

Kislépték Egyesület

Szerzők: Kujáni Katalin, Dr. Major Ágnes, Szabadkai Andrea

NEMZETKÖZI JOGI JÓ GYAKORLATOK

Higiéniai rugalmasság

(Horvátország, Franciaország)

A cikk a H2020 BOND projekt <https://www.bondproject.eu> keretében, a Kislépték Egyesület által készített nemzetközi jogi jógyakorlat gyűjtemény tanulmányból született. A tanulmány további fejezetei (adózás, higiénia, szociális gazdaság...) nemsokára elérhetőek lesznek a www.kisleptek.hu oldalon.

Az Európai Unióhoz később csatlakozott tagországokban, több helyütt az Európai Unió előírásokat félre értelmezve a kis gazdaságokra, kis mezőgazdasági és élelmiszerelőállító vállalkozásokra **is** egy túlszigorított szabályozást vezettek be, aminek eredményeként ezen vállalkozások közül sokan kénytelenek voltak feladni tevékenységüket. Ugyanakkor a fogyasztói szokások változásával és más gazdasági, társadalmi fejlődés eredményeként egyre több helyen van igény újra a helyi termékekre, a kis gazdaságból származó kézműves feldolgozással előállított élelmiszerekre, a kisléptékű, környezetileg fenntartható gazdaságból származó termékek iránt, ezért az erre vonatkozó szabályozás részletszabályai fontosak ezen gazdálkodói csoport tevékenységének előmozdítására.

Az Európai Unió élelmiszer és élelmiszerbiztonsági, higiéniai jogrendszerében is vannak rugalmasságot engedő lehetőségek, de ezeket kevesen ismerik, még annak ellenére is, hogy a rugalmas intézkedési lehetőségek tagországi alkalmazásának elősegítésére az Európai Bizottság útmutatókat is készített. A higiéniai rugalmas szabályozási lehetőségeket foglaljuk először össze – a szokásosnál hosszabban - a bevezetőben, kigyűjtve az uniós szabályokból és útmutatókból azon fejezetrészeket, amelyek kifejezetten a kis, marginális helyi termék előállítását és ezzel a hagyományos élelmiszerelőállítás és feldolgozás megőrzését szolgálják.

A rugalmas szabályok alkalmazásának feltételeit alap esetben

- a tevékenység alkalmi jellege
- az előállított termékek kis mennyisége, marginális jellege határozza meg.

Általánosságban az élelmiszer higiéniai követelmények uniós szabályozása kimondja, hogy amennyiben az élelmiszert a 178/2002 EK¹ rendelet és 852/2004 EK², valamint az egyes állati termék előállítás esetén a 853/2004³ EK rendelet, továbbá a 1169/2011/EK⁴ rendelet szerint állították elő, illetve hozzák forgalomba, úgy az az Unión belül biztonságosnak tekinthető.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?qid=1544485556170&uri=CELEX:32002R0178>

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=EN>

³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0853&from=EN>

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&from=HU>

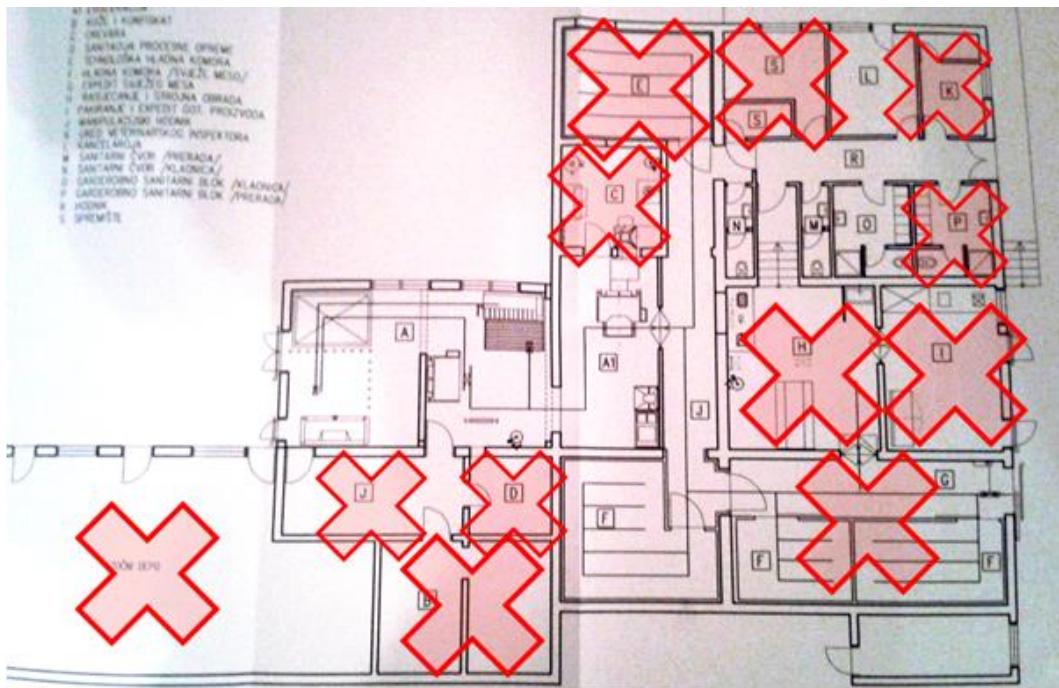
A Cseh, Portugál, Romániai, Spanyolországi, Szlovákiai, Lengyelországi, Norvégiai bemutatott rugalmas higiéniai szabályozás alapját adó általános EU szabályokat a www.kisleptek.hu oldalon olvashatják

Jó gyakorlatok a higiéniai rugalmasságra

(Croatia) Horvátország

Állati eredetű élelmiszerek, létesítmények követelményei (1003)

A horvát jogrendszer sok tagállammal ellentétben ismeri és alkalmazza a kiskapacitású vágóhidak és élelmiszerfeldolgozók fogalmát. Ezzel precedens értékű példát teremtve arra, hogy a legkisebb termelők feldolgozhatassák és közvetlenül értékesíthessék állati eredetű termékeiket. A legtöbb európai államban a hústermékek feldolgozása, vágásának logisztikai hiányossága okozza a legnagyobb akadályozó tényezőt. Azaz mivel a vágóhidak létesítése költséges, így a termelők csak több száz kilométert utazva tudják termékeiket feldolgoztatni, ami megdrágítja, vagy ellehetetleníti a termelők működését. A mobil, vagy kiskapacitású vágóhidak engedélyezése lehetővé teszi, hogy több kisebb létesítmény jöjjön létre egy földrajzi egységen belül, így több termelőnek nyílik lehetősége a közvetlen piacra jutásra.



Könnyebb előírások kis vágóhídi létesítmények számára

Source: Snježana Lugarić, MD vet. Animal Health and Food Safety Directorate of Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia presentation BOND National workshop Croatia, September 24-25, 2019



Kis vágóhíd felszerelése Horvátországban

Source: Snježana Lugarić, MD vet. Animal Health and Food Safety Directorate of Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia presentation BOND National workshop Croatia, September 24-25, 2019

A horvát szabályozásból tehát a következőkben néhány részletet mutatunk be a kis vágóhíd, a kis kapacitású vágólétesítmények, a kis tojáscsomagoló központ és a mobil vágóhíd vonatkozásában, amelyek hasznos iránymutatásként szolgálhatnak.

E rendelet⁵ alkalmazásában a

„Kis vágóhidak” vágóhídi kapacitása legfeljebb 20 számosállat-egység hetente;

„Kis vágóhidak baromfi és nyúlfélék számára” vágási kapacitása akár 10.000 egység havonta.

„Kiskapacitású tejfeldolgozó létesítményben” a nyersanyag nem haladja meg a 10 000 liter tejet naponta;

„Kis kapacitású húsfeldolgozó és / vagy halászati termék feldolgozóban” a hús vagy hal termékek feldolgozása alapanyagoként nem haladhatja meg az 5000 kg-ot hetente;

„Kis tojáscsomagoló központban” évente legfeljebb 3 000 000 darab tojás csomagolható;

Az állategység számítás:

- baromfifélék, és tenyésztett vadmadarak (fácán, fűrj) 1 egység,
- a kacsza 2 egység,
- pulyka, liba és nyúlfélék 3 egység,
- egyéb baromfi 1 egység;

Az 51/2015 (1003) rendelet a következő engedélyezett létesítményekben működő élelmiszeripari vállalkozókra vonatkozik:

- a) a különleges földrajzi korlátozásokkal rendelkező területeken található engedélyezett tejjüzemekben működő élelmiszeripari vállalkozókra;
- b) vagy:

⁵ 51/2015 (1003) Földművelésügyi Minisztérium rendelete az állati eredetű termékek könnyített higiénijáról
Ministarstvo Poljoprivrede Pravilnik o Prodaji o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla, 51/2015(1003), https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2015_05_51_1003.html,

- patás állatok, a lófélék és a vadak fajtáinak kisléptékű létesítménye, valamint a patások, lófélék, vadak kis vágóhídi létesítménye;
 - a baromfi és a nyúlfélék levágására szolgáló kis kapacitással rendelkező létesítmény, valamint a baromfi és a nyúlfélék kis vágóhídi létesítménye;
 - kis kapacitású tejfeldolgozó;
 - kis kapacitású létesítmény húsfeldolgozásra és/vagy halászati termékekre;
 - kis kapacitású hajófedélzet a fedélzeten lévő állatállomány számára;
 - mobil vágóhíd;
 - kis kapacitású tojáscsomagoló központ
 - a hagyományos termékek előállítására vagy a hagyományos gyártási módszerek alkalmazására szolgáló létesítmény.
- c) A különleges földrajzi korlátozással rendelkező területeken található tejfeldolgozó létesítményeknek, amelyek 60 napnál hosszabb érlelési időtartamú sajtokat állítanak elő, meg kell felelniük a következőknek:
- nyers tej mikrobiológiai ellenőrzését
 - vagy ha nem lehet biztosítani a mikrobiológiai ellenőrzést akkor a termékeket csak akkor lehet közfogyasztásra forgalomba hozni, ha a tejben nincsenek látható változások, és a tőgygyulladás vizsgálat korábban nem eredményezett pozitív eredményt.

A kis kapacitású vágólétesítményekre vonatkozó követelmények:

A patások, juhok és tenyésztett vadak, valamint a baromfi és a nyúlfélék kiskapacitású vágóhídján írásbeli kérelem esetén engedélyezhető a működés, ha:

- a) legfeljebb 5 személyzetet alkalmazó létesítmény hely hiányában nem tud a személyzet számára egy helyet biztosítani, a tiszta és piszkos részek elválasztásához;
- b) ha nincs helye ahhoz, hogy zárható szekrényt biztosítson;
- c) a III. mellékletben felsorolt vágóállatok fogadására és ideiglenes elhelyezésére szolgáló helyiségekkel nem rendelkeznek. Amennyiben az állatok levágását haladéktalanul a helyiségbe való érkezéskor végzik, az állatjóléti rendelkezések rendelkezéseinek sérelme nélkül;
- d) nem rendelkezik külön területtel a beteg és a betegségre gyanús állatok elkülönítéséhez, ha alkalmazzák a megfelelő vágási eljárásokat, amelyek nem sértik a higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásokat, ismertetik a betegségek és a betegség gyanús állatok tüneteit;
- e) nem kell külön helyet biztosítani a III. mellékletben felsorolt állatok szállítóeszközeinek tisztítására, mosására és fertőtlenítésére, megfelelő berendezésekkel, azon vágóhidaknál, ahol legfeljebb 20 km távolságra vannak hivatalosan engedélyezett helyek az állatok szállítására szolgáló eszközök tisztítására, mosására és fertőtlenítésére;
- f) a gyomor és a bél kiürítése és tisztítása az állatok levágására után is sor kerülhet a levágás területén, ha a területen nincsenek hasított testek / levágott állatok. Minden egyes használat előtt a vágási és/vagy hasítási területet alaposan ki kell tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell;

- g) hús darabolása vágóhidakon megengedett, feltéve, hogy a levágási és elválasztási eljárások időben elkülönülnek, és alapos tisztítást és a fertőtlenítést végezték a vágás előtt, és a vágási kapacitás nem haladhatja meg a 250 tonnát évente.

Kis baromfi és nyúlfélék vágását végző vágóhidaknál, a baromfi és a nyúlfélék levágása és további feldolgozása ugyanabban a helyiségben is elvégezhető, ahol az öblítést és a kopasztást végzik, feltéve, hogy elegendő térbeli, megfelelő fizikai szétválasztás kialakított úgy, hogy megakadályozza a szennyeződést. Az élelmiszeripari vállalkozó kérésére a baromfi és a nyúlfélék esetében az illetékes állatorvos egyedi esetekben engedélyezheti a baromfi és a nyúlfélék kizsigelését és további feldolgozását ugyanazon a területen, ahol biztosított, hogy a zsigereléstől és a kopasztástól időben elkülönítetten történjen, és a helyeket alaposan megmossák és fertőtlenítsék.

A kis vágóhidakat vagy olyan mozgó vágóhidakat, amelyek lassú technológiai eljárással, nem vágnak több állatot, mint 5 felfüggesztett testet, vagy 500 darab baromfi vagy nyúlfélét naponta, nem kell állandó jelleggel engedélyezni, ha az alábbi feltételek teljesülnek:

- a) ha az illetékes személy nem állapított meg eltérést az ante mortem vizsgálatban;
- b) ha a vágást követő húsvizsgálatot elvégzik legkésőbb 3 órával az utolsó állat levágása után és legfeljebb 6 órával az első állat levágásának megkezdése után;
- c) a lófélék, a patás állatok és a tenyésztett vad esetében a test valamennyi részének egyértelmű a nyomon követhetősége és biztosított minden egyes állat levágását követő húsvizsgálat.
- d) Ha a baromfi és a nyúlfélék esetében csak egy, ellenőrzött állományból vágják le az állatokat, és arra jogosult személy a hasított testet és részeket megvizsgálja a vágás során és vágás után.

A mobil vágóhidakra vonatkozó előírások

A mobil vágóhidak Európában még csak néhány tagállamban kerültek bevezetésre és több helyen pilot szinten működnek. Nem véletlen, hogy a hatóságok nehézkesen kezelik a mobil feldolgozók engedélyezését, hiszen ezek bevezetéséhez számos plusz körülménynek teljesülnie kell.

- a) Az élelmiszeripari vállalkozónak legalább 10 nappal a levágás megkezdése előtt értesítenie kell az illetékes személyt az állatok levágásának helyéről és idejéről a mobil vágóhídon.
- b) Az állatok levágást megelőző vizsgálatát a vágóhíd előtt vagy a mobil vágóhídra történő érkezés előtt legkorábban 24 órával lehet elvégezni egy állattartó gazdaságban.

A mozgó vágóhidaknak nem kell a vágóállatokat és szállítójárműveket fogadó létesítményt kialakítani. A mozgó vágóhidak épületén belül a következő műveletek megfelelően elvégezhetők kell legyenek:

- a) állatok lefogása, és levágása;
- b) bőr, szőr vagy toll eltávolítása;
- c) a hasított testek és szervek feldolgozása;
- d) a hasított testek és szervek *post mortem* vizsgálata;
- e) a hasított test hűtése;
- f) különálló ruhásszekrény és egészségügyi hely az alkalmazottak számára.

Az egészségügyi pecsétjelölést a mobil vágóhidak zárható részén kell elhelyezni, amelyet a hasított testek jelölése után az illetékes hatósági személy lezár. A következő vágás csak akkor végezhető el, ha az előzőleg elhelyezett pecsét nem sérült meg.

Hagyományos gyártási módszerekhez vagy hagyományos termékekhez szükséges eszközök:

A vágóhídon a szállítást megelőzően a 4 hetesnél idősebb házi sertések elkülönítése nem kötelező, ha az ante- és post mortem értékelések eredményei kielégítőek, és a sertések nem idősebbek 6 hónapos kornál.

A megfelelő indokolással és különleges alkalmakkor az élelmiszeripari vállalkozó kérésére az illetékes hatósági személy engedélyezheti, hogy a 12 hónapnál idősebb szarvasmarhaféltestet ne ossza fel.

Ha a közegészségügyi érdek nem veszélyeztetett, és nem veszélyezteti az élelmiszer-higiéniai követelmények betartását, megengedett a hagyományos jellemzőkkel rendelkező állati eredetű élelmiszerek előállítására:

- természetes anyagokból készült épületekben a termék sajátos jellemzőihez szükségesek, és/vagy
- a tisztítási és fertőtlenítési intézkedések beállításánál a létesítményekben, figyelembe vehetők a természetes termelési feltételek (specifikus környezetvédelmi flóra),
- a gyártás minden szakaszában természetes anyagokból készült felszereléseket és eszközöket használnak és ilyen csomagolás szükséges a hagyományos termékjellemzőkhöz.

Az élelmiszeripari vállalkozónak kérelmet kell benyújtania az illetékes hatósághoz az ilyen hagyományos létesítmények használatához szükséges engedély kiadásához.

Az illetékes hatóság értékeli a kérelmet és a rendelkezésre bocsátott információkat. Pozitív értékelés esetén az illetékes hatóság a termék nevét a Horvát Köztársaság hagyományos jellemzőivel ellátja a nemzeti terméklistán. A termelési mód és a létesítmény bejegyzésre kerül az állati eredetű élelmiszeripari engedélyezett létesítmények nyilvántartásába.

Más kis kapacitású objektumok eltérő szabályozása

Kis kapacitású tejfeldolgozóra, kis kapacitású húsfeldolgozó létesítményekre, kis tojáscsomagoló központokra, ha a közegészségügyi érdek nem sérül, és nem veszélyezteti az élelmiszer-higiéniai követelmények betartását, a következő feltételek érvényesek:

- a) A különböző termékek gyártási és/vagy technológiai szakaszai ugyanabban a helyiségben végezhetők, feltéve, hogy a gyártási szakaszok közötti időeltérés biztosított, és megfelelő tisztítás és szükség esetén mosás és fertőtlenítés történik az egyes szakaszok között;
- b) a nyersanyagok, a késztermékek és a retenció⁶ termékek tárolása ugyanabban a helyiségben végezhető el, megfelelő területi elkülönítéssel oly módon, hogy megakadályozzák az esetleges szennyeződést, és feltéve, hogy a lezárt termékek egyértelműen megjelöltek;
- c) a munkavállalók öltözőszekrénye, a csomagolóanyagok tároló helye és a termelési üzem tisztító- és fertőtlenítő helye elkülöníthető a munkadarabtól, amennyiben az az objektumban van;

⁶ visszatartott

- d) ugyanazon bemenetek/kimenetek használata a nyersanyagokra, a késztermékekre és a nem megfelelő termékekre vonatkozóan megfelelő időbeni elkülönítés biztosított;
- e) ha ugyanazon területen található a létesítmény, ahol egy magánlakás is, ahol öltözőként és egészségügyi helyként a magánterület használható.

A horvát élelmiszer törvény (46/07) 178/2002 EU rendeleten alapul.⁷

Franciaország sok szempontból jó gyakorlattal szolgál a kistermelők támogatására, piacra jutására. Így az élelmiszerhigiéniai előírásokat is érdemes áttekinteni, hisz nemcsak a könnyítés egyes formái figyelhetők meg, hanem a nyomon követés is, ami a fogyasztói bizalom és az élelmiszerbiztonság fejlesztése miatt fontosak számunkra.

Francia húsfeldolgozás a termelői bolt keretei között⁸ azoknak a termelőknek kínál lehetőséget, akiknek nincs a gazdaságukban húsfeldolgozásra alkalmas helyiségük. Ezáltal kihagyhatók azok a húsfeldolgozó üzemek/hentesek, ahol a termelői és üzemi húsok keverednek, és a továbbértékesítés miatt elveszik a termelővel való közvetlen kapcsolat. A termelői bolt feldolgozója sok esetben jobb felszereltséggel rendelkezik, mint a kistermelők és az onnan való közvetlen értékesítés az áru frissességét, a megtett út hosszának (a termelőtől a fogyasztóig) csökkentését teszi lehetővé.

A termelőnek ez előnyös, hiszen gyorsabban és könnyebben tud reagálni a fogyasztói igényekre. Minden héten a fogyasztói igényeknek és időjárásnak megfelelően készíthetik elő a szükséges mennyiséget pl.: ha nyáron jó idő van, akkor több húskészítményt gyártanak le grillezéshez. A hentes precízebben és maradékmentesen tudja feldolgozni az állatokat, a termék minősége pedig könnyebben felügyelhető a közvetlen kapcsolat által. Az eszközök, erőforrások közös használata alacsonyabb költségekkel jár, mintha önállóan ruházna be feldolgozóba, de nem feltétlenül olcsóbb, mintha bérfeldolgozást végeztetne hagyományos módon, emellett a termelői közös húsfeldolgozóban a saját ízlés szerinti feldolgozás lehetősége is lehetséges, ellentétben az üzemi feldolgozással.

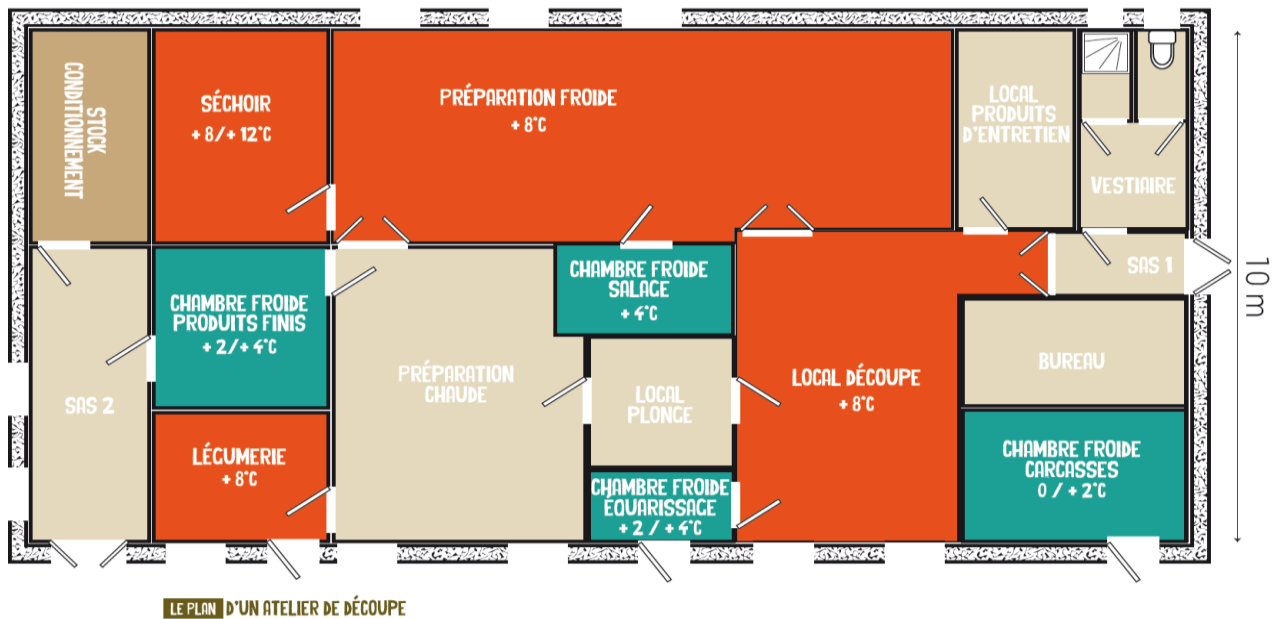
A termelő felel az alapanyagért, a vezetői döntésekért, de a hentes a felelős a feldolgozás élelmiszerhigiéniai követelményeiért, a végtermék minőségéért. A hentes végzi a napi operatív szervezést, mivel ő látja át a folyamatokat, mennyiségi, minőségi fogyasztói igényeket, azaz ő rendel meg a féltestet, ő dönti el, hogy milyen hentesárut kell legyártani.

A pénzügyi elszámolás tekintetében kettő fő irányt különböztethetünk meg:

- a) A húsfeldolgozó költségei teljesen függetlenek a bolt bevételétől.
- b) Gyakoribb, hogy a feldolgozó a jogilag és könyvelés technikailag is az üzlet része. Ez esetben a finanszírozásnak 3 módja lehet:
 - az üzlet bérfeldolgozást számláz ki a termelőknek szolgáltatásként a bedolgozott hozzávalók költségével együtt,
 - az üzletben tagként működő termelők tagdíjként fizeti meg a költségeket,
 - az üzlet megvásárolja a féltestet a termelőtől és a költségeket a fogyasztói árba építi be. Ez az eset már nem számít közvetlen értékesítésnek.

⁷ https://www.researchgate.net/publication/268278137_Food_Safety_System_in_Croatia

⁸ www.magasindeproducteurs.fr.



ábra: Húsfeldolgozó üzem javasolt terve

Forrás: www.magasindeproducteurs.fr

Közös élelmiszer feldolgozó⁹

Franciaországban a rövid élelmiszerláncok együttműködéseknek nagy hagyománya van, főleg a kisebb termelők körében. A hátrányos helyzetű vidéki térségekben a kistermelői feldolgozás egy olyan lehetőség, ami hozzáadott értéket tud teremteni, ha a termelők kész vagy félkész termékeket tudnak előállítani, avagy a közétkeztetésbe tudnak megfelelően előkészített termékeket szállítani.

A multifunkcionális mezőgazdasági tevékenység új kompetenciákat igényel: technológiai, szervezési, kereskedelmi, üzemevetőit, vállalkozásszervezésit. Ugyanakkor a diverzifikációs tevékenységek hozzájárulnak ahhoz, hogy a mezőgazdaság (akár kistermelői szinten) ne szociális, hanem megélhetést biztosító gazdasági célú tevékenység legyen. A Közös Élelmiszer Feldolgozó (francia rövidítést használva ATC) egy olyan lehetőség, amely ezt a sokszínű termelést és megélhetést teszi lehetővé kistermelői, hagyományos élelmiszerelőállítás terén és segíti az élelmiszerláncok relokációját a helyi feldolgozhatóság által.

Az ATC az ún. ATOMIC c. projekt keretében jött létre, amely első számú koordinátora a CUMA volt. A közös feldolgozás iránti igény a REL-ek számának és jelentőségének növekedésével párhuzamosan jelentkezett, hiszen egyre több kistermelő részéről fogalmazódott meg, hogy a higiéniai előírásoknak megfelelő közös feldolgozó pontot kellene létrehozni a költségek csökkentése érdekében. Az ATOMIC projekt tehát azért indult el, hogy tudományos szinten alátámasztva támogassa a termelői innovációt, amely mind szervezés, termék-előállítás terén újszerűnek tekinthető.

⁹ Forrás: Mundler, Valorge (2015): Ateliers de transformation collectifs. Educagri. Dijon, Terrieux, Valorge, Mundler (2015): Les ATC en France: définition et regard d'ensemble. <https://www.agriculturepaysanne.org/files/etude-atelier-transformation-collectif-fl.pdf>

Az ATC definícióját a projekt szerint olyan termelők által közösen irányított élelmiszerelőállítás, amelyben a termelők felügyelik, vagy maguk végzik a saját termékeik feldolgozását, így a késztermékek tulajdonosai maradnak annak helyi értékesítéséig.

Ennek a meghatározásnak az eredményeként jött létre az elnevezés is: közös feldolgozó üzem/ Atelier de transformation collectif, ATC. Az ATC megkülönböztetendő a hagyományos értelemben vett szövetkezeti, az egyéni és a bérfeldolgozási formáktól, hiszen ez egyben ad választ arra, hogyan tud a termék végig a gazda tulajdonában maradni, úgy, hogy a saját ízlése szerint történik a feldolgozás. Az ATC gyakorlatilag párhuzamba állítható a közös termelői értékesítési ponttal (a francia pont de vente collective-vel, azaz PVC) (ld. VI.3.2 fejezet), ahol a termelők az értékesítést végzik közösen, a termék mégis a tranzakció végéig az előállító tulajdonában marad (p.40). Az ATC arra is választ ad, - ami sok partner nemzeti workshopján is felmerült – hogy miként lehetséges a kistermelő és az ipari üzem méret között kisléptékű élelmiszerfeldolgozó üzemeket felállítani és szabályozni.

Kritériumok az ATC értelmezésében:

1. Az ATC-t a feldolgozót használó termelők közössége irányítja, ami azt is jelenti, hogy az alaptőkét a termelők, mint egyének biztosítják, minden egyes termelő tulajdonosa és használója a feldolgozónak és joga van a döntésekben való részvételre. Ennek értelmében többféle jogi forma is alkalmazható: CUMA- termelői géptársulás (ld. a C. mellékletet), SICA - mezőgazdasági termelők közös érdektársulása (société d'intérêt collectif agricole) egy olyan termelői együttműködési forma, ami a szövetkezet jegyeit mutatja, de egyszerűsített feltételek mellett kisebb termelői társulásokat hoz létre, vagy SARL, azaz Kft.
2. Az ATC-ben a termelők maguk dolgozzák fel termékeiket, a saját receptúrájuk, eljárásuk szerint, családi munkaerőt vagy munkavállalót alkalmazva. A termelő a receptúrától bármikor eltérhet, módosíthatja azt, ízlése, igénye, fogyasztói visszajelzések szerint. Tehát az az üzemi forma, amely egy sztenderd eljárás szerint végzi a feldolgozást nem minősül ATC-nek.
3. Az ATC-ben előállított terméket a termelő kizárólag közvetlenül, helyben értékesíti, nem adhatja el felvásárlónak. Kivételt képez a vendégasztal, amikor a termelő maga végez vendégasztal szolgáltatást és a saját vendégasztalán, de egy másik jogi formában értékesíti, főzi meg, kínálja fel a terméket. Ez is REL-nek számít, mivel köztes szereplő csak jogi szinten jelenik meg a számlázási rendszerben, azonban valós tranzakció nem történik. Mindez azt jelenti, hogy a termelő a megtermelője, feldolgozója és kereskedője a terméknek a megtermeléstől a fogyasztóig. **Amennyiben a termelő mégis hagyományos csatornákon úgy értékesít, hogy az értékesítési láncban egy köztes szereplőt meghaladó szereplő értékesít, akkor a könnyített feltételektől (ún. derogációtól) az együttműködés elesik.** Ezért az ATC elsősorban arra jött létre, hogy a termelők közösen oldják meg a feldolgozást és ellenőrzött, helyi szinten értékesítsenek, sok esetben együtt közös termelői ponton keresztül, ill. háztól.

Azonban fontos kiemelni, hogy az ATC-t létrehozó termelők dönthetnek úgy is, hogy a nemzetközi piacra termelnek, így a teljes üzem elesik a kistermelői derogációs lehetőségtől.

ATC higiéniai szabályozása

Mivel az ATC jogi formája és működése még nem kiforrott ezért a pilot projekt keretében elkészült tanulmány csupán ajánlásokat tesz a higiéniai követelményekre. Azonban ezen követelmények és megállapítások a francia hatóságok által felülvizsgálatra kerültek és jóváhagyást kaptak.

A nyomonkövethetőség miatt minden ATC-nek (minden élelmiszerfeldolgozást végző szervezetnek) regisztrációval kell rendelkeznie a megyei társadalmi kohéziós és társadalom védelmi hivatalnál (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DD(CS)PP). A hivatal felelős az élelmiszerhigiéniai kockázatok ellenőrzéséért a 852/2004 EU rendelet értelmében. Az előírások a közösség minden tagjára és az eszközök felhasználóira hatályosak. A növényi és állati termék feldolgozásra eltérő szabályok értelmezendők. Állati termék esetén 3 szintet különböztetünk meg a francia élelmiszerhigiéniai szabályozás keretében általánosan (nem csak az ATC-re vonatkozóan):

- a) csak közvetlen értékesítés esetén a DD(CS)PP által kiadott ún. CERFA 13984 dokumentum kitöltése elegendő, azonban az ún. PMS Higiéniai Terv betartása kötelező.
- b) a termékek egy része közvetlen módon 80 km-en belül, másik része pedig köztes szereplőkön keresztül kerül értékesítésre: Ez esetben is kötelező a hivatali regisztráció, és ezen felül be kell tartania a kistermelői derogációra vonatkozó mennyiségi határokat attól függően, hogy a termék 30%-nál kevesebb vagy több kerül értékesítésre közvetítőn keresztül.

Termékkategória	Maximálisan értékesíthető mennyiség hetente	
	A - A termelő által előállított termékek max 30%-át értékesíti közvetítőn keresztül	B - A termelő által előállított termékeket korlátlan módon értékesíti közvetítőn keresztül
Nyers hús	800 kg	250 kg
Feldolgozott hústermékek (készételek, füstölt és szárított húskészítmények)	250 kg	100 kg
Haltermékek nyersen (fagyasztva, hűtve) vagy feldolgozva (sózva, füstölve, előfőzve)	250 kg	100 kg
Csiga (egész félkész vagy konyhakész)	100 kg	30 kg
Konyhakész ételek a fent említett termékekből pl.: közétkeztetésbe, catering	400 adag	150 adag

Forrás: Mundler, Valorge (2015): *Ateliers de transformation collectifs*. Educagri. Dijon, Terrieux, Valorge, Mundler (2015): *Les ATC en France: définition et regard d'ensemble*. <https://www.agriculturepaysanne.org/files/etude-atelier-transformation-collectif-fl.pdf>

c) Ha a termelő nem helyben és nem közvetlenül értékesít, és fenti módon egy köztes szereplő által, akkor be kell tartani a nagyüzemi higiéniai követelményeket, amelyet a 853/2004 EU rendelet szabályoz. (Ez utóbbi esetre vonatkozó higiéniai követelményeket jelen fejezetben nem taglaljuk.)

A projekt keretében az élelmezésügyi hivatal és az Atomic kutatók a következő fő irányokat fektették le az ATC higiéniai szabályozásával kapcsolatosan (az egyeztetések 2015-ben a könyv írásakor még zajlottak).

A szervezés módja, valamint a termelők felelőssége szerint különböző konfigurációk lehetségesek:

- egy ATC egyéni engedéllyel (kistermelői derogációval) rendelkezhet, azaz minden termelő, aki feldolgozza saját termékét, saját derogációval (kistermelői engedéllyel feldolgozásra, amely bizonyos könnyített higiéniai szabályokat tesz lehetővé) kell, hogy rendelkezzen;
- egy ATC rendelkezhet közös derogációval, ami az ATC, mint közösség nevére szól. Ez esetben a termelők élvezik a közös kistermelői/kisüzemi derogációs rendelkezés engedményeit, közvetlenül helyben értékesítenek és mentesülnek további engedélyek beszerzése alól.

A második esetben, a közös engedély birtoklásának esetében egy felelős személy kijelölése válik szükségessé, aki a higiéniai szabályok betartásáért felel, mint a szervezet tagja vagy alkalmazottja. Ő felel azért, hogy a szervezet minden tagja betartsa az előírásokat és a helyes higiéniai állapot akkor is fenn legyen tartva, amikor ő nincs jelen. Amennyiben ezt egy termelő vállalja fel, úgy szükség van a megfelelő csoportösszetartásra, abban az esetben ha ezt egy végzettséggel rendelkező alkalmazott végzi, úgy az alkalmazott távozása esetén azonnal biztosítani kell a helyettesét, különben az üzem elveszti az engedélyét.

Abban az esetben, ha minden egyes termelő rendelkezik saját engedéllyel és avval kívánja elvégezni a feldolgozást, úgy a különböző szintű engedélyek keveredését szükséges megakadályozni. Ez azt jelenti, hogy az a termelő, aki csak közvetlen értékesítésre rendelkezik engedéllyel, és az, aki a termékeit közvetítőn keresztül is értékesítheti sosem találkozhatnak a feldolgozón belül.

Az ATC-nek minden egyes esetben el kell készítenie az ún. élelmiszer-egészségügyi tervet (le plan de maitrise sanitaire PMS), amely a kockázatok megelőzését szolgálja minden egyes feldolgozási módra, illetve belső szabályozással (nem kötelező, de erősen ajánlott), amely megállapítja a tagok jogait és kötelezettségeit. Emellett a termelőknek az alapanyagok szállítására vonatkozó szabályokkal is tisztában kell lenniük. A PMS-sel minden feldolgozónak rendelkeznie kell, akár kistermelői zöldség-, gyümölcs feldolgozással, akár hús-, vagy tejterméket (akár közvetlenül vagy köztes szereplőn adott mennyiségi határokon belül értékesít).

A PMS 3 szintet ölel fel, amit a termelőknek lépcsőről lépésre be kell tartaniuk:

- első a jó higiéniai gyakorlat: ez előírja a feldolgozást végző termelők HACCP végzettségét, az egészségügyi szűrését, vízminőség vizsgálatot, a takarítási eljárás leírását, a hőmérséklet kontrollt, a kártevők elleni védelmi intézkedéseket;
- a második szint a HACCP bevezetését jelenti, amely magába foglalja a címkézési és laborvizsgálati szabályokat is;

- a harmadik szint pedig a nyomonkövetés és nem megfelelés kontrollját foglalja magában, amely részei a beszállítók megfelelő regisztrációja, a felhasznált anyagok regisztrációja, a feldolgozott termékek regisztrációja, valamint a vásárlók, felvásárlók nyomonkövetése.

A működés folyamán a változásokkal együtt járó kockázati tényezőket felül kell vizsgálni és jelenteni kell a hatóság felé. A PMS összeállítása komoly szakértelmet kíván meg, általában külső szakértő bevonásával készül, valamint megfogalmazza a tagokkal szemben támasztott élelmiszerhigiéniai követelményeket is.

2019.11.30 Kislépték Egyesület

Kujáni Katalin, Szabadkai Andrea, Dr. Major Ágnes,

A program a H2020 774208 BOND - „A szervezetek és hálózatok magasabb szintű együttműködésének szervezése az európai mezőgazdasági szektorban” projekt keretein belül, annak támogatásával valósul meg.

Ez a dokumentum csak a szerző véleményét tükrözi, az Ügynökség és a Bizottság nem felelős az abban szereplő információk esetleges felhasználásáért.

