

ÖKOLÓGIAI GAZDÁLKODÁS

MELLÉKLET



ÖMKI
Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet
Research Institute of Organic Agriculture
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
PARTNER OF FIBL SWITZERLAND

Ökológiai szőlőművelés fajgazdag takarónövényzettel – Leonardo tanulmányút

A csehországi Hustopeče adott helyet 2014. augusztus 21-22. között a Leonardo da Vinci program által támogatott OFEOF (On farm Education towards Organic Farmers) soron következő eseményének. A résztvevő szervezetek (a luxemburgi IBLA, az osztrák FiBL, a cseh Bioinstitut és az ÖMKi) szakemberei és vendégeik ezúttal környezetkímélő szőlőtermesztési technológiákat tűztek napirendre. A jelenlevők, a kutatási területeik rövid bemutatását követően előadásokat hallhattak a csehországi sorközművelési gyakorlatról és eredményeiről, melyet Dr. Milan Hluchy osztott meg. Az előadó részletesen kitért a takarónövényes talajápolási technológia csehországi tapasztalataira, ismertette a talaj tömörödésére és vízháztartására irányuló vizsgálatok eredményeit: a hét évet felölelő cseh vizsgálatok egyértelműen dokumentálták a fajgazdag sorköztakarás talajlazító hatását. Ugyanakkor a vízért folytatott



Erasmus+

konkurencia – saját vizsgálatainkhoz hasonlóan – itt is megmutatkozott, különösen ott, ahol nem váltott, hanem minden sorközben alkalmazták a takarónövényzetet. A délután során Donkó Ádám és Dr. Miglécz Tamás ismertették az ÖMKi fajgazdag sorköztakaró magkeverékeket vizsgáló kísérletét, annak 2012 óta gyűlt tapasztalatait, részeredményeit.

A szakmai programot követően sor került egy hat tételes cseh borkóstolóra, ahol a résztvevők megismerkedhettek Moravia fehér-és vörösboraival. Másnap meglátogattuk a Sonberk és a Vinařství Čech szőlőbirtokokat, melyekben különböző korú és összetételű fajgazdag sorköztakaró keverékeket láthattunk. Az ültetvényekben emellett környezetkímélő növényvédelmi technológiákat – pl. feromon légtértelítés, ragadozóatka betelepítés – is alkalmaznak. A helyszíneken megvitattuk az egyes magkeverékekkel szerzett tapasztalatokat, helyes művelési-ápolási műveleteiket. Így például hangsúlyoztuk azt is, hogy a sorközi takarónövényzetet – ha a növények magassága szükségessé teszi – hengerelni kell, nem pedig kaszálni. A kaszálassal, különösen alacsony tarló hagyása mellett ugyanis nagyban elősegítjük a gyomosodást és a vetett magkeverékek kikopását. Maghozás után azonban (praktikusan szüret előtt), magas (10-20 cm) tarló meghagyása mellett lekaszálható/mulcsozható a takarónövény állomány.

Donkó Ádám, ÖMKi



Ökológiai paradicsomtermesztés technológiai és beltartalmi bemutató

Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet szervezésében Pető Áron és Bangha Renáta szigetmonostori Község Által Támogatott (AMAP) biokertészetében 2014. augusztus 26-án tartottuk az ökológiai paradicsom kutatás éves szakmai terepnapját. Az on-farm kutatásunk keretében 2012 óta paradicsom tájfajták termesztéstechnológiai és gasztronómiai értékelésével foglalkozunk az ország több régiójában. Ezt kiegészítve ösztöndíjprogramunk révén paradicsom tápanyag-utánpótlással és a tájfajta paradicsomok beltartalmi értékeivel foglalkozó kutatások folynak a Budapesti Corvinus Egyetem Kertészettudományi Karának több Tanszékével együttműködve.



A szigetmonostori biokertészet az on-farm programnak és a tápanyag-utánpótlás kísérletnek is a helyszíne. A rendezvényünk célja az volt, hogy megosszuk az érdeklődőkkel a gazdaság ökológiai paradicsomtermesztési tapasztalatait, technológiai gyakorlatát, továbbá bemutassuk és megvitassuk a paradicsom kutatások eddigi eredményeit. A program egésze, beleértve a szakmai beszélőket terepen zajlott, ezáltal is törekedve a gyakorlat központúságra.

Rendezvényünkön 45 fő vett részt, ebből hét szaknácádó. A program során Pető Áron bemutatta gazdaságát, ismertette a közösség által támogatott mezőgazdaság fogalmát és működését. Ennek lényege, hogy a gazdaságot a fogyasztók egy elkötelezett csoportja tartja fenn, finanszírozva a termelés költségeit. Cserébe a gazdálkodó minden terményét a közösség tagjai között osztja szét heti

rendszerességgel, zöldségdobozok formájában. A tagok szolidaritást vállalnak a termelővel, cserébe pedig helyi ökotermékeket, és egészséges mezőgazdasági környezetet kapnak. A gazdálkodó termelésből és piaci értékesítésből eredő kockázata csökken, létbiztonsága nő. Cserébe igen sokszínű, nagy szakmai és emberi rátermettséget igénylő munkát végez. Szigetmonostoron ez a munkamegosztás kitűnően működik.

A gazdaságban az ÖMKi posztdoktori ösztöndíja keretében a BCE Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék munkatársa, Dr. Papp Zoltán az alternatív tápanyag-utánpótló készítmények használatát vizsgálja ökológiai paradicsomhajtásban. Folyamatban lévő kutatásának bemutatásán túl kitért a klimatizálás lehetőségeire és gyakorlati alkalmazására is. Az idei évben különösen megmutatkozott a hajtattott paradicsomtermesztés előnye a szabadföldi termesztéssel szemben. A hajtattott a hazai ökológiai termelők számára is egyre inkább vonzó és szükségszerű fejlesztési alternatíva.

Következőleg Cseperkálóné Mirek Barbara ismertette előadásában az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet tájfajta paradicsom kutatásának menetét, eddigi eredményeit és bemutatta a gazdaságban is megtekinthető tájfajta paradicsomokat. A paradicsom kutatás célja, hogy megtaláljuk az ökológiai művelés mellett legjobb eredményt elérő különleges tájfajtákat, melyek alkalmasak helyi termékek, speciális bio minőségű élelmiszerek előállítására. Az idén harmadik évébe lépő kísérlet már eddig is rengeteg új információt adott a tápiószelei génbankban (NöDiK) fenntartott, és a vizsgálat keretében a termelők-höz visszajuttatott tájfajta paradicsomokról.

Az ízletes, helyszínen és helyi alapanyagokból készített ebéd után az ÖMKi doktori ösztöndíjasa, Csambalik László, az Ökológiai és Fenntartható Rendszerek Tanszék munkatársa ismertette doktori munkáját, mely a Közép-Magyarországi tájfajta paradicsomok beltartalmi értékeit vizsgálja. Ezt követően megkezdődött a kerekasztal beszélgetés, ahol a gazdálkodóknak volt lehetősége kifejteni a fajtákkal kapcsolatos tapasztalataikat, és elmondani jövőbeli elképzeléseiket a kutatással kapcsolatosan.

A rendezvény családias, jó hangulatban telt sok kérdés érkezett az előadókhoz, és többen érdeklődtek az ökológiai hajtattott és az innovatív tápanyag-utánpótlási lehetőségek iránt. Az on-farm kutatásban résztvevő gazdálkodók részéről megfogalmazódott az igény a termesztéstechnológia nagyobb összehangolására a jövő évtől, melyre megoldásként a Kutatóintézet munkatársai az elmúlt két év tapasztalatai alapján egy termesztés-technológiai javaslatot dolgoznak ki.

Cseperkálóné Mirek Barbara, ÖMKi

Tájfajta paradicsom kóstolás a hazai gasztronómia vezető szereplőivel

Augusztus 27-én délután a belvárosi Lacipecsenye étteremben gyűlt össze a magyar *haute cuisine* krémje, nem másért, mint hogy megkóstolják az ÖMKI tájfajta paradicsom kutatásának idej terményeit, 29 különleges paradicsomfajta. A válogatásban a hazai, a Növényi Diverzitás Központból (NöDiK) kikért és az ökológiai termesztésbe visszavezetett tájfajták mellett szerepeltettünk öt olyan különlegességet is, melyek magjait a Magyar Gasztronómiai Egyesület elnökétől, Molnár B. Tamástól kaptunk kipróbálásra. Továbbá a séfek megízlelhettek három nyáradmenti (Erdély), egy spanyol és egy amerikai tájfajta is.

A nemzetközi szakácsversenye (pl. *Bocuse d'Or*) zsűrizéséhez szokott grémium 1-10-ig pontozta a tételket, alaposan mérlegelve a paradicsomok élvezeti értékét és legfontosabb felhasználási lehetőségeit.

Hangsúlyt kapott a bogyó héjvastagsága, húsának állaga, illata, a lé-mag-hús arány és természetesen mindenekelőtt az ízvilág. A szigorú véleményalkotásban érdekes módon kevésbé játszott szerepet a paradicsom színe és alakja, és szerencsére az sem okozott gondot (sőt!), hogy a tájfajták sohasem egységesek, azaz formájuk és méretük fajtán belül is változatos.

A tájfajták közül néhány azonnal megmozgatta a mesterszakácsok fantáziáját, így például a legnagyobb sikert a Ceglédi sárga tájfajta aratta desszertekhez is felhasználha-



tó lág, édes és illatos ízével. A Gyöngyösi paprika alakú tájfajta telt savával, jó állagával, az ökörszív fajtakör karakteres zamatával, a Máriapócsi koktélpáradicsom pedig ízének különleges összetettségével nyerte el a szakácsok tetszését. Összességében elmondható, hogy az első helyeken végzetek egy teljes tájfajta alak és felhasználhatósági szortimentet alkotnak.

A kóstolás célja többretű volt. Egyrészt bíztunk benne, hogy az ökológiai termelésből származó tájfajta paradicsomok bemutatásával fel tudjuk kelteni a hazai gasztronómiai szakemberek érdeklődését, lelkesedését e különleges alapanyagok iránt. Másrészt kutatásunk célja, hogy megtaláljuk azokat a tájfajta paradicsomokat, amelyek sikeresen termesztethők az ökológiai gazdálkodás előírásai szerint, és nemzetközi mércével mérve is kiváló gasztronómiai minőséget képesek elérni. Tekintve, hogy az idej év időjárása igen kedvezőtlenül alakult a szabadföldi paradicsom-termesztés számára (korai és súlyos fitoftóra fertőzések), a kiemelkedő pontszámot elérő tájfajták teljesítménye nagyon biztató. Az eredmények egy lépéssel közelebb hozták a hosszú távú célkitűzésünket: a regionális együttműködésben előállított kiváló ökológiai tájfajta termékek megjelenését a hazai piacon.

Dr. Drexler Dóra, ÖMKI

Szakmai nap a szántóföldi ökotermesztésről

Biológiai és agrotechnikai specifikumok és lehetőségek a szántóföldi ökogazdálkodásban címmel rendeztük meg szeptember 10-én Hajdúböszörményben az idej szántóföldi szakmai napot, amelyen mintegy 70 gazdálkodó, mezőgazdasági vállalkozás, szaktanácsadó és kutató vett részt.

A rendezvény célja a közvetlen ismeretátadás, tapasztalatcsere és a biotermesztés vertikumán belüli kapcsolatépítés volt. A résztvevők több előadást is hallhattak a szántóföldi ökogazdálkodáshoz kapcsolódó új kutatási eredményekről és azok hasznosítási lehetőségeiről. A

szántóföldi ökotermesztés számára lényeges új tudományos eredmények bemutatása mellett a programban a Közös Agrárpolitika változásai, a biogazdálkodás átalakuló támogatási rendszere és ennek várható következményei is helyet kaptak.

A szakmai nap előadásait témakör, a szántóföldi ökotermesztésben meghatározó területi aránnyal bíró kalászosok, valamint a fokozott piaci jelentőségű szója termesztése köré csoportosultak. Az ökotermesztésben szükséges speciális agrotechnikák és a hazai körülmé-

nyek közt jól alkalmazható biológiai alapok bemutatása hiánypótló szerepet kölcsönözött a szántóföldi szemlével kiegészülő szakmai napnak. Ugyancsak nagy érdeklődésre tartottak számot az újpiacilehetőségeket, így az ökotermékek online értékesítési felületét (o-tx.com), valamint a szójatermesztésre vonatkozó integrációs lehetőségeket (BioSuisseSoyafrom Europe) bemutató előadások.



A program a rendezvénynek otthont adó Fekete András biogazdaságának bemutatásával kezdődött, ahol csaknem 20 éve foglalkoznak ökológiai növénytermesztéssel. Ezután Harangi Sándor a Nemzeti Agrárkamara képviselőjében felvázolta a Közös Agrárpolitika lényegesebb változásait az új, 2020-ig tartó ciklusban. Külön kitért az aktuális gazdálkodással összefüggő ügyviteli feladatokra, ami a jelenlévő gazdálkodók többségét érintette. Előadásában nagy hangsúlyt fektetett a nitrátérzékeny területekkel kapcsolatos változásokra is, hiszen ezek jelentős bővülése azt eredményezte, hogy az ország háromnegyede érintetté vált az ide vonatkozó előírásrendszer által. Földi Mihály előadásában kitért az ÖMKi tevékenységeire, az on-farm kísérletek sajátosságaira, a kalászosok faj- és fajtatesztjeinek eredményeire, a magkezelési és növénykondicionálási technológiák termésmennyiségre és termésminőségre gyakorolt hatásaira. Az eddigi kísérleti eredmények azt mutatják, hogy a kalászosok termésmennyisége és termésminősége agrotechnikai beavatkozásokkal (magkezelés, növénykondicionálás) az ökológiai gazdálkodás keretei között is befolyásolható. Kitért a biogazdálkodókkal való együttműködés fontosságára és jelenlegi eredményeire. Dr. Zsombik László, a Nyíregyházi Kutatóintézet igazgatója konkrét faj- és fajtaajánlatokon keresztül azokat a kutatási eredményeket foglalta össze, amelyek segíthetik a biogazdálkodókat a kalászosok ökotermesztésében. Dr. Csősz Lászlóné a Szegedi Gabonakutató Nonprofit Kft. képviselőjében pedig azokról a tapasztalatokról is beszélt, amelyek az idei rendkívül csapadékos tenyészidőszakban a kalászosok kórtani ellenállóképességének különbözőségé-

ben mutatkoztak meg. Külön kitért az idei évben tapasztalható rendkívüli sárgarozsda-fertőzöttségre.

A szakmai nap másik kiemelt témája az ökológiai szójatermesztés volt, mellyel kapcsolatban Borbélyné Dr. Hunyadi Éva tartott előadást. Ismertette az ÖMKi szójatermesztéssel kapcsolatos kutatásait és a tavalyi fajtateszt eredményeit. Rámutatott azokra a lehetőségekre, amelyek a szójatermesztés kapcsán a következő támogatási ciklus hatékonyabb kihasználását tehetik lehetővé (pl. pillangósok támogatása). Dr. Mándi Lajosné a szójatermesztési technológiák és fajták tesztelésének eredményeiről, az optimális agrotechnikáról tartott előadást, kitérve azokra a buktatókra, amelyek a növény speciális agro-ökológiai és agrotechnikai igényeiből fakadnak. A tartalmas és gyakorlatias előadás után röviden bemutatta a Magyar Szója Nonprofit Kft. tevékenységét és célkitűzéseit. Tóth Gábor az egyik meghatározó magyarországi szójafeldolgozó (Galldorf Kft.) képviselőjében a szója fajtaválasztás jelentőségéről, a fajtaválasztás szempontjairól beszélt, bemutatva azokat a meghatározó értékmérő tulajdonságokat, amelyek befolyásolhatják a termesztés eredményességét. Dr. Drexler Dóra, az ÖMKi ügyvezetője előadásában ismertette az ÖMKi svájci partnerintézetével (FiBL) közösen megvalósított ökológiai szójatermesztési projektet, és összegezte annak jelenlegi eredményeit. Brosz Emese a Fenaco svájci takarmányforgalmazó cég képviselőjében azokról az integrációs lehetőségekről beszélt, amik lehetővé teszik az ökológiai szójatermesztőknek a biztonságos, a többlépcsős kereskedelmi láncot kiiktató közvetlen értékesítést. Havas Krisztián, az ÖMKi munkatársa egy o-tx nevű új on-line felületet mutatott be a szakmai nap résztvevőinek, amelynek segítségével nem csak adás-vétel valósítható meg, hanem olyan információs bázist is jelent (pl. az aktuális biotermény árak alakulásáról, egy-egy termény keresettségéről), amely a tervezést, a jövőbeni értékesítést is segíti.

Az előadásokat követően az érdeklődő közönség számos kérdést intézett az előadókhoz, amelyek részben egy adott agrotechnikára, részben fajtákra, részben pedig a piaci lehetőségekre vonatkoztak. A délutáni program a Népi Hajdúház agrártörténeti kiállításának megtekintésével folytatódott, majd Fekete András és Tóth Gábor vezetésével szántóföldi szemlére került sor. A gazdaságban az ÖMKi on-farm szója kutatási projektjének keretében hét szójafajtát tekinthettek meg az érdeklődők, valamint kérdéseket tehettek fel az ökológiai kalászos- és kukorica-termesztéssel kapcsolatban. A szántóföldi szemle élénk szakmai diskurzussal zárult.

Borbélyné Dr. Hunyadi Éva

Kistermelői élelmiszer-előállítás I. – Kezdeti lépések

Ökológiai gazdálkodást ellenőrző szervezetként gyakran találkozunk olyan gazdálkodókkal, akik kistermelőként folytatnak élelmiszer-előállítást. Úgy gondoltuk, érdemes áttekinteni, mit jelent a „kistermelő” fogalom, kinek érdemes és kinek lehet kistermelőként regisztrálnia, illetve melyek azok a tevékenységek, amelyek már nem férnek bele ebbe a kategóriába. Szeretnénk útmutatót adni a kistermelő olvasóknak – vannak ugyanis „típushibák”.

Ki lehet kistermelő?

A kistermelő olyan **természetes személy**, aki az általa megtermelt, vagy általa szedett (begyűjtött) vadon termő élelmiszerrel, vagy az általa megtermelt alaptermékekből előállított élelmiszerrel bizonyos értékesítési korlátozásokkal végső fogyasztókat, kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységeket láthat el. Több feltételnek kell egyszerre fennállnia. A **kistermelőnek magának kell az alapterméket előállítania** (pl. a kertben megtermelt felesleges termény (zöldség, gyümölcs), kis mennyiségű gyűjtött gyógynövény, gomba, állati termékek). Készíthet az alaptermékekből élelmiszert, de **a feldolgozott élelmiszer meghatározó alapanyagának saját előállítású alapterméknek kell lennie**. Például ha valaki a kertjében termel paprikát és paradicsomot, abból készíthet kistermelőként lecsót vagy ketchupot, előállíthat aszalt paradicsomot. Készíthet teakeveréket az általa természetesen vagy gyűjtött gyógynövényekből, de nem jelenhet meg „kistermelői” fekete- vagy zöldteaival, kávéval, csokoládéval a piacon. Ugyanígy nem fordulhat elő, hogy kert (azaz saját eper) nélkül valaki „kistermelői” eperdzsemet készítsen import eperből. Ha padlizsánt nem termelt, akkor választék bővítésként sem állíthat elő kistermelőként padlizsánkrémet (mivel a padlizsánt ebben az eset-

ben vásárolnia kell). **A kistermelő csak Magyarország területén belül értékesítheti a termékeit, a termék jellegétől függően meghatározott területi korlátokkal. A területi korlát alapjában véve összefügg azzal, mennyire romlandóak a termékek, mekkora élelmiszerbiztonsági kockázatot rejt a szállításuk. Az ország területén belül bármely piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen értékesíthető a nem állati eredetű alaptermék (termesztett vagy gyűjtött növény vagy gomba), méz, méhészeti termék és élő hal. A saját gazdaságában vagy regionális piacon (a gazdaság helyétől mért 40 km-en belül és Budapesten) értékesíthet egyéb állati eredetű alapterméket, általa levágott baromfit és nyulat, általa kifogott halat, általa megtermelt alaptermékekből előállított egyéb élelmiszert (feldolgozott növényi és állati eredetű termékek, lekvárok, aszalványok, tejtermékek, kolbász, házi sonka, kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsa). Kizárólag a saját gazdaságában értékesítheti a gazdaságában nevelt és engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát. A saját megyéjében, a termelés helyétől 40 km-en belül és Budapesten bármely terméket értékesíthet kiskereskedőnek vagy vendéglátóhelynek. **Viszonteladó, nagykereskedő részére viszont nem értékesíthető kistermelői termék.****

Mennyiségi korlátok

A kistermelői rendelet célja az, hogy a magánszemélyek (természetes személyek) által megtermelt élelmiszer piacra jutását lehetővé tegye. Éppen ezért a mennyiségi korlátok alacsonyak, de betartandók.

Kistermelői termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség
Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése	10 db	120 db
Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
Házi tyúkfélé levágása és húsának értékesítése	200 db	
Vízisárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
Nyúlfélé levágása és húsának értékesítése	50 db	
Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg
Tej értékesítése	200 liter (napi mennyiség)	

Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg (napi mennyiség)	
Méz és méhészeti termék értékesítése	Együttesen 5 000 kg	
Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
Hal értékesítése		6 000 kg
Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
Savanyúság	150 kg	5 200 kg
Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
Gyümölcspárlat	2 hl tiszta párlat szesznek megfelelő párlat	
Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

Mit kell tenni, ha meghaladja a kistermelői kereteket a megtermelt áru?

Ha a kistermelő termékei olyannyira sikeresek lesznek, hogy nem férnek be a kistermelői rendelet által megszabott keretek közé, akkor tovább kell lépni. Milyen esetekre gondolunk? Kistermelő gyümölcszörpöt készít, amelyet egy viszonteladással is foglalkozó kereskedő is felvásárolna és országosan terítene, vagy a helyi piacokon, kiskereskedelmi egységekbe beszállított zörp mennyisége várhatóan meghaladja az 5200 kg éves mennyiséget, esetleg Magyarország területén kívül értékesítenék a terméket. Az ilyen esetekben a kistermelői rendszer nem alkalmazható, a hagyományos élelmiszer-előállító vállalkozási kategóriák valamelyikét kell választani. Annak nem látjuk akadályát, hogy valaki egyszerre legyen élelmiszeripari vállalkozó és kistermelő is. Például ha ez a személy többféle terméket állított elő kistermelőként (készített baracklekvárt, piacra vitt szezonban kajszibarackot, egész évben heti 200-400 tojást, és heti 20 kg kolbászt) és ebből az egyik termékcsoportot – a piaci igények kiszolgálása érdekében – élelmiszeripari vállalkozás formájában állítja elő a jövőben (pl. a baracklekvárt), **a többi termékkel maradhat a kistermelői kategóriában.**

Hogyan fogjunk hozzá?

A kistermelői élelmiszer-előállítás is az élelmiszer-lánc része, így a nyomkövetés és a hatósági felügyelet szabályai a kistermelőkre alkalmazandók. Az egyik legfontosabb

teendő, hogy a **kistermelői tevékenység megkezdését** (később szüneteltetését, megváltoztatását, megszüntetését) be kell jelenteni megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága területileg illetékes Kerületi Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatalához.

A bejelentést követően a kistermelőt nyilvántartásba veszik és **regisztrációs számot** kap. Nem szabad megfeledkezni arról sem, hogy a **kiskereskedelmi tevékenységet a tevékenység helyszíne szerinti jegyzőnél be kell jelenteni**, aki a bejelentésekről (tehát a településen kereskedelmi tevékenységet folytató vállalkozásokról) nyilvános listát vezet, és tevékenységtől függően más hatóságokat (pl. a fogyasztóvédelmi hatóságot, a munkavédelmi felügyelőségét, jövedéki termék esetében a vámhatóságot) értesíti.

Cikksorozatunk következő részében összefoglaljuk, milyen nyilvántartásokat kell vezetnie a kistermelőknek.

Allacherné Szépkuthy Katalin,
Hungária Öko Garancia Kft.



	Tevékenység	Forgalmazás
Nem állati alaptermék (növény és gombatermesztés)	a termelés nem bejelentés köteles	Bejelentés köteles
Nem állati alaptermék (vadon termő növény és gomba)	a gyűjtés nem bejelentés köteles*	Bejelentés köteles
Állattartás	Bejelentés köteles	Bejelentés köteles
Élelmiszer előállítás	Bejelentés köteles	Bejelentés köteles

*alap esetben, de az egyéb előírásokat figyelembe kell venni (pl. szarvasgomba gyűjtésre vonatkozó speciális előírások, gyűjtés védett területen).