



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

A vadhús szerepe a helyi élelmiszerellátásban



A vadhús jellegzetességei

- A vadhús rendkívül magas biológiai, élvezeti és tápértékekkel rendelkező hús. Fehérjetartalma mintegy 25% (a sovány marhahátszíné 18-19%)
- Ízadó kivonatanyagokban rendkívül gazdag; jellegzetes, kellemes íze, illata, zamata a konyhatechnológiai céltól függően jól kiemelhető, vagy éppen elfedhető
- Magas vértartalma ellenére a romlásnak jobban ellenáll: izomrostjai szorosan egymásnak fekszenek, az izomkötegeket erős, szívós burok fedi, ami meggátolja a baktériumok gyors behatolását a húsba



A vadhús értékesítésének és kezelésének jogi szabályozása – alapfogalmak, kivételek

- Az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet 2. cikkének (1) b) pontja szerint a vadászatból származó termék **alaptermék**. A vadászatból származó termék pedig nem más, mint az **elejtett vad**. Az elejtett vadat mindaddig alapterméknek kell tekinteni, amíg azon semmilyen feldolgozási vagy azt előkészítő műveletet nem hajtottak végre a zsigereletést és a trófea eltávolítását leszámítva.
- A 852/2004/EK rendelet 1. cikk (2) c) pontja kimondja, hogy azt **nem lehet alkalmazni a termelők azon tevékenységére, amikor azok kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül látják el a végső felhasználót**, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket.



A vadhús értékesítésének és kezelésének jogi szabályozása – alapfogalmak, kivételek

- 852/2004/EK rendelet úgy rendelkezik, hogy **a tagállamoknak a nemzeti joggal összhangban meg kell állapítaniuk** az előzőekben említett tevékenységekre vonatkozó **szabályokat**. Ezen nemzeti jogszabályokat pedig úgy kell elkészíteni, hogy az azokban foglalt előírások biztosítsák a 852/2004/EK rendelet célkitűzéseit.
- az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, **853/2004/EK** rendelete is tesz említést a kis mennyiségű vad vagy kis mennyiségű vadhús közvetlen a végső felhasználónak vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítménynek történő forgalmazásáról.
- A vadászoknak **erre a tevékenységre a 853/2004/EK rendelet előírásait nem kell alkalmazni**, azonban **a tevékenység folytatására vonatkozó szabályokat a Tagállamoknak a nemzeti jog keretei között kell megállapítaniuk**.



A vadhús értékesítésének és kezelésének jogi szabályozása – nemzeti jogszabály

- A közösségi jogból eredő jogalkotási kötelezettségünknek miniszteri rendelet formájában tettünk eleget
- A magyar jogrendszerben **az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniái feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet** vonatkozik az előzőekben felsorolt esetekre
- (korábban 141/2009. (X.29.) FVM rendelet)



Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V.26.) VM rendelet

Az alábbi esetekben kell alkalmazni

- Ha vadászatra jogosult a vadászterületén elejtett vadat felvásárló és továbbértékesítő vállalkozónak, vagy vállalkozásnak átadja vagy eladja.
- Ha vadásztara jogosult a vadászterületén elejtett vadat vadfeldolgozó üzemnek átadja vagy eladja.
- Ha vadászatra jogosult a vadászterületén elejtett vadat helyi étteremnek, helyi közkonyhának, vagy vadhús forgalmazására engedéllyel rendelkező helyi kiskereskedelmi egységnek (pl.: hentes üzlet) átadja vagy eladja.
- Ha a vadászatra jogosult a vadászterületén elejtett vadat végső fogyasztónak minősülő természetes személynek, jogi személynek, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetnek átadja vagy eladja.



A vadhús útja a fogyasztóig

- A vadhús fogyaszthatóságát befolyásoló körülmények vizsgálata már az elejtést megelőzően elkezdődik
- Az ante-mortem, valamint a kezdeti post-mortem vizsgálat a vadászat sajátos körülményeiből adódóan eltér a hagyományos vágóhídi húsvizsgálattól;
- a post-mortem vizsgálat már a zsigerelés során megkezdődik a vadász által (**1. szakasz**)
- A képezített vadhúsvizsgáló, vagy a magánállatorvos, vagy a hatósági állatorvos az elejtést követően haladéktalanul elvégzi a kezdeti húsvizsgálatot (**2. szakasz**)



A vadhús útja a fogyasztóig

- Kifogásmentesnek minősített vad esetén a vizsgálatot végző személy kitölti a **vadkísérő jegyet**, illetve az **apróvad gyűjtőigazolást**
- A **hatósági állatorvos a vadbegyűjtő helyen az elejtést követő 48 órán belül megvizsgálja** a végső fogyasztónak minősülő természetes, jogi személynek, jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetnek vagy a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységnek átadásra vagy eladásra kerülő elejtett vadat (**3. szakasz**)
- Amennyiben az elejtett vad húsát fogyasztásra alkalmasnak találta, kiállítja a **hússzállítási igazolást**.



A vadhús útja a fogyasztóig – 1.

Rendellenességek
megfigyelése

Elejtés

Elejtést követő
(kezdeti)
húsvizsgálat

Kifogásmentesnek
minősített hús
esetén

Vadkísérőjegy, ill.
apróvad
gyűjtőigazolás
kiállítása





A vadhús útja a fogyasztóig – 2.





Vadbegyűjtő hely strukturális követelményei

- Szilárd burkolattal ellátott, csatornázott vagy szennyvízakkumulálóval rendelkező, bekerített helyen létesíthet, hol ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll
- A vadbegyűjtő helyen rendelkezésre kell állnia:
- az állati eredetű **melléktermékek gyűjtésére** zárt, csorgásmentes, mosható és fertőtleníthető tartálynak vagy azzal egyenértékű megoldásnak,
- olyan **működőképes fényforrásnak**, amely már a kezdődő, a húsvizsgálat szempontjából lényeges elváltozások észlelését is lehetővé teszi.



Vadbegyűjtő hely strukturális követelményei

A vadbegyűjtő hely **vadhűtőjének**

- rendelkeznie kell a **függesztett tároláshoz** szükséges felszerelésekkel és berendezési tárgyakkal
- olyan **méretűnek** kell lennie, hogy a benne tárolt vadászható állatfajok, a függesztett tárolás során, sem a padozattal, sem az oldalfallal, sem egyéb olyan felülettel nem kerülnek érintkezésbe, amelyek az elejtett vadat tovább szennyeznék,
- olyan **teljesítményűnek** kell lennie, hogy a benne, egy időben tárolt összes nagyvad teljes tömegének hőmérséklete $0-7^{\circ}\text{C}$, valamint a benne, egy időben tárolt összes apróvad teljes tömegének hőmérséklete $0-4^{\circ}\text{C}$ legyen.



Vadbegyűjtő hely strukturális követelményei

Látható, hogy a vadbegyűjtő helyre alapvető higiéniai előírások, és igen **egyszerű strukturális követelmények vonatkoznak**. Ezek lényegében a 852/2004/EK rendelet II. mellékletében megállapított általános higiéniai követelmények, továbbá a 43/2011. (V. 26.) VM rendelet 12. és 13. §-ában foglalt szabályok



A vadhús szerepe a helyi élelmiszer-ellátásban

A közvetlenül a végső fogyasztónak (nem feltétlenül természetes személy) történő értékesítésen kívül a vendéglátás irányába történő értékesítés bírhat kiemelkedő jelentőséggel a helyi ellátásban

- A 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerint *helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység*: a **húsvizsgálat helyétől közúton legfeljebb 60 km** távolságon belül és **legfeljebb 1 óra** alatt elérhető, valamint **hűtött rakterű szállító járművel való szállítás esetén bármely Magyarország területén működő**, vadhús-forgalmazási engedéllyel rendelkező, a végső fogyasztót közvetlenül ellátó kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység,



A vadhús szerepe a helyi élelmiszer-ellátásban

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet értelmében a **vendéglátó-ipari létesítmény átvehet közvetlenül a vadászatra jogosulttól elejtett vadat**

- Elejtett vad előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.
- A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni
- A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.



A vadhús szerepe a helyi élelmiszer-ellátásban

Bár minden jogszabályi lehetőség rendelkezésre áll, a gyakorlatban nem jellemző, hogy vendéglátó-ipari létesítmény közvetlenül a vadászatra jogosulttól venne át elejtett vadat, főként mert:

- A vendéglátó-ipari létesítmények nincsenek felkészülve az elejtett vad előkészítésére, feldolgozására
- Egyszerűbb a konyhakész alapanyagok beszerzése és felhasználása



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

