

14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet

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

Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének c) pontjában és 20. §-ának (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - a gazdasági és közlekedési miniszterrel egyetértésben - a következőket rendeljük el:

(1) E rendeletet azon tevékenységekre kell alkalmazni, amelynek során a kistermelő az 1. számú melléklet szerinti kis mennyiségű (a továbbiakban: kis mennyiségű),

a) általa megtermelt alaptermékkel vagy általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységet látja el,

b) általa megtermelt alaptermékből előállított élelmiszerral közvetlenül a végső fogyasztót látja el,

c) tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt és ott levágott baromfi és nyúlfélék húásával közvetlenül a végső fogyasztót, illetve helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységet látja el,

d) a halászatról és a horgászatról szóló törvény alapján halászatra jogosító okmányok birtokában, a halászati vízterületen általa kifogott hallal, közvetlenül a végső fogyasztót, illetve a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységet látja el.

(2) A rendeletet nem kell alkalmazni az élelmiszerek magánháztartásban, 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 Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra 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 termék.

4. *Feldolgozott termék*: a 852/2004/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének o) pontja szerint feldolgozott terméknek minősülő termék.

5. *Baromfi*: 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 1.3. pontja szerinti állatfajok.

6. *Nyúlféle*: a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.4. pontja szerinti állatfajok.

7. *Kistermelő gazdaságában nevelt állat*: olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőző - baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlféle esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske esetében legalább 3 hónap - időtartam alatt a gazdaságában nevelt.

8. *Végső fogyasztó*: a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 18. pontja szerint végső fogyasztónak minősülő fogyasztó.

9. *Helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység*: a kistermelő gazdaságának helye vagy lakóhelye szerinti településen lévő kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység.

10. *Termelési régióon belül működő piac, vásár és engedélyezett ideiglenes árusítóhely*: a kistermelő gazdaságának helye vagy lakóhelye szerinti megyében, ideértve a fővárost is (a továbbiakban együtt: megye), illetve az azzal szomszédos megyékben működő piac, vásár és engedélyezett ideiglenes árusítóhely.

11. *Gazdaság helye*: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar.

3. §

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb jogszabályi előírások megtartásáért.

4. §

(1) A kistermelő az 1. § (1) bekezdésének a) és d) pontja szerint előállított kis mennyiségű alapterméket értékesítheti saját gazdaságában a végső fogyasztónak, illetve helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek. A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet és élő halat Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes

árusító helyen, egyéb állati eredetű alapterméket a termelési régió belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesíthet a végső fogyasztónak.

(2) A kistermelő az 1. § (1) bekezdésének b) pontja szerint előállított kis mennyiségű élelmiszert saját gazdaságában, termelési régió belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen értékesítheti a végső fogyasztónak.

(3) A kistermelő az 1. § (1) bekezdésének c) pontja szerinti kis mennyiségű levágott baromfit és nyúlfélét saját gazdaságában, termelési régió belül működő piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek értékesítheti.

(4) Piacon és vásáron történő értékesítés esetén a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól, továbbá a vásárokról és a piacokról szóló rendeletekben foglalt előírásokat is alkalmazni kell.

5. §

(1) A kistermelőnek 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 megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomásnak (a továbbiakban: állomás) írásban be kell jelentenie, az alábbi adatok feltüntetésével:

a) a kistermelő neve, címe,

b) a gazdaság telephelye,

c) az értékesíteni kívánt alaptermékek megnevezése,

d) az értékesíteni kívánt, alaptermék feldolgozásából származó termékek megnevezése.

(2) Az állomás a kistermelőt nyilvántartásba veszi és regisztrációs számmal látja el.

(3) Az állati eredetű termékek termelése, előállítása, illetve feldolgozása esetén a hatósági állatorvos az (1) bekezdés szerinti bejelentéstől számított 5 napon belül helyszíni szemlét végez, amelynek alapján a nyilvántartásba vett kistermelő részére a 2. számú melléklet szerinti hatósági állatorvosi igazolást (a továbbiakban: hatósági állatorvosi igazolás) állít ki, ha a gazdaság megfelel az állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai előírásoknak, az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány mentes gümő-kórtól és brucellózistól.

(4) A hatósági állatorvosi igazolás a kiállítástól számított egy évig érvényes, évente meghosszabbítható kedvező eredményű felülvizsgálat esetén. A kistermelő állati eredetű alap- és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi igazolással hozhat forgalomba.

(5) A hatósági állatorvosi igazolást vagy annak a hatósági állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az alaptermék értékesítését végző helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartani.

(6) A nyilvántartott kistermelőnél a hatósági állatorvos, illetve az állomás területi felügyelője szükség szerint, de az állati eredetű terméket értékesítő kistermelőnél évente legalább egyszer, helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést végez. Amennyiben a kistermelő által folytatott élelmiszer-termelés és -előállítás a vonatkozó előírásoknak nem felel meg, a megengedett kis mennyiségeket bizonyíthatóan túllépte, a kistermelő számára nem engedélyezett tevékenységet végez, súlyos állategészségügyi, élelmiszer-higiéniai vagy élelmiszer-biztonsági hiányosság tapasztalható, a hatósági állatorvos az állatorvosi igazolást és annak másolatát visszavonja, kezdeményezi az állomásnál a nyilvántartásból történő törlést, illetve intézkedik a külön jogszabályban meghatározott szankciók foganatosításával kapcsolatban.

6. §

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

a) a kistermelő neve, címe,

b) az élelmiszer-előállítás helye,

c) az élelmiszer megnevezése,

d) az élelmiszer egységnyi mennyiségére, illetve adagra számított anyagösszetétele,

e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,

f) tárolási hőmérséklet.

(2) A kistermelő az élelmiszer-előállítás során csak a kiskereskedelmi forgalomban lévő, illetve a saját gazdaságában termelt és előállított fűszereket, ízesítőszereket és étkezési sót használhat fel.

(3) Ha a kistermelő az általa előállított alapterméket, baromfi-, nyúlhúst csomagoltan értékesíti a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek, 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 alaptermékek helyi kiskereskedelmi egységnek történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi egységnek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy gazdaságának címét, a termék nevét, a termék megnevezése előtt a "kistermelői" vagy méz esetében a "termelői" jelzőt, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamot, és a tárolási hőmérsékletet. A kistermelői áru egységeit részekre bontani, darabolni, májat - hízott liba- és kacsamáj kivételével - vagy egyéb belsőséget külön értékesíteni nem szabad.

(4) Az étkezési tyúktojás értékesítése esetén - a helyi piacon értékesített tojások jelöléséről szóló rendeletben foglalt kivétellel - fel kell tüntetni a tojásra vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1907/90/EGK tanácsi rendeletben és e rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről szóló 2003. december 23-i 2295/2003/EK bizottsági rendeletben előírt jelölést.

(5) Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén fel kell tüntetni a "nyers tej, forralás után fogyasztható", illetve "nyers tejből készült" jelölést.

(6) Gazdaságban, piacon, vásáron és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történő értékesítés esetén elegendő az értékesítés helyén a kistermelő nevét, címét vagy gazdaságának címét, a termék nevét, a fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamot és a tárolási hőmérsékletet jól látható módon feltüntetni.

(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 húszállítási igazolásokat 2 évig megőrizni.

7. §

(1) A kistermelő gazdaságában levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a jogosult állatorvos a levágás helyén elvégzi, és a húst húsbélyegzővel lepecsételi. A vizsgálat után a jogosult állatorvos a 3. számú melléklet szerinti húszállítási igazolást állítja ki, amely alapján a baromfi és nyúlféle húsa forgalomba hozható.

(2) A kistermelő a gazdaságában nevelt, tulajdonában lévő sertést, juhot, kecskét és szarvasmarhát közfogyasztás céljára engedéllyel rendelkező vágóhídon levághatja vagy levághatja, a hatósági vagy a jogosult állatorvos elvégzi a húsvizsgálatot és a 3. számú melléklet alapján húszállítási igazolást állít ki. A kistermelő az ebből származó húst saját gazdaságában feldolgozhatja, hús-készítményeket állíthat elő, és a terméket közvetlenül a végső fogyasztónak értékesítheti. A kistermelő a friss húst nem értékesítheti.

(3) A (2) bekezdés szerint levágatott állatok húsát haladéktalanul +7 °C-ra vagy ez alá, a belsőségeket +3 °C-ra vagy ez alá kell hűteni, és a húst a feldolgozásig folyamatosan ezen a hőmérsékleten kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad.

(4) Baromfihúst és más állat húsát nem lehet egy időben feldolgozni, húsukat elkülönítetten kell tárolni.

8. §

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

(2) Az 1. § (1) bekezdésének b) pontjában meghatározott tevékenységnél a 852/2004/EK rendeletben meghatározott élelmiszer-higiéniai előírásokat kell betartani.

(3) Az 1. § (1) bekezdésének c) pontjában meghatározott tevékenységnél a 852/2004/EK rendelet előírásait, valamint az 5. számú mellékletben meghatározott követelményeket kell betartani.

(4) A 7. § (2) bekezdése szerinti sertés, szarvasmarha, juh, kecske levágásával vagy levágatásával kapcsolatban a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet előírásait be kell tartani.

9. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba.

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

a) az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről, 1. cikk

(2) bekezdésének c) pontja, valamint 1. cikk (3) bekezdése,

b) az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról, 1. cikk

(3) bekezdésének c) pontja, 1. cikk (4) bekezdése, valamint 1. cikk (5) bekezdésének a) pontja.

1. számú melléklet a 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelethez

Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és ebből előállított termékek vonatkozásában

1. Kistermelő havonta legfeljebb 4 sertést vagy 1 szarvasmarhát vagy 4 juhot vagy 4 kecskét vághat, illetve vágathat le.
2. Kistermelő hetente legfeljebb 50 kg húskészítményt állíthat elő és értékesíthet.
3. Kistermelő hetente levághat legfeljebb
 - a) 200 házi tyúkfélét, vagy
 - b) 100 víziszárnyast vagy pulykát, vagy
 - c) 50 nyúlfélét.
4. Kistermelő naponta legfeljebb 200 liter tejet, illetve abból készített, de legfeljebb 40 kg tejterméket értékesíthet.
5. Kistermelő évente legfeljebb 5000 kg mézet értékesíthet.
6. Kistermelő hetente legfeljebb 360 db tojást értékesíthet.
7. Kistermelő évente legfeljebb 6000 kg halat értékesíthet.
8. Kistermelő évente legfeljebb 20 000 kg növényi eredetű alapterméket értékesíthet.
9. Kistermelő hetente legfeljebb 100 kg savanyúságot vagy 20 kg egyéb feldolgozott növényi eredetű terméket értékesíthet.
10. Kistermelő hetente legfeljebb 50 kg vadon termő betakarított, összegyűjtött terméket értékesíthet.
11. Kistermelő hetente legfeljebb 100 kg természetett gombát értékesíthet.

2. számú melléklet a 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelethez

HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI IGAZOLÁS
az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve feldolgozásához

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság telephelye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

.....

.....

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre:

.....

.....

Értékesítés területe:

Jogosult állatorvosa neve:

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

Igazolom, hogy a gazdaság megfelel a vonatkozó állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai előírásoknak, a termék előállításának jogszabályban meghatározott feltételei biztosítottak. Az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór és brucellózis mentes.*

Ezen igazolvány a kiállításától számított 1 évig érvényes, a kistermelő kérésére évente meghosszabbítható.

Hosszabbításra vonatkozó bejegyzések:

.....

.....

200... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos

* Értelemszerűen alkalmazandó.

3. számú melléklet a 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelethez

HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS

kistermelő által levágott baromfi és nyúl húshoz, húskészítmény előállításához alapanyagul szolgáló friss húshoz

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság telephelye:

Értékesíteni kívánt termékmegnevezése:.....

Értékesíteni kívánt termékmenyisége:

Értékesítés helye:

Vágóhíd neve, címe és nyilvántartási száma:

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágás alkalmával megvizsgáltam, azokat fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak találtam.

Érvényesség: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve:

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma: *

200... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos

* Értelemszerűen alkalmazandó.

4. számú melléklet a 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes 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 termelés helyén történő kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.
2. A kistermelői 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, fertőtleníteni szükséges. A helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.
4. Élelmiszert csak tiszta, fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani.
5. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez hideg-meleg folyóvizet kézmosási lehetőséget kell biztosítani.
6. Az alaptermékeket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.
7. Az elsődleges termelésnél és a kapcsolódó műveletek során csak ivóvíz minőségű vizet lehet használni.
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 élelmiszerekkel 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 fertőződjenek.
9. Az állati kártevők ellen hatékony módon, erre a célra forgalomba hozott termékkel védekezni kell, valamint be kell tartani a külön jogszabályokban foglalt előírásokat.
10. A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését, valamint be kell tartani a külön jogszabályokban foglalt előírásokat.
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 rendelet előírásait is alkalmazni kell.

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 +8 °C-on tárolva 24 óráig, +6 °C-on tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása tiszta, fertőtlenített csomagolásra alkalmas edényzetbe történhet.
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 állatorvost 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 *láz*al járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

c) tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

6. Nyers tej nem értékesíthető közétkeztetés céljából.

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 a saját gazdaságában termelt tejet feldolgozhatja, abból tejtermékeket állíthat elő és a tejterméket közvetlenül a végső fogyasztónak értékesítheti. A tejtermékek esetében a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt.

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

10. 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. számú melléklet a 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelethez

Baromfi és nyúlfélék húsának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

1. 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, fertőtleníthető-nek, 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. 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.

4. Az 1. pont szerint levágott állatok húsának belső hőmérsékletét haladéktalanul le kell hűteni +4 °C-ra vagy ez alá, és a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén, vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

5. A kistermelő baromfihús darabolást, fagyasztást nem végezhet, a baromfihúst tilos festeni.