

SZAKDOLGOZAT

Kökény Réka

2025



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Budai Campus
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Élelmiszermérnök alapképzési szak

**Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális
előállítás és -értékesítési rendszerei**

Belső konzulens: Surányi József

Belső konzulens

intézete/tanszéke: Állatitermék és Élelmiszertartósítási Technológia

Készítette: Kökény Réka

Budapest

2025

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés és célkitűzések	4
2. Szakirodalmi áttekintés	5
2.1. A kereskedelem története	5
2.1.1. Ókor általános jellemzése	5
2.1.2. Középkor általános jellemzése és jellemzői hazánkban	5
2.1.3. Újkor	6
2.1.4. 1789-től napjainkig	6
2.2. Családi gazdaságok és őstermelők helyzete hazánkban és Ausztriában	8
3. Anyag és módszertan	15
4. Eredmények és értékelésük	16
4.1. Kistermelők elemzése	16
4.1.1. Családi gazdaságban árusító kistermelők.....	16
4.1.2. Piacon árusító kistermelők	18
4.2. Címkeelemzés	21
5. Következtetések és javaslatok	53
6. Összefoglalás.....	54
7. Köszönetnyilvánítás	56
8. Irodalomjegyzék.....	57
9. Ábrák és táblázatok jegyzéke	59
10. Nyilatkozatok	60

1. Bevezetés és célkitűzések

Manapság már nem annyira elterjedt a vidéki kistelepüléseken vagy akár a kisebb városokban az állattartás, könnyebb és gyorsabb egy áruházban megvenni az állati eredetű élelmiszereket. Emlékszem még a nagyszüleim történeteire, hogy gyermekként mennyit kellett segíteniük a szüleiknek az állatok körül és a földeken hiszen, ha nincsen takarmány, nincsen állattartás sem. Amikor felnőttek, ők is ugyanezt folytatták tovább. Munka mellett nagy odaadással nevelték az állataikat, művelték a földeket és amire nem volt szükségük azt vagy kivitték a piacra, vagy leadták egy felvásárlónak. Mai napig is a termelők, főleg saját háztartásuk eltartására termelnek. Az áruk folyamatos drágulásával az állattartás költsége, így az ebből készült termelői élelmiszerek ára is minden évben emelkedik 2 -4 százalékkal. Illetve a családi gazdaságok száma is évről- évre csökken, amelynek oka igen sokrétű és nehezen meghatározható, de az biztos, hogy a fiatal generáció megtartása létfontosságú (internet 1) (internet 2)

A szakdolgozat bemutatja Magyarország kereskedelmének történetét, hogy változott a kiskereskedők élete az évszázadok alatt, milyen nehézségekkel kellett, illetve kell a mai világban is szembenézniük. A hazai viszonyokhoz képest pedig, a szomszédos Ausztriában milyen életük van a kiskereskedőknek.

Emellett a hatályos jogszabályok alapján bemutatom a magyar kiskereskedőkre vonatkozó árusítás szabályait, higiéniai elvárásait és a termékek szabályos jelöléseit. Ezeket pedig összehasonlítom az általam tapasztalt és megkérdezett adatokkal, a piacon és a helyi gazdaságban áruló őstermelők esetén.

2. Szakirodalmi áttekintés

2.1 A kereskedelem története

2.1.1 Ókor általános jellemzése

Ebben az időszakban a cserekereskedelemmel vette kezdetét a kereskedelem. Az adott népnél nagy mennyiségben fellelhető terményeket cserélték el, a másik népnél található terményekért. A letelepedő népeknél elkezdődött a halászat, vadászat, földművelés és a kereskedelem fejlődésével megjelent az akkori értékmérő pénznem is. A szárazföldi árustás mellett hajózási útvonalakon történő szállítással is bővítették a kereskedelmet, de fejletlenség és a többi néptől való elszigeteltség lassította a fejlődést. Ekkor még Európában nem beszélhetünk nagy mértékű kereskedelemről.

2.1.2. Középkor általános jellemzése és jellemzői hazánkban

A római birodalom bukása, annak meghódítása, majd szétesztása és az Európában történő nagymértékű népvándorlás következtében a kereskedelem fejlődése erős hanyatlásnak indult. A kereszténység térhódítása nem segítette elő a fejlődését, hiszen az általuk hozott törvények még inkább megnehezítették a kereskedők helyzetét. Megalakult a jobbágyrendszer, a földesurak robot, dézsma és tized fejében bérbe adták földjeiket szolgálóknak. Ebben az időben a kereskedelem fellendülését a kereszteshadjáratok hozták el. Az európai kultúra számos keleti fűszert és élelmiszert ismert meg, illetve a hadjáratok miatti folyamatos fejlesztések segítették a későbbiekben, hogy ezeknek a pozitív hatásai a kereskedelemben is érezhetőek legyenek. Mindezek ellenére is még mindig főleg a belkereskedelem volt a jellemző, vásárokon, templomok mellett folyt a kereskedelem, de már a korszak végére látható volt egy bizonyos mértékű fellendülés mind a szárazföldi, mind a tengeri kereskedelemben. Ami a hazánkat illeti, őseink a honfoglalás után még hosszabb ideig harcoltak a környező népekkel. A környezeti adottságokhoz mérten főleg állatok legeltetésével és vadászattal foglalkoztak, a földművelést a meghódított nép tagjaira bízták. A fejlődés érdekében több királyunk is mesterembereket telepített be az országba. Ők nagyban elősegítették a kereskedelem fejlődését. A hazánkon átmenő zarándoklások, kereszties hadjáratok fellendítették a

kereskedelmet, illetve a terjeszkedések is új útvonalakat nyitottak meg. A külkereskedelmünk főleg a kelet felé irányult. Királyaink folyamatosan próbálták támogatni a kereskedőket, különböző intézkedésekkel, de az önellátás volt a fő szempont, nem az önös érdek vagy a profit.

2.1.3. Újkor

Amerika felfedezésével új kereskedelmi útvonalak nyíltak meg. Eddig a Földközi tenger mentén elhelyezkedő országok töltötték be vezető szerepet a kereskedelemben. Ez viszont megváltozott és az Atlanti óceán partvidékén élő országok fontossága nagy mértékben megnőtt. Megjelent Európában az Indiából és Amerikából behozott élelmiszerek, mint a kakaó, burgonya, tea, kávé, cukor és az azóta is töretlen népszerűségnek örvendő élvezeti cikk a dohány. Az iparnak nagy engedményeket tettek, míg a mezőgazdaságban dolgozók még a régi rendszer szerinti nagy adóktól szenvedtek, ez folyamatos parasztlázadásokhoz vezetett. Nem csak ez, hanem az önös érdekek is nehezítették a kereskedelem fejlődését. Ilyen volt például, hogy a hajó kikötő tulajdonosa olyan magas bért szabott ki a megállni kívánó hajókra, hogy szinte ellehetetlenítette a más népekkel való kereskedelmet. Hazánkban az újkor kezdete óta nehezen fejlődött a közgazdaság. A folyamatos parasztlázadások, a nemesek önös érdekei és a török uralom teljesen útját állták a fejlődésnek. *„A török uralom alatt a fejlődésnek induló kereskedelem megszűnt.”* Nagy volt a munkaerőhiány és erős zuhanásba kezdett a mezőgazdaság, ipar és ezek következtében a kereskedelem is. Rengeteg vámmal és szabályozással nehezítették a kereskedők életét, amelyek akár városonként is változtak. Ezen felül a belföldi szállítási utak rossz minősége is lassította. nagyobb változások Mária Terézia trónra lépésével következtek be, engedményeket tett, rendezte a jobbágyak viszonyát és támogatta a kereskedelmet. Ezek ellenére is távol maradtunk a külkereskedelemtől, hiszen szoros kapcsolat fűzött minket Ausztriához, amely azt eredményezte, hogy csak rajtuk keresztül juthattunk külföldi áruhoz. II. József uralkodása alatt, pedig már a magyarok nyersanyagából virágoztatták fel az osztrák ipart.

2.1.4. 1789-től napjainkig

Egyre fontosabb lett a fényűzés, amelyet az ipar és a kereskedelem is próbált követni, ezért az alsóbb rétegekben élők igényeit kevésbé elégítették ki, sok mindent maguknak kellett

megtermelni és elkészíteni. A tudomány robbanásszerű fejlődése az ipart és ezáltal a kereskedelmet is fellendítette. Ilyen volt például a gőzgép megalkotása, amely az iparnak is munkát adott, illetve könnyebbé tette a kereskedelem számára a szállítást és lerövidítette a szállítási időt is. A francia forradalom eszméi egész Európára hatással voltak. A legfőbb követendő példa a szabadság megteremtése volt. Elindult az a gondolkodásmód, hogy a példaértékű közgazdaságot csak a szabadság megteremtésével lehet elérni.

Hazánkban nem voltak nyitottak a fejlődésre, ragaszkodtak a régi rendszerhez, ami nagy mértékben visszavetette gazdaságunkat. Ausztriával való szoros kötelékünk se segítette elő az előrehaladást. Egy idő után nálunk is érezhető volt az osztrák pénznem értékének a romlása, devalvációt rendeltek el hazánkban is nemsokkal a szomszédos ország példáját követve. Ez nagymértékű drágulást okozott, amely megnehezítette mindenki életét, így a kereskedelemre is nagy hatást gyakorolt. Elkezdett három táborra szakadni Magyarország voltak, akik szabad átjárással együtt akartak működni Ausztriával voltak, akik vámszövetséget követeltek, míg mások teljesen függetlenné akartak válni. Az utóbbi indult nagy térhódításra a nép elégedetlensége miatt. Sajnos azonban Kossuth és társai addig jutottak, amíg szinte teljesen el nem szigetelték az országot a külvilágtól és ezzel teljesen visszaszorították a kereskedelmet. 1867-ben pedig megtörtént a kiegyezés Magyarország és Ausztria között. Amely sok pontban foglalja össze a politikai és közgazdasági megállapodásokat. A kereskedelem számára legfontosabb intézkedések, hogy a két országon belül vámmentesen kereskedhettek, mind szárazföldön, mind pedig a tengeren is. Közös meghatározott vámokat szedtek be a külföldről érkező kereskedőktől és mindkét ország címerével ellátott hajókkal biztosították a tengeri kül-és belkereskedelmet. Viszont a szállítójárművek fejlesztése létfontosságúnak bizonyult a kereskedelemben, ezért Kossuth megalapította az Első Magyar Kereskedelmi Társaságot. A legnagyobb előrelépés viszont a kiegyezés során megkapott Fiume kikötőjével indult meg. Ezzel megnyílt előttünk a tengeri kereskedelem a külföldi országok felé is (Stirling, 1899) (Fényes, 1837) (Matelkovits, 1873). A 20. században nagy mértékű modernizáció jelent meg a kereskedelemben, ennek legfőbb okai az ipar bővülése és az urbanizáció volt. A házaló kereskedelem szinte teljesen visszaszorult, ennek a helyét a piaci és a bolti árusítás vette át. A piaci árusítás főleg a városokban vált nagyon népszerűvé, hiszen a kisebb falvakban még nagymértékű önellátottság volt jelen. A legnagyobb

fejlődést az alföldi régió mutatta, kiemelkedő mezőgazdaságával, állattartásával és az erre épülő kereskedelemmel. Az I. világháború évei alatt, az eddig gyarapodásnak induló kereskedelem, teljesen megfeneklett. Kifejezetten az 1920-ban aláírt Trianoni békeszerződésben megfogalmazott szankciók voltak súlyos hatással hazánkra. A lecsatolt területek nélkül egy főleg iparra berendezkedett országrész maradt, illetve az Ausztriával kötött megállapodás is felbomlott. Ezek nagy mértékben visszavetették a kereskedelmet, de továbbra is az ország fő kereskedelmi központja a főváros, Budapest maradt. A II. világháború utolsó éveiben az egész ország hadszintérré vált, amely teljesen megbénította a kereskedelmet. A háború után hazánkban is a Szovjetunió nézeteit részesítették előnyben, ami a magántulajdon felszámolását és az ezt felváltó szövetkezeti kereskedelmet jelentette. Ennek hatásait közel 20 évbe telt mire a magyar kereskedői réteg kiheverte. Egészen a 20. század végéig kellett várni, mire újra privatizálni lehetett a kereskedelmet, illetve a külföldi tőke is meghonosodott hazánkban (internet 2).

2.2 Családi gazdaságok és őstermelők helyzete hazánkban és Ausztriában

Történelmi kitekintésünkből megállapíthatjuk, hogy ősünk már a honfoglalás óta nagy hangsúlyt fektettek a mezőgazdaságra és az állattartásra, hiszen a természeti adottságaink ezekhez adnak a legjobb lehetőséget. A szocializmus alatt a magántulajdonban lévő területek államosítva lettek és az addig ezeken a területek dolgozó emberek a TSZ-ekben találtak maguknak munkát. Ezt a korszakot követően az újbóli magánosítás hatására sok családi gazdaság jelent meg hazánkban. Akiknek elsődleges célja az önellátás volt és csak a „feleslegesen” termelt árucikket értékesítették. A családi gazdaság pontos definiálása mindig nagy fejtörést okozott. Hosszú idő után a legpontosabb megfogalmazás a 2013. évi CXXII. törvény alapján családi gazdaságnak tekinthetjük azon gazdálkodási formákat, amelyek *„legfeljebb 300 hektár nagyságú termőföld (ideértve a mező-, erdőgazdasági művelés alatt álló belterületi földet is) tulajdonával, illetőleg haszonbérletével, használatával rendelkező gazdálkodó család valamennyi termőföldje, az ahhoz tartozó leltárban megjelölt ingatlan és ingó vagyontárgyak (épület, építmény, mezőgazdasági berendezés, felszerelés, gép, állatállomány, készlet stb.) hasznosításával, legalább egy családtag teljes foglalkoztatásán és a és a többi családtag közreműködésén”* alapul. Ezt tovább pontosították és a 2020. évi CXXIII. törvény teljesen megreformálta a családi gazdaságokat. Ennek célja az volt, hogy a családok a méretüknek leginkább megfelelő gazdálkodási formát válasszák. A

2021 január 1-jétől életbe lépő rendelet alapján három féle gazdálkodási mód közül lehetett választani az őstermelő, az őstermelők családi gazdasága és a családi mezőgazdasági társaság közül. Ennek köszönhetően például a kisebb méretű családi gazdaságok előtt is megnyílt a lehetőség, hogy méretüknek és költségvetéseiknek megfelelő pályázatokban vehessenek részt. A robbanásszerű fejlődéssel az őstermelőknek is tartani kell a lépést, hiszen folyamatosan fejlődnek a földműveléshez, az állattartáshoz és azok feldolgozáshoz szükséges eszközök és trendek. Ezek kivitelezése viszont nagy anyagi tőkét igényelne, amelyet sokan kisebb gazdaságukból nem tudnak előteremteni, hiszen kisebb profittal tudnak gazdálkodni. Az innováció és a fejlődés viszont nem csak pénz kérdése, hiszen a családi gazdaságok alapja a generációkon átívelő gazdálkodás és tudás (Kovács, 2021). Manapság már a fiatal gazdák, akik tovább szeretnék vinni a szüleik örökségeit, sokféle képzésből választhatnak, amelyekkel megkaphatják azt a szellemi tudást, amellyel az idő során folyamatosan hatékonyabbá tehetik gazdaságukat. A fiatal gazdák pénzügyi támogatását, pedig különböző programok is segítik. Ezen kiegészítésekkel és a megszerzett tudás birtokában jól működő családi gazdaságot üzemeltethetnek (Nagy, 2019).

Ausztria területének mindössze 33 %-át művelik, mint mezőgazdasági területet, de ennek nagy része hozzávetőlegesen 20 %-a organikus gazdaságként működik, az innen származó legkülönlegesebb termékeket a mezőgazdasági termelők juttatják el a piacokra. Nálunk a mezőgazdasági területek mindössze 6 %-át művelik hasonlóképpen. Ausztriában a mezőgazdasági termelés nagy részét családi gazdaságok végzik. Az osztrák kistermelők megélhetését teljes mértékben fedezi az élelmiszer-termelés és a falusi turizmus. Ezt leginkább a kimagaslóan jó fizetőképességű bel- és külpia, illetve az előállított termékekre vonatkozó 20 %-os áfakulcs helyett a mindössze 10 %-os áfakulcs is biztosítja. A vidékfejlesztési programokból Magyarországon elsősorban a nagy vállalkozások részesülnek, míg Ausztriában nagy hangsúlyt fektetnek a tájfenntartó, vidéki életforma fenntartására, így a kistermelőket támogatják nagy mértékben. Természeti adottságaiknak megfelelően, az élelmiszerek alapanyagainak termelésében nagy hangsúlyt fektetnek az állattartásra. Hazánkban a családi gazdaságokban lévő gazdák harmada 65 évnél idősebb, míg Ausztriában főleg 35-54 év az átlag életkor. Természetesen nem lehet teljes mértékben átvinni az osztrák mintát, hiszen az itthoni gazdák berendezkedése

miatt az agroturizmus elterjedése nagy mértékben nem megoldható, de az élelmiszerfeldolgozás, mellékes szolgáltatások és az ökológiai gazdálkodás fejlesztése sokat segítené a hazai gazdák megélhetésének javításában és a mezőgazdaság fejlődésében (internet 3) (Horváth, 2024) (internet 4)

Hazánkban az átlagos gazdaságméret meghaladja a 28 hektárt. Ez folyamatos növekedést mutatott az elmúlt évek alatt (Czifrik, 2023).

Ezt különböző alaptámogatások is elősegítik. Ilyen a mindenki számára elérhető területalapú támogatás és a kiegészítő támogatás, amely egészen 150 hektárig automatikusan kifizetésre kerül a területalapú támogatással együtt. Illetve a 40 év alatti fiatal gazdák is igényelhetnek 5 éven keresztül kiegészítésként jövedelemtámogatást (Magyarország Közös Agrárpolitika Stratégiai Terve, 2023-2027).

A szomszédos Ausztriában az átlagos gazdaságméret 25 hektár, amely sokkal kisebb szerkezetű, mint Európa többi részén. Ezt igyekeznek minél többretű támogatással kompenzálni. Az alaptámogatáson kívül náluk is megtalálható a kiegészítő és a fiatal gazdákat segítő jövedelemtámogatások, illetve a földrajzi adottságaiknak megfelelően az alpesi legelőkre is csoportosítanak át kifizetéseket (internet 5).

A támogatások ellenére is sok családi vállalkozás szűnik meg évről évre. Ennek a fő okai mind Magyarországon, mind Ausztriában hasonlóak. Az első és legegységesebb ok, az utód hiánya, amely kis százalékban, de előfordul. Illetve a kisebb gazdaságok, amelyek jobban függenek az állami támogatásoktól vagy mellékfoglalkozású gazdaságként működnek nem annyira vonzóak a mai fiataloknak, tanulmányaik után inkább más szakmában képzelik el a jövőjüket. Néhány esetben előfordulnak családi konfliktusok is, amelyek általában a generációs különbségeknek tudhatók be. Az utódok számára a nagyméretű, innovatív és piacra nyitott gazdaságok a vonzóak. Az anyagiakon kívül viszont a családi értékek és a név továbbvitele is fontos szerepet játszik (Kovács, 2021) (internet 6).

2.3. Az elemzés alatt használt rendeletek bemutatása

2.3.1. 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 4. paragrafus, 1. bekezdés alapján: Elsősorban fontos kiemelnünk, hogy a kistermelői réteget kettő kategóriába sorolhatjuk. Az I. kategóriájú kistermelők a saját maguk által előállított alapterméket és a vadon termő alapterméket értékesíthetik. Ezen kívül a saját maguk által előállított alaptermékből, illetve a vadon termő alaptermékekből, valamint az előállításához nélkülözhetetlen olyan összetevőkből, amelyeket a kistermelőnek nincs lehetősége megtermelni (mint például fűszerek), állíthatnak elő és értékesíthetnek élelmiszereket. Nekik nem kötelező semmilyen képesítés elvégzése. A II. kategóriájú kistermelő kis mennyiségben az általa megtermelt alaptermékből, vagy kiegészítésként hazai alaptermékből, valamint az előállításához nélkülözhetetlen összetevők megvásárlásával állít elő és értékesít élelmiszereket. Fontos, hogy számukra a meghatározott időn belül a szükséges képesítéseket el kell végezniük.

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján: Ez a táblázat pontosan meghatározza egyes alaptermékek és az ezekből készült élelmiszerek esetén mit jelent az előbbiekben említett kis mennyiség.

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 5. paragrafus, 1. bekezdés alapján: A kistermelők az általuk árusított élelmiszereket kizárólag a végső fogyasztóknak értékesíthetik. Ez megvalósulhat a gazdaság helyén, helyi piacokon, termelői piacokon, vásárokon, rendezvényeken, ideiglenes árusítóhelyen, átadópontokon, kiskereskedelmi és vendéglátóipari létesítményekben, automatákból, illetve hűtést nem igénylő élelmiszereknél a csomagküldés is lehetséges.

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 5. paragrafus, 3. bekezdés alapján: A kistermelői termékeket maga a kistermelő vagy a hozzátartozója, illetve a vele egy háztartásban élők árusíthatják. Esetenként pedig, ha szükséges, akkor a kistermelő által alkalmazott személy is árusíthatja a termékeket.

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdés alapján: Abban az esetben, ha a kistermelő a nem előre csomagolt termékeit a gazdaság helyén, piacokon, vásárokon, helyi termelői piacokon, ideiglenes árusítóhelyen, illetve rendezvényeken szeretné árusítani, akkor előre meghatározott adatokat kell feltüntetni. Az árusított termék elé fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság címét, FELIR azonosítóját, illetve a termék nevét. A vásárló kérésére ki kell adni a termék összetevőiről, tömegéről, fogyaszthatósági idejéről és a tárolási feltételeiről szóló adatokat.

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 melléklet alapján: Az árusításra szánt élelmiszer előállításához biztosítani kell egy külön erre a célra kialakított helyiséget, amely el van látva a kézmosáshoz és a feldolgozáshoz szükséges hideg és meleg ivóvíz minőségű vízzel. Az előállításához, a szállításhoz és az árusításhoz használt berendezéseket, gépeket, szállító járműveket, tárolókat, ládákat, helyiségeket folyamatosan tisztítani, illetve szükség esetén fertőtleníteni kell ezeket. Fontos, hogy a már használt csomagolóanyag a későbbiekben nem használható fel újra. A szennyeződésektől és az állati kártevőktől védekezni kell. Ehhez fontos, hogy a vágásra szánt állatokat és annak környezetét tisztán tartsák, illetve a hulladékot és a szennyvizet megfelelően elkülönítve kell tárolni és kezelni (60/2023. (XI. 15.) AM rendelet).

2.3.2. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról

A húskészítmények vagy előkészített húsok esetén, ha a termék hústartalma eléri az adott állatfajból a 70 %-ot, akkor azt fel kell tüntetni a termék nevében. Ez a vadból vagy őshonos állatokból készült termékek esetén 80 %. Abban az esetben nem kell feltüntetni a termék nevében, hogy milyen állatfajból készült, ha a hústartalom 100 % abból az állatfajból származik. (A Magyar Élelmiszerkönyv)

2.3.3. Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete

A IV. Fejezet, 1. szakasz, 9. cikke alapján az alábbi adatok feltüntetése kötelező: *„az élelmiszer neve; az összetevők felsorolása; minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő, vagy a II. mellékletben szereplő anyagokból vagy termékekből származó*

összetevő vagy technológiai segédanyag, amelyet, élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is; bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége; az élelmiszer nettó mennyisége; a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő; a különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek; a származási ország vagy az eredet helye, amennyiben azt a 26. cikk előírja; tápértékjelölés”

További kritériumok a rendeletből, hogy az élelmiszer összetevőinek feltüntetésének elhagyása megengedett például abban az esetben, ha egy féle összetevőből áll az élelmiszer és azt feltüntetem a termék nevében.

Az allergéneket ki kell emelni, jól láthatóan a címkén.

Abban az esetben, ha az elsődleges hozzávaló és az élelmiszer származási országa vagy eredetének helye nem egyezik meg, kötelező mindkettő feltüntetése (Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete).

3. Anyag és módszertan

Miután a belső konzulensemmel megbeszéltük a szakdolgozatom témájának alapjait, elkezdtem megismerni a kistermelőkre vonatkozó jogszabályokat. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet alapján végeztem összehasonlítást, amely „a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről” nyújt számunkra betekintést. A szakdolgozatom megírását megelőzően adatgyűjtés céljából összesen három a lakóhelyemhez közeli piacot látogattam meg, ahol szemrevételezhettem öt kistermelő által árusított állati eredetű termékeket, illetve további öt kistermelőt kerestem fel, akiktől kizárólag háztól lehet megvenni a termékeiket. Készítettem egy táblázatot, amelyben felírtam magamnak az ellenőrizendő pontokat, majd minden kistermelőnél külön kitöltöttem, majd elemeztem az adatokat. Amennyiben engedélyt kaptam rá fényképet is készítettem a termékekről, illetve az árusítás körülményeiről. A kistermelők védelme érdekében nem közlöm a nevüket, elérhetőségüket és az árusítás helyét sem. Elemzésem során kettő kistermelőnél is megfigyeltem, hogy más által árusított élelmiszereket is árul, amely a fent említett rendeletet alapjaiban sérti meg, hiszen más által gyártott élelmiszert nem is árusíthatna. Ezt észrevéve lefotóztam a címkéket és további kutatásba kezdtem, hogy ezekre a címkékre milyen jogszabályok vonatkoznak. Annak ellenére, hogy ezeknek az árusítása nem volt megengedett, mégis fontosnak tartottam, hogy ezeken az élelmiszereken szereplő címkéket is elemezzem a hatályos jogszabályok szerint. Ez a fogyasztók számára is fontos, hiszen sokszor az élelmiszereken található információk esetenként hiányosak vagy megtévesztőek lehetnek. Az elemzésem során A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról és Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete alapján dolgoztam. Ezeket az adatokat olyan módon igyekeztem feldolgozni és értékelni, hogy azt, ha bárki elolvassa pontos képet kapjon, hogy egyes címkéknél mikre kell figyelni, mi az, ami egy fogyasztó számára is fontos információt nyújthat.

1. ábra - Bal és jobb oldalon kettő piaci árus standja látható. Forrás: saját munka



2. ábra - Piacon árusító kistermelő saját terméke. Forrás: saját munka



4. Eredmények és értékelésük

4.1. Kistermelők értékelése

4.1.1 Családi gazdaságban árusító kistermelők

Kistermelő 1: Ennél az I. kategóriájú kistermelőnél saját gazdaságában lehet megvásárolni az ott tartott tehenektől származó tejet és az ebből készült sajtot, amelyet fiával együtt készítenek el nap mint nap. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Illetve a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott napi 200 liter tej vagy tejtermék előállításának is eleget tesz, hiszen elmondásuk szerint napi 60 liter körül van tejhozamuk. Az első problémát a gazdaságukban a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének betartása okozta, hiszen még a FELIR azonosítójukat is hosszas keresés után találták meg, illetve a vásárló által kérhető adatokból a termék összetevőinek a pontos listázása és a megfelelő fogyaszthatósági idő megadása is gondot okozott volna. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények se teljesültek maradéktalanul. Az eladásra kínált sajtot a saját házukban lévő konyhában állították elő, nem rendelkeztek külön erre berendezett helyiséggel, illetve az elkészítéshez használt eszközök és berendezések tisztasága is kérdéses volt a számomra.

Kistermelő 2: Ennél az I. kategóriájú kistermelőnél és feleségénél saját gazdaságukban lehet megvásárolni az ott tartott sertésekből készült sózott vagy füstölt szalonnákat, illetve az első és hátsó COMBBOL készült sonkákat. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Illetve a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott heti 6, évi 72 sertés levágásából származó hús teljes körű feldolgozása engedélyezett, ehhez képest ők mindössze 3 sertést vágnak évente, hiszen korukból adódóan se bírnának többet felnevelni. Az első problémát a gazdaságukban a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének betartása okozta, hiszen nem voltak tisztában azzal, hogy ezekre így is szükség van, hogy nem viszik el a termékeiket máshová. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények nagy részben teljesültek, hiszen külön helyiségben történik a feldolgozás, ahol teljeskörű rend volt és

tisztaság, illetve kézmosásra is alkalmas hideg és melegvíz is be volt vezetve. Viszont a vágóállatok körüli rend és tisztaság el volt hanyagolva.

Kistermelő 3: Ez az I. kategóriájú kistermelő saját takarmányon nevel sertéseket, amelyeket a levágást követően szárazárúként dolgoz fel és értékesít. Az általa füstölt termékeket családi gazdaságukban lehet megvásárolni. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Évente mindössze 5 hízót vágnak le és dolgoznak fel, ezzel teljes mértékben megfelelnek a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott évi 72 sertésnek meghatározott kis mennyiségű alapterméknek. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelményeknek maradéktalanul eleget tettek. Jól felszerelt higiénikus feldolgozó helyiséggel rendelkeztek, amely megfelelő módon volt közművesítve. Az állatok tartására szánt ólak is rendezettek és tiszták voltak Az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének pontos ismerete és betartása okozott problémát, hiszen az adatok nagy része a rendelkezésükre állt, de a termék összetevőinek a helyes sorrendben való megadása nem volt megoldható. Ennek fő oka az volt, hogy rendszeresen ízlés szerint tették bele a kis mennyiségben használt fűszereket, illetve a sertés adottságain is múlt a hús szalonna arány, így a valóságnak megfelelő összetevői listát nem tudtak volna készíteni.

Kistermelő 4: Az alábbiakban említett I. kategóriájú kistermelő az általa tartott sertéseket süldő korukban veszi meg és saját takarmánnyal neveli tovább. Az általa előállított szárazárúkat saját gazdaságában lehet megvásárolni. Gazdaságát teljesen egyedül tartja fenn. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Az előbbi elemzésekben is említettem, hogy évi a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján 72 sertés levágása és teljes körű feldolgozása a megengedett a kis mennyiség betartásának érdekében. Ő évente 10-15 sertést vág le és dolgoz fel, amellyel megfelel ennek a követelménynek. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének betartása is teljesen rendben volt. A bekezdésben meghatározott adatokat kivétel nélkül meg tudta adni a számomra. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében feltüntetett higiéniai követelmények közül a sertések tartásának a körülményei nem voltak megfelelőek. Nem volt rendszeresen trágyázva alóluk, amely a sertések kinézetén is látszott.

Kistermelő 5: Ennél az I. kategóriába sorolt kistermelőnél saját gazdaságában lehet megvásárolni az általa előállított szárazárukat, füstölt szalonnákat és sonkákat. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. mellékletét alapul véve az évi 5 sertés levágásával és feldolgozásával megfelel a mellékletben meghatározottaknak. Az első problémát a gazdaságukban a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének és a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében feltüntetett higiéniai követelmények teljes mértékben eleget tett a kistermelő. Naprakész volt az adatok ismeretében, illetve a feldolgozó helyiség az abban lévő eszközök és berendezések, valamint a sertések helye is maradéktalanul megfelelt az elvárt követelményeknek.

4.1.2. Piacon árusító kistermelők

Kistermelő 6: Ez az I. kategóriájú kistermelő a lakhelyéhez legközelebbi piacon értékesíti az általa előállított húst nem igénylő állati eredetű termékeit. Minden év tavaszán megvásárolja háztól vagy egy közeli sertéstelepről a hízókat, amelyeket az őszi vagy téli időszakban családjával együtt vág le és dolgoz fel. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Illetve a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott heti 6, évi 72 sertés levágásából származó hús teljes körű feldolgozása engedélyezett. Ezt a mennyiséget bevallása szerint, eddigi gazdálkodása alatt egy esetben sem érte el. A megvásárolt sertések száma az éppen akkori anyagi helyzetétől függ. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésében foglalt adatok a vevő számára nem voltak teljeskörűen biztosítva. A termelő neve, FELIR azonosítója és a gazdaság címe jól látható helyen fel volt tüntetve, viszont a termékekről nem tudott adatokat biztosítani. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények minden részének ellenőrzése nem volt megoldható, hiszen a gyártás és az állattartás körülményeit nem állt módomban megfigyelni. A piaci árusítás során megfelelő higiéniai körülményeket biztosított. Az élelmiszerek tiszta tárolókban voltak, minden élelmiszert új csomagolásban adott át a veőknek, illetve lehetőségeinek mérten igyekezett odafigyelni a rovarvédelemre.

Kistermelő 7: Az alábbi I. kategóriájú kistermelő és fia minden hét szombatján a vármegyeszékhelyen tartott piacra szállítja az általa előállított szárazárúit és füstölt szalonnáit. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Illetve a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott heti 6, évi 72 sertés levágásából származó hús teljes körű feldolgozása engedélyezett. A sertések számáról, azok pontos neveléséről nem szeretett volna adatokat megosztani a termelő. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésében foglalt adatok a termelő nevéen és a gazdaság címén kívül nem voltak feltüntetve. Elmondása szerint nem tudott róla, hogy a többi adatnak is rendelkezésére kell állnia az árusítás során. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények nagy részben teljesültek, hiszen az árusítás körülményei tiszták és rendezettek voltak, de a termelő nem figyelt a melegben jelenlévő rovarok elleni védelemre. A feldolgozás, szállítás és az állattartás körülményeit nem volt módomban ellenőrizni.

Kistermelő 8: Ez az I. kategóriájú kistermelő a gazdaságához legközelebbi piacokra szállítja az állati eredetű termékeit. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésében foglaltak alapján csak a saját alaptermékből előállított termékeket árusíthatná. Ennek nem tett eleget, hiszen más gyártóktól származó élelmiszerek is kaphatóak voltak nála, de a fel nem címkézett termékeket elmondása szerint az általa nevelt sertésekből készíti. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek teljes mértékben megfelelt. Illetve a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. melléklete alapján meghatározott heti 6, évi 72 sertés levágásából származó hús teljes körű feldolgozása engedélyezett, erről a rájuk vonatkozó adatokat nem szeretnék volna megosztani. Az első problémát a gazdaságukban a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének betartását rendben találtam, mivel minden szükséges adat feltüntetésre került és a termékkel kapcsolatos további információk is teljesen rendben voltak. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények a piaci árusítás alatt, az teljesen rendben volt. A gazdaságban zajló folyamatok és a szállítás körülményeit nem tudtam ellenőrizni.

Kistermelő 9: Ez az I. kategóriájú kistermelő és felesége saját gazdaságukból származó füstölt szalonnát árultak egy a gazdaságukhoz közeli kis piacon. Régebben szárazárut és sonkákat is

árultak, de a kistermelő feleségének betegsége miatt az idei évben csökkentették kínálatukat. Ezzel megfelel az 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésének és 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek. Évente mindössze kettő sertést vágnak le és dolgoznak fel, amelyből a szalonna kivételével minden más élelmiszert saját felhasználásra készítene. Ezen adat alapján a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. mellékletében meghatározott adatoknak is eleget tesznek. A problémát a gazdaságukban a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének betartása okozta, hiszen a termelő nevén kívül semmilyen adat nem volt feltüntetve. Azt mondták, hogy korukból adódóan nem tudják követni a folyamatosan változó jogszabályokat, nem ezért nem tartják be ezeket, mert nem szeretnék, hanem mert nem tudnak róla. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében lévő, általam ellenőrizhető higiéniai követelményeknek teljes mértékben megfelelték. Minden tiszta volt és egy üveggel teljesen zárt pultból szolgálták ki a vevőket, amely a rovarok és az esetlegesen szálló portól is védte az árut.

Kistermelő 10: Ennél az I. kategóriájú kistermelőnek a termékei számos piacon megvásárolhatóak a vármegyében. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 4 paragrafus, 1. bekezdésében foglaltak alapján csak a saját alaptermékből előállított termékeket árusíthatná. Ezt nagy mértékben nem tartotta be, hiszen az általa előállított termékek száma elhanyagolható volt a más gyártóktól származó állati eredetű élelmiszerekhez képest. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet III. fejezetében lévő 5 paragrafus, 1. és 3. bekezdésnek teljes mértékben megfelelt. A 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 3. mellékletéről, 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, III. fejezet, 13. paragrafus, 4. bekezdésének és a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet, 6 mellékletében foglalt higiéniai követelmények betartásáról nem kaptam releváns információt, csak a látottak alapján tudtam következtetéseket levonni. A kötelezően feltüntetett adatok közül mindössze a kistermelő neve és a gazdaság címe volt látható helyre kitéve. Az élelmiszerekről semmilyen módon nem volt adat feltüntetve. A más által árult termékekről is csak addig lehetett információt megtudni, amíg a címke rajta volt a terméken. Az árusítás körülményében a rovarok elleni védelem hiánya volt a legfeltűnőbb, hiszen a piac meglátogatása során a jó időnek köszönhetően sok rovar volt az élelmiszerek körül, amelyek a termékekre is rászálltak.

4.2. Címkeelemzés

3.ábra – Füstölt csemege szalonna címkéje. Forrás: saját munka



1. táblázat - Füstölt csemege szalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Füstölt csemege szalonna címkéjén lévő adatok	Bírálat és magyarázat
Az élelmiszer neve	Füstölt csemege szalonna	Megfelelő
Összetevők	Sertés szalonna, konyhasó, füst	Nem megfelelő, mert a konyhasó helyett étkezési só kifejezés használandó. Meg kell nevezni, hogy a sertés melyik testtájáról származik a szalonna.
Allergének	-	Megfelelő
Bizonyos összetevők/összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő. Ebben az esetben nem kell

		százalékos értéket feltüntetni
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén
Fogyaszthatósági idő	19.09.2025. (nap, hónap, év)	Megfelelő
Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	Tárolás + 18 °C alatt.	Nem megfelelő, mert a tárolási hőmérséklet intervallumban kell megadni.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	VÁRI-HÚS Kft. 2230 Gyömrő, Segesvári utca 20	Megfelelő
Származási ország/ eredet helye	-	Megfelelő.
Tápértékjelölés	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.

4. ábra – Jobb oldalon látható a Félméteres csípős, paprikás hipoallergén felszáraz vastagkolbász címkéjének elülső oldala. Bal oldalon látható a címke hátoldalán lévő adatok.
 Forrás: saját munka



2. táblázat - Félméteres csípős paprikás vastagkolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok		Magyarázat
Az élelmiszer neve	Félméteres csípős paprikás vastagkolbász	Megfelelő.
Összetevők	sertéshús, sertés szalonna, marhahús, étkezési só, csípős paprikaőrlemény (1,2%), fűszerek, kecsketejpor (0,5 %), cukrok, savanyúságot szabályozó anyag: glükono-delta-lakton,	Megfelelő.

	<p>antioxidánsok: aszorbinsav, nátrium- entroszorbát, ízfokozó: mononátrium- glutamát, színezék: paprikakivonat, tartósítószer: nátrium- nitrit, füst</p>	
Allergének	A termék nyomokban tartalmazhat mustárt és tejet.	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/ összetevőcsoportok mennyisége		Megfelelő.
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	17-09-2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	Száraz, hűvös helyen 0- (+20) °C közötti hőmérsékleten.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Nagykun-Hús Kft. 5340 Kunhegyes, Kisér út 1.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye	Az elsődleges összetevő származási helye: EU	Nem megfelelő, mert abban az esetben, ha az elsődleges hozzávaló és az élelmiszer elsődleges származási országa nem

		egyezik meg, mindkettőt kötelező feltüntetni.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Megfelelő.

5. ábra - Jobb oldalon látható a Félméteres, paprikás hipoallergén félszáras vastagkolbász címkéjének elülső oldala. Bal oldalon látható a címke hátoldalán lévő adatok.

Forrás: saját munka



3. táblázat - Félméteres paprikás hipoallergén félszáras vastagkolbász.

Forrás: saját munka

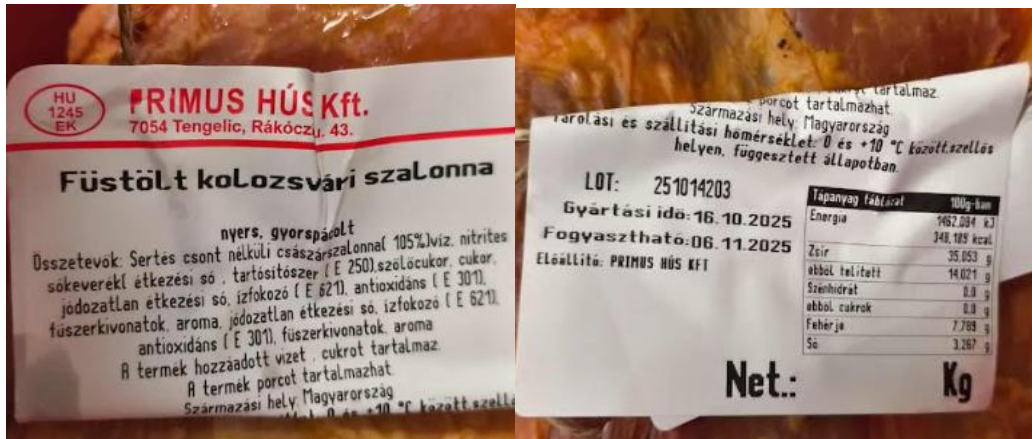
Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Félméteres paprikás hipoallergén félszáras vastagkolbász	Megfelelő.
Összetevők	sertéshús, sertés szalonna, marhahús, étkezési só, csemege paprikaőrlemény (1%), fűszerek, kecsketejpor (0,5 %), cukrok, savanyúságot szabályozó anyag: glükono-delta-lakton,	Megfelelő.

	<p>antioxidánsok: aszorbinsav, nátrium- entroszorbát, ízfokozó: mononátrium- glutamát, színezék: paprikakivonat, tartósítószer: nátrium- nitrit, füst</p>	
Allergének	<p>kecsketejpor</p> <p>A termék tejet tartalmaz, nyomokban pedig mustárt tartalmazhat.</p>	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/ összetevőcsoportok mennyisége		Megfelelő.
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	12-11-2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	(+ 20) °C alatti hőmérsékleten. Száraz, hűvös, szellős helyen, függesztve.	Nem megfelelő, mert a tárolási hőmérsékletet intervallumban kell megadni.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Nagykun-Hús Kft. 5340 Kunhegyes, Kisér út 1.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye	Az elsődleges összetevő származási helye: EU	Nem megfelelő, mert abban az esetben, ha az

		elsődleges hozzávaló és az élelmiszer elsődleges származási országa nem egyezik meg, mindkettőt kötelező feltüntetni.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Megfelelő.

6. ábra – Bal és jobb oldalon látható a Füstölt kolozsvári szalonna címkéje.

Forrás: saját munka



4. táblázat - Füstölt kolozsvári szalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Füstölt kolozsvári szalonna	Megfelelő.
Összetevők	Sertés csont nélküli császárszalonna (105%), víz, nitrites sókeverék (étkezési só, tartósítószer (E25)), szőlőcukor, cukor, jódozatlan étkezési só, ízfokozó (621), antioxidáns (E 301), fűszerkivonatok, aroma.	Nem megfelelő, mert az E 250 után hiányzik egy zárjel. Az étkezési só elé nem kell a jódozatlan kifejezés, illetve a víz helyett az ivóvíz kifejezés használandó.
Allergének	-	Megfelelő.

Bizonyos összetevők/ összetevőcsoportok mennyisége	Sertés csont nélküli császárszalonna (105 %)	Nem megfelelő mert, a sertés csont nélküli császárszalonna mennyisége nem lehet 105 %, hiszen az egész termék összesen 100 %.
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	06.11.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	Tárolási és szállítási hőmérséklet 0 és +10 °C között, szellős helyen függesztett állapotban.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	PRIMUS HÚS Kft. 7054 Tengelic, Rákóczi u. 43.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye	Származási hely: Magyarország	Megfelelő.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Nem megfelelő mert, a tápértéktáblázatot egy előre meghatározott minta alapján kell elkészíteni, amelynek ez nem felel meg.

7. ábra – Füstölt, főtt császárszalonna csomagolásán látható címkék. Forrás: saját munka



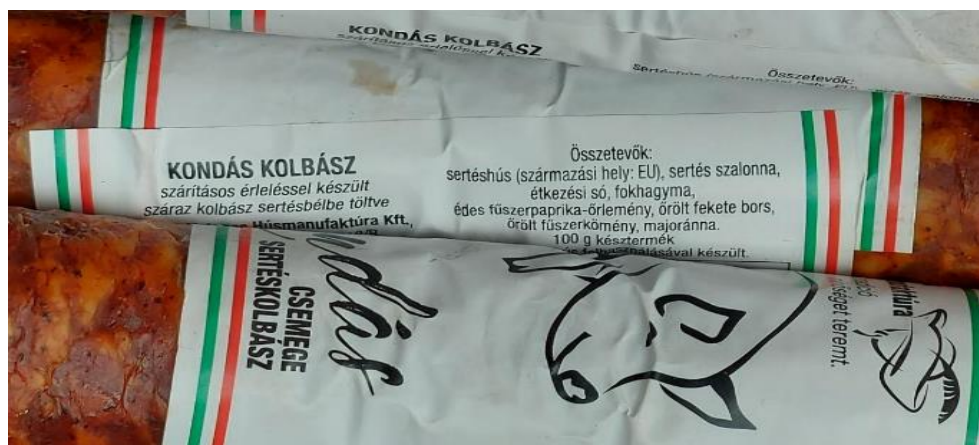
5. táblázat - Füstölt, főtt császárszalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Füstölt, főtt császárszalonna	Megfelelő.
Összetevők	Nyers, bőrös császárszalonna csont nélkül, ivóvíz, étkezési só, nitrites pác-só (E250), stabilizátor (E451), szőlőcukor (E361), antioxidáns (E301)	Megfelelő.
Allergének	-	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő.
Az élelmiszer nettó mennyisége	0,291 kg	Megfelelő.
Fogyaszthatósági idő	06.09.2025	Megfelelő.

Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	0 - +5 °C között tárolva	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Halász Gábor Húsüzem Kft. 6035 Ballószög II. ker 34.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye	-	Megfelelő.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Nem megfelelő, mert a tápértéktáblázatot egy előre meghatározott minta alapján kell elkészíteni, amelynek ez nem felel meg.

8. ábra – Kokárdás csemege sertéskolbász terméken lévő címkéje.

Forrás: saját munka



6. táblázat - Kondás kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Kondás kolbász	Megfelelő.
Őszetevők	Sertéshús (származási hely: EU), sertés szalonna, étkezési só, fokhagyma, édes fűszerpaprika-őrlemény, őrölt fekete bors, őrölt fűszerkömény, majoránna	Nem megfelelő, mert a magyar zászló használata megtévesztő, hiszen a kolbász fő alapanyaga, a sertéshús az EU-ból származik.
Allergének	-	Megfelelő.
Bizonyos őszetevők/őszetevőcsoportok mennyisége	--	Megfelelő.

Az élelmiszer nettó mennyisége	--	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	10.05.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek	+10 és + 20 °C között tárolandó.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Gyártja: Kalapos Húsmanufaktúra Kft. 5340 Kunhegyes, Lehel u. 18/B	Megfelelő.
Származási ország/eredet helye	Sertéshús származási ország: EU	Nem megfelelő, mert abban az esetben, ha az elsődleges hozzávaló és az élelmiszer elsődleges származási országa nem egyezik meg, mindkettőt kötelező feltüntetni.
Tápértékjelölés	-	Megfelelő.

9. ábra – Őz kolbász terméken lévő címkéje

Forrás: saját munka



7. táblázat - Őz kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Őz kolbász	Megfelelő.
Összetevők		Nem megfelelő, mert a magyar zászló használata megtévesztő, hiszen a kolbász fő alapanyaga, az őz hús az EU-ból származik.
Allergének	-	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő.

Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	04.09.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek	+10 és + 20 °C között tárolandó.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Gyártja: Kalapos Húsmanufaktúra Kft. 5340 Kunhegyes, Lehel u. 18/B	Megfelelő.
Származási ország/eredet helye	Őz hús származási ország: EU	Nem megfelelő, mert abban az esetben, ha az elsődleges hozzávaló és az élelmiszer elsődleges származási országa nem egyezik meg, mindkettőt kötelező feltüntetni.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Megfelelő.

10. ábra – Vaddisznó kolbász terméken lévő címkéje. Forrás: saját munka



8. táblázat - Vaddisznó kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Vaddisznó kolbász	Megfelelő.
Összetevők		Nem megfelelő, mert a magyar zászló használata megtévesztő, hiszen a kolbász fő alapanyaga, a vaddisznó hús az EU-ból származik.
Allergének	-	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő.

Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	21.08.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek	+10 és + 20 °C között tárolandó.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Gyártja: Kalapos Húsmanufaktúra Kft. 5340 Kunhegyes, Lehel u. 18/B	Megfelelő.
Származási ország/eredet helye	Vaddisznó hús származási ország: EU	Nem megfelelő, mert abban az esetben, ha az elsődleges hozzávaló és az élelmiszer elsődleges származási országa nem egyezik meg, mindkettőt kötelező feltüntetni.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Megfelelő.

11. ábra – Bal oldalon látható a paprikás culen címkéjének egyik oldalán megnevezett összetevők. Jobb oldalon a címke másik oldalán található többi adat látható. Forrás: saját munka



9. táblázat - Paprikás culen címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Paprikás culen	Megfelelő.
Összetevők	Sertéshús, ipari szalonna, étkezési só, fűszerkeverék, fűszerek, nitrítos pác-só (Na-nitrit), fűszerpaprika, természetes füst	Megfelelő
Allergének	-	Megfelelő.
Bizonyos összetevők/összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő.
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	01.10.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek	5 – 15 °C között	Megfelelő.

Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	Palcsó Zoltán Kereskedelmi Kft. 2766 Tápiószele, Kossuth Lajos út 17.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye		Megfelelő
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Nem megfelelő, mert a tápértéktáblázatot egy előre meghatározott minta alapján kell elkészíteni, amelynek ez nem felel meg.

12. ábra – Bal és jobb oldalon látható a Füstölt hátsó csülök csonttal termék címkéje folytatólagosan. Forrás: saját munka



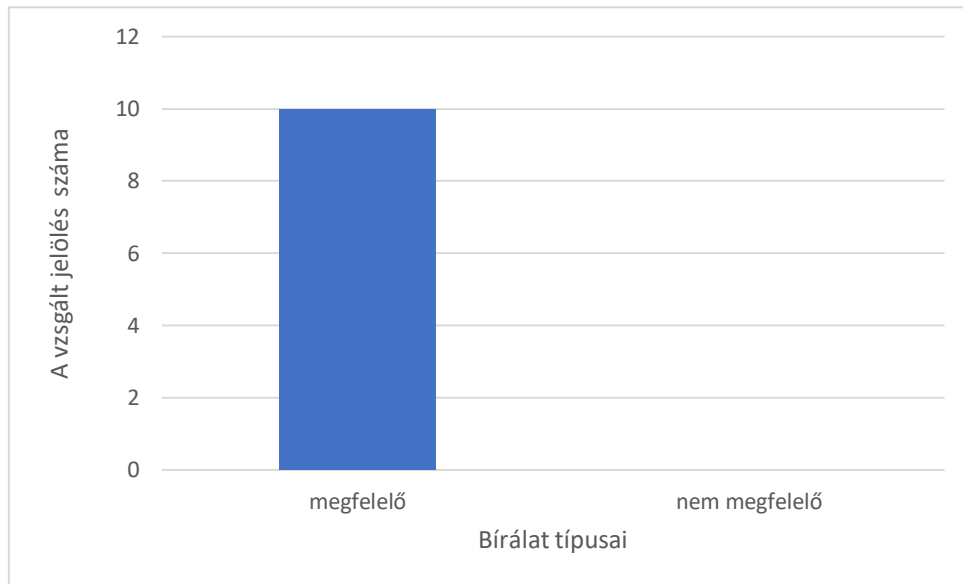
10. táblázat - Füstölt hátsó csülök csonttal címkéjének elemzése. Forrás: saját munka

Kötelező adatok	Bírálat	Magyarázat
Az élelmiszer neve	Füstölt hátsó csülök csonttal	Megfelelő.
Összetevők	Sertés csontos hátsó csülök (94%), víz, nitrites sókeverék (étkezési só, tartósítószer (E250) szőlőcukor, cukor, emulgeálószer (E451), ízfokozó (E621), antioxidáns (E301), aroma	Nem megfelelő, mert az E 250 után hiányzik egy zárjel.
Allergének	-	Megfelelő.

Bizonyos összetevők/ összetevőcsoportok mennyisége	-	Megfelelő.
Az élelmiszer nettó mennyisége	-	Nem megfelelő, mert nem került megjelölésre a címkén.
Fogyaszthatósági idő	05.11.2025	Megfelelő.
Különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek	Tárolási és szállítási hőmérséklet 0 és +10 °C között, szellős helyen függesztett állapotban.	Megfelelő.
Élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe	PRIMUS HÚS Kft. 7054 Tengelic, Rákóczi u. 43.	Megfelelő.
Származási ország/ eredet helye	Származási hely: Magyarország	Megfelelő.
Tápértékjelölés	A címkén látható.	Nem megfelelő, mert a tápértéktáblázatot egy előre meghatározott minta alapján kell elkészíteni, amelynek ez nem felel meg.

Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendeletében található 9. cikkben szereplő kötelező adatok helyességét minden címkénél elemeztem. A bírálatokat pedig összegeztem mind a 10 címke esetén és ezt az alábbi diagrammokon szemléltettem.

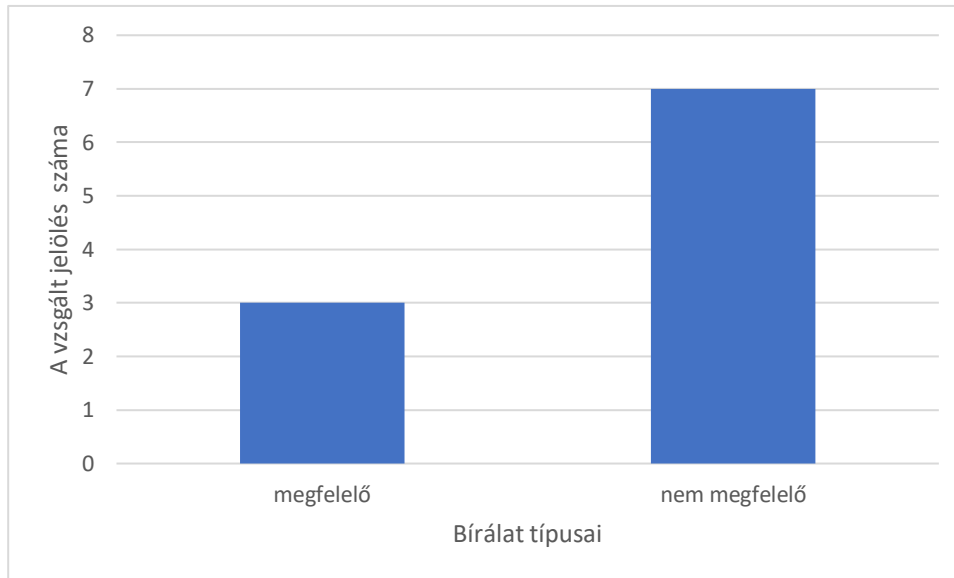
13. ábra - A címkéken lévő élelmiszer megnevezések megfelelőségének összesítése



A 13. ábra értékelése: A diagrammról jól látható, hogy a gyártók a termék megnevezését minden esetben feltüntették a címkén

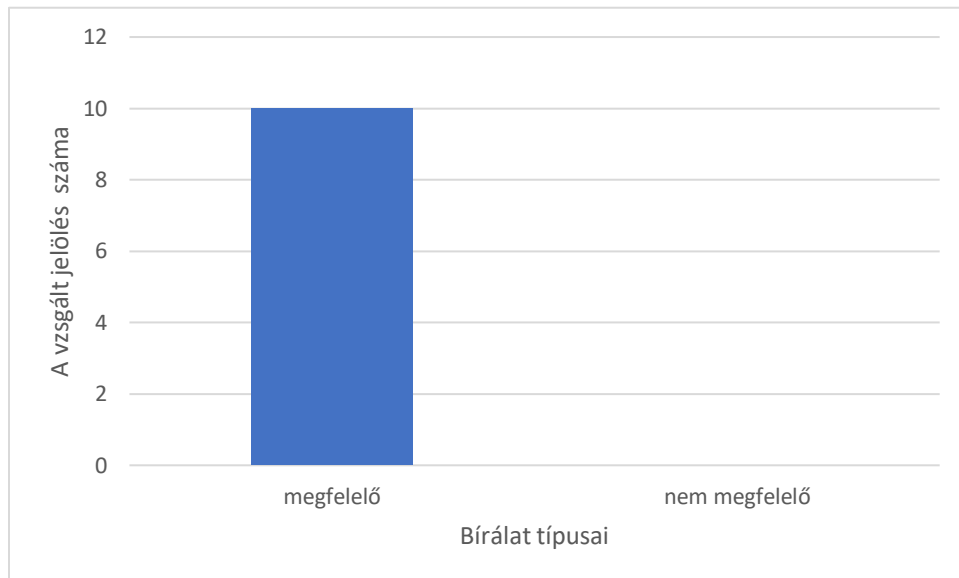
14. ábra - A címkéken lévő összetevők megfeleltetésének vizsgálata.

Forrás: saját munka



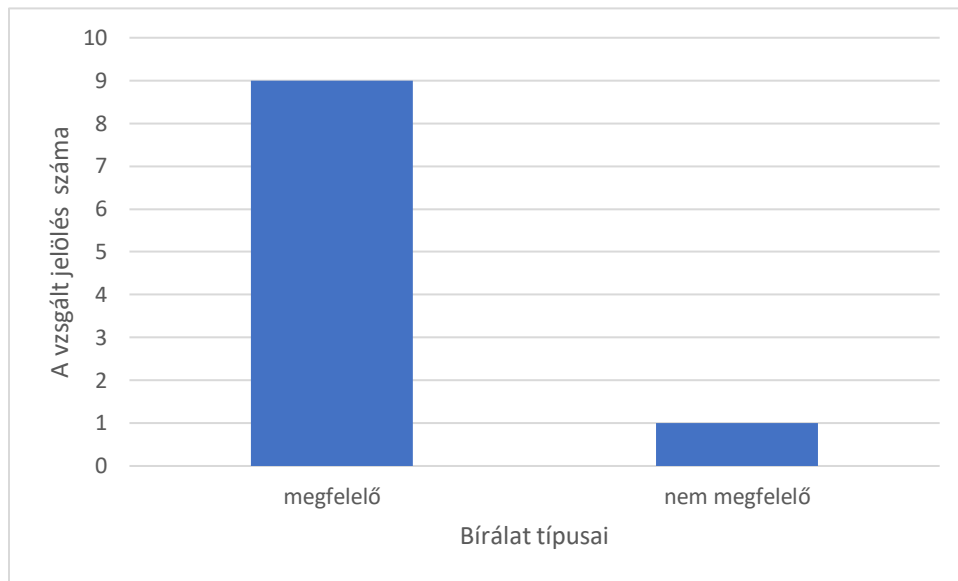
A 14. ábra értékelése: A címkéken lévő összetevők vizsgálata alatt három esetben találtam teljesen megfelelőnek az összetevők feltüntetését. Hét esetben pedig nem megfelelő bírálatot adtam, ebből három címke esetén a vásárló megtévesztésének gyanúja miatt. Hiszen a nemzeti zászló használatából arra következtetnénk, hogy hazai alapanyagokból készült a termék. Bár a szabályozás nem tér ki pontosan a magyar zászló használatára, és a gyártó nem használta a hazai termék emblémát, ennek ellenére, aki nem olvassa el az összetevőket, téves feltételezéseket vonhat le a termékről. A további négy címke esetén pedig kisebb elírási vagy pontatlansági hibák merültek fel.

15. ábra - A címkéken lévő allergének megfelelőségének vizsgálata.
Forrás: saját munka



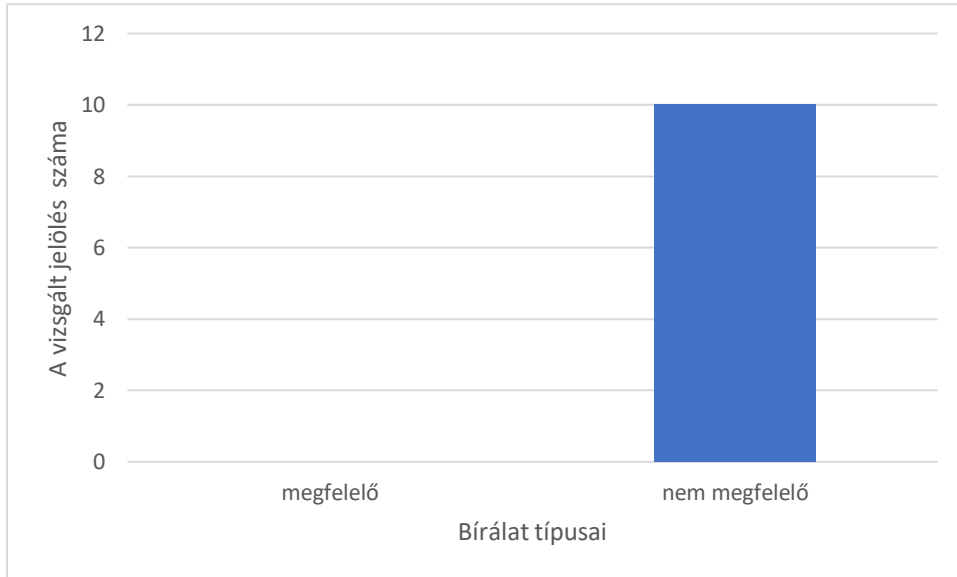
A 15. ábra értékelése: Mind a tíz címkén ki voltak emelve vagy fel voltak tüntetve az allergének, amennyiben volt olyan összetevője a terméknek. Ha a gyárban olyan allergének is megtalálhatóak voltak, amelyet a termék nem tartalmaz, de esetenként az arra érzékenyeknek problémát okozhat, azok az összetevők alatt fel voltak tüntetve. Természetesen az nem ellenőrizhető, hogy ezek minden esetben feltüntetésre kerültek-e a címkén, hiszen a gyárban folyó termelésekbe nem kaptunk betekintést.

16. ábra - A címkéken lévő bizonyos összetevők/ összetevő csoportok mennyiségének megfelelősségének vizsgálata. Forrás: saját munka



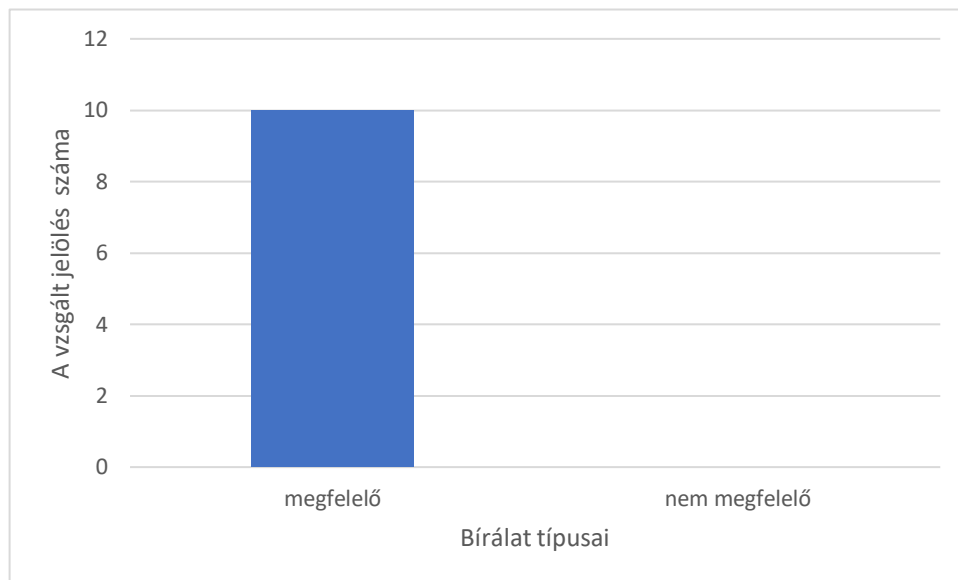
A 16. ábra értékelése: A bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyiségének vizsgálata során egy alkalommal találtam nem megfelelősséget. A Füstölt kolozsvári szalonna esetén a sertés csont nélküli császárszalonna mennyisége 105 %-nak volt feltüntetve, amely nem reális információ, hiszen az összetevők mennyisége összesen 100 %. A többi kilenc esetben megfelelőnek találtam a mennyiségi jelölést.

17. ábra - A címkéken lévő élelmiszer nettó mennyiségének megfelelősségének vizsgálata. Forrás: saját munka



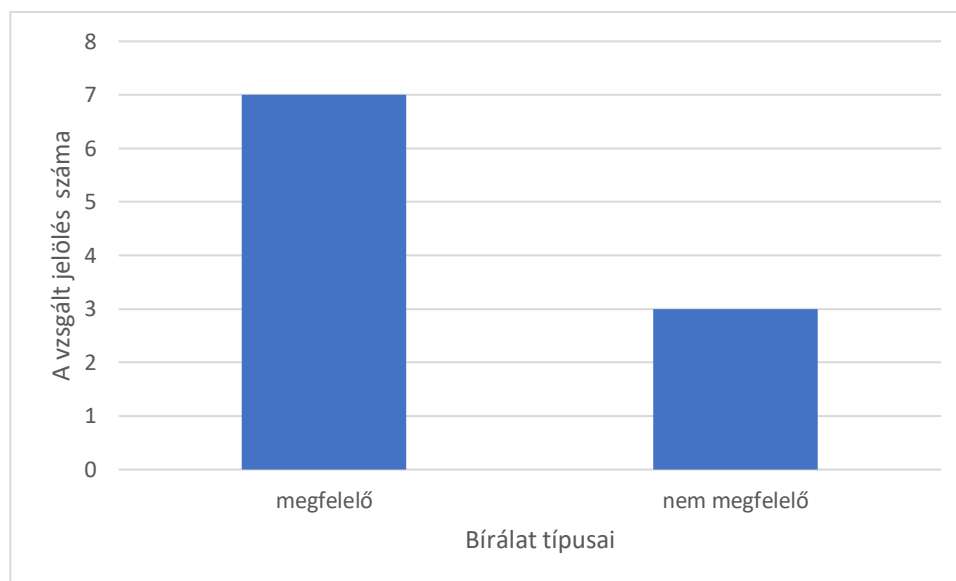
A 17. ábra értékelése: Az általam ellenőrzött termékek címkéjén egy esetben sem volt megjelölve az élelmiszer nettó tömege.

18. ábra - A címkéken lévő fogyaszthatósági idő megfelelőségének vizsgálata. Forrás: saját munka



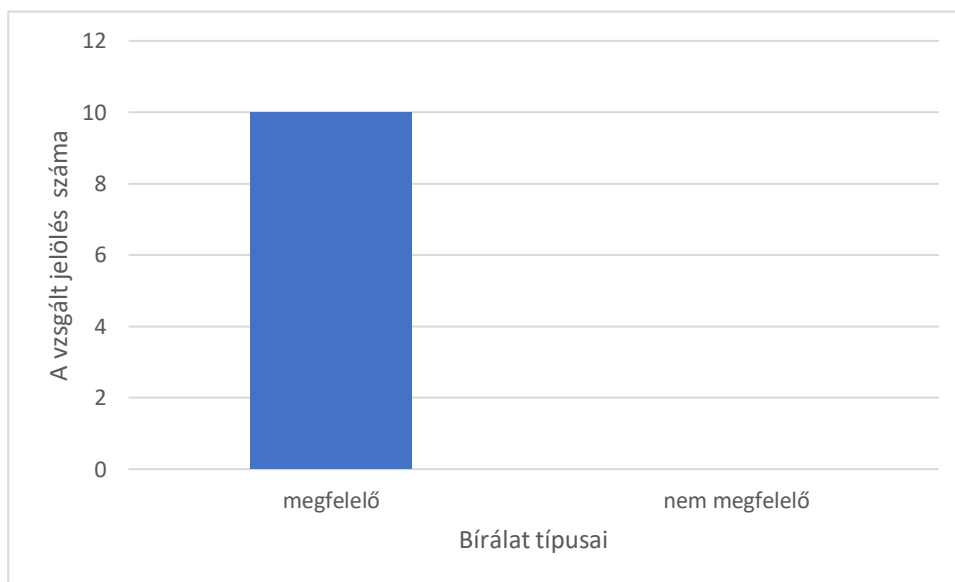
A 18. ábra értékelése: A címkéken lévő fogyaszthatósági idő mind a tíz esetben megfelelő módon fel volt tüntetve. A fogyaszthatósági időt a nap, hónap, év sorrendben kell megfelelően jelölni. Ahol az év nem volt teljesen kiírva, ott tájékoztatva lett a fogyasztó, hogy milyen sorrendben értendő a címkén látható dátum, így elkerülhetőek a későbbi félreértések.

19. ábra - A címkéken lévő különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek megfelelőségének vizsgálata. Forrás: saját munka



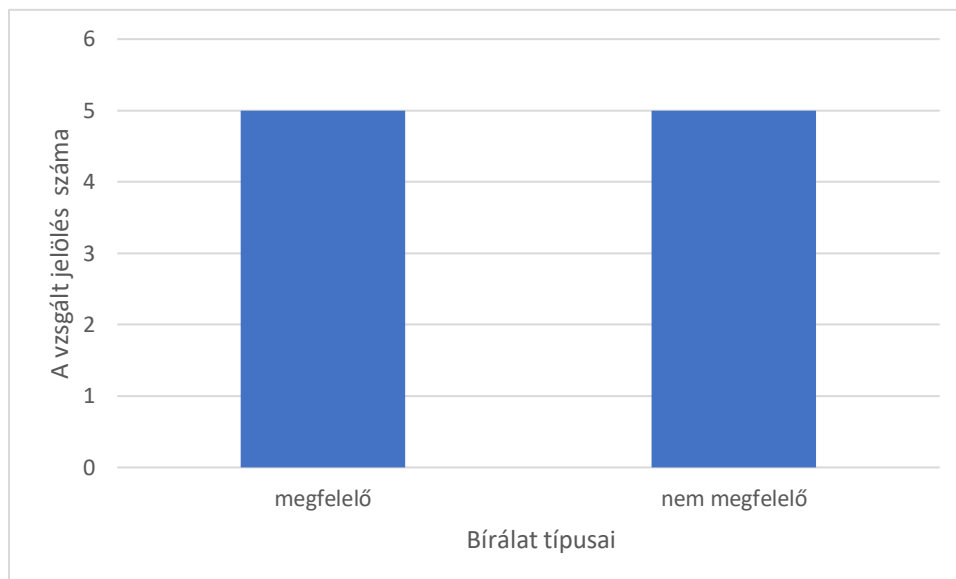
A 19. ábra értékelése: A különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek ellenőrzésekor három esetben nem találtam megfelelőnek a jelölést. Ennek az volt az oka, hogy a tárolási hőmérsékletet intervallumban kell megjelölni, nem elég az, hogy egy bizonyos hőmérséklet alatt tárolandó, hiszen ez felveti a kérdést, hogy akár 0 °C alatt is tárolhatnám a terméket? Természetesen nem. A további hét címkén teljes mértékben megfelelő módon voltak a fent említett adatok jelölve.

90. ábra - A címkéken lévő élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve és címe megfelelőségének vizsgálata. Forrás: saját munka



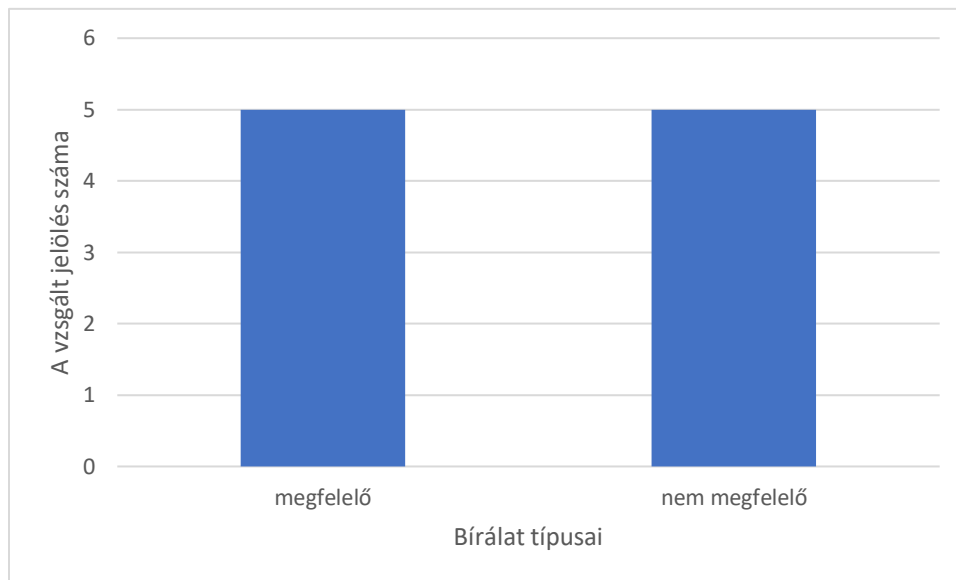
A 20. ábra értékelése: A címkéken található élelmiszer-vállalkozás neve/ cégneve mind a tíz címkén jól láthatóan jelölve volt.

21. ábra - A címkéken lévő származási ország/ eredet helye megfelelőségének vizsgálata. Forrás: saját munka



A 21. ábra értékelése: A származási ország/ eredet helyének vizsgálata közben 5 címke esetén találtam hibát a jelölésben. Ennek oka az volt, hogy az elsődleges hozzávaló és a termék származási országa nem egyezik meg, ebben az esetben mindkettőt kötelező jelölni. Mind az öt esetben a termék származási országának jelölését hagyták le a címkéről. Mindezek mellett itt is felmerül az a probléma, amit az összetevőknél már megjegyeztem, hogy a magyar zászló használata arra enged következtetni, hogy a termék magyar, viszont az elsődleges összetevő az EU-ból származik.

22. ábra - A címkéken lévő tápértékjelölés megfeleltetésének vizsgálata.
Forrás: saját munka



A 22. ábra értékelése: A tápértékjelölést öt esetben nem találtam megfelelőnek, mivel a címkén feltüntetett tápértéktáblázat nem felelt meg az Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendeletében meghatározott XV. mellékletében feltüntetett mintának, amelyet minden esetben követni kell a gyártónak. A többi 5 címke esetén megfelelőnek találtam a tápértékjelölést.

5. Következtetések és javaslatok

A szakdolgozat megírását megelőzően alaposan utánanéztem a kistermelőkre vonatkozó szabályozásoknak és rendeleteknek. Már akkor is feltűnt, hogy milyen sokrétű elvárás van velük szemben, ami természetesen megérthető, hiszen élelmiszerekkel foglalkoznak. Felmerült bennem a kérdés, vajon tisztában is vannak ezekkel?

A kutatásaim alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a kistermelők nagy része nem volt informált a rá vonatkozó szabályozásokkal kapcsolatban. Ez nem feltétlenül azért van, mert nem szeretnék betartani azokat, hanem a lakókörnyezetük, iskolázottságuk, koruk vagy a neveltetésük miatt nem tudnak lépést tartani a mai világban folyamatosan változó jogszabályokkal és rendeletekkel, amelyek nagy részéről az interneten tudnának információt szerezni. Ez viszont nehezebb, mint gondolnánk, hiszen a háznál árusító kistermelők egy részénél még internet hozzáférés sincs, nemhogy laptop vagy asztaligép. Az idősebb gazdák esetén pedig, még okostelefon se volt. Arra a kérdésemre pedig, hogy fel tudnak-e keresni valakit, aki segítene nekik a jogszabályok ismertetésében? A válasz minden esetben az volt, hogy senkit nem ismernek, akit bármikor megkereshetnének a kérdéseikkel és teljeskörű segítséget nyújtana nekik.

A fent említett információk alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a kistermelők oktatása, felvilágosítása és segítése mindannyiunk érdeke lenne, hogy egy fejlődő képes és a fogyasztók számára is megfelelő árusítási és gyártási körülményeket biztosító kistermelői réteg alakuljon ki.

Fontos lenne tanult, erre szakosodott szakemberek alkalmazása, akik folyamatos felvilágosítást nyújtanának a kistermelőknek, az esetleges változásokról, illetve a felmerülő hibákra vagy szabálytalanságokra megoldást kínálnának.

Az oktatás mellett a pénzügyi támogatás is ugyanannyira fontos, hiszen az általam vizsgált gazdáknak csekély bevételek származtak a kistermelői munkájukból, így ez az összeg nem elég a folyamatos modernizációra. Erre az államnak kellene sokkal átláthatóbb és sokrétűbb támogatási keretet létrehozni.

6. Összefoglalás

Nagy örömmel töltött el, hogy az Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális előállítás és -értékesítési rendszerei című szakdolgozat megírására volt lehetőségem, hiszen gyermekkorom óta az állattartás a mindennapjaim része.

A munkám célja az volt, hogy a lakókörnyezetemben élő és/ vagy árusító gazdák kistermelői életébe nyerjek betekintést és rávilágítsak az esetleges hiányosságokra. Tisztában voltam vele, hogy a környék rossz gazdasági és infrastrukturális helyzete miatt a kistermelőknél is jelennek meg problémák.

A 60/2023. (XI. 15.) AM rendeletet tanulmányozva megvizsgáltam tíz kistermelőt, közülük öten a gazdaságukban állították elő és árusították a saját alaptermékből előállított termékeiket. A további öt kistermelőt, pedig a lakóhelyemhez közeli három piacon vizsgáltam meg.

A rendeletben megfogalmazott mennyiségi feltételeknek mindenki megfelelt, illetve minden általam vizsgált gazda rendelkezett kistermelői státusszal. Továbbá az engedélyezett árusítás helyének és árusító személynek is eleget tettek.

Azonban az árusított termékek jelölésére és származására vonatkozó követelményekkel, illetve az árusításra, előállításra és az állattartásra vonatkozó higiéniai elvárásokkal kapcsolatban voltak hiányosságok vagy szabálytalanságok. Azok a kistermelők, akik kizárólag saját alaptermékből készült állati eredetű élelmiszereket árusítottak, minden esetben nem előre csomagolt termékeket árultak, amelyek esetén a kötelezően feltüntetett adatok (kistermelő neve, címe, FELÍR azonosító, termék neve) nem voltak minden esetben elérhetőek, de a nagyobb gondot az okozta, hogy a fogyasztó kérésére kiadandó adatok (összetevők, termék tömege, fogyaszthatósági idő és tárolási feltétel) szinte minden esetben vagy teljesen hiányoztak, vagy hibásak voltak. Ennek a fő oka az volt, hogy a gazdák nem tudták, milyen módon kéne ezeket az adatokat pontosan meghatározni vagy nem is tudtak róla, hogy ilyen adatok kiadására kötelesek. Kettő piacon árusító kistermelőnél vettem azt észre, hogy más által előállított termékeket is árultak, amely teljes mértékben nem megengedett, illetve ezeknek a termékeknek a címkeelemzése során is több esetben találtam pontatlanságokat. Az elemzéseket Az Európai

Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete, illetve A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról alapján készítettem el. Ezen felül az árusításra, gyártásra és állattartásra vonatkozó higiéniai elvárások se teljesültek maradéktalanul. Egyes esetekben nem valósult meg, hogy külön előállító helyiségben állítsák elő a termékeket, vagy ezeknek a helyiségeknek a tisztasága sem volt megfelelő. Az állattartás körülményei véleményem szerint sokat javultak az évek során, de még néhány gazdánál így sem optimális. Az árusítás körülményei nagyrészt megfelelőek voltak, néhány esetben vettem észre azt, hogy a terméket tartalmazó tárolók nem voltak megfelelően megtisztítva.

7. Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani:

Surányi Józsefnek a témavezetőként nyújtott munkájáért,

Bakos Máriának a címke elemzésben való végtelen segítségéért,

Dr. Hidas Karinának és Nyulasné Dr. Zeke Ildikó Csillának a folyamatos segítségnyújtásért,

illetve a családomnak, barátaimnak és a munkatársaimnak a türelmükért és biztatásukért.

8. Irodalomjegyzék

Stirling S. (1899): *A kereskedelem története főbb vonásokban*. Pozsony- Budapest: Stampfel Károly kiadása.

Matelkovits S. (1873): *A kereskedelem története*. Pest: Pesti Könyvnyomda- Részvény- Társulat

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról, 12. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

internet 1: Jelentősen lassul idén az élelmiszerek drágulása [WWW Document], n.d. .
erstemarket.hu URL [Jelentősen lassul idén az élelmiszerek drágulása – Erste Market Elemzés](#)

internet 2: Az őstermelőkről, illetve a családi gazdaságok kialakításáról és működéséről [WWW Document], n.d. .
mezohir.hu URL [Az őstermelőkről, illetve a családi gazdaságok kialakításáról és működéséről - Mezőhír](#)

internet 3: Belkereskedelem [WWW Document], n.d. .
mek.oszk.hu URL [Magyarország a XX. században / Belkereskedelem](#) (letöltve: 2025.09.12.).

Kovács É. K. (2021): *A CSALÁDI GAZDASÁGOK JÖVŐJE A GENERÁCIÓVÁLTÁS SZEMPONTJÁBÓL KARCAG PÉLDÁJÁN KERESZTÜL*. [PhD-értekezés] Debrecen: Ihrig Károly Gazdálkodás- és Szervezéstudományok Doktori Iskola. forrás: [content](#)

Nagy Z. (2019): *A családi gazdálkodás jelene és jövője*. Agrofórum. Letöltés dátuma: 2025.09.20.
forrás: [A családi gazdálkodás jelene és jövője - Agrofórum Online](#)

internet 4: *A biogazdálkodás alapjai és lehetőségei Magyarországon* [WWW Document], n.d. .
agroinform.hu URL [A biogazdálkodás alapjai és lehetőségei Magyarországon - Agroinform.hu](#)
(letöltve: 2025.10.21.).

Horváth A. (2024): *Ausztria, az örök eminens – mit csinálnak máshogy?* Agroinform. Letöltés dátuma: 2025.10.21. forrás: [Ausztria, az örök eminens – mit csinálnak máshogy? - Agroinform.hu](#)

internet 5: *Farmer's Markets and Shops* [WWW Document], n.d. .austria.info URL [Farmers' markets and farm shops in Austria](#) (letöltve: 2025.10.20.)

Czifrik K. (2023): *Egyre nagyobb birtok kell az életképességhez*. Magyar Mezőgazdaság. Letöltés dátuma: 2025.10.01. forrás: [Egyre nagyobb birtok kell az életképességhez - Magyar Mezőgazdaság](#)

internet 6: Einkommenssicherung [WWW Document], n.d. . bmluk.gv.at URL [Einkommenssicherung](#) (letöltve: 2025.09.30.)

Magyarország Közös Agrárpolitika Stratégiai Terve, 2023-2027

internet 7: ERFOLGSFAKTOREN LANDWIRTSCHAFTLICHER FAMILIENBETRIEBE

IN NIEDERÖSTERREICH [WWW Document], n.d. . wu.ac.at URL [Zusammenfassung der Studienergebnisse.pdf](#) (letöltve: 2025.10.10.)

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE

Fényes E. (1839): Magyarország mostani állapota, IV. kötet. Arcanum. Letöltés dátuma: 2025.11.01. forrás: [Kereskedelem. Története. | Borovszky Samu: Magyarország vármegyéi és városai | Kézikönyvtár](#)

9. Ábrák és táblázatok jegyzéke

1. ábra – Bal és jobb oldalon kettő piaci árus standja látható	15
2. ábra – Piacon árusító kistermelő termékei. Forrás: saját munka	15
3. ábra – Füstölt csemege szalonna címkéje. Forrás: saját munka	21
4. ábra - Jobb oldalon látható a Félméteres csípős, paprikás hipoallergén félszáraz vastagkolbász címkéjének elülső oldala. Bal oldalon látható a címke hátoldalán lévő adatok. Forrás: saját munka.....	23
5. ábra - Jobb oldalon látható a Félméteres, paprikás hipoallergén félszáraz vastagkolbász címkéjének elülső oldala. Bal oldalon látható a címke hátoldalán lévő adatok. Forrás: saját munka	25
6. ábra - Bal és jobb oldalon látható a Füstölt kolozsvári szalonna címkéje. Forrás: saját munka.....	27
7. ábra - Füstölt, főtt császárszalonna csomagolásán látható címkék. Forrás: saját munka	29
8. ábra - Kokárdás csemege sertéskolbász terméken lévő címkéje. Forrás: saját munka	31
9. ábra - Őz kolbász terméken lévő címkéje. Forrás: saját munka	33
10. ábra - Vaddisznó kolbász terméken lévő címkéje. Forrás: saját munka	35
11. ábra - Bal oldalon látható a paprikás culen címkéjének egyik oldalán megnevezett összetevők. Jobb oldalon a címke másik oldalán található többi adat látható. Forrás: saját munka.....	37
12. ábra - Bal és jobb oldalon látható a Füstölt hátsó csülök csonttal termék címkéje folytatólagosan. Forrás: saját munka	39
13. ábra - A címkéken lévő ételnevezések megnevezések megfelelősségének összesítése	2
14. ábra - A címkéken lévő összetevők megfelelősségének összesítése	2
15. ábra - A címkéken lévő allergének megfelelősségének összesítése	2
16. ábra - A címkéken lévő bizonyos összetevők/ összetevő csoportok mennyiségnek megfelelősségének összesítése.....	2
17. ábra - A címkéken lévő ételnevezések nettó mennyiségének megfelelősségének összesítése	2
18. ábra - A címkéken lévő fogyaszthatósági idő megfelelősségének összesítése	2
19. ábra - A címkéken lévő különleges tárolási és/ vagy felhasználási feltételek megfelelősségének összesítése.....	2
20. ábra - A címkéken lévő ételnevezés-vállalkozás neve/ cégneve és címe megfelelősségének vizsgálata. Forrás: saját munka	2
1. táblázat - Füstölt csemege szalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját munka.....	2
2. táblázat - Félméteres csípős paprikás vastagkolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját munka	2
3. táblázat - Félméteres paprikás hipoallergén félszáraz vastagkolbász. Forrás: saját forrás	2
4. táblázat - Füstölt kolozsvári szalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
5. táblázat - Füstölt, főtt császárszalonna címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
6. táblázat - Kondás kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
7. táblázat - Őz kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
8. táblázat - Vaddisznó kolbász címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
9. táblázat - Paprikás culen címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás	2
10. táblázat - Füstölt hátsó csülök csonttal címkéjének elemzése. Forrás: saját forrás.....	2

10. Nyilatkozatok

MATE Szervezeti és Működési Szabályzat

III. Hallgatói Követelményrendszer

III.1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat

6.13. sz. függelék: A MATE egységes szakdolgozat / diplomadolgozat / záródolgozat / portfólió készítési útmutatója

4.2. sz. melléklete: Nyilatkozat a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről (módosítva: 2025. október 16.)

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Kókény Réka
A Hallgató Neptun kódja: HFLFJX
A dolgozat címe: Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális előállítás és –értékesítési rendszerei
A megjelenés éve: 2025
A konzulens intézetének neve: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
A konzulens tanszékének a neve: Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológiai Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemialkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitóri rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitóri rendszerében.

Kelt: 2025 év 11. hó 03. nap


Hallgató aláírása

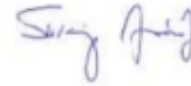
NYILATKOZAT

Kökény Réka (hallgató Neptun azonosítója: HFLFJX) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom¹.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem²

Kelt: Budapest, 2025. 11. 09.



belső konzulens

¹ A megfelelő aláhúzendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

Hallgatók, doktoranduszok nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

1. Általános adatok

Hallgató neve:	Kökény Réka
Neptun-kódja:	HFLFJX
Képzési szint (a megfelelőt jelölje X-szel):	<input checked="" type="checkbox"/> BSc/BA <input type="checkbox"/> MSc/MA <input type="checkbox"/> Doktori (PhD) <input type="checkbox"/> Egyéb:
Tantárgy neve/kódja*:	Szakdolgozat
A munka címe:	Állati eredetű élelmiszerek kis mennyiségű, helyi és marginális előállítás és - értékesítési rendszerei

* doktori értekezés esetén nem kitöltendő

2. Nyilatkozat az MI használatáról

Alulírott, etikai felelősségem teljes tudatában az alábbi nyilatkozatot teszem:

(Kérjük, válasszon egyet az alábbi lehetőségek közül!)

A) Nem alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Amennyiben ezt jelölte, a további táblázatok kitöltése nem szükséges.)

B) Alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Kérjük, töltsse ki a vonatkozó táblázatokat!)

3. A mesterséges intelligencia használatának részletezése

I. TÁBLÁZAT: Asszisztensi vagy kisebb mértékű felhasználás (pl. fordítás, nyelvi korrektúra, ötletelés stb.)

(Ezen felhasználások esetében a konkrét promptok és válaszok csatolása nem szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve és verziója	Érintett rész (ha nem a szöveg egészére vonatkozik)
külföldi forrás keresése	ChatGPT	Szakirodalmi áttekintés

II. TÁBLÁZAT: Jelentős tartalmi hozzájárulás (pl. egy teljes ábra vagy egy hosszabb szövegrész generálása)

(Ezekben az esetekben a felhasznált kulcsfontosságú promptok és az MI által adott nyers válaszok dokumentálása és a munka mellékletében való csatolása szükséges.)

A felhasználás célja	Alkalmazott eszköz verziója, elérhetősége	MI-neve,	Az érintett fejezet / ábra / táblázat pontos sorszáma	A prompt-naplót tartalmazó melléklet bejegyzésének sorszáma

3/A. Oktató által előírt kiegészítő szabályok (ha vannak)

Amennyiben az adott tantárgy oktatója vagy témavezetője az MI-eszközök használatára vonatkozóan külön szabályokat vagy elvárásokat határozott meg, kérjük, az alábbi mezőben foglalja össze ezeket:

Pl. az MI használatának tilalma bizonyos feladattípusokra; csak konkrét eszköz használata engedélyezett; eltérő hivatkozási elvárások; dokumentációs forma stb.

Oktató vagy témavezető által előírt szabályok:

.....

.....

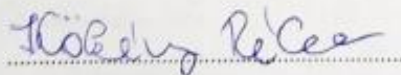
.....

.....

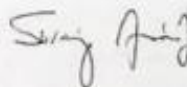
4. Minden hallgatóra vonatkozó nyilatkozat:

Kijelentem, hogy az MI által esetlegesen generált tartalmakat minden esetben kritikailag felülvizsgáltam, szerkesztettem és a munkába illesztettem. A leadott munka minden eleméért, annak eredetiségéért és tudományos helytállóságáért teljes körű felelősséget vállalok. Tudomásul veszem, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem a benyújtott munkát mesterséges intelligencia detektorral ellenőrizheti, és eljárást kezdeményezhet, amennyiben a nyilatkozatom valótlan vagy hiányos.

Kelt: Budapest, 2025.11.09.



Hallgató aláírása



Konzulens/Témavezető aláírása