési kérdései

Egyre több ország ismeri fel a közétkeztetésben rejlő lehetőségeket, mint a hazai termékek felvevő piacát. Ennek hatására uniós útmutatók, stratégiák születnek arra, hogyan lehetne megkönnyíteni a közbeszerzési eljárásokat, hogy valóban a helyi termelők friss, finom, egészséges portékái jussanak a gyerekek, idősek, dolgozók tányérjára. Azonban ez a feladat sehol sem egyszerű. Ennek ellenére egyre több EU tagállam határozott meg konkrét értékeket arra vonatkozóan mekkora hányadát tegye ki a helyi élelmiszer a teljes felvásárolt mennyiségnek. A közétkeztetés ellátás – volumentől függően – történhet közbeszerzés nélkül vagy közbeszerzéssel. A közbeszerzés is kiterjedhet vagy a beszerzett árukra, vagy magára a szolgáltatói üzemeltetés odaítélésére.

A főzési alapananyagok, valamint a közétkeztetés és a közbeszerzés kapcsolata két szempontból lehet érdekes, méghozzá a termelők és a közétkeztetők piacra jutásának biztosítása céljából.

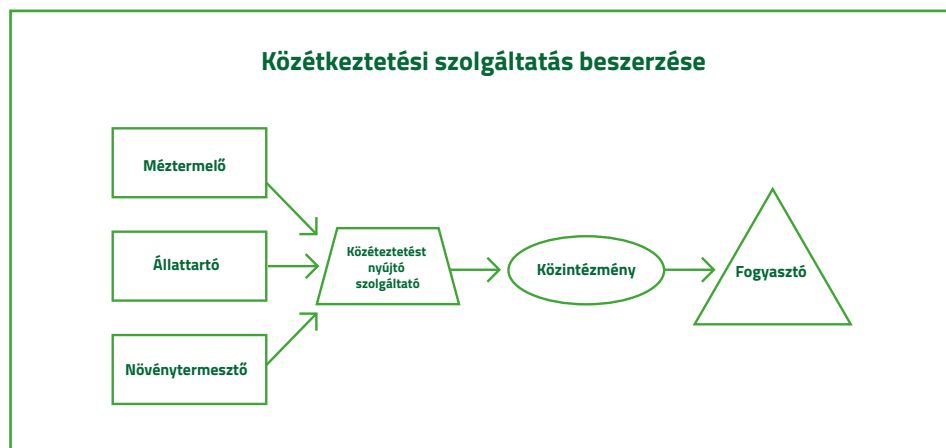
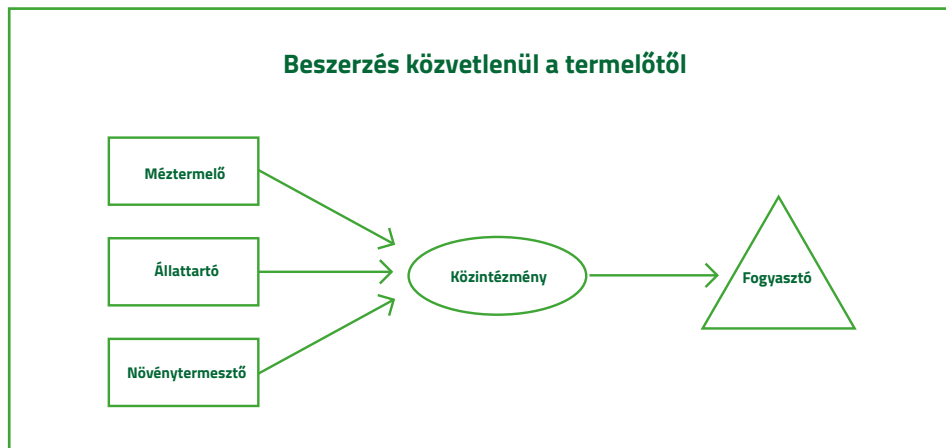
A közbeszerzésben olyan ún. ajánlatkérők szereznek be, akiknek kötelezettségük, hogy a hatályos közbeszerzés szabályok szerint járjanak el. Ezt a közbeszerzési törvény határozza meg, hogy milyen beszerzési tárgyakat, milyen eljárástípusok alkalmazásával kell közbeszerzeniük. Ugyanez a törvény ugyanakkor kivételi köröket is rögzít, amelyek esetében nem kötelező a közbeszerzés, hanem egyéb belső versenyeztetéssel, ajánlatkéréssel is megoldható a beszerzés.

⁴⁷ [a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 62/2011. \(VI. 30.\) VM rendelet](#)

6.2.1 Igények, mennyiségek, értékhatárok

Az ajánlatkérők igényei különbözőek, különböző nagyságrendben kívánnak beszerezni, különböző alapanyagokat, termékeket. Az igények tehát sokszínűek, hiszen van olyan beszerző, aki hosszú távon kívánja biztosítani beszállítóját, van, aki inkább kisebb mennyiségeket versenyeztet, és van, aki inkább közvetlen módon fordul a kistermelőkhöz, őstermelőkhöz.

Közvetlenül a termelőtől vagy a szolgáltatón keresztül beszerzést az alábbi ábra mutatja:



Amennyiben a beszerzés közvetlenül a termelőktől történik, úgy jellemzően árubeszerzésről van szó, míg amennyiben közétkeztetést nyújtó szolgáltatótól szerez be a közintézmény

úgy jellemzően szolgáltatás-beszerzésről van szó. A döntés ajánlatkérőn múlik, akinek döntenie kell arról, hogy az ellátást milyen módon oldja meg intézményében.

6.2.2 Kivétel vagy közbeszerzés

A közbeszerzés során számos kötelezettség hárul a beszerző intézményekre, akiknek döntenük kell, hogy alapanyagot, terméket és/vagy közétkeztetési szolgáltatást vásárolnak.

A közbeszerzési szabályozás jellemzően kétféleképpen foglalkozik a közétkeztetési beszerzéssel,

1. mint áru – főzési alapanyag, friss élelmiszer stb.
2. mint szolgáltatás – közétkeztetési szolgáltatás nyújtása

6.2.2.1 Mikor nem kell közbeszerzésben szállítani az árut?

A termelők számára hasznos ismeret, hogy van olyan lehetőség mely biztosítja, hogy közbeszerzési kivételként közvetlen szerződéskötéssel tudjanak szerződni, mely lehetőségről az ajánlatkérőnek kell döntenie. A törvény ennek érdekében egyes alapanyagokat a törvény hatálya alól kivon és lehetővé teszi a közvetlen szerződéskötést például az önkormányzati intézmény és a termelő között. A kivételek az alábbi termékekre vonatkoznak: hideg élelmiszer és főzési alapanyag, friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, tej és tejtermék, gabonafélék, kenyér és pékáru, méz, tojás, kertészeti növény beszerzésére.

Amennyiben ajánlatkérő közvetlenül fel kívánja használni a beérkezett termékeket, akkor nettó 15 millió forint alatti érték esetében nem közbeszerzés-köteles a beszerzése. Ebben az esetben ajánlatkérő közvetlenül rendel, vagy kér be ajánlatokat annak érdekében, hogy versenyeztetni tudja az ajánlattevőket.

Az esetek túlnyomó részében az alapanyagok, félkész termékek szállítására nyílik lehetősége a gazdának, melyet ajánlatkérő kb. nettó 75 millió forint értékig közvetlenül szerezhet be a piacról, mivel eddig az értékhatárig határozhat meg kivételeket a magyar szabályozás, ugyanis ettől az értéktől az uniós közbeszerzési szabályok alapján közbeszerzési kötelezettség áll fenn. Ezt az értéket azonban nem egy adott terményfajta esetében kell figyelembe venni, hanem minden beszerzésre kerülő nyers és félkész élelmiszert egybe kell ahhoz számítani, hogy az ajánlatkérő el tudja dönteni, eléri-e esetében évente ezt az értéket a beszerezni kívánt áruk becsült értéke. Tehát ha év közben többféle élelmiszer-alapanyagot vásárol ajánlatkérő (kenyér, tejtermék stb.) akkor nem fajtánként kell érteni az értékhatárt, hanem együttesen kell a vásárolt élelmiszer-alapanyagot számítani.

Értékhatar (kerekített értékek)	nettó 15 millió forint	nettó 75 millió forint
Beszerezési tárgy	Árubeszerzés kivéve hideg élelmiszer és főzési alapanyag, friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, tej és tejtermék, gabonafélék, kenyér és pékáru, méz, tojás, kertészeti növény	Hideg élelmiszer és főzési alapanyag, friss, illetve feldolgozott zöldség és gyümölcs, tej és tejtermék, gabonafélék, kenyér és pékáru, méz, tojás, kertészeti növény

6.2.2.2 Mikor nem kell a közétkeztetési szolgáltatást közbeszerzetni?

A jogszabály alapján szolgáltatás-beszerzés esetében nettó 15 millió forinttól kötelező közbeszerzetni a törvény hatálya alá tartozó ajánlatkérők számára. A közbeszerzési törvény ugyanakkor magasabb értékhatárt állapít meg az ún. étkeztelési, étkezdei, büféüzemeltetése és ebédszolgáltatás esetében. Ez azt jelenti, hogy kifejezetten ebben a szolgáltatási kategóriában a szerződés értéke amennyiben kb. nettó 262 millió forint alatt van, úgy nem kell közbeszerzési eljárást lefolytatni, hanem elegendő saját szabályok szerint versenyeztetni, vagy közvetlenül szerződni. Amennyiben a szerződést több évre kötötték, úgy a teljes időszakot figyelembe kell venni a szerződés értékének számítása során.

Ez kifejezetten szolgáltatás nyújtására vonatkozik, amennyiben a termelő tevékenysége erre is kiterjed. Azaz az áru szállítását nincs lehetőség szolgáltatás keretében eladni. A közétkeztetők jellemzően ebben a kategóriában tudnak versenyezni, melynek során szükséges ismerni a közbeszerzési eljárásban történő ajánlattétel feltételeit, részleteit. Amint viszonylag nagyobb értékű beszerzésről van szó, figyelembe kell venni, hogy hiába nincs ajánlatkérőnek közbeszerzési kötelezettsége, azért ajánlatkérő jogosan szeretne versenyeztetni és a legjobb ajánlatot kiválasztani. Ebben az esetben a versenyeztetést is esélyegyenlő módon kell lefolytatni, de nem a közbeszerzési szabályok alkalmazásával. Mégis gyakran a közbeszerzésben használt eljárási dokumentumokat, űrlapokat veszik alapul a versenyeztetési eljárások során. Ebben az esetben nem az a fontos, hogyan hívják az eljárást, hanem hogy ajánlattevő meg tudja állapítani, hogy egy közbeszerzésen kívüli versenyeztetésről van szó, vagy közbeszerzésről.

Értékhatar (kerekített értékek)	nettó 15 millió forint	nettó 262 millió forint ⁴⁸
Beszerezési tárgy	Szolgáltatás beszerzése kivéve szállodai és éttermi szolgáltatások és ezen belül az étkeztelési, étkezdei, büféüzemeltetési és iskolai ebédszolgáltatások	Szállodai és éttermi szolgáltatások és ezen belül az étkeztelési, étkezdei, büféüzemeltetési és iskolai ebédszolgáltatások

6.2.3 Hogyan történik az ajánlattétel, ha közbeszerzési eljárásról van szó?

Amennyiben a fenti értékhatárokat eléri a beszerzési igény becsült értéke, úgy közbeszerzési eljárást kezdeményez az intézmény, amelyben elektronikus közbeszerzés keretében lehet elindulni akár östermelőnek, akár egyéni vállalkozónak, gazdasági társaságnak is. Az Elektronikus Közbeszerzési Rendszerben (<https://ekr.gov.hu/portal/kezdolap>) számos segédanyag támogatja az ajánlattevőket, akiknek egy egyszerű regisztrációt követően van lehetőségük keresni azokat az árukat és szolgáltatásokat, amelyekkel foglalkoznak és amelyekre ajánlatot kívánnak tenni. Nagyobb értékű ajánlattétel során érdemes közbeszerzési tanácsadót igénybe venni az első eljárások során, melynek díját is kalkulálni kell, hiszen így magának az ajánlattételnek merülnek fel költségei. A Közbeszerzési Hatóság (www.kozbeszerzes.hu) honlapján számos segítséget találhat az ajánlattevő annak érdekében, hogy sikeresen pályázzon közbeszerzési eljárásokban is.

A közbeszerzési eljárást megindító hirdetmények amennyiben nagyobb értékűek, úgy az Európai Unió Hivatalos Lapjában jelennek meg (www.ted.europa.eu), amennyiben uniós értékhatar alatt, úgy a Közbeszerzési Értesítőben (www.kozbeszerzes.hu). Minden hirdetmény elérhető és kereshető az Elektronikus Közbeszerzési Rendszerben.

A felhívások azonos módon épülnek fel és tartalmazzák az ajánlattétel feltételeit. A sikeres ajánlattételnek három feltétele van:

- Nem állhat az ajánlattevő ún. kizáró okok hatálya alatt, úgy, mint például csőd eljárás.
- Meg kell felelnie az ún. alkalmassági követelményeknek, mely jellemzően valamilyen referencia, szakember rendelkezésre állásának igazolása.
- A hirdetményben meghatározott értékelési szempontokra a legelőnyösebb ajánlatot kell nyújtani.

⁴⁸ <https://kozbeszerzes.hu/kozbeszerzesek-az/magyar-jogi-hatter/elnokei-tajekoztatok/a-ko-beszerzesi-hatosag-elnokenek-tajekoztatoja-a-2022-január-1-jetol-iranyado-kozbeszerzesi-ertek-hatarokrol/>

A közbeszerzési feltételrendszert a [közbeszerzésekről szóló 2015. évi CXLI. törvény](#) szabályozza, melyet a közétkeztetési szolgáltatás témájában kiegészít a [Közétkeztetési rendelet](#). Ez a rendelet további kötelezettségeket határoz meg ajánlatkérők részére abban az esetben, amennyiben kifejezetten közétkeztetési szolgáltatás szereznek be és közbeszerzési eljárást folytatnak le.

A közétkeztetési szolgáltatás – mely [az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény](#) szerint – olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során fogyasztók meghatározott csoportját vendéglátó ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján, a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el, különösen oktatási, gyermek-, szociális, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban és munkahelyen.

Az ellátási lánc rövidebbje a közétkeztetésben is egyre lényegesebb szempont, mivel amikor az ajánlatkérő leírja pontosan mit, milyen feltételekkel kíván beszerezni, úgy legalább a beszerzett termékek összértékének 60 százaléka, majd 2023. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 80 százaléka a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszertermékekből kell, hogy származzon.

A cél tehát az, hogy minél kevesebb szereplő, – de legfeljebb egy köztes szereplő – legyen az alapanyag termelője és a közétkeztetési szolgáltató között. A Közétkeztetési rendelet szerinti köztes szereplő lehet élelmiszer-vállalkozó, kistermelő, alapanyag-termelő is, a lényeg, hogy összekapcsolja a főzőkonyha, vagy éppen melegítőkonyha üzemeltetőjét az elsődleges termelővel, élelmiszer-előállítóval. Nem szükséges köztes szereplő, amennyiben az alapanyag-termelő (alma, burgonya, csemegekukorica) közvetlen módon szállít be a főzőkonyhába.

Fontos, hogy az ajánlatkérő a nyertes kiválasztásakor nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként közétkeztetési szolgáltatások esetében, hanem az alábbi szempontok közül legalább hármat figyelembe kell vennie:

- valamennyi beszerzett termék összértékéből a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékek és helyi élelmiszertermékek összesített aránya vonatkozásban az eljárásban kötelező szerződési feltételként meghatározott arány(ok)nál kedvezőbb (nagyobb) arányú vállalás;
- az ételkészítés és a tálalás helye közötti minél rövidebb szállítási időtartam;
- ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó termékek minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;
- az eljárásban előírt címkével rendelkező élelmiszerek minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;

- fogyasztói visszajelzési rendszerek bevezetésének vállalása, a szolgáltatást igénybe vevőnek dokumentált módon véleménynyilvánításra, visszajelzésre van lehetősége;
- a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló - 37/2014. (IV. 30.) EMMI - rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltató zöldséget, gyümölcsöt;
- a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltató teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszert;
- diétás étkeztetés biztosítását vállalja a szolgáltató.

A fentiekre ajánlattevőnek – amennyiben ajánlatkérő azt előírja értékelési szempontként – olyan vállalatot kell tennie, melyet a teljesítés során valóban képes lesz teljesíteni, mivel a fenti vállalások jellemzően kötbérvisszatérítendőek, azaz nem teljesítésük esetében kártérítést kell fizetni.

A közétkeztetést végző vállalkozásoknak szerződésenként⁴⁹ kell a beszerzett termék összértékén belül a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékek, illetve a helyi élelmiszertermékek összesített arányát biztosítaniuk. Ezt legegyszerűbb a felvásárlási érték alapján lehet kiszámítani és ezt adminisztrálni is köteles a szolgáltató.

Miután az eljárást meghirdette ajánlatkérő, van lehetőség kérdezni (kiegészítő tájékoztatás), majd az ajánlat benyújtását követően ajánlatkérő hiánypótolathat, felvilágosítást kérhet, az aránytalanul alacsony árral kapcsolatos indokolást kérhet, vagy éppen kérheti számítási hiba javítását is. Az eljárás az érvényes ajánlatot benyújtó ajánlattevő nyerheti, aki képes volt megfelelő dokumentumokat benyújtani annak érdekében, hogy igazolja, nem tartozik a kizáró okok hatálya alatt (nem áll csőd-eljárás alatt, fizeti az adóját stb.), tovább- alkalmas (van megfelelő árbevétele, referenciája, szakembere) és a legjobb ajánlatot tette az értékelési szempontok alapján. Nyertesség esetében, miután az ún. moratóriumot kivárta a két fél, amíg jogorvoslati eljárás indítható az eredménnyel kapcsolatban (általában 10 nap), a szerződés megkötődik.

Amennyiben közbeszerzési eljárás során ajánlattevő úgy érzi, hogy a jogait, jogos érdekét megsértették, fordulhat a Közbeszerzési Döntőbizottsághoz és kezdeményezhet jogorvoslati eljárást, azon kívül egyéb, a szerződés teljesítésével kapcsolatos kérdésben a polgári bírósághoz.

⁴⁹ Részletes információk: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/6/32/e2000/Útmutató_676_2020_20220127.pdf

6.2.4 A szerződés teljesítése, alvállalkozók

A szerződést az ajánlattevőnek, vagy közös ajánlattétel esetében ajánlattevőknek kell megkötniük az ajánlatkérővel.

A termelő számára fontos, hogy a megkötött szerződést és a számlákat minden esetben őrizze meg és a szerződésnek megfelelően teljesítsen, hiszen a közintézmény ellenőrzése során ezeknek a szerződéseknek a teljesítését is vizsgálhatják független szervek.

Az ajánlatkérőknek is érdekük, hogy közvetlenül a termelőktől szerezzék be a friss árukat, melynek részleteit érdemes tisztázni még szerződéskötés előtt, hiszen amennyiben a szerződés már megkötésre került, annak módosítása időigényes. Amennyiben az ajánlattevők a közbeszerzési eljárás során nyertek, úgy a szerződésmódosításnak komoly feltételei vannak. Azaz amennyiben adott áron elvállalták a teljesítést, úgy szerződéstől függően, az ajánlatkérőnek is korlátozott mozgástere van az árak változtatása, a szállítások gyakorisága és egyéb szempontok vonatkozásában.

Az ajánlatkérő számára ajánlattevőnek be kell jelentenie alvállalkozóit, mely a közétkeztetési szolgáltatás közbeszerzetése esetében rendkívül fontos, hiszen ez alapján követhető a Közétkeztetési rendelet szerinti teljesítés.

A szerződés akár közbeszerzéssel, akár anélkül is kerül megkötésre, alapja a későbbi együttműködésnek, melynek aláírását követően a szerződés hatályba lép és megkezdődhet a teljesítés.





7. Az élelmiszer-pazarlás és megelőzése

7.1 Az élelmiszer-pazarlás és megelőzése

Az élelmiszer-hulladék jelenleg az egyik legjelentősebb fenntarthatósági kérdés az élelmiszerláncban, ugyanis a megtermelt élelmiszerek harmada a szemétkosárba kerül. Ez Magyarországon a teljes élelmiszerláncban 1,8 millió tonna élelmiszer-hulladékot eredményez évente. Szerencsére olyan problémáról van szó, amely kapcsán mi is sokat tehetünk, akár termelőként, akár fogyasztóként. Az alábbi hulladékhierarchia sorba állítja a hulladékok kezelésének lehetséges módozatait.



„Az a legjobb hulladék, amely nem is keletkezik” – ezt mondja a hulladékpiramis elve, vagyis a megelőzés a legfontosabb. Mit tehetünk kistermelőként az élelmiszer-hulladékok keletkezésének megelőzéséért?

- MÉRJÜNK! Ha ismerjük, hogy mennyi élelmiszer-hulladék keletkezik, hol keletkezik a hulladék, és miért keletkezik, könnyebben tehetünk célzott lépéseket az elkerüléséhez vagy a hasznosításához. Ehhez segédletet a Nébih Maradék nélkül programjának útmutatói és mellékletei nyújtanak.⁵⁰
- Az élelmiszer-biztonsági tanácsok betartása sokat segít abban is, hogy az élelmiszerek ne menjenek tönkre idő előtt. Például a higiéniai szabályok betartása, a hűtőberendezések hőmérsékletének rendszeres ellenőrzése, a FIFO elv követése (adott készletből mindig a legrégebbit használjuk fel).
- A megfelelő tárolási körülmények alkalmazása számottevően megnövelheti a termékek eltarthatóságát, különösen a friss zöldségek és gyümölcsök, valamint az állati termékek esetében. Lényeges, hogy mely terményeket kell hűtőben tárolni, és melyik az, amelyiknek kifejezetten rosszat tesz az alacsony hőmérséklet.⁵¹
- Érdemes árcsökkentéssel megelőzni az élelmiszer-hulladék keletkezését, ha már látszik, hogy felesleg van a rendszerben. A zöldségek és gyümölcsök nagy arányban kerülnek a szemétkosárba. Ha ilyen termékeket árusítunk, a már kevésbé friss vagy esetleg szépséghibás darabokat kedvezőbb áron kínálhatjuk. Alternatívaként bevezethetünk „kármentő” termékeket, például a még jó minőségű, de már nem eladható zöldségekből készíthetünk savanyúságot, a gyümölcsökből lekvárt, szörpöt, pálinkát.



⁵⁰ Nébih – Maradék nélkül: Ágazati útmutatók az élelmiszer-hulladékok megelőzéséhez. Elérhető: <https://maradeknelkul.hu/utmutatok/>

⁵¹ Nébih – Maradék nélkül: Útmutató az élelmiszer-hulladékok keletkezésének megelőzéséhez – Kereskedelem Elérhető: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_KERESKEDELEM_webes.pdf/3e2165d8-c04f-bee3-0fdb-cf1d1e230897

7.2 Tippek az élelmiszerpazarlás-mentes falusi szálláshelyen történő étkeztetéshez^{52 53}

- Szűkebb kínálatnál kevesebb alapanyag szükséges, amire könnyebb figyelni, így kisebb eséllyel keletkezik romlás miatt hulladék. Manapság az elegánsabb éttermek is igyekeznek szűkebb menüt tartani, így a választék minőségét folyamatosan magasabb szinten tudják tartani.
- Az előkészített alapanyagok gondos tárolásával a pazarlás is megelőzhető.
- A létszámot is magában foglaló előzetes foglalás bevezetésével az étkeztetés kiszámítható beszerzéssel kivitelezhető. Növelhetjük az előrefoglalás arányát, ha kis mértékű kedvezményt vagy ajándékot (pl. egy süteményt vagy egy pohár italt) adunk.
- A színes, ízléses tálalás és a harmonikus étkezési körülmények biztosításával a fogyasztási kedv erősödik, így kevesebb lesz a tányérmaradék.
- Pontos rendelésvétellel, a vendégek visszajelzéseinek figyelembevételével mérsékelhető a maradék mennyisége.
- Ha rendszerint sok a tányéron lévő maradék, kisebb adagokra lehet szükség. Lehetőség szerint biztosítsunk gyermekmenüt és kisebb adagot!
- Érdemes felajánlani a maradék becsomagolását.
- Catering típusú vendéglátás esetén készüljünk élelmiszer-biztonsági szempontból kevésbé kockázatos fogásokkal is (például pogácsa, száraz sütemény), amelyeket a vendégek az esemény végén igény szerint magukkal vihetnek. Ehhez biztosíthatunk papír tálcát és zacskót is. Jó ötlet, ha a papírzacskó hirdeti a kistermelői gazdaságunkat, így nem csak a vendégeink, hanem a családtagjaik is megismerkedhetnek a szolgáltatásainkkal.
- Svédasztalos catering esetén csökkenthetjük a tányérmaradékok mennyiségét, ha a szokásosnál kisebb tálcákat és poharakat adunk a vendégeknek. Tapasztalatok szerint a nagy tányért akkor is teleszedik a vendégek, ha nem tudják megenni a teljes ételmennyiséget, ezért a kis tányér hasznosabb. Aki pedig éhes marad, természetesen repetázhat.

⁵² Nébih: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához. Elérhető: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21

⁵³ Nébih – Maradék nélkül: Segédlet az élelmiszer-hulladékok keletkezésének megelőzéséhez – Vendéglátás és közétkeztetés szektor. Elérhető: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/1218772/maradeknelkul_utmutato_VENDEGLATAS_webes.pdf/1067cee1-1dc4-4844-6a30-d7eb8b2b90db

Az élelmiszer-feleslegek rászorulóknak is felajánlhatók, de ebben az esetben különösen körültekintően kell eljárni, hiszen az adományban részesülők még inkább kitettek az élelmiszer-biztonsági kockázatoknak. Az adományozás jó gyakorlatához a [Nébih](#)⁵⁴ és az [Élelmiszer Érték Fórum](#)⁵⁵ készített útmutatót.

Ha a hulladékhierarchia elvét követjük, a megelőzés mellett fontos figyelmet fordítani az arra alkalmas melléktermékek, maradékok újrahasznosítására, [komposztálására](#)⁵⁶, állati takarmányként való felhasználására.



⁵⁴ Nébih (2022): Ajánlás a minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek lejárató idő után történő fogyaszthatóságáról. Elérhető: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/Ajanlas_minosegme gorzesi+idovel+rendelkezo+elelmiszerek+fogyaszthatosagarol.pdf/851b92da-2c92-a6c7-6961-5edfa561499b?t=1641367971488

⁵⁵ Élelmiszer Érték Fórum (2021): Útmutató élelmiszer adományozásához élelmiszer-feldolgozó és -forgalmazó vállalatok részére. Elérhető: https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-07/fw_lib_gfd_hun_guide_food-proc-retail-sect_hun.pdf

⁵⁶ Nébih – Maradék nélkül: Komposztálási útmutató. Elérhető: <http://maradeknelkul.hu/wp-content/uploads/2016/11/komposztalasi-utmutato-280x290mm-pdf.pdf>



Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Szerzők: **Agrárminisztérium:** Kelemen-Zobor Enikő, Kemenczei Ágnes, Kuti Beatrix, Luigitschné dr. Jánosi Eszter, Pallóné dr. Kisérdi Imola, dr. Rományi Béla
Budapesti Corvinus Egyetem: dr. Tátrai Tünde
Kislépték Egyesület: dr. Kujáni Katalin, Szabadkai Andrea
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal: Dorkó Annamária, dr. Dóczy Katalin, Dücső Imola, dr. Homoki Hajnalka, dr. Kasza Gyula, Kovács Krisztina, Szakos Dávid, Tóth Dávid és további munkatársai

Szerkesztő: Szomi Edina
Lektor: dr. Balogh Brigitta
Olvasószerkesztő: Péczek Imre
Kreatív vezető,
kiadvány - és borítóterv: Nagy-Tószegi Bálint
Grafikai tervező, tördelő: Pothárn Júlia
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Kiadás: 2022.

ISBN **978-615-5307-92-8**

A szakmai képeket biztosította:

Agrárminisztérium

Kislépték Egyesület

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.
Telefon: +36 80 900 365
ugyfelszolgalat@nak.hu
www.nak.hu



SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap



A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

Az EMVA támogatások végrehajtására kijelölt hatóság
a Miniszterelnökség Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága.