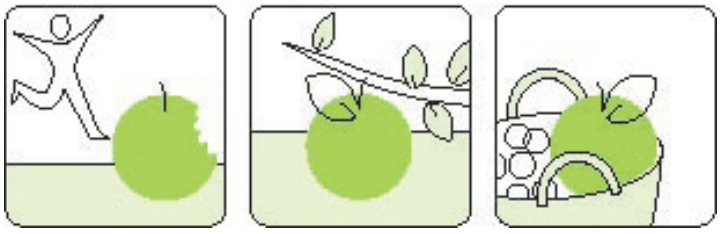
Egészség és élelmiszer-biztonság
Főigazgatósága

BIZOTTSÁGI SZOLGÁLATI MUNKADOKUMENTUM
a higiéniai csomag rugalmasságról szóló egyes rendelkezéseinek értelmezéséről
Gyakran feltett kérdések
Iránymutatás az élelmiszer-ipari vállalkozók számára



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, XXX
SEC(2010) 985 Revision of 2023
[…](2023) XXX Final

BIZOTTSÁGI SZOLGÁLATI MUNKADOKUMENTUM

az élelmiszer-higiéniai rendeletekben foglalt bizonyos rugalmassági rendelkezések értelmezéséről
Gyakran ismétlődő kérdések
Iránymutatás élelmiszer-vállalkozók számára

amely a következő dokumentumot kíséri

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról, valamint

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

Felelősségkizáró nyilatkozat: ez a bizottsági szolgálati munkadokumentum nem feltétlenül tükrözi a Bizottság álláspontját

1. BEVEZETÉS

Ez a dokumentum az élelmiszer-higiéniai rendeletekben foglalt bizonyos rugalmassági rendelkezések jobb megértésének alapjául szolgálhat, hogy segítségével a tagállamok hatékonyabban tudják alkalmazni ezeket a rendelkezéseket. Hangsúlyozni kell, hogy az élelmiszer-higiéniai rendeletek szerinti rugalmasság nem korlátozódik az ebben a dokumentumban említett pontokra.

Meg kell jegyezni továbbá, hogy ez a dokumentum csak az élelmiszer-higiéniai rendeletek szabályaira terjed ki, az egyéb vonatkozó jogszabályokra – például az állategészségügyi követelményekre, a maradékanyag-ellenőrzésre és a címkézésre – nem. Ezért annak érdekében, hogy maradéktalanul átlássa a különböző területeken az Ön tevékenységére alkalmazandó rendelkezéseket, célszerű felvenni a kapcsolatot az illetékes hatóságokkal.

Az élelmiszer-higiéniai rendeletekben foglalt rugalmassági rendelkezések a következő lehetőségeket kínálják:

– a következők biztosítása:

  i. az élelmiszer-higiéniai rendeletek mellékleteiben előírt bizonyos követelményektől való **eltérés vagy** ezek alóli **mentesség**;

  ii. az élelmiszer-higiéniai rendeletek mellékleteiben foglalt bizonyos követelmények **kiigazítása**;

– néhány tevékenység **kizárása** az élelmiszer-higiéniai rendeletek hatálya alól.

A rugalmassági rendelkezések alkalmazásához a tagállamoknak általában nemzeti intézkedéseket kell elfogadniuk.

A rugalmassági rendelkezések végrehajtásának vezérelvei a szubszidiaritás és az átláthatóság:

- az átláthatóság elve alapján minden ilyen nemzeti intézkedés tervezetéről értesíteni kell a Bizottságot és a többi tagállamot;
- a szubszidiaritás elve alapján a helyi problémák megoldására helyzetüknél fogva a tagállamok a legalkalmasabbak.

Ez az iránymutatás az élelmiszer-higiéniai rendeletek végrehajtásához kapcsolódó útmutatókkal együtt használandó:

- útmutató a 852/2004/EK rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásához (általános élelmiszer-higiéniai követelmények);
- útmutató a 853/2004/EK rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásához (állati eredetű termékek különleges higiéniai követelményei);
- a Bizottság közleménye a helyes higiéniai gyakorlatokra és a HACCP-elveken alapuló eljárásokra kiterjedő élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek végrehajtásáról és ezen belül a rendszer egyes élelmiszer-vállalkozásokon belüli végrehajtásának megkönnyítéséről/rugalmasságáról (2022/C 355/01).
- A Bizottság közleménye az élelmiszer-kiskereskedelmi tevékenységek, köztük az élelmiszer-adományozás számára az élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerekre vonatkozóan nyújtott iránymutatásról (2020/C 199/01). Az élelmiszer-higiéniai rendeletek, köztük a rugalmassági rendelkezések végrehajtásához kapcsolódó szakkifejezések és szabályok magyarázata megtalálható ezekben az

útmutatókban, amelyeket az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság (DG SANTE) honlapján tesznek közzé a következő linken:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Külön figyelmet kell fordítani „Az élelmiszer-higiéniai rendeletek rugalmasságra vonatkozó egyes rendelkezéseinek értelmezése – Iránymutatások az illetékes hatóságok számára” című dokumentumra is, amely ezzel a gyakran ismétlődő kérdéseket tartalmazó dokumentummal párhuzamosan kerül kidolgozásra.

Az ebben a dokumentumban és e dokumentum alkalmazásában használt egyedi szakkifejezéseket az alábbi táblázat tartalmazza.

Szakkifejezés	Értelmezés
Az élelmiszer-higiéniai rendeletek	A 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet
Az általános uniós higiéniai követelmények	A 852/2004/EK rendelet releváns előírásai
A különleges uniós higiéniai követelmények	A 853/2004/EK rendelet releváns előírásai

Az élelmiszer-higiéniai rendeletek legfrissebb változatai a https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu oldalon, az év (2004) és a szám (852 vagy 853) beírásával, valamint a „rendelet” dokumentumtípus kiválasztásával érhetők el. Ezután kattintson a „Jelenlegi egységes szerkezetbe foglalt változat” dátumra, és ott megtalálja az alkalmazandó változatot az EU összes hivatalos nyelvén.

2. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

2.1. Hagyományos élelmiszerek

1. kérdés:

„Hazámban nagy hagyománya van a sajtkészítésnek. A sajt juhtejből készül, és hegyvidéki gazdaságokban állítják elő. Az előállítás hagyományos jellege miatt (a hegyekben, magasan fekvő kunyhókban) nehéz, sőt majdhogynem lehetetlen megfelelni a helyiségekre vonatkozó uniós szabályoknak. Emellett nehéz teljes mértékben eleget tenni azoknak a szabályoknak, amelyek a termékeknek a hegyekből a helyi üzletekbe történő szállítására vonatkoznak. Az EU betiltja ezeknek a termékeknek az előállítását?”

VÁLASZ:

Nem, az EU a tagállamok értékes és pótolhatatlan örökségének, és így egyúttal az Európai Unió örökségének ismeri el a hagyományos élelmiszereket. Ezért az élelmiszer-higiéniai rendeletek rugalmasságot biztosítanak különösen az ilyen típusú termékek előállításához, feltéve, hogy a termék biztonságos.

A gazdaságokban történő sajtkészítés szabályait a 8. kérdésnél olvashatja.

2. kérdés:

„Mikor tekinthetem az általam előállított élelmiszert ***hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszernek****, és milyen eltérések engedélyezhetők az ilyen élelmiszerek esetében?”*

VÁLASZ:

A hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek olyan, a tagállamokban hagyományosan előállított élelmiszerek, amelyek(et):

a) hagyományos termékekként történelmileg elismertek; vagy

b) a hagyományos eljárással kapcsolatos, nyilvántartásba vett technikai referenciáknak megfelelően vagy a hagyományos előállítási módszereknek megfelelően gyártottak; vagy

c) hagyományos élelmiszer-ipari termékekként az uniós[1], nemzeti, regionális vagy helyi jogszabályok oltalma alatt állnak.

Az ilyen típusú élelmiszerek esetében az uniós jogszabályok lehetővé teszik a tagállamok számára, hogy **eltéréseket engedélyezzenek** a következők vonatkozásában:

– általános higiéniai követelmények az olyan helyiségek tekintetében, ahol az ilyen termékek a jellemzőik kifejlődéséhez szükséges környezetnek vannak kitéve (ilyenek különösen a nem sima, nem vízhatlan, nem nedvszívó vagy a korróziónak nem ellenálló anyagból készült falak, mennyezetek és ajtók, valamint a természetes földtani falak, mennyezetek és padlók),

– az ilyen helyiségekben alkalmazandó tisztítási és fertőtlenítési intézkedések és ezek elvégzésének gyakorisága a különleges környezeti flóra figyelembevétele érdekében,

– azokkal az anyagokkal szemben támasztott követelmények, amelyekből kifejezetten az e termékek elkészítéséhez, csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt eszközök és felszerelések készülnek. Az eszközöket és a felszereléseket mindenkor kielégítő higiéniai állapotban kell tartani, valamint rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell.

Amennyiben az Ön terméke megfelel a fenti követelményeknek, és tudni szeretné, hogy országában miként alkalmazható a rugalmasság, forduljon az illetékes hatósághoz.

3. kérdés:

*„****Hagyományos előállítási módszerek*** *alkalmazása esetén van-e lehetőség további rugalmasságra?”*

VÁLASZ:

Igen. Ha az élelmiszert hagyományos módon állítják elő a tagállamokban, és a 2. kérdésre adott válaszban említettektől eltérő egyéb követelmények kiigazítására van szükség, az uniós jogszabályok lehetővé teszik a tagállamok számára, hogy az élelmiszer-higiéniai rendeletekben foglalt **követelmények kiigazítása** érdekében nemzeti intézkedéseket fogadjanak el.

---

[1] Az uniós jogszabályok oltalma alatt álló, hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszereket illetően az 509/2006/EK rendelet szerint nyilvántartásba vett hagyományos különleges termékek (HKT), valamint az 510/2006/EK rendelet értelmében hagyományos módon előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM) és oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ) jogosultak lehetnek a szóban forgó eltérésekre.

Amennyiben az élelmiszer előállításához, feldolgozásához vagy forgalmazásához Ön által alkalmazott módszer hagyományos, és tudni szeretné, hogy országában miként alkalmazható a rugalmasság, forduljon az illetékes hatósághoz.

2.2. Hús és húskészítmények

4. kérdés:

*„**Hentesboltot** üzemeltetek. Azt hallottam, hogy boltomnak jóváhagyással kell rendelkeznie és meg kell felelnie valamennyi uniós szabálynak. Kaphatnék tájékoztatást, hogy milyen követelményeknek kell eleget tennem ahhoz, hogy megfeleljenek ennek a jogszabálynak?”*

VÁLASZ:

Az élelmiszer-higiéniai rendeletekben a „hentesbolt” fogalma nincs meghatározva. Az uniós higiéniai szabályok attól függően alkalmazandók, hogy ténylegesen milyen tevékenységeket végeznek a létesítményben.

Először is meg kell bizonyosodnia arról, hogy a boltot csak **nyilvántartásba kell vetetni, vagy jóváhagyásra van szükség**. (A nyilvántartásba vétel azt jelenti, hogy információkat kell küldenie az illetékes hatóságnak a létesítményéről/tevékenységeiről, de azonnal megkezdheti a tevékenységét; a jóváhagyás azt jelenti, hogy a vonatkozó kérelem nyomán az illetékes hatóságnak fel kell keresnie és jóvá kell hagynia az üzletet, mielőtt megkezdené működését.) Az általánosan „hentesboltnak” nevezett létesítményeket, amelyek csak hússal vagy húsipari termékekkel látják el közvetlenül a végső fogyasztókat (nem vágnak le állatokat), kiskereskedelmi létesítménynek kell tekinteni. Ezeket tehát csak nyilvántartásba kell venni. Az ilyen üzletekre az uniós jogszabályok jóváhagyást nem írnak elő.

A tagállamok azonban nemzeti szinten, nemzeti intézkedéseiknek megfelelően előírhatnak jóváhagyást. Azt, hogy léteznek-e ilyen nemzeti intézkedések, az illetékes hatóságnál kell megérdeklődni.

Másodsorban vannak bizonyos **uniós követelmények**, amelyeket alkalmazni kell **a hentesboltokra**.

Alkalmazni kell az általános higiéniai követelményeket, ideértve a HACCP-alapú eljárásokat is. Megemlítendő, hogy különösen a kisebb üzletekben a HACCP-alapú eljárásokat rugalmasan lehet végrehajtani. Valamennyi tagállam és a Bizottság együttműködésével külön útmutatót dolgoztak ki annak érdekében, hogy iránymutatást nyújtsanak a HACCP elvein alapuló eljárások kiskereskedelmi szintű élelmiszer-vállalkozásokon belüli rugalmas végrehajtásához.

Az útmutató az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság honlapjának következő oldalán és a Hivatalos Lapban található meg:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC. Ezenkívül egyes **tagállamokban** az élelmiszeripari ágazatok **nemzeti útmutatókat** dolgoztak ki **a bevált gyakorlatokról**, amelyeket az illetékes hatóságok értékeltek. Ezeket az útmutatókat önkéntes alapon lehet használni, és hasznos gyakorlati eszközként szolgálhatnak a higiéniai követelmények élelmiszer-vállalkozásokon belüli végrehajtásához. A bevált gyakorlatokról szóló összes nemzeti útmutatót megküldik a Bizottság által vezetett nyilvántartásba. A nyilvántartás az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság honlapján, a következő címen érhető el:

https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/hygienelegislation/

Végezetül a tagállamok alkalmazhatják a rugalmassági rendelkezéseket és nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy **kiigazítsák** a hentesboltok **kialakítására, elrendezésére és berendezésére irányadó követelményeket**.

5. kérdés:

*„Gazdaságomban sertéseket és szarvasmarhát tartok. Emellett szeretnék **állatokat levágni a gazdaság területén található hentesboltomba**, húst és néhány hagyományos húskészítményt szeretnék előállítani, hogy ezeket a termékeket az üzletemben közvetlenül a fogyasztóknak értékesíthessem. A gazdaságomnak tényleg kicsi kapacitása, és minden termékemet csak a boltomba fogom vinni. Úgy vélem, a helyiségeimnek csak a hentesboltokra vonatkozó követelményeknek kell megfelelniük. Jól gondolom?”*

VÁLASZ:

Meg kell felelnie a hentesboltok kapcsán a 4. kérdésnél ismertetett követelményeknek.

Az élelmiszer-higiéniai rendeletek szerint azonban csupán az elsődleges termelést és a kiskereskedelmi tevékenységeket nem kell jóváhagyatni. Az állatok levágása nem elsődleges termelés, és nem tekinthető kiskereskedelemnek sem. **A gazdaságon belüli vágási tevékenységeket** a megfelelő általános uniós higiéniai szabályoknak, valamint a vágóhidakra alkalmazandó külön uniós higiéniai szabályoknak megfelelően kell elvégezni. A gazdaságon belüli, vágásra szolgáló létesítményeket az illetékes hatóságnak jóvá kell hagynia.

Amennyiben **a vágási tevékenységeket a hentesboltot működtető gazdasági szereplők végzik**, a vágásra szolgáló létesítményeket az illetékes hatóságnak mindig jóvá kell hagynia, akár a gazdaságon belül történik a vágás, akár nem, és a létesítményeknek meg kell felelniük a vágóhidakra vonatkozó követelményeknek.

Ugyanakkor a tagállamok alkalmazhatják a rugalmassági rendelkezéseket és nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy kiigazítsák az ilyen létesítmények kialakítására, elrendezésére és berendezésére irányadó követelményeket. Azt, hogy léteznek-e ilyen nemzeti intézkedések, az illetékes hatóságnál kell megérdeklődni.

Emellett bizonyos körülmények között a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának VIa. fejezetével összhangban engedélyezhető bizonyos állatok gazdaságban történő elkábítása és kivéreztetése.

6. kérdés:

*„Van egy **kis kapacitású vágóhidam**, és mellette egy darabolóüzemem. Véleményem szerint nagyon nehéz és nem helyénvaló megkövetelni, hogy a húst kizárólag helyben értékesítő kis létesítmények megfeleljenek a szigorú uniós szabályoknak.”*

VÁLASZ:

A tagállamokkal 2004-ben megállapodás született arról, hogy valamennyi létesítmény (beleértve a kis vágóhidakat és darabolóüzemeket is) forgalomba hozhat élelmiszereket a közösségi piacon, amennyiben az élelmiszer-higiéniai rendeletekkel összhangban jóváhagyással rendelkezik.

A tagállamok azonban élhetnek az élelmiszer-higiéniai rendeletekben rögzített rugalmassággal, és szükség esetén az ilyen típusú létesítmények esetében kiigazíthatják az

élelmiszer-higiéniai rendeletek mellékleteiben előírt követelményeket – például az ilyen létesítmények kialakítására, elrendezésére és berendezésére irányadó követelményeket.

Ez azt jelenti, hogy a további működéshez be lehet vezetni bizonyos kiigazításokat a követelmények tekintetében, amelyeket nemzeti intézkedésekként kell megszövegezni, és amelyekről a nemzeti hatóságoknak értesíteniük kell a Bizottságot.

Azt, hogy léteznek-e ilyen szabályok, az illetékes hatóságnál kell megérdeklődni.

2.3. Tej és tejtermékek

7. kérdés:

„Van egy kis gazdaságom (10 tehén), és szeretnék ***(nyers) tejet eladni a gazdaságban, valamint a közeli kisváros boltjának****. Milyen követelményeknek kell eleget tennem?”*

VÁLASZ:

A gazdaságban végzett fejés és tejtárolás elsődleges termelésnek tekintendő, a nyers tej pedig alapterméknek minősül. Ezért bizonyos feltételek mellett lehetőség van az uniós követelmény alóli kizárásra.

A nyers tej közvetlen értékesítése esetén az uniós követelmények alóli kizárás feltételei a következők:

- a nyers (feldolgozatlan) tejet a gazdálkodó szállítja; vagy
- a nyers tejet közvetlenül a végső fogyasztóhoz vagy a helyi kiskereskedelmi üzletbe szállítják; és
- a nyers tejet kis mennyiségekben szállítják.

Amennyiben a nyers tejet kis mennyiségekben közvetlenül a végső fogyasztóhoz vagy a helyi kiskereskedelmi létesítménybe szállítják, amely közvetlenül a végső fogyasztónak értékesíti a tejet, az ilyen tevékenység nem tartozik az általános és különleges uniós higiéniai követelmények alá. Jóváhagyás nem szükséges. A tagállamokban azonban az ilyen tevékenységekre vonatkozóan nemzeti intézkedéseket kell elfogadni. Ha nem fogadtak el nemzeti szabályokat, vagy az Ön tevékenysége nem felel meg a nemzeti szinten megállapított szabályoknak, az általános és különleges uniós higiéniai követelményeket kell alkalmazni.

Előírás továbbá, hogy a nyers tejnek kivétel nélkül olyan szarvasmarha-állományból kell származnia – ideértve a bivalyt, valamint a juh- és kecskeféléket is –, amely az uniós jogszabályok értelmében hivatalosan mentes a szarvasmarha-brucellózistól, a juh- és kecskebrucellózistól, valamint a szarvasmarha-gümőkórtól.

Önnek mint gazdálkodónak tehát az alábbiakról kell megbizonyosodnia:

- elfogadták-e tagállamában a nyers tej közvetlen értékesítésére vonatkozó nemzeti intézkedéseket;
- mi tekintendő kis mennyiségnek a tagállamában, és élhet-e ezzel a lehetőséggel;
- melyek a tagállamában alkalmazandó szabályok.

8. kérdés:

*„Van egy **gazdaságom**, ahol teheneket tartok és **sajtot állítok elő**. Szeretném a sajtot a gazdaságon belül vagy a helyi boltnak értékesíteni. Mely uniós élelmiszer-higiéniai szabályoknak kell megfelelnem?”*

VÁLASZ:

A sajt alapvetően a nyers vagy hőkezelt tej feldolgozásának eredménye. A sajt ennélfogva nem alaptermék, akkor sem, ha azt a gazdaságban készítik.

Következésképpen a gazdaságon belüli sajtkészítésnek elvben meg kell felelnie a vonatkozó általános és különleges uniós higiéniai követelményeknek, és **jóváhagyásra van szükség**.

Amikor azonban a sajtot teljes egészében a gazdaságban állítják elő, és a gazdaságban vagy egy helyi piacon (pl. heti piacon, termelői piacon stb.) adják el közvetlenül a végső fogyasztóknak, ez a tevékenység a kiskereskedelem fogalmába tartozik. Ezért csak az általános higiéniai követelményeket kell alkalmazni, és ebben az esetben nincs szükség jóváhagyásra.

Emellett a tagállamok alkalmazhatják a rugalmassági rendelkezéseket és nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy **kiigazítsák az ilyen létesítmények kialakítására, elrendezésére és berendezésére irányadó követelményeket**. Azt, hogy léteznek-e ilyen nemzeti intézkedések, az illetékes hatóságnál kell megérdeklődni.

A nyers tejből készült tejtermékeknek kivétel nélkül olyan szarvasmarha-állományból kell származniuk – ideértve a bivalyt, valamint a juh- és kecskeféléket is –, amely az uniós jogszabályok értelmében hivatalosan mentes a szarvasmarha-brucellózistól, a juh- és kecskebrucellózistól, valamint a szarvasmarha-gümőkórtól. Mivel azonban a több mint két hónapos érlelési idejű, nyers tejből készült sajtra eltérések alkalmazhatók, célszerű az illetékes hatósághoz fordulni.

2.4. Méz

9. kérdés:

*„Méhész vagyok, és **saját termelésű mézemet a végső fogyasztóknak adom el**. A jövőben szeretném a mézemet egy olyan létesítménynek értékesíteni, ahol a mézet **becsomagolják és országszerte különböző üzleteknek értékesítik**. Van-e különbség a tekintetben, hogy milyen követelményeknek kell megfelelnem?”*

VÁLASZ:

A méhészet és a méztermelés elsődleges termelésnek tekintendő, a méz pedig alapterméknek minősül. Ezért az alábbi feltételek mellett kizárható az élelmiszer-higiéniai rendeletek alól:

A méz közvetlen értékesítése nem tartozik az élelmiszer-higiéniai rendeletek hatálya alá, ha a következő elveket alkalmazták:

- a mézet a termelő szállítja; vagy
- a mézet közvetlenül a végső fogyasztóhoz vagy a helyi kiskereskedelmi üzletbe szállítják; és
- a mézet kis mennyiségekben szállítják.

Ez azt jelenti, hogy ha a mézet teljes egészében a gazdaságban állítják elő, és vagy ott, vagy egy helyi piacon (pl. heti piacon, termelői piacon stb.) adják el kis mennyiségben közvetlenül

a végső fogyasztóknak, az általános és különleges uniós higiéniai követelményeket nem kell alkalmazni, és nincs szükség jóváhagyásra. Az ilyen tevékenységekre vonatkozóan nemzeti intézkedéseket kell elfogadni a tagállamokban. Ha nem fogadtak el nemzeti szabályokat, vagy az Ön tevékenysége nem felel meg a nemzeti szinten megállapított szabályoknak, az általános uniós higiéniai követelményeket kell alkalmazni.

Azt kell tehát ellenőriznie, hogy:

- elfogadták-e tagállamában a méz közvetlen értékesítésére vonatkozó nemzeti intézkedéseket;
- mi tekintendő kis mennyiségű méznek a tagállamában, és élhet-e ezzel a lehetőséggel;
- mely szabályok alkalmazandók Önre.

Ha **olyan létesítménynek** is kíván **mézet szállítani, ahol a mézet becsomagolják** (vagy más mézzel vegyítik és úgy csomagolják), majd **kiskereskedelmi üzletekbe szállítják**, akkor már más **a helyzet**. Mivel a csomagoló létesítmény nem kiskereskedelmi üzlet, nem alkalmazandók a kis mennyiségű méz közvetlen értékesítésére irányadó szabályok (lásd fent).

A méz ilyen létesítményeknek történő értékesítésére az általános uniós higiéniai követelményeket kell alkalmazni.

2.5. Gyümölcs és zöldség

10. kérdés:

*„Szeretek az erdőben **áfonyát és gombát** szedni. Szeretném ezeket fogyasztóknak eladni a helyi piacon. Vonatkozik erre valamilyen uniós higiéniai szabály?”*

VÁLASZ:

A vadon növő bogyós gyümölcsök és gombák gyűjtése és ezek helyi piacra szállítása elsődleges termelésnek tekintendő, az áfonya és a gomba pedig alapterméknek minősül. Ezért bizonyos feltételek mellett lehetőség van az uniós követelmény alóli kizárásra.

Az áfonya és a gomba, valamint más gyümölcsök és zöldségek közvetlen értékesítése nem tartozik az élelmiszer-higiéniai rendeletek hatálya alá, ha a következő elveket alkalmazzák:

- az áfonyát és a gombát (feldolgozatlanul) az a személy szállítja, aki begyűjtötte őket; vagy
- ezeket a termékeket közvetlenül a végső fogyasztóhoz vagy a helyi kiskereskedelmi üzletbe szállítják; és
- ezeket a termékeket kis mennyiségekben szállítják.

Amennyiben az alaptermékeket a termelő (esetünkben a termékeket az erdőben begyűjtő személy) szállítja kis mennyiségekben közvetlenül a végső fogyasztóhoz vagy abba a helyi kiskereskedelmi üzletbe, amely a termékeket közvetlenül a végső fogyasztóknak értékesíti, az ilyen tevékenység nem tartozik az általános uniós higiéniai követelmények alá. Az ilyen tevékenységekre vonatkozóan nemzeti intézkedéseket kell elfogadni a tagállamokban. Ha nem fogadtak el nemzeti szabályokat, vagy az Ön tevékenysége nem felel meg a nemzeti szinten megállapított szabályoknak, az általános uniós higiéniai követelményeket kell alkalmazni.

Azt kell tehát ellenőriznie, hogy:

- elfogadták-e tagállamában az e termékek közvetlen értékesítésére vonatkozó nemzeti intézkedéseket;
- mi tekintendő kis mennyiségnek a tagállamában, és élhet-e ezzel a lehetőséggel;
- mely szabályok alkalmazandók Önre.

Külön figyelmet kell fordítani arra, hogy néhány tagállamban a higiéniai szabályokon túl létezhetnek nemzeti szabályok az ilyen termékek minőségére vonatkozóan, és kötelező képzés is elő lehet írva az ilyen termékeket begyűjtő és forgalomba hozó személyek számára.

11. kérdés:

„*Kisgazdálkodó vagyok, és* ***az általam betakarított gyümölcsből gyümölcslevet és lekvárt készítek****. Szeretném ezeket eladni a régiómban lévő boltoknak. Megtehetem?”*

VÁLASZ:

Ha egy gazdaság a termését (pl. alma vagy szilva) vagy annak egy részét arra használja, hogy értékesítés céljából gyümölcslevet vagy lekvárt készítsen a helyiségeiben, akkor ez a gazdaság túllépi az elsődleges termelés szintjét. A gyümölcslé vagy a lekvár előállításának tevékenységét az elsődleges termelést követő tevékenységnek kell tekinteni, ennélfogva a megfelelő általános uniós higiéniai követelmények vonatkoznak rá.

Ugyanakkor a tagállamok alkalmazhatják a rugalmassági rendelkezéseket és nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, hogy kiigazítsák az ilyen létesítmények kialakítására, elrendezésére és berendezésére irányadó követelményeket. Azt, hogy léteznek-e ilyen nemzeti intézkedések, az illetékes hatóságnál kell megérdeklődni.