

9. Modul: Falusi turizmus

Miről szól a 9. modul?

A modul a falusi turizmussal mint turisztikai termékkel foglalkozik. A modul első felében a hallgató megismerheti a falusi turizmus definícióját és kialakulásának történetét. A fogalmi meghatározások segítséget nyújtanak a rurális turizmus rendszerében való eligazodáshoz, a kurzusban résztvevők megérthetik az agroturizmus és a falusi turizmus közötti különbséget, azok erősségeit és gyengeségeit. A modul részletesen kitér a falusi turizmus kínálatának és keresletének bemutatására, és külön foglalkozik a minősítési rendszerrel. A modul végén a falusi turizmus társadalmi - gazdasági - kulturális hatásait foglaljuk össze.

Bevezető

Magyarországon a történelem során a vidéki térségek fejlődési üteme mindig is elmaradt a főváros és vonzáskörzetének fejlődési ütemétől. A gazdasági világválság óta Budapest gazdasági centralizációja csak erősödött, a vidéki térségek lassúbb gazdasági fejlődéséből adódóan a területi egyenlőtlenségek tovább nőttek. A vidéki elszegényedés folyamata a mai napig zajlik hazánkban, ennek szerves részét képezi a városi agglomerációk gyarapódása, a jobb megélhetés és munka reményében falvaikat elhagyó fiatal generáció elvándorlásából adódó település-előregedés. A migráció öngerjesztő mivolta miatt fontos társadalmi - gazdasági problémát okoz, hiszen az esetlegesen generációk óta tartó munkanélküliség újratermeli a szegénységet, így a nem megfelelő szintű képzettségbeli struktúra is változatlan képet mutat. A mezőgazdaság és az agrárgazdaság kiesett a magyar gazdaság húzóágazati közül, a 20. század során a vidék érdekérvényesítő képessége jelentősen romlott, a rurális térségek hanyatlása reális veszéllyé vált.

Napjaink felgyorsult világa változást hozott az elmúlt évtizedben. A turizmussal foglalkozó szakemberekben, a helyi lakosokban és a turistákban is tudatosult, hogy a vidéki térségek folyamatos gazdasági hanyatlása természeti, társadalmi és kulturális értékek végleges eltűnését okozhatja.

A falusi turizmus fogalma

A nemzetközi irodalomban több elnevezés (rural-, agri-, agro-, farm-, zöld-, lágy turizmus) olvasható a vidéki környezetben, helyben lakó családok erőforrásaira alapozott turizmus kínálattal kapcsolatban. Az Európai Unió felfogásában a **rurális / vidéki turizmus** egy olyan komplex rendszer, amelyben számos összetevő mellett a mezőgazdaság is megjelenik, de nem kizárólag azon alapszik.

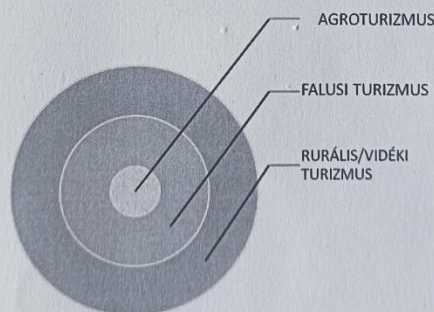
Alapvető ismérvei:

- helyi tulajdonú vállalkozások (kiegészítő tevékenység),

- fejletlenebb infrastruktúra a városihoz képest,
- kisméretű létesítmények – nincsenek nagy beépítettségű és népsűrűségű területek,
- sok, szabadban szervezett program, tevékenység,
- részmunkaidős foglalkoztatás (dolgozók közel laknak),
- nagy szezonális,
- kevés vendég - személyes kapcsolat,
- lokális légkör.



Az AGROTURIZMUS a falusi turizmus egyik megjelenő formája, a falusi turizmus pedig a rurális turizmus része.



Az **agroturizmus** Dr. Csizmadia László meghatározása szerint a szabadidő eltöltésének az a módja, amely elsősorban a mezőgazdaságban tartozó növénytermesztés, élelmiszer feldolgozás, erdőgazdaság, vadgazdálkodás, halgazdálkodás körébe tartozó turisztikai javak igénybevételére, ill. azok hasznosítására épül.

A Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége (FATOSZ) megfogalmazásában a **falusi turizmus** a hazai lakosság és a külföldi vendégek, turisták szabadidő szükségleteinek vidéki, falusi környezetben való, minél szélesebb körű kielégítéséhez nélkülözhetetlen minőségi

infrastruktúra és sajátos szolgáltatások kialakítása, fenntartása, prezentálása, a természet és a környezet egyidejű megóvása, valamint a helyi lakosság, intézményeinek és a helyi vállalkozások összefogása, életkörülményeinek javítása a vidéki (falusi) turizmusban szolgáltatást nyújtók szakmai együttműködése mellett.

A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2005-2013 definíciója a falusi turizmusra: falusi térségben történő vendégfogadás (jellemzően szállás-, étkezés-, és programszolgáltatás) a vidék jellegzetes életformájának, hagyományainak megismerésével, illetve a turisták aktív részvételével.

Szabó Géza lényegre törő meghatározása szerint a falusi turizmus a vidéki tájak és települések tradícióit bemutató, helyi összefogáson alapuló kínálat.

A falusi turizmus fogalma több mint falusi szállásadás. Olyan térségek idegenforgalmát jelenti,

- ahol a vonzerők szétszórtak és önmagukban kevésbé vonzóak;
- ahol a lokális közösség összefogása szükséges a fejlődéshez;
- ahol a turizmusfejlesztés és a vidékfejlesztés szinergikus együttműködésre képes.

A falusi turizmus nem azonos a falusi szállásadással. A falusi szállásadás biztosítja a vendég elhelyezését meghatározott számú éjszakára. A szálláshelyen a vendég biztonságos, elvárásainak megfelelő környezetben kielégítheti üdülése során fizikai szükségleteit, de a szállásadó nem avatkozik aktívan a vendég üdülési programjába (legfeljebb csak a környékbeli szolgáltatók programjait, a térség turisztikai attrakcióit ajánlja ki). A falusi turizmusban résztvevő falusi szálláshelyek tulajdonosai igazi házigazdaként vesznek részt a vendég nyaralásában, akit részletesen megismertet a helyi lakosság mindennapi életével, kultúrájával, szokásaival, beavatja a népi táplálkozáskultúra és a népi konyha fogásainak rejtelseibe, saját ételei elkészítésében kéri a vendég segítségét (pl. kemencében sütés), felhívja a figyelmet a helyi kultúrához kötődő tevékenységekre (pl. nyitott kézműves műhely) és a természeti értékekre (sokszor el is kíséri a vendéget egy - egy túrára). A komplex formában megjelenő vendégszeretetet kiegészíti alapvető kínálati elemként a kényelem, a biztonság és a tisztaság. Röviden összefoglalva a falusi turizmus legfőbb jellegzetessége a természet közelsége és a természetesség, a megőrzött és ápolt tradíciók, a falusi vendégszeretet és családiasság.

A falusi turizmus tehát egy olyan közösségi kohéziót tükröz, amely eredményeképpen értéktelennek tűnő erőforrások éledhetnek újjá és válhatnak piacképessé a lokális erők kooperációja révén.

A falusi- és az agroturizmus erősségei, gyengeségei

Erősségek	Gyengeségek
Rurális területek gazdasági támogatása	Európa lakosságának legnagyobb része (~90%) urbánus terek lakója
Vidéki táj megjelenésének fenntartása	Magas terület- és munkaerő költség

Történelmi, autentikus épületek újrahaznosítása	Előregedő társadalom
Kevesebb negatív környezeti hatás	„Második otthon” a kiüresedő falvakban
Tömeges migrációs trendek mérséklése	Stagnáló vagy csökkenő mezőgazdasági jövedelem
Segít a gazdaságok diverzifikálásában	
Bővül, szélesedik a helyi termékfeldolgozás	
Turisták igénye az autentikus tapasztalatok iránt kielégítésre kerül	

A falusi turizmus története

Magyarország falusi turizmusa a 19-20. század fordulóján alakult ki. A társadalom úri osztályába tartozói megtehették, hogy külföldre utazzanak üdülni, de a kevésbé módos városi polgárság az olcsóbb kikapcsolódási módokat kereste, így egyre többen használták ki a falusi turizmus nyújtotta lehetőségeket. A Trianoni Békeszerződés (1920. június 4.) következtében a történelmi Magyarország jelentős területi károkat szenvedett. Az erőszakos diktátum értelmében Magyarország elvesztette Partiumot és Erdélyt, a Délvidéket, a Felvidéket és Kárpátalját, ezzel értékes turisztikai vonzerőt jelentő természeti tájak kerültek a szomszédos országok tulajdonába. Az urbanizáció folyamata is egyre intenzívebb lett a 20. század első felében, ennek következtében a falusi turizmus egyre inkább kezdett felerősödni. A két világháború közötti időszakot a hazai turizmus első aranykorának is szokták nevezni. A korábbi időszakhoz képest a lakosság sokkal szélesebb köre tudott bekapcsolódni a turizmus kínálatába. Ebben az időszakban a kedvező ár-érték arány, valamint az egészséges környezet miatt a városi polgárok körében a falusi turizmus nagy népszerűségnek örvendett. Kiadványok jelentek meg (pl. Falusi Vendéglátás Mestersége, 1934), a falusi turizmus előnyeit hirdető szervezetek alakultak (pl. Országos Magyar Weekend Egyesület, 1928), így az 1930-as évekre a falusi turizmus Közép- és Nyugat-Európa közkedvelt üdülési formájává vált. A vidéki életmód megőrzése immár társadalmi értéként jelent meg.

A hazai vendégházak kínálata nem maradt el attól, ami Nyugat-Európa falvaiban fogadta az odalátogatókat. Különösen a Balatonfelvidéken, a Bükk, a Mátra és a Mecsek környékén voltak magas színvonalú falusi szálláshelyek. A Kelet-Mecsekben található Kárász községben például a két világháború között voltak olyan évek, amikor több volt a vendég, mint a falu lakossága. Abaliget pedig a Mecsek tiszta levegőjének és az ott található barlang egyedi klímájának köszönhetően klimatikus gyógyhelyként várta a vendégeket.

A falusi turizmus elterjedésének okai között szociokulturális és gazdasági trendek is keresendők. Fejlődését azonban leginkább nem a fogyasztói igény ösztönözte, hanem sokkal inkább a kényszerhelyzetben lévő látszólag tehetetlen falvak segítették elő.

A II. világháború után és a szocializmus újjáépítési időszakában megváltozott a falvak arculata, a falusi turizmus szétesni látszott. Európa, így Magyarország is, az 1960-as évekre ugyan felocsúdott a világháború okozta sokkból, de a falusi turizmus szempontjából olyan társadalmi - szociokulturális - gazdasági folyamatok zajlottak, amelyek következtében hosszú időkre teljesen háttérbe szorulhatott volna. A téeszésítés teljesen eltüntette a kisparaszti magángazdaságokat. A polgárok üdülési szokásai is megváltoztak, a családok jellemzően a szakszervezeti üdülés keretében mentek nyaralni.

Míg Nyugaton gyorsan felismerték, hogy a városiasodásból adódó vidéki elnéptelenedést meg kell akadályozni a vidéki életfeltételek javításával (ehhez az állam támogatást is adott), addig Magyarországon a fejlődés csak igen lassan indult meg.

Az 1970-es években a társadalmi elit és a művészszerű körében újra divattá kezdett válni a falusi életforma, és sokan vidéki házakat, tanyákat vásároltak (jellemzően nem végleges költözés céljából, inkább hétvégi pihenőhelyként, illetve hosszabb kikapcsolódásra használták). A szocializmus idején a középosztály számára a falusi turizmus kimerült a vidéki rokonok látogatásában, de valódi gazdasági kapacitással nem rendelkezett.

A falusi vendéglátás életre keltésében fontos szerepet játszott az 1989-ben létrejött Magyar Falusi - Tanyai Vendégfogadók Szövetsége. A két évvel később megalakuló „Egyesület a Falusi Turizmusért” elnevezésű szervezet küldetésének tekintette a szakismeretek összegyűjtését és megismertetését, és egyik fő célja a tudományos kutatás támogatása volt.

A 1990-es évek jelentették az áttörést a falusi turizmus számára. A központi kormányzat és a helyi önkormányzatok is felismerték a vidék problémáját, így a falusi turizmusra irányították figyelmüket. 1992-ben olyan pályázati kiírások jelentek meg, amelyek a falusi vendégfogadás színvonalának javítására adtak támogatást.

1994-ben megalakult a Falusi Turizmus Országos Szövetsége (FATOSZ), amely 1995-ben az Európai Falusi Turizmus Szövetség tagjává vált. A FATOSZ egyik jelentős eredménye az európai normákon nyugvó szálláshely minősítési rendszer kidolgozása (napraforgós rendszer), biztosítva ezzel egy állandó minőséget a vendégek számára.

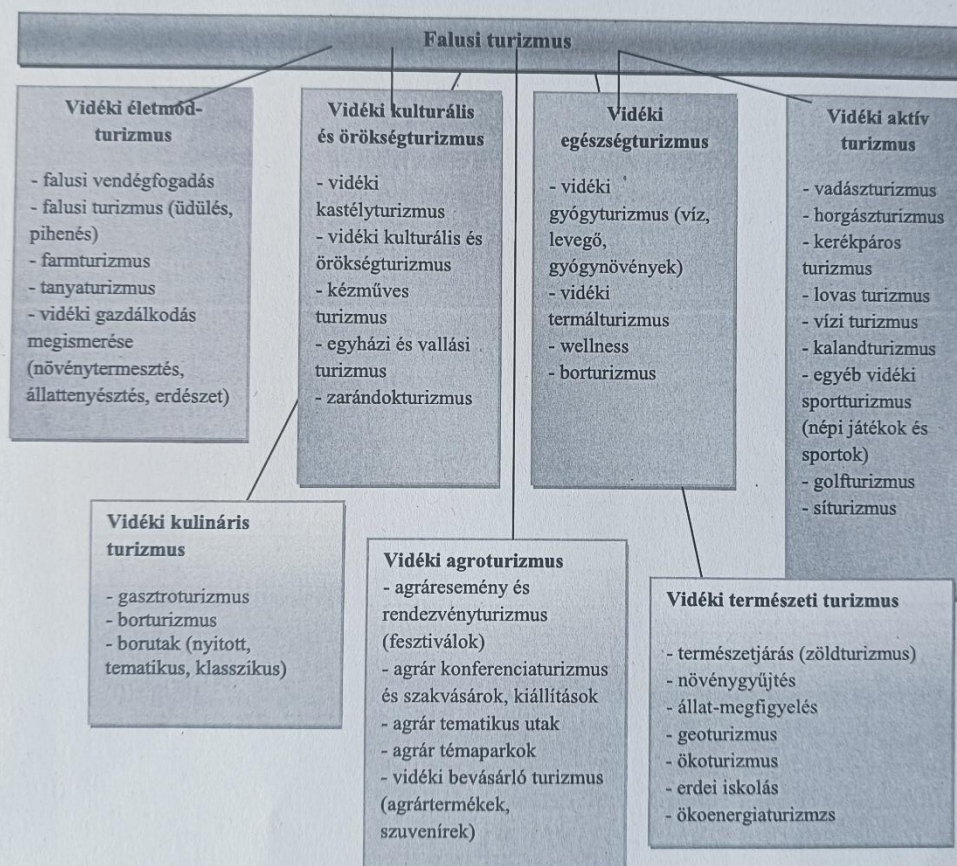
Egy másik fontos szervezet a falusi turizmus történetében az 1995-ben létrejött Falusi Turizmus Centrum, amely szálláshely közvetítéssel, programok ismertetésével segítette a turizmus szereplőit (kínálati és keresleti oldalon egyaránt). A 20. század végére kialakult és azóta is egyre erősödő örökségvédelmi szemlélet a mai napig segíti a vidékies területek mint örökségek értékeinek a megőrzését.

A falusi turizmus kínálata

A falusi turizmus fogalmának tisztázása során már említettük annak fő jellemvonásait. Láthatjuk, hogy komplexebb fogalomról van szó annál, hogy falusias környezetben lehet szállást igénybe venni. A szállásadó vendégszeretete, a népi kultúra hagyományai, a természeti értékek, és a természetesség egyben a vidéki turizmus vonzerejét is jelentik, kínálata pedig ezen elemek diverzifikált összességként jelenik meg. Komplex terméknek csak akkor válik, ha az alapszolgáltatások mellé extra kiegészítő szolgáltatás vagy programkínálat

is társul. A programkínálat összetétele függ a térség adottságaitól, tehát ha pl. az adott desztinációban a kulturális turizmus a meghatározó, akkor kulturális programok fognak túlnyomórészt szerepelni a programkínálatban, ha a térség egyedi gasztronómiájáról híres, akkor gasztronómiai program kínálattal egészül ki.

A falusi turizmust mint önálló turisztikai terméket tovább tudjuk bontani egyedi karakterrel bíró turisztikai kínálatra, megjelenési formákra. Ha a turizmusfajták halmazaként értelmezzük, akkor a különböző típusok alágaiból (terméktípusaiból) könnyen következtethetünk az azokhoz kapcsolódó szolgáltatástípusokra és a különböző programlehetőségekre.



9/1. ábra: A vidéki turizmus fajtái és csoportjai

Forrás: Dávid L. 2007

A falusi turizmusban résztvevő kínálat oldali szereplőknek (magánszektor és állami szféra) feladata ezeket az adottságokat vonzóvá, fogadóképessé varázsolni. Ennek a kihívásnak csak úgy lehet eleget tenni, ha a humán és a tárgyi feltételek az adott vonzerőhöz, szolgáltatáshoz igazítva biztosítva vannak.

A falusi turizmus nemcsak a természeti és kulturális erőforrások feltárását és hasznosítását támogatja, hanem közelebb hozza egymáshoz a 21. században is egymástól egyre távolodó várost és a vidéket.

A falusi turizmus kereslete

A turisztikai piac termékeire való kereslet nagysága függ az utazni/kikapcsolódni vágyó belső motivációjától és a meglévő társadalmi-gazdasági feltételrendszertől. A falusi turizmus iránti keresletet fokozza a városi ember csend és a természettel való harmónia megélése utáni vágya, sokakat motivál az adott desztinációban fellelhető népszokások és az anyagi néprajzi kultúra kincseinek megismerése. Hazánkban a falusi turizmus népszerűségét az is növeli, hogy a hazai piac rendkívül ár érzékeny, és a falusi turizmus ár-érték aránya az egyik legjobb a sokszínű hazai kínálatban. A hasonló minőségű hotel szoba árainak akár 50-60 %-án elérhető a szolgáltatás. Nem ritkán már 6 000 Ft-tól kényelmes fürdőszobás szoba bérelhető, de az sem elhanyagolható körülmény, hogy a kedves és vendégszerető házigazdával való személyes kapcsolat komplexebbé és egyedibbé teszi a turisztikai élményt.

A külföldi turisták motivációs tényezői eltérnek a belföldi turistákétól. A külföldiek szeretnek olyan falusi szálláshelyre menni, ahol legalább egy idegen nyelvet beszél a vendégfogadó. Ezért azok azok a szállásadók, akik a modern kor elvárásainak megfelelően egy jól strukturált honlappal is rendelkeznek, ahol feltüntetik a beszélt idegen nyelvet vagy nyelveket, nagyobb számú külföldi vendégre számíthatnak. Ebben a kérdésben előnyt élveznek a nemzetiségi települések, kiemelten a német nemzetiségi falvak. Nemcsak az anyanyelvű szintű nyelvismeret és -használat miatt, hanem az itt élőknek rokoni, baráti kapcsolatai révén könnyebben kialakul a potenciális vendégkör, és nagyobb eséllyel számolhatnak a biztos bevételt jelentő, visszatérő vendégekkel is.

A falusi turizmus esetében a belföldi turistákat túlnyomó részt a városban élő családosok jelentik. Egy városban élő család esetében a kisgyermek/ek által újra felébred az igény a szülőkhöz, nagyszülőkhöz a friss vidéki levegő iránt. De nemcsak a családosok szeretnék vidéken feltöltődni, hanem a városban élő fiataloknál, fiatal és középkorú felnőtteknél és a nyugdíjas korosztálynál is megjelennek az egyéni igények. Egyre többen mondanak le a csoportosan szervezett utakról. Ezt a folyamatot a falusi turizmus individualizálásának nevezzük, amelyben az egyéni ellátás, kiszolgálás igénye markánsan jelenik meg. A rekreáció és az aktív pihenés iránti vágy is kedvez a falusi turizmus keresletének.

A vendég egyre magasabb minőséget vár el, amelyet az ár-érték arány tükröz. Az egyéni és különleges, mindazonáltal magas minőségű igényeknek megfelelni tudó vendégfogadóknak javul a pozíciójuk.

A falusi turizmus vidéki turizmusban betöltött helyének és szerepének meghatározása az országos kapacitás és forgalmi adatok, illetve a területi dimenziók értékelésével történik. Az elemzés során a FATOSZ Központi Irodájának minősítési adatbázisa is segítségül szolgálhat. A 2010-es analízisek alapján kiderült, hogy a tervezési - statisztikai régiók közül Észak - Magyarország és Nyugat-Dunántúl a legkedveltebb régiók. A legkevesebb vendéget (3 ezer) Közép-Magyarország vonzotta, míg a legtöbb vendégéjszakát Észak-Magyarország tudhatta magáénak (itt a belföldi éjszakák száma jelentősen meghaladta a külföldi vendégéjszakák

számát). A belföldi turisták körében legkevésbé népszerű célterület Dél-Alföld és Közép-Magyarország voltak.

Forgalom és kapacitás szempontjából két csomópont határozható meg hazánkban. Az egyik Veszprém és Győr-Moson-Sopron megye, Somogy megye, Vas és Zala megye, valamint Baranya megye, a másik csomópont Jász-Nagykun-Szolnok megye, Pest megye, Heves megye és Borsod-Abaúj-Zemplén megye.

Humán tényezők szerepe

Az emberi tényező a sikeres turizmusmarketing meghatározó összetevője. A falusi turizmus kialakulását sok település esetében a közösségi érdek diktálja, ezért a külső megjelenés mellett a humán erőforrás fejlesztésére és ösztönzésére energiát és pénzt kell szánni. A települések vezetői a vonzó falukép kialakításában fontos szerepet játszanak. Munkájuk hatékonyságát növeli a település lakosaival való kapcsolattartás.

A falusi turizmusban résztvevő vendéglátóknak, szállasadóknak tisztában kell lenniük a szolgáltatásaikhoz kapcsolódó szakmai ismeretekkel, jogszabályi háttérrel, ismerniük kell a vendégek igényeit és a térségükben található természeti és kulturális értékeket. Az üzemeltetéshez szükséges ismereteiket megszerezhetik a „Falusi vendéglátó képzés” c. OKJ-s tanfolyamon.

Azoknak, akik a helyi szintű információs és a fogadószerkezet munkatársaként kapcsolódnak a falusi turizmusba, alaposan ismerniük kell a térség adottságait és turisztikai erőforrásait, a turisztikai termék népszerűsítéséhez és eladásához pedig kereskedelmi és marketing ismeretekkel is kell rendelkezniük.

Az önkormányzati tisztviselők a helyi idegenforgalmi fejlesztés általános stratégia kidolgozásáért és megvalósításáért felelnek. Munkájuk igényli a jogszabályi háttér alapos ismeretét, és a törvényi változások figyelemmel kísérését, illetve a turisztikai és marketingismereteket. Tisztában kell lenniük a fenntartható fejlődés elveivel és az általuk képviselt térség, település potenciális fejlesztési lehetőségeivel.

Minősítési rendszer

A turisták komfortérzetét biztosító minősítési rendszer kidolgozása 1997-re nyúlik vissza, amikor a FATOSZ létrehozta minőségi szabályzatát, amelynek jogszabályi háttére a 110/1997-es Kormányrendelet.

Az ún. „napraforgós” minősítési rendszer egy szempontrendszert kínál a falusi szálláshelyük és környezetük kialakításához, bemutatja a berendezésekkel kapcsolatos tudnivalókat, a komfortfokozat szerinti elvárásokat. A szabályzat részletesen leírja a minősítés menetét és a minősítési folyamathoz kapcsolódó és szükséges adatlapokat, igazolásokat, okmányokat.

A 239/2009-es kereskedelmi és magánszálláshelyekre vonatkozó kormányrendelet értelmében 2011-től a minősítő rendszert Nemzeti Tanúsító Védjegyként tartjuk számon. Magyarországon ez az egyetlen, egységesen elismert, országos minőségbiztosítási rendszer.

A védjegy komfortfokozat és felszereltség szerint 1-4-ig ítél oda napraforgókat a falusi szálláshelyek számára.

A besorolás függ a minősítési követelményrendszerben megadott berendezési tárgyak meglététől, azok minőségétől és stílusától.

● ● ● ● ● : a lakóegységben elkülönített, saját fürdőszoba és WC található. Ezen felül a lakóegység egy jól felszerelt szobából, étkezőből, társalgóból és kerti bútorokkal berendezett pihenőkertből áll. Az összkomfortos falusi szálláshely parkolási lehetőséget is biztosít a vendégek számára.

● ● ● ● : a szálláshelyen elkülönített fürdőszoba és WC, étkező, konyha és társalgó, pihenőkert, parkolási lehetőség.

● ● ● : a szerényebb felszereltségű szálláshelyen közös fürdőszoba, WC található, közös étkező-és konyahasználat, parkolási lehetőség.

● ● : komfort nélküli, egyszerű felszereltségű szálláshely, sátorozóhelynél nomád kialakítással, parkolási lehetőséggel adja az egy napraforgós vendégfogadó helyet.

A FATOSZ hivatalos honlapjáról letölthető a minősítéshez szükséges alapkövetelmények listája, és a minősítési besorolás szerinti alapkövetelmények tájékoztatója, ahol a szükséges berendezési tárgyak is tételesen fel vannak sorolva. Természetesen a weboldalon elérhető a Nemzeti Tanúsító Védjegyet elnyert szálláshelyek jegyzéke is.

A védjegy célkitűzései

A napraforgós Nemzeti Tanúsító Védjegy alapvető célja a falusi szálláshelyek kategorizálása.

Ezen kívül célkitűzései között szerepel többek között:

- a védjegyrendszer követelményeinek megfelelő szállásadók pozitív megkülönböztetése és kiemelése,
- a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása és erősítése;
- kínálati oldalon (vállalkozások, szolgáltatók) minőségfejlesztése, ösztönzés a magas minőségű szolgáltatások létrehozására;
- keresleti oldalon a turista fogyasztóorientált szemléletének kialakítása.

A falusi turizmus hatása

A mezőgazdasági termékek értékesítéséből adódó nehéz vidéki gazdasági helyzet csökkenő termelést idézett elő, amely nemcsak a gazdák megélhetését veszélyezteti, hanem a vidéken élő emberek életszínvonalára is komoly hatással van. A falusi turizmus mentőövként szolgál egy-egy település számára. Gazdasági hatása egyrészt lokális, hiszen profitot idéz elő helyi szinten, másrészt országos szintű, mivel növeli a belső exportot az előállított termékek helyben történő értékesítésével.

Foglalkoztatáspolitikai szempontból nézve hozzájárul a foglalkoztatottsági ráta javításához, mivel a turizmus szektorban új munkahelyeket teremt. A családok bekapcsolódása a vendégfogadásba csökkenti az adott térségben lévő munkanélküliséget, így javulhat a helyiek

életszínvonala. Nemcsak fő megélhetési forrást, hanem egyesek számára kiegészítő jövedelemszerzési lehetőséget biztosít.

A falusi turizmus a településképre is fejlesztő hatással lehet. A különböző adókból származó bevételek az infrastruktúrafejlesztésre fordíthatók.

Népességmegtartó ereje azzal magyarázható, hogy a családi vállalkozásoknak, a fejlesztési politika döntéseinek és beruházásainak köszönhetően képes megakadályozni az elvándorlást, a település elnéptelenedését.

A falusi turizmus örökségmegőrző funkcióját talán nem is kell részleteznünk. Azon kívül, hogy elősegíti a népi tradíciók fennmaradását, az épített örökségek ápolásában és bemutatásában is fontos szerepet játszik. A falusi vendéglátás során használt helyi termékek bemutatásán keresztül pedig fennmaradhatnak a hagyományos termelési módszerek és a tradicionális falusi életmód.

A fenntartható fejlődés jegyében működő falusi turizmus környezetbarát módon használja és ápolja a helyi természeti és kulturális értékeket, és segíti azok védelmét. Épít a helyi erőforrások igénybevitelére, és ösztönzően hat a helyi termékek előállítására azok turisztikai hasznosítására.

A helyi termékek értékesítésén túl célként fogalmazódott meg az is, hogy a helyi termékek előállítása és a helyi turisztikai szolgáltató kapacitás fejlesztése növelje az adott vidéki térségek foglalkoztatottságát, és javítsa a helyi lakosok jövedelmező képességét. A 2005. évben elfogadott Országos Területfejlesztési Konceptió már közvetetten és közvetlenül is foglalkozott a helyi erőforrások jobb kihasználásának lehetőségével. Ezek közül elsőként a területi harmóniára vonatkozó víziót emelnénk ki: *„A cél olyan harmonikus, fenntartható társadalmi-gazdasági-környezeti térszerkezet és területi rendszer létrejötte, amely a helyi adottságokra épülő, saját arculattal és identitással rendelkező térségekben szerveződik – köztük mind több európai szinten is versenyképes területegységgel, és amely szervesen és hatékonyabban illeszkedik az európai térbe, s amelyben a társadalom számára az alapvető esélyeket meghatározó közszolgáltatások és életkörülmények tekintetében nincsenek jelentős területi egyenlőtlenségek”*. (Országos Területfejlesztési Konceptió 97/2005)

Nyilvánvaló, hogy a falusi turizmus a helyi adottságok kihasználásával és a helyi arculatra és identitás erősödésre gyakorolt hatásával hozzájárul a területi harmónia megteremtéséhez. Az Országos Területfejlesztési Konceptió a kulturális örökség kapcsán már konkrét célokat, feladatokat fogalmaz meg, amelyek összhangban állnak a vidéki turizmus fejlesztési céljaival. Ezek szerint: *„A kulturális örökség a települési, a térségi, a nemzeti és az európai identitás egyik sarokköve, az egyik legfontosabb közösségi-kulturális, környezeti és gazdasági jelentőséggel bíró térségi erőforrás, ezért a területfejlesztésnek azt integrált, összetett módon kell kezelnie. Területfejlesztési szempontból egyaránt fontos a védelme, annak érdekében, hogy hosszú távon is erőforrás maradjon, valamint a fenntartható fejlesztése, azaz, hogy fejlesztési projektek épülhessenek a benne rejlő erőforrások kiaknázására és örökségi értékeinek kiteljesítésére, illetve a további örökségértékek generálására. A kulturális örökség megőrzése, értékeinek kiteljesítése és a társadalmi identitás térségi erősítése a fenntarthatóság fontos tényezői, hiszen a jövő generációja számára őrzik meg a múlt és a jelenkor értékeit, ezzel biztosítva a tudás és a hagyományok térségi jellegzetességeinek fennmaradását. Ezért a területfejlesztés célja különösen:*

- *a népi építészet, kézművesség és gazdálkodási kultúra fennmaradásának elősegítése, a hagyományos mesterségek fejlesztése, értékke alakítása, az ezekre alapozott piacteremtés;*
- *tájképi értékű kulturális örökségi területeken a hagyományos művelési és beépítési mód megváltozásához kapcsolódó engedélyezés szigorítása; a tájkarakter esetleges megváltoztatása esetén a tájterhelhetőség vizsgálata, a régészeti és műemléki szempontok figyelembevétele.” (Országos Területfejlesztési Konceptió 97/2005)*

Az Országos Területfejlesztési Konceptió tehát progresszíven viszonyul a falusi turizmus kérdésköréhez.

Az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program (ÚMVP) magától értetődően szintén kiemelt jelentőséget tulajdonít a témának. Az ÚMVP III. tengelye „A vidéki élet minősége és a vidéki gazdaság diverzifikálása” címszó alatt foglalkozik a falusi turizmus és a helyi termékek előállítását és előállítóinak helyzetét ösztönözni és javítani célzó intézkedésekkel (<http://www.umvp.eu/>). Számos olyan intézkedés került meghatározásra, mely közvetlen hatással lehet a falusi turizmus szolgáltatóira. Még konkrétan fogalmaznak a turizmusfejlesztéssel kapcsolatban a Helyi Akció Csoportok által elfogadott Leader Stratégiákban. A 2010-ben kiírt pályázatokban már szinte minden HACS területen külön pályázat jelent meg a falusi turizmus szolgáltatásainak és attrakcióinak a fejlesztésére.

A következő években ugyancsak lesz lehetőség a Leader pályázatok keretében a falusi turizmushoz kötődő vonzerők és szolgáltatások támogatására, és ezáltal a falusi turizmus további fejlesztésére.

Összefoglalás

A nemzetközi irodalomban több elnevezés (rural-, agri-, agro-, farm-, zöld-, lágy turizmus) olvasható a vidéki környezetben, helyben lakó családok erőforrásaira alapozott turizmus kínálatával kapcsolatban. Az Európai Unió felfogásában a **rurális / vidéki turizmus** egy olyan komplex rendszer, amelyben számos összetevő mellett a mezőgazdaság is megjelenik, de nem kizárólag azon alapszik. Hazánkban a falusi turizmus kifejezés vált közismertté és elfogadottá. Az **agroturizmus** Dr. Csizmadia László meghatározása szerint a szabadidő eltöltésének az a módja, amely elsősorban a mezőgazdaságba tartozó növénytermesztés, élelmiszer feldolgozás, erdőgazdaság, vadgazdálkodás, halgazdálkodás körébe tartozó turisztikai javak igénybevételére, ill. azok hasznosítására épül. A Falusi és Agroturizmus Országos Szövetsége (FATOSZ) megfogalmazásában a **falusi turizmus** a hazai lakosság és a külföldi vendégek, turisták szabadidő szükségleteinek, vidéki, falusi környezetben való, minél szélesebb körű kielégítéséhez nélkülözhetetlen, minőségi infrastruktúra és sajátos szolgáltatások kialakítása, fenntartása, prezentálása, a természet és a környezet egyidejű megóvása, valamint a helyi lakosság, intézményeinek és a helyi vállalkozások összefogása, életkörülményeinek javítása a vidéki (falusi) turizmusban szolgáltatást nyújtók szakmai együttműködése mellett. A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2005-2013 definíciója a falusi turizmusról: falusi térségben történő vendégfogadás (jellemzően szállás-, étkezés-, és programszolgáltatás) a vidék jellegzetes életformájának, hagyományainak megismerésével, illetve a turisták aktív részvételével.

A falusi turizmus fejlesztése kreativitást igénylő innovatív folyamat. A sokszor szűkösen rendelkezésre álló helyi erőforrásokat felhasználva kell létrehozni olyan komplex szolgáltatás csomagot, amiben a turisztikai termékek általános leírásának megfelelően egyaránt megtalálható a vonzerő és a kellően színvonalas turisztikai infra- és szuprastruktúra. Ezért a jól szervezett falusi turizmus egy olyan közösségi kohéziót tükröz, amely eredményeképpen értéktelennek tűnő erőforrások éledhetnek újjá és válhatnak piacképessé a lokális erők kooperációja révén. A turizmussal foglalkozó szakemberekben, a helyi lakosokban, és a turistákban is tudatosult, hogy a vidéki térségek folyamatos gazdasági hanyatlása természeti, társadalmi értékek végleges eltűnését okozhatja. E folyamat megállításának, a vidék népességmegtartó képességének és a helyi gazdaságának a fejlesztésére kiváló eszköz a falusi turizmus fejlesztése. Kiemelkedően jó ár-érték aránya miatt remélhetően népszerű turisztikai termék marad a hazai és nemzetközi piacon.

ALAPKÖVETELMÉNYEK, FALUSI SZÁLLÁSHELYEK MINŐSÍTÉSÉHEZ

I. TÁJÉKOZTATÓ AZ EGYÉB SZÁLLÁSHELY KATEGÓRIÁRA VONATKOZÓ MINIMUM KÖVETELMÉNYEKRŐL (239/2009. X. 20. Korm. rendelet alapján)

6/A. Engedélyezési követelmény

1. A szoba nagysága:

a) egyágyas: legalább 8 négyzetméter,

b) két- vagy több ágyas: legalább 12 négyzetméter, a harmadik ágytól ágyanként további 4 négyzetméter,

c) legmagasabb ágyszám: szobánként 4 ágy, gyermekek számára emeletes ágy használata is megengedett.

2. Vízblokk: a vendégek számára elkülönített fürdőszoba/zuhanyzó vagy mosdó, WC kefe tartóval, WC-papírtartó papírral, higiéniai hulladékátrolóval.

3. Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatával.

6/B. Üzemeltetési követelmény

1. Ügyelet: a szállásadó vagy megbízottja a helyszínen vagy ügyeleti telefonszám megadásával biztosítja.

2. A helyszíni ügyeleti időszakon kívül a vendégek számára belépés biztosítása.

3. Takarítás:

a) vendégszoba legalább hetente egyszer, ágyneműhuzat- és törülközőcserével egyidejűleg. (ágynemű: 1 db paplan, 1 db párna személyenként, törülköző: 1 db kéztörő, 1 db nagyméretű törülköző személyenként), az új vendégek érkezése előtt minden esetben,

b) a közösen használt helyiségek takarítása minden nap.

II. TÁJÉKOZTATÓ A MINŐSÍTÉSI BESOROLÁS SZERINTI ALAPKÖVETELMÉNYEKRŐL (védjegyszabályzat alapján)

1. tábla

A vendégszobák/lakrészek követelményei

Minősítés	4 napraforgós	3 napraforgós	2 napraforgós	1 napraforgós
Vendégszobák, illetve lakrészek szobáinak követelményei	- éjjeliszekrény - olvasólámpa - asztal (szobánként) - szék (a fekvőhely számának megfelelő) - akasztós, polcos ruhásszekrény - ruhaakasztókkal - tükör - dugaszolóaljzat - papírkosár - függöny - sötétítő, zsalu vagy roló - pohár - szőnyeg - vasalási	- éjjeliszekrény vagy polc - olvasólámpa - asztal (szobánként) - szék (a fekvőhely számának megfelelő) - akasztós, polcos ruhásszekrény - ruhaakasztókkal - tükör - dugaszolóaljzat - papírkosár - függöny - sötétítő, zsalu vagy roló - pohár	- éjjeliszekrény vagy polc - asztal (szobánként) - szék (a fekvőhely számának megfelelő) - akasztós, polcos ruhásszekrény - ruhaakasztókkal - tükör - dugaszolóaljzat - papírkosár - függöny - sötétítő, zsalu vagy roló - pohár - vasalási	- éjjeliszekrény vagy polc - asztal (szobánként) - szék (a fekvőhely számának megfelelő) - akasztós, polcos ruhásszekrény - ruhaakasztókkal - tükör - dugaszolóaljzat - papírkosár - függöny - sötétítő, zsalu vagy roló - pohár - vasalási

Tudnivalók: egyéb vagy falusi szálláshely létesítése

FALUSI SZÁLLÁSHELY LÉTESÍTÉSE avagy **Hogyan lehetek falusi turizmus szolgáltató?**

Milyen jogszabályokat kell figyelembe vennem?

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

A rendelet ide kattintva olvasható: tovább! ->> (http://www.fatosz.eu/ftp/jogszabalyok/239-2009_x_20_kormanyrendelet.pdf)

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet – a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről.

A rendelet ide kattintva olvasható: tovább! ->> (http://www.fatosz.eu/ftp/jogszabalyok/239-2009_x_20_kormanyrendelet.pdf)

Falusi vagy egyéb szálláshely?

A szálláshely lehet szálloda, panzió, kemping, üdülőház, közösségi szálláshely, falusi szálláshely vagy egyéb szálláshely.

A **239/2009. Kormányrendelet** értelmében **egyéb szálláshely** a szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított, **nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás** rendeltetéssel létesített önálló épület vagy annak lehatárolt része, ahol az e célra hasznosított **szobák száma legfeljebb 8, az ágyak száma legfeljebb 16.**

Az egyéb szálláshelyeken belül létezik a falusi szálláshely kategória.

A kormányrendeletben foglaltak szerint **falusi szálláshely a Balatoni Kiemelt Üdülőkörzethez nem tartozó települések, valamint a gyógyhelyek kivételével az 5000 fő alatti településeken, illetve a 100 fő/km² népsűrűség alatti területeken** található olyan egyéb szálláshely, amelyet úgy alakítottak ki, hogy abban a falusi életkörülmények, a helyi vidéki szokások és kultúra, valamint a mezőgazdasági hagyományok komplex módon, adott esetben kapcsolódó szolgáltatásokkal együtt bemutatásra kerüljenek.

Hol kezdjem?

A szálláshely fekvése szerinti települési önkormányzat jegyzőjéhez kell bejelenteni a szálláshely létesítési kérelmet.

A szálláshely-szolgáltatás tekintetében

1. az üzemeltetési engedélyt kiadó,
2. a szálláshelyekről nyilvántartást vezető,
3. a szálláshely-szolgáltatási tevékenységet ellenőrző, valamint
4. a szálláshely-szolgáltatási tevékenység felügyeletét ellátó

hatóságként – a Kormány kijelölése alapján – egyaránt a szálláshely fekvése szerinti illetékes települési önkormányzat, Budapesten a kerületi önkormányzat jegyzője jár el.

Milyen engedélyezési követelményeknek kell megfelelni az egyéb szálláshelyeknek?

1. A szoba nagysága:

- a) egyágyas: legalább 8 négyzetméter,
- b) két-vagy több ágyas: legalább 12 négyzetméter, a harmadik ágytól ágyanként további 4 négyzetméter,
- c) legmagasabb ágyszám: szobánként 4 ágy, gyermekek számára emeletes ágy használata is megengedett.

2. Vizesblokk: a vendégek számára elkülönített fürdőszoba/zuhanyozó vagy mosdó, WC, -kefe tartóval, WC-papírtartó papírral, higiéniai hulladéktárolóval.

3. Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatával.

Milyen üzemeltetési követelményeknek kell megfelelni az egyéb szálláshelyeknek?

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet**a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről¹**

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 26., 29., 30. és 35. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § c) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

- 1. §²** (1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelynek során a kistermelő
- a)³ az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó, illetve közétkeztetési létesítményt (a továbbiakban együtt: vendéglátó létesítmény) látja el,
- b)⁴ az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel előállított élelmiszerrel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,
- c)⁵ az 1. melléklet A. része szerinti kis mennyiségű, általa jogszzerűen kifogott hallal, közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményt látja el,
- d) falusi vendégasztalt üzemeltet,
- e) az 1. melléklet B. részében meghatározott szolgáltatásokat végez magánszemélyek és más kistermelők részére.
- (2) A kistermelő az e rendelet szerint forgalomba hozni kívánt élelmiszerének előállítása során előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással – beleértve az 1. melléklet B. részében meghatározott szolgáltatást végző kistermelőt is – elvégeztethet, a nyomonkövethetőség biztosításával. Feldolgozatlan és feldolgozott állati eredetű élelmiszerek esetében, az előállítási részfolyamat az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 23. §-ának (1) bekezdése szerinti engedéllyel rendelkező élelmiszer létesítményben nem végezethető. A kistermelő az 1. melléklet B. részében meghatározott tevékenységek közül nem veheti igénybe az állat vágása és húsnak feldolgozása és ételkészítés szolgáltatási tevékenységet más kistermelőtől.
- (3) A rendeletet nem kell alkalmazni az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása során.
- 2. §** E rendelet alkalmazásában:
1. *Kistermelő:* az 1. § (1) bekezdésében meghatározott tevékenységet végző természetes személy;
2. *Elsődleges termelés:* az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 178/2002/EK rendelet) 3. cikkének 17. pontja szerint elsődleges termelésnek minősülő tevékenység;
3. *Alaptermék:* az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) 2. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint alapterméknek minősülő élelmiszer;

¹A rendeletet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet 54. § b) pontja hatályon kívül helyezte 2023. november 23. napjával. Alkalmazására lásd e hatályon kívül helyező rendelet 47. §-át.

²Az 1. § a) 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 1. §-ával megállapított szöveg.

³Az 1. § (1) bekezdés a) pontja a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdés a) pontja szerint módosított szöveg.

⁴Az 1. § (1) bekezdés b) pontja a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdés a) pontja szerint módosított szöveg.

⁵Az 1. § (1) bekezdés c) pontja a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdés a) pontja szerint módosított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

4. **Feldolgozatlan termék:** a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *n)* pontja szerint feldolgozatlan terméknek minősülő élelmiszer;
5. **Feldolgozott termék:** a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének *o)* pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő élelmiszer;
6. **Húskészítmény:** az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004/EK rendelet) I. mellékletének 7.1. pontja szerinti termék;
7. **Baromfi:** a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.3. pontja szerinti állatfajok;
8. **Nyúlféle:** a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerinti állatfajok;
9. **Kistermelő gazdaságában nevelt állat:** olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlféle esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt;
10. **Végso fogyasztó:** a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint végso fogyasztónak minősülő fogyasztó;
- 11.⁶ **Régió belüli:** a kistermelő gazdaságának helye, illetve – a 3. § (3) bekezdésének rendelkezését figyelembe véve – a termék-előállítás helye szerinti vármegyében lévő, valamint budapesti;
- 12.⁷ **Gazdaság helye:** az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék előállítás helye;
- 13.⁸ **Falusi vendégszál:** falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén;
- 14.⁹ **Rendezvény:** a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet) 28. §-ának a) pontja szerinti fogalom;
- 15.¹⁰ **Biztonságos hőkezelés:** az a hőkezelési eljárás (sütés, főzés), amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.
- 16.¹¹ **Engedélyezett ideiglenes árusító hely:** olyan időszakos árusító hely, amelynek működését a terület használatára jogosult engedélyezte.

3. § (1)¹² A kistermelő – mint a 178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozó – felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti nyomkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.

(2)¹³ 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)¹⁴ Ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron nem biztosíthatóak az előállítás és értékesítés feltételei, illetve vadon termő alaptermék, kifogott hal feldolgozása esetén, a termék előállítása más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető.

4. §¹⁵ (1)¹⁶ A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végso fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

(2)¹⁷ A kistermelő az (1) bekezdésben foglaltakon kívüli állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdés b) és c) pontja szerinti élelmiszert, kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát,

a) saját gazdaságának helyén, illetve

⁶ A 2. § 11. pontja a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 2. § (1) bekezdésével megállapított, a 122/2022. (XII. 27.) AM rendelet 1. §-a szerint módosított szöveg.

⁷ A 2. § 12. pontja a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 2. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

⁸ A 2. § 13. pontja a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 2. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

⁹ A 2. § 14. pontja a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § a) pontja szerint módosított szöveg.

¹⁰ A 2. § 15. pontját a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 2. § (2) bekezdése iktatta be.

¹¹ A 2. § 16. pontját a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (1) bekezdése iktatta be.

¹² A 3. § (1) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 3. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

¹³ A 3. § (2) bekezdése a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdés b) pontja szerint módosított szöveg.

¹⁴ A 3. § (3) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 3. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

¹⁵ A 4. § a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. §-ával megállapított szöveg.

¹⁶ A 4. § (1) bekezdése a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdés a) pontja szerint módosított szöveg.

¹⁷ A 4. § (2) bekezdése a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

b) Magyarország területén működő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.

(2a)¹⁸ A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát

a) saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve

b) a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.

(3)¹⁹ A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és – kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával – a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontja szerinti kiskereskedelmi tevékenységként – falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.

(4)²⁰ Az (1) és (2) bekezdésben meghatározott élelmiszerek régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belüli értékesítése történhet a vásárló kérésére, a kistermelő által, házhozszállítással is, valamint az egyes élelmiszerek tekintetében e rendeletben szabályozott, piaci értékesítésre vonatkozó területi korlátok betartásával.

(5) Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény kistermelői árut kizárólag a végső fogyasztó részére értékesíthet, az Éltv. 14. §-ának (4)–(6) bekezdése szerinti forgalomba hozatali és felelősségi rendelkezések alapján.

(6) Piacon és vásáron történő értékesítés esetén a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló jogszabályban foglalt előírásokat be kell tartani.

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

5. §²¹ (1)²² A kistermelő az 1. § (1) bekezdése szerinti tevékenységének – kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását – megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnál (a továbbiakban: járási hivatal) írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:

a) a kistermelő neve, címe,

b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,

c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

(2)²³ Amennyiben a kistermelő a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet szerint köteles bejelenteni. Az alaptermék vagy termék forgalomba hozatalának bejelentése a járási hivatalnál is teljesíthető.

(3)²⁴ A járási hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el az Éltv. 38. §-a szerint.

(4)²⁵ Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak akkor hozható forgalomba, ha az állomány, amelyből az adott termék származik, igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve – tejtermelő állomány esetében – amely igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól. Ennek igazolására a kistermelő kérelmére a járási hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állít ki.

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

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

¹⁸ A 4. § (2a) bekezdését a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (2) bekezdése iktatta be.

¹⁹ A 4. § (3) bekezdése a 72/2012. (VII. 24.) VM rendelet 10. §-ával megállapított szöveg.

²⁰ A 4. § (4) bekezdése a 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 15. § (3) bekezdése a) pontja szerint módosított szöveg.

²¹ Az 5. § a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. §-ával megállapított szöveg.

²² Az 5. § (1) bekezdés nyitó szövegrésze a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § b) pontja szerint módosított szöveg.

²³ Az 5. § (2) bekezdése a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 155. §-ával megállapított szöveg.

²⁴ Az 5. § (3) bekezdése a 151/2012. (XII. 29.) VM rendelet 45. § b) pontja, a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § c) pontja szerint módosított szöveg.

²⁵ Az 5. § (4) bekezdése a 151/2012. (XII. 29.) VM rendelet 45. § b) pontja, a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § d) pontja szerint módosított szöveg.

(7)²⁶ A nyilvántartott kistermelőnél a járási hivatal kockázat becslés alapján helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést jogosult végezni. Amennyiben a kistermelő által folytatott élelmiszer-termelés és -előállítás a vonatkozó előírásoknak nem felel meg, a megengedett kis mennyiségeket túllépte, a kistermelő által nem bejelentett tevékenységet végez, az élelmiszer-biztonságot érintő állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai vagy élelmiszer-biztonsági hiányosság tapasztalható, a járási hivatal jogosult írásbeli felszólítással kötelezni a hiányosság kijavítására vagy a mulasztás pótlására. A hiányosság vagy mulasztás további fennállása esetén, illetve életveszéllyel vagy súlyos egészségkárosodással fenyegető élelmiszerbiztonsági hiba esetén a járási hivatal jogosult a tevékenység végzését azonnal felfüggeszteni, korlátozni, a hatósági állatorvosi bizonyítványt és annak másolatát visszavonni, a nyilvántartásból törölni, illetve intézkedni a külön jogszabályban meghatározott egyéb jogkövetkezmények foganatosításával kapcsolatban. Amennyiben a kistermelő tevékenysége során a fogyasztó egészségét súlyosan veszélyeztető hiányosság kerül megállapításra, a kistermelőt és a gazdaságot az adott tevékenység gyakorlásától 3 évre el kell tiltani.

6. § (1) A kistermelőnek az alaptermékből előállított élelmiszerről adatlapot kell készítenie a következő tartalommal:

- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,
- fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,
- tárolási hőmérséklet.

(2)²⁷ A falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszerekről az (1) bekezdés szerinti adatlapot nem kell vezetni.

(3) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell. A csomagoláson fel kell tüntetni a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelzőt a termék megnevezése előtt. Csomagolatlan élelmiszernek – beleértve az alapterméket is – kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelzőt. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletéről.

(4)²⁸ Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozzállítással, a csomagoláson fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, a termék nevét, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát és fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében a tárolási hőmérsékletet, valamint a termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le. Csomagolatlan élelmiszer ilyen módokon történő értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.

(5)²⁹ Az étkezési tyúktojás értékesítése esetén – a helyi piacon értékesített tojások jelöléséről szóló jogszabályban foglalt kivétellel – fel kell tüntetni az egységes közös piacszervezésről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet részletes alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló 2008. június 23-i 589/2008/EK bizottsági rendeletben előírt jelölést. A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét.

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

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

²⁶ Az 5. § (7) bekezdése a 151/2012. (XII. 29.) VM rendelet 45. § b) pontja, a 19/2014. (III. 12.) VM rendelet 34. § b) pontja, a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § e)–f) pontja szerint módosított szöveg.

²⁷ A 6. § (2) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

²⁸ A 6. § (4) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

²⁹ A 6. § (5) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

7. § (1)³⁰ A kistermelő tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt és a gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlfélék vágás előtti állományszintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a hatósági vagy a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el, a vizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állít ki, amely alapján a baromfi és nyúlféle húsa forgalomba hozható. A vágás utáni húsvizsgálatot nem kell elvégeztetni, ha a heti vágási szám az 1. melléklet A. részében szereplő heti maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg, és az értékesítés közvetlenül a végső fogyasztó részére történik a gazdaság helye szerinti településen. A vágás időpontját azonban ez esetben is be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak. A levágott baromfi és nyúlféle húsanak vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik. Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.

(2) A kistermelő saját gazdaságában nevelt, e rendelet szerinti értékesítésre szánt, tulajdonában lévő sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu csak engedélyezett vágóhídon kerülhet levágásra, a hatósági vagy a jogosult állatorvos az elvégzett húsvizsgálat után a 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást állítja ki.

(3)³¹ A (2) bekezdésben megnevezett állatok húsanak hűtését haladéktalanul, de a friss hús és a belsőség melegen történő szállítása esetén, legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. A friss húst 0 – +7 °C, a belsőségeket 0 – +3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, és a feldolgozásig, illetve az értékesítésig a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad.

(4)³² Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében, a kistermelő által levágott, az 5. § (4) bekezdésben foglaltaknak megfelelő állományból származó, sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon – az 1. melléklet A. részében meghatározott kis mennyiségeken belül – évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni a járási hivatalnak.

(5)³³ A sertés húsát a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgáltatni. A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat kedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során – amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni.

(6)³⁴

8. § (1) Az 1. § (1) bekezdésének a) és c) pontjában meghatározott tevékenységre vonatkozó élelmiszer-higiéniai követelményeket a 4. melléklet tartalmazza.

(2)³⁵ Az 1. § (1) bekezdésének b) és e) pontjában meghatározott tevékenységeknél a 852/2004/EK rendeletben a tevékenység jellegétől függően meghatározott előírásokat, valamint az 5. mellékletben meghatározott követelményeket kell betartani.

(3)³⁶ A falusi vendégasztal keretében végzett élelmiszer-előállítás e rendelet szerinti szabályait a 852/2004/EK rendelet előírásainak betartása mellett kell alkalmazni.

(4) A 7. § (2) bekezdése szerinti állatok levágásával kapcsolatban a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet adott tevékenységre vonatkozó előírásait be kell tartani.

9. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

a) az élelmiszer-higiénáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikke (2) bekezdésének c) pontja, valamint 1. cikkének (3) bekezdése,

b) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikke (3) bekezdésének c) pontja, 1. cikkének (4) bekezdése, valamint 1. cikke (5) bekezdésének a) pontja.

³⁰ A 7. § (1) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 6. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

³¹ A 7. § (3) bekezdése a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 4. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

³² A 7. § (4) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 6. § (2) bekezdésével megállapított, a 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 156. § g) pontja szerint módosított szöveg.

³³ A 7. § (5) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 6. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.

³⁴ A 7. § (6) bekezdését a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 5. § g) pontja hatályon kívül helyezte.

³⁵ A 8. § (2) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 7. §-ával megállapított szöveg.

³⁶ A 8. § (3) bekezdése a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 7. §-ával megállapított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

(3) Az élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 89/2005. (X. 11.) FVM-EüM-ICSSZEM-PM együttes rendelet Mellékletének 1.1.4. pontjában az „Elsődleges élelmiszert termelők és alapterméket forgalmazók” szövegrész helyébe az „Engedélyköteles élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalának engedélyezése, valamint kistermelők, alkalmi rendezvények” szövegrész lép.

(4) Hatályát veszti a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet.

1. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez³⁷

A. rész**Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában**

	Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség**
1.	Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
2.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése***	10 db	120 db
3.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése***	2 db	24 db
5.	Házi tyúkfélé levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5 000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
13.	Hal értékesítése		6 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5 200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

* Tej és tejtermék esetében napi maximális mennyiség.

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

*** Élősúlyban.

³⁷ Az 1. melléklet a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 8. § (1) bekezdése, a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 23. § (4) bekezdése, a 33/2017. (VI. 9.) FM rendelet 7. §-a szerint módosított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

B. rész**A kistermelő által végezhető szolgáltatások**

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

2. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez³⁸**HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY**

az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve feldolgozásához

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

Értékesíthető feldolgozatlan, illetve feldolgozott termékek köre:

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes.

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20.... év hónap nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos**3. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez³⁹****HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS**

kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához

³⁸ A 2. melléklet a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 8. § (2) bekezdésével megállapított szöveg.³⁹ A 3. melléklet a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 8. § (3) bekezdésével megállapított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:

Az állat egyedi azonosítójának száma:

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágást megelőzően, valamint azok húsát a levágás után megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztettem, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam. Hatályosság: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomtatott betűvel):

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

20.... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez**Kis mennyiségű alaptermék termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó előírások****I. Általános higiéniai követelmények**

1. Ez a melléklet az elsődleges termelésre és az alaptermékek kistermelő által történő kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.

2. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget – amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett –, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3. Az elsődleges termelés és az ehhez kapcsolódó műveletek során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.

4. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

5.⁴⁰ Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

7.⁴¹

8. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerrel is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.

9.⁴² Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.

10.⁴³ A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését.

11. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről, a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet 5 évig köteles megőrizni.

12. Gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló jogszabály előírásait is be kell tartani.

II. Különleges higiéniai követelmények

1. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.

3. A nyers tejet +6 – +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 – +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása csak tiszta, fertőtlenített csomagolásra alkalmas edényzetbe történhet. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén, azt használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvos haladéktalanul értesíteni kell. A nyerstejnek olyan állatból kell származnia, amely

- a) nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,
- b) jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,
- c) tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

⁴¹ A 4. melléklet I. pont 7. alpontját a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 5. § g) pontja hatályon kívül helyezte.

⁴² A 4. melléklet I. pont 9. alpontja a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 4. § (3) bekezdésével megállapított szöveg.

⁴³ A 4. melléklet I. pont 10. alpontja a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 4. § (3) bekezdésével megállapított szöveg.

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

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

Hatályos: 2023. 01. 01. – 2023. 11. 22.

Lekérdezés ideje: 2025.03.18 15:12:31

6. Nyers tej értékesítésekor dokumentált módon tájékoztatni kell a vásárlót, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.
7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:
- a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
 - b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

8. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.

9. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni.

5. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez**Baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények**

- 1.⁴⁴ A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja.
2. A baromfi, nyúlfélék vágására (elvéreztetés, forrázás, kopasztás, nyúzás, zsigerelés) külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a külön jogszabályoknak megfelelően kell végezni.
- 3.⁴⁵ Az 1. pont szerint levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a levágás helyén kell elvégezni. A kistermelő a vágást megelőzően köteles egyeztetni a vágás időpontját az állatorvossal, a rendelet 7. §-ának (1) bekezdésében foglalt kivétellel.
4. Az 1. pont szerint levágott állatok hújának belső hőmérsékletét haladéktalanul le kell hűteni 0 – +4 °C, belsőségeit pedig 0 – +3 °C közötti hőmérsékletre, és a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén, vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.
- 5.⁴⁶ A kistermelő baromfihús fagyasztást nem végezhet, a baromfihúst tilos festeni.

⁴⁴ Az 5. melléklet 1. pontja a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 4. § (3) bekezdésével megállapított szöveg.

⁴⁵ Az 5. melléklet 3. pontja a 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet 8. § (4) bekezdésével megállapított szöveg.

⁴⁶ Az 5. melléklet 5. pontja a 65/2010. (V. 12.) FVM rendelet 4. § (3) bekezdésével megállapított szöveg.