

FALUSI VENDÉGASZTALON HALÉTEL ÉRTÉKESÍTÉS ÚTMUTATÓ



A KIADVÁNY A "CIVIL SZERVEZETEK SZAKMAI PROGRAMJÁNAK TÁMOGATÁSA 2016." (NEA-TF-16-SZ-0430 REGISZTRÁCIÓS SZÁMON NYILVÁNTARTOTT) "FÓRUM SOROZAT A HAGYOMÁNYOK ÉS HELYI TERMÉKEK ÉRDEKÉBEN" CÍMŰ PÁLYÁZATI PROGRAM TÁMOGATÁSÁVAL JÖTT LÉTRE.



**Nemzeti
Együtműködési
Alap**

Készítette: Kislépték Egyesület



A KERESKEDELMI CÉLÚ HALÁSZAT

¹Nyilvántartott halgazdálkodási vízterületre - így élővizeinkre, tavainkra - **kereskedelmi célú halászati engedély** a 2016-os naptári évre, valamint az azt követő naptári évekre **nem adható ki.**

Az 58. § (5) pontja értelmében nem minősül hal vagy haltermék kereskedelmi forgalomba hozatalának

- a **falusi szálláshely vagy**
- **vendégasztal**

szolgáltatást nyújtó által jogszerűen kifogott hal étkezési szolgáltatásként történő értékesítése.

KI VÉGEZHET FALUSI VENDÉGASZTAL SZOLGÁLTATÁST?

Falusi vendégasztal szolgáltatást ma jogilag csak a **KISTERMELŐ** végezhet a rá vonatkozó jogszabály² szerint.

KISTERMELŐ csak természetes személy lehet, aki

- **könnyített higiéniai feltételek mellett**
- **saját gazdaságából, az általa előállított termékét illetve az abból előállított termékét**
- **mennyiségi és területi korlát betartásával értékesítheti.**

A mennyiségi korlát:

- **HAL értékesítésre évi 6000 KG.** (ezt csak halgazdálkodási vízről származhat a rá vonatkozó halászati jogszabályok szerint)
- **EGYÉB ÉLELMISZER ESETÉN, így a VENDÉGASZTAL ÉTELEI esetén heti 50 KG. (horgászattal jogszerűen kifogott halból is)**

Adójogilag a kistermelő természetes személyként a termékértékesítést **őstermelőként vagy egyéni vállalkozóként** végezheti, kistermelő nem lehet jogi forma, így nem lehet Kft, Bt, Szövetkezet sem

A kistermelői rendelet **saját gazdaságából** származó terméket jelöl meg. A **személyi jövedelemadó törvény**³ 6. számú melléklete alapján

„**Mezőgazdasági őstermelői tevékenységnek** minősül a **saját gazdaságban** történő növénytermelés, ültetvénytelepítés, állattenyésztés, termékfeldolgozás, ha az a saját gazdaságban előállított alapanyag felhasználásával történik, **a saját gazdaságban egyes**

¹ 2013. évi CII. törvény a a halgazdálkodásról és a hal védelméről, illetve annak végrehajtási rendeletei szerint <http://halaszat.kormany.hu/jogszabalyok-halaszat>

² 52/2010 FVM rendelet

³ 1995. ÉVI CXVII. TÖRVÉNY

mezőgazdasági termékek jogszabályba nem ütköző gyűjtése, a saját tulajdonú földterületen végzett erdőgazdálkodás, mindezekre nézve akkor, **ha az előállított termék vagy a tevékenység az e melléklet II. pontjában felsoroltak valamelyikébe beletartozik...**"

„A mezőgazdasági termékek gyűjtése esetén saját gazdaság alatt a terület felett rendelkezési jogot gyakorlónak legalább a szóbeli hozzájárulását és a gyűjtést folytató magánszemélynek a gyűjtés eredményének felhasználása feletti rendelkezési jogosultságát kell érteni.”

A II. pontban a Mezőgazdasági őstermelői termékek és tevékenységek között felsoroltan találjuk:

- A)1. Élő Állat (benne a hal)
- C) Tevékenységek / 3. A külön jogszabályban meghatározott kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés⁴

VENDÉGASZTAL szolgáltatás kistermelőként:

Falusi vendégasztal: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén.

A vendégasztal szolgáltatás egy városban (pl. mezőváros, nagyváros kertvárosi része) lévő gazdaságban is történhet, ha a hely a vidéki életforma jellemző jegyeit mutatja. Tömbházas helyen vendégasztal nem nyújtható. A hagyományok bemutatása történhet a hagyományos ételkészítési módok, hagyományos ételek bemutatásával is, de történhet a használati eszközök, viselet, háziállatok, termesztett növények, a termesztés, betakarítási hagyományok bemutatása által is.



Az ételek elkészítése és felszolgálása alapos hőkezelés után (sütés- főzés) történhet meg, hiszen az alapos hőkezelés kiöli az emberre is veszélyes kórokozókat. Biztonságos az a hőkezelési eljárás, amelynek során az élelmiszert legalább **2 percen át 72 °C-os maghőmérsékleten** tartjuk, vagy az élelmiszer minden pontján legalább 75 °C-t biztosít a

⁴ 52/2010 FVM rendelet

hőkezelés. Hőkezelés megfelelése ellenőrizhető maghőmérséklet-mérő eszközzel, vagy érzékszervi úton (pl.: forrásban van, megsült, stb.) az élelmiszer állagának, színének, formájának megfigyelése alapján.

Kistermelő **falusi vendégasztalt szolgáltatást nyújthat az**

- **általában megtermelt vagy előállított termék** (mennyiségi korlát betartásával), és
- **kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával** (kenyér, só, ...), valamint
- **más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával**

A bizonylatot meg kell őrizni! Étel készítése, az ételkészítés helyének tisztítása, a tisztálkodás csak ivóvíz minőségű vízzel történhet!

A kistermelőkre vonatkozó általános szabályokat lásd: http://www.kisleptek.hu/helyitermek_kezikonyv_nak/

KI VÉGEZHET FALUSI SZÁLLÁSHELY SZOLGÁLTATÁST?

A **falusi szálláshely**⁵: olyan egyéb szálláshely, amelyben a falusi életkörülmények, a helyi vidéki szokások és kultúra, valamint a mezőgazdasági hagyományok komplex módon, adott esetben **kapcsolódó szolgáltatásokkal** együtt bemutatásra kerülnek.

A **szálláshely-szolgáltatás**⁶ az üzletszerű gazdasági tevékenység keretében rendszerint nem huzamos jellegű, éjszakai ott-tartózkodást, pihenést is magában foglaló **szálláshely nyújtása és az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása**.

Falusi szállásadás nem megengedett a

- 5000 fő feletti településen
- 100 fő/km² népsűrűség feletti településen
- Balaton kiemelt körzetéhez tartozó településen
- Balatonhoz tartozó településen
- Kiemelt üdülőkörzetben
- Törzskönyvezett gyógyhelyen

Szálláshely szolgáltatónak az üzemeltetési engedéllyel egyidőben nyilatkoznia kell a jegyző felé az élelmiszer előállításról és forgalmazásról. Étkeztetés **maximum 16 fő szállóvendég részére** nyújtható, **bármely jogi formában**, tehát adószámos magánszemélyként, vállalkozóként, céggént is.

Az élelmiszer előállítás higiéniajáról bővebben a NÉBIH Vendéglátás GHP Útmutatójában⁷ is tájékozódhat, illetve készülöben van a Kistermelői és a falusi vendéglátás jó higiéniai útmutatója. A szabályozás változása a közeljövőben várható, ezért kísérfje figyelemmel honlapunkat, vagy íratkozzon fel hírlevelünkre: <http://www.kisleptek.hu/hirlevel/>

⁵ 239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet

⁶ 2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről

A JOGSZERŰEN KIFOGOTT HAL

A hal jogszerű horgászata, így a terület jogosult használata az alábbiakat jelenti:

Nyilvántartott halgazdálkodási vízterületen a hal fogása és a halfogásra irányuló tevékenység ebben az esetben, a horgászat esetén szükséges⁸:

- **állami horgászjegy**
- **fogási napló** vezetés, valamint,
- ha azt nem a halgazdálkodásra jogosult vagy a halászati engedéllyel rendelkező személy végzi, a halgazdálkodásra jogosult **területi jegy**.

Állami horgászjegyet és fogási naplót az a személy kaphat, aki megfizetve a meghatározott díjat rendelkezik **állami horgászvizsgálóval** vagy korábbi érvényes állami **horgászjegyet** bemutatja, horgászszervezeti tagságát igazolja.

- **halgazdálkodási vízterület:** az a vízfolyás vagy állóvíz, ...időszakosan, vagy állandóan alkalmas a hal életfeltételeinek biztosítására, ide nem értve a haltermelési létesítményt;
- **haltermelési létesítmény:** olyan mesterséges létesítmény, amelyet haltermelésre használnak, ilyen célra terveztek és engedélyeztek, továbbá a települések belterületén vagy tanya földterületén fekvő, legnagyobb vízállás esetén 0,5 hektárnál kisebb vízfelületű állóvizek;

FELELŐSSÉG

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

Ha a termék előállító tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszer megbetegedést okoz, vagy felmerül a megbetegedés gyanúja, akkor a további forgalomba hozatalt, az étel kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függeszteni a hatóság további intézkedéséig, és az érintett élelmiszert, az ahhoz használt alapanyagokat, valamint a maradék élelt és az ételmintát változatlan állapotban meg kell őrizni, a helyiségeket és a munkaeszközöket is érintetlenül kell hagyni. Ételmintát a falusi vendégasztal szolgáltatónak, falusi szállásadónak nem kell biztosítani, de a saját védelme érdekében ajánlott (például ezzel igazolni tudja a kistermelő, hogy a vendég megbetegedése nem az ott fogyasztott ételektől lett, hanem az előtte,/ utána máshol fogyasztott ételtől).

Étel okozta megbetegedés vagy annak gyanúja esetén esetén a beteghez azonnal **orvost kell hívni!**

Az élelmiszerekkel kapcsolatos egyik legfontosabb elvárás, hogy biztonságosak, a fogyasztók egészségét nem veszélyeztethetik. A fogyasztóknak **pontos tájékoztatást** kell kapniuk⁹ az

⁸ 1995. évi CXVII. törvény 37. §

⁹ 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről és 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról; 1924/2006/EK rendelet 1169/2011/EU rendelet

élelmiszerekről és azok előállításáról, hiszen sokan ma már emésztési zavarokkal és ételallergiával küzdenek.

ALLERGÉNEK. intoleranciát okozó anyagok

1. Glutént tartalmazó **gabona** (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek,
2. **Tojás** és abból készült termékek.
3. **Halak** és azokból készült termékek,
4. **Tej** és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
5. **Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia és queenslandi dió és azokból készült termékek,
6. **Földimogyoró** és abból készült termékek.
7. **Szójabab** és abból készült termékek, kivéve a finomított szójabab olaj és zsír,
8. **Zeller** és abból készült termékek.
9. **Mustár** és abból készült termékek.
10. **Szezám** és abból készült termékek.
11. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
12. Csillagfűrt és abból készült termékek.
13. Rákfélék és azokból készült termékek.
14. Puhatestűek és abból készült termékek

MELLÉKLET

Főbb országos érdekképviseltek, szakmai szervezetek a témában:

- Magyar Országos Horgász Szövetség www.mohosz.hu
- Országos Kishalász Érdekszövetség <http://okesz.hu/>