

MAGYAR



KÖZLÖNY

A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG HIVATALOS LAPJA

Budapest,
2003. február 28.,
péntek

21. szám

Ára: 280,- Ft

TARTALOMJEGYZÉK

		Oldal
20/2003. (II. 28.) FVM r.	A húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről	1706
21/2003. (II. 28.) FVM r.	A szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról kiadott 106/1997. (XII. 19.) FM rendelet módosításáról	1717
9/2003. (II. 28.) GKM r.	Az egyes iparjogvédelmi oltalmak megszerzésének és fenntartásának a magyar találmányok külföldi bejelentése célú irányzatból történő támogatásáról	1717
2/2003. (II. 28.) MeHVM r.	Az elismerések adományozásának rendjéről szóló 1/1998. (I. 23.) TNM rendelet módosításáról	1720
6/2003. (II. 28.) OM r.	A nevelési-oktatási intézmények működéséről szóló 11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet és a Kollégiumi nevelés országos alapprogramjának kiadásáról szóló 46/2001. (XII. 22.) OM rendelet módosításáról	1721
18/2003. (II. 28.) KE h.	Közigazgatási államtitkár felmentéséről	1722
19/2003. (II. 28.) KE h.	Rendőr dandártábornok szolgálati viszonyának megszüntetéséről	1722
20/2003. (II. 28.) KE h.	Beosztásból történő felmentésről	1722
21/2003. (II. 28.) KE h.	Vezérkari főnök kinevezéséről	1723
22/2003. (II. 28.) KE h.	Altábornagyi előléptetéséről	1723
23/2003. (II. 28.) KE h.	Vezérőrnagyi kinevezéséről	1723
24/2003. (II. 28.) KE h.	Vezérőrnagyi kinevezéséről	1724
25/2003. (II. 28.) KE h.	Vezérőrnagyi kinevezéséről	1724
26/2003. (II. 28.) KE h.	Dandártábornoki kinevezéséről	1724
27/2003. (II. 28.) KE h.	Polgári védelmi dandártábornok kinevezéséről	1724
19/2003. (II. 28.) ME h.	Helyettes államtitkári juttatás biztosításáról	1725
20/2003. (II. 28.) ME h.	Kormányzati főtisztviselői kinevezés megszűnésének megállapításáról	1725
	A Központi Kárrendezési Iroda közleménye a 2003. május 5—23-ig terjedő időszak — II/2. földalapról vonatkozó — termőföld árveréseiről	1725
	A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség közleményei	1727
	A BM Központi Adatfeldolgozó, Nyilvántartó és Választási Hivatal közleménye	1728

II. rész JOGSZABÁLYOK

A Kormány tagjainak rendeletei

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 20/2003. (II. 28.) FVM rendelete

a húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 45. §-ának 11. pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

A rendelet tárgya

1. §

(1) E rendelet szabályozza a tartósító kezelés után közfogyasztásra vagy más élelmiszerek előállítására szánt húskészítmények és állati eredetű egyéb termékek, valamint a húsalapú készételek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai feltételeket, továbbá meghatározza a csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékek előállításának élelmiszer-higiéniai feltételeit.

(2) E rendelet szabályozása nem terjed ki a húskészítmények és állati eredetű egyéb termékek kiskereskedelemében, vagy a fogyasztók közvetlen kiszolgálására szolgáló helyiségekben végzett előállítására és tárolására.

(3) A létesítmények engedélyezésének általános feltételeit, a létesítmények helyiségeire, berendezési tárgyaira és a munkaeszközeire vonatkozó higiéniai követelményeket, valamint a létesítményekben, a hústermékek előállításában, kezelésében, szállításában foglalkoztatott személyzetre vonatkozó személyi higiéniai feltételeket külön jogszabály határozza meg.

Fogalommeghatározások

2. §

1. *Húskészítmény:* emberi táplálkozás céljára szolgáló olyan hústermék, amelyet meghatározott húsipari nyersanyagokból, egyéb jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával, meghatározott technológiával készítenek, és ame-

lyet olyan kezelésnek vetettek alá, amely után a termék közepén áthaladó metszéslapon a nyers hús jelleg már nem ismerhető fel. Nem minősül húskészítménynek a kizárólag hűtő-, vagy fagyasztókezelésnek alávetett hús, továbbá a vagdalt és darált hús, a 100 grammnál kisebb tömegű hús és az előkészített hús, amelyekre külön szabályozások vonatkoznak.

2. *Állati eredetű egyéb termékek:*

- a) húskivonatok,
- b) kiolvasztott állati zsírok, amelyeket a zsírszövetekből vagy csontból nyertek, és fogyasztásra szánnak,
- c) *tepertő:* fehérjetartalmú szilárd termék, amelyet a zsírszövet kiolvasztása során a zsír és a víz részleges kivonásával, leválasztásával nyertek,
- d) húspor, bőркеpor, sózott vagy szárított vér, sózott vagy szárított vérplazma,
- e) tisztított gyomor, hólyag és bél, amelyeket sóztak vagy szárítottak, vagy hőkezelték.

3. *Húsalapú készételek:* főzött, sült vagy előfőzött, félig sült és hűtéssel tartósított, konyhai előkészítésnek megfelelő, egyedi (elsődleges) csomagolással ellátott hús-termék.

4. *Csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékek:* olyan termékek, amelyek más élelmiszert tartalmaznak, és azokhoz nem több, mint 10% friss húst vagy húskészítményt adnak hozzá a fogyasztásra kész végtermék tömegéhez viszonyítva, és amelyet az előállító utasításának megfelelően készítenek el forgalmazásra. Ilyen termékek azok is, amelyekből más élelmiszer készül, és bennük a húskészítmények aránya nem több, mint 10%, és amelyeket az előállítás során dehidratáltak vagy sűrítettek.

5. *Hús:* a vágott, melegvérű állat minden, emberi fogyasztásra alkalmas része; illetőleg a vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húsok előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai követelményeiről szóló 77/2002. (VIII. 23.) FVM—ESZCSM együttes rendelet 2. § 2—3. pontjában meghatározott hús.

6. *Nyersanyag:* minden állati eredetű termék, amelyet alapanyagként a húskészítmények és az állati eredetű egyéb termékek előállításához vagy a húsalapú készételekhez felhasználnak.

7. *Tartósító kezelés:* olyan kémiai vagy fizikai eljárás (hőkezelés, füstölés, sózás, marinírozás, pácolás vagy szárítás), amely a hús, illetve a húskészítmény (más élelmiszerekkel együtt is) eltarthatóságának meghosszabbítására szolgál, illetve ezeknek a különböző eljárásoknak a kombinációja.

8. *Hőkezelés:* száraz vagy nedves hő alkalmazása.

9. *Pácolás:* a só szétosztatása az egész termékben.

10. *Marinírozás:* a pácolásnak az a formája, amikor a sóval egyidejűleg egyéb ízesítő anyagokat is alkalmaznak, például ecet, étolaj, fűszerek (bors, hagyma, majoránna stb.).

11. *Értelés:* sózott nyers hús tartósítása erre alkalmas klimatikus körülmények között, a nedvességtartalom lassú

és lépésről lépésre véghez vitt csökkentése, természetes erjesztő folyamat létrejötte, illetve enzimatikus folyamatok kiváltása céljából úgy, hogy az összefüggő fokozatos változások a készítmény tipikus érzékszervi jellemzőinek kialakulását eredményezik, és biztosítják az eltarthatóságot és fogyaszthatóságát normál környezeti hőmérséklet mellett.

12. *Tétel*: a húskészítmények azon mennyisége, amelyet egy kísérő kereskedelmi okmánnyal vagy egy fogyaszthatósági bizonyítvánnyal látnak el.

13. *Egyedi (elsődleges) csomagolás*: az e rendeletben meghatározott termékek védelmére szolgáló elsődleges csomagolási folyamat, a termékkel közvetlenül érintkező csomagolóanyag vagy tartály (a továbbiakban: csomagoló edény, pl. konzervdoboz) felhasználásával.

14. *Gyűjtőcsomagolás*: az e rendeletben meghatározott termékek második csomagolásban, tartályban való elhelyezése, illetve maga a csomagolás vagy a tartály.

15. *Élelmiszer-csomagolás*: az a tevékenység, amelynek során az élelmiszert a fogyasztó távollétében meghatározott mennyiségben, úgy helyezik csomagolóanyagba, hogy annak felnyitása vagy megsértése nélkül a tartalom nem változtatható meg.

16. *Légmentesen zárt tartály (konzervdoboz)*: olyan tartály, amely a tartalmát a hőkezelés alatt és után is a mikro-organizmusok behatolása ellen védi, és nem eresztí át a levegőt.

17. *Konzerv, félkonzerv*: a Magyar Élelmiszerkönyv meghatározásának megfelelően.

18. *Létesítmény*: az 1—3. pontokban felsorolt termékek előállítására, tárolására, átcsomagolására szolgáló üzem, vagy több ilyen magában foglaló egység, amelyek működése engedélyhez vagy jóváhagyáshoz kötött.

a) *Engedélyezett létesítmény*: olyan létesítmény, amely az e rendeletben és külön jogszabályban meghatározott feltételeknek megfelel, s ennek alapján a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: minisztérium) állatorvosi EU-ellenőrzési számmal ellátva nyilván tartásba veszi.

b) *Jóváhagyott létesítmény*: olyan, csak belföldre forgalmazó létesítmény, amely az e rendeletben és külön jogszabályban foglalt feltételeknek megfelel, és ennek alapján az illetékes megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) belföldi jóváhagyási számmal ellátva nyilvántartásba vesz. Jóváhagyott létesítmény külön engedély alapján 2003. november 30-ig a nem európai uniós követelményeket érvényesítő országokba exportálhat.

c) *Derogációs létesítmény*: olyan jóváhagyott létesítmény, amely legkésőbb 2006. december 31-ig kapacitási korlátozás nélkül termelhet, illetve forgalmazhat belföldre, feltéve hogy a hatóság által elfogadott fejlesztési ütemtervvel rendelkezik. A derogációs létesítmények felsorolását a friss hús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 100/2002. (XI. 5.) FVM rendelet II. számú melléklete tartalmazza.

19. *Belföld*: a Magyar Köztársaság területe.

20. *Átcsomagoló központ*: olyan engedélyezett vagy jóváhagyott tárolóhely vagy raktár, ahol az értékesítésre kerülő termékeket összegyűjtik, átcsomagolják, vagy újra-csomagolják — az egyedi csomagolást nem érintően.

21. *Kereskedelmi forgalmazás*: az e rendeletben meghatározott termékeknek a viszonteladókhoz vagy az élelmiszer-fogyasztókhoz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége, vagy ezek részműveletei, kivéve a kiskereskedelmi értékesítést.

A húskészítmények, hústermékek forgalomba hozatalának általános feltételei

3. §

(1) Forgalomba hozni csak olyan húskészítményt és hústerméket szabad, melyeket e rendelet és külön jogszabály szerinti feltételeknek megfelelő létesítményben állítottak elő, vagy tároltak. A létesítményeknek meg kell felelniük az e rendeletben és a külön jogszabályokban előírt általános és különös higiéniai követelményeknek.

(2) Importhúsként és import-húskészítményként csak olyan termékek hozhatók forgalomba, amelyek behozatalát engedélyezték, amelyeket az előírásoknak megfelelően megvizsgáltak, továbbá amelyek megfelelnek az e rendeletben foglalt követelményeknek. Ezen követelményeknek a csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékek esetében is fenn kell állniuk.

(3) A húskészítmény, hústermék alapanyaga csak olyan hús lehet, amelyet a hatósági állatorvos fogyasztásra alkalmasnak minősített és előírás szerint megjelölt, annak tárolása, szállítása során betartották az ezen és más jogszabályban előírtakat, továbbá amely a feldolgozás megkezdésekor is kifogástalan állapotú.

(4) Az előkészített húsból vagy más hústermékekből előállított húskészítményeknek meg kell felelniük az előkészített húsról vagy egyéb hússokra vonatkozó követelményeknek.

(5) Ha a vagdalt, darált húst és előkészített húst nem e rendelet hatálya alá tartozó üzem feldolgozó helyiségében állították elő, akkor annak e tevékenységre is engedélyezett, vagy jóváhagyott üzemből kell származnia, és a szállításnak is a külön előírásoknak megfelelően kell történnie. Az ilyen terméket a feldolgozó üzembe érkezés időpontjától a felhasználásig a külön előírások betartásával kell tárolni.

(6) A 2. § 5. pontjában meghatározott húson kívül állati eredetű terméket csak akkor szabad húskészítményekben felhasználni, ha e termékek megfelelnek az Európai Község által előírt jogszabályi követelményeknek.

(7) Haltermékeket is fel lehet használni húskészítmények előállításához, ha ezek a termékek megfelelnek a külön előírásoknak.

4. §

(1) A légmentesen lezárt dobozokban hőkezelt termékeket és a húsalapú készételeket az e rendelet szerinti előírások betartásával kell készíteni.

(2) A húskészítmény vagy hústermék előállítására nem használhatók fel az alábbi, fogyasztásra nem alkalmas részek: a nemi szervek (kivéve a heréket), a gége, a légcső, a garat, a szemek és a szemhéjak, a fülkivágás (kivéve a külső hallójáratokat), a szaruképletek. Baromfi esetében: a fej (kivéve a tarajt, a füleket és a lebernyeget), a nyelöcső, a begy, a belek és a nemi szervek (kivéve a heréket).

5. §

(1) Engedélyezett létesítményből származó termék jóváhagyott létesítményben történt tárolása vagy feldolgozása után csak belföldön hozható forgalomba.

(2) Derogációs vagy jóváhagyott létesítményből származó termék engedélyezett létesítménybe semmilyen célból nem kerülhet.

(3) A csak belföldi forgalomba hozatalra engedélyezett húsból előállított húskészítmény más országba nem szállítható.

A termékek csomagolása

6. §

(1) A termékek csomagolásán feltüntetett adatoknak és jelöléseknek meg kell felelniük az e rendeletben és a külön jogszabályokban előírt rendelkezéseknek.

(2) A termékek egyedi (elsődleges) csomagolása, gyűjtőcsomagolása vagy átcsomagolása kizárólag az e rendelet szerinti feltételeknek megfelelő létesítményben, illetve átcsomagoló központban történhet.

(3) Az egyedi (elsődleges) csomagolást és gyűjtőcsomagolást a megfelelő higiéniai feltételek teljesítésével kell elvégezni az erre a célra szolgáló helyiségekben. Mindkét csomagolásnak meg kell felelnie minden higiéniai követelménynek, és elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékony védelmet nyújtson a húskészítményeknek.

(4) A csomagolóanyagokat nem lehet újra felhasználni, kivéve bizonyos edényfajtákat, mint például a cserép-, üveg- vagy műanyag edényeket, ha azokat alaposan megtisztítják és fertőtlenítik.

A termékek jelölése

7. §

(1) A fogyasztónak közvetlenül eladásra kerülő hústermékek csomagolásán, a fogyasztó tájékoztatására szolgáló jelölésen jól láthatóan fel kell tüntetni az alábbiakat:

a) az állatfaj megnevezését, amelyből a hús származik, ha az alkotóelemek felsorolásából az nem derül ki egyértelműen,

b) a felhasznált fűszereket, adalékanyagokat,

c) azonosító adatokat, tételszámot, amelyek biztosítják a termék származásának és azon mennyiségének nyomon követését, amelyet hasonló technológiai körülmények között állítottak elő és azonos kockázatot jelenthetnek,

d) a nem közvetlenül fogyasztónak szánt csomagoláson a gyártás időpontját,

e) a külön jogszabályokban előírt további információkat.

(2) A létesítmény üzemeltetőjének fel kell tüntetnie a szobahőmérsékletnél alacsonyabb tárolási hőmérsékletet igénylő húskészítmények csomagolásán azok szállítási és tárolási hőmérsékletét, és minden húskészítményre vonatkozóan a fogyaszthatóság, illetve minőség-megőrzés időtartamának lejártát.

8. §

(1) A létesítmény üzemeltetőjének a fogyasztók tájékoztatására szolgáló jelölésen túl a húskészítményt belföldi fogyaszthatósági megjelöléssel, vagy — exportra engedélyezett üzem esetén — az exportra szánt húskészítményt exportra feljogosító fogyaszthatósági megjelöléssel kell ellátnia.

(2) A jóváhagyott vagy derogációs létesítményekből származó húskészítményt a külön jogszabályoknak megfelelő kerek alakú belföldi címkével, fogyaszthatósági jelöléssel kell ellátni.

(3) A fogyaszthatósági megjelölést a létesítményben vagy az átcsomagoló központban a gyártás alatt, illetve közvetlenül a gyártás után kell elvégezni. A megjelölésnek jól láthatónak, olvashatónak, letörölhetetlennek kell lennie.

9. §

(1) A fogyaszthatósági megjelölés elhelyezése történhet nyomtatással, vagy kis lemezen, vagy címkén. A lemeznek erős anyagból kell készülnie, és le nem vehetőnek kell lennie.

(2) A csomagolatlan terméket csak az ahhoz rögzített kis lemezzel szabad megjelölni. Az egyedi (elsődleges) csoma-

golással ellátott terméket mindhárom módon meg lehet jelölni.

(3) Ha a húskészítményt az egyedi (elsődleges) csomagoláson kívül ismételtlen egyedileg csomagolják, elegendő a fogyasztathatósági jelet a külső csomagoláson elhelyezni. A húskészítmény gyűjtőcsomagolása esetén a megjelölést a gyűjtőcsomagoláson is el kell helyezni.

(4) A címkével történő megjelölés esetén a címkét úgy kell elhelyezni, hogy az a csomagolás felnyitásakor megsérüljön. A jelölés sértetlenségét csak akkor lehet elfogadni, ha a jelölés a csomagolás kinyitásakor tönkremegy.

(5) A légmentesen zárt tartályokban (konzervdoboz) lévő termék esetén a megjelölést letörölhetetlenül, vagy a fedélen, vagy a paláston kell elhelyezni.

(6) Ha a húskészítmény más állati eredetű élelmiszer (pl. halászati terméket, tejterméket vagy tojásterméket) is tartalmaz, akkor is csak egy fogyasztathatósági jelet kell alkalmazni.

(7) A megjelölés nyomtatását, illetve újranyomtatását a hatósági állatorvos engedélyezi.

10. §

(1) Ha a terméket feldolgozás vagy egyedi (elsődleges) csomagolás céljából egy másik létesítménybe rakodólapon szállítják, a fogyasztathatósági megjelölést csak akkor nem kell feltüntetni, ha a szállítmány külső felületén, jól látható helyen fel van tüntetve az azokat feladó létesítmény által alkalmazott fogyasztathatósági jel, valamint a rendeltetési létesítmény egyértelmű megnevezése.

(2) Az előállító köteles nyilvántartást vezetni a kiszállított húskészítmény mennyiségéről, típusáról és a címzett nevééről, címéről és ezt a nyilvántartást a 17. § (1) bekezdésének d) pontjában meghatározott ideig köteles megőrizni.

(3) A fogadó létesítmény köteles nyilvántartást vezetni az átvett húskészítmény mennyiségéről, típusáról és származási helyéről, és ezt a nyilvántartást a 17. § (1) bekezdésének d) pontjában meghatározott ideig köteles megőrizni.

(4) Az előállító létesítmény üzemeltetőjének a további feldolgozás, vagy egyedi (elsődleges) csomagolás nélkül közvetlen értékesítésre szánt, nagy kiszerezésben lévő húskészítményeket megfelelő fogyasztathatósági jelöléssel kell ellátni.

(5) A létesítményből közvetlenül kiskereskedő részére ömlesztve értékesített csomagolatlan vagy egyedi (elsődleges) csomagolással ellátott húskészítményeket abban az esetben nem szükséges fogyasztathatósági megjelöléssel ellátni, ha a terméket tartalmazó tartályon feltüntették a fogyasztathatósági jelet.

11. §

(1) Az engedélyezett létesítmény esetében a fogyasztathatósági megjelölésnek ovális formátumú mezőben a következő adatokat kell tartalmaznia:

a) a felső részén nagy betűkkel az ország nevének rövidítése a következő módon: HU,

b) középen a létesítmény állatorvosi EU-ellenőrzési száma,

c) az alsó részen az Európai Unió nevének rövidítése, nyomtatott nagybetűkkel, a következő módon: EGK.

(2) Az Európai Unióhoz történő csatlakozásig a jelenleg használatos bélyegzőket kell alkalmazni.

(3) Az engedélyezett és a jóváhagyott létesítmény fogyasztathatósági megjelölésére vonatkozó részletes szabályokat külön jogszabály határozza meg.

A termékek tárolása

12. §

(1) A húskészítményeket az erre a célra szolgáló helyiségekben kell tárolni az e rendelet és a külön jogszabályok előírásainak megfelelően.

(2) Azok a húskészítmények, amelyek hűtést vagy fagyasztást igényelnek, csak engedélyezett vagy jóváhagyott hűtőházban, hűtőraktárban tárolhatók. Azok a húskészítmények, amelyek hűtést és fagyasztást nem igényelnek, olyan létesítményben tárolhatók, amely kialakítása megfelel a higiéniai követelményeknek.

(3) Azokat a húskészítményeket, amelyeken meghatározott tárolási hőmérsékletet tüntetnek fel, a feltüntetett hőmérsékletnek megfelelő hőfokon kell tárolni.

A termékek szállítása

13. §

(1) A húskészítményt úgy kell szállításra előkészíteni, hogy az a szállítás során minden káros hatástól, szennyeződéstől védve legyen. Ennek érdekében figyelembe kell venni a szállítás időtartamát, a használt szállítóeszközt és az időjárási körülményeket.

(2) A nyersanyagot a vágóhídról más létesítménybe megfelelő higiéniai körülmények között kell szállítani; és ha szükséges, le kell hűteni. A szállítójármű belső felületének könnyen mosható, tisztítható, fertőtleníthetőnek, és hézagmentesnek kell lennie.

(3) A húskészítményeket olyan kialakítású és felszerelt segű szállítóeszközzel kell szállítani, amely biztosítja a szállítás során az előírt hőmérséklet megtartását.

14. §

(1) A hústerméket a külön jogszabályban előírt hússzállítási igazolvánnyal, illetve a feladó létesítmény által kiállított egyéb okmánnyal kell szállítani. A kísérőokmányokon fel kell tüntetni a létesítményt engedélyező hatóság nevét és az általa kiadott engedély számát. Az okmányokból a termék származásának megállapíthatónak kell lennie.

(2) A bizonyítvány formai és tartalmi követelményeit külön jogszabály határozza meg. Exportszállítás esetén a bizonyítványt a rendeltetési ország hivatalos nyelvén is ki kell állítani, és annak egybefüggő lapokból kell állnia. A bizonyítványon fel kell tüntetni a létesítmény állatorvosi EU-ellenőrzési számát.

(3) Az okmányokat a címzettnek legalább egy évig úgy kell megőriznie, hogy azt az illetékes hatóság kérésére bemutatthassa. A számítógépen tárolt adatokat a hatóság kérésére ki kell nyomtatni.

(4) Állategészségügyi, járványvédelmi korlátozás alá eső régióból származó hús felhasználásával előállított termék esetén az erre a célra engedélyezett állategészségügyi és fogyasztathatósági bizonyítványt kell kiállítani. Ilyen bizonyítványt kell kiállítani akkor is, ha a húst harmadik országon keresztül leplombált, lepecsételt tranzitforgalomban szállítják.

(5) Az okmányok kiállításával kapcsolatos eljárás részletes szabályait és a hatósági állatorvosok azonosítását szolgáló nyilvántartási kódszámokat, valamint alkalmazásukat külön jogszabály határozza meg.

A termékek kezelése

15. §

(1) A húskészítményeket ionizáló sugárzásnak alávetni tilos. Ez a rendelkezés nem érinti az orvosi célú ionizálásra vonatkozó előírásokat.

(2) A húskészítményeket hőkezeléssel, sózással, pácolással, marinírozással vagy szárítással kell előállítani, amelyekhez füstölés vagy érlelés kapcsolódhat szükség szerint különleges mikroklimatikus körülmények között. A pácoláshoz csak engedélyezett adalékanyagot, élelmiszer és fűszert szabad felhasználni.

A termelés ellenőrzése

16. §

(1) Az élelmiszer-előállító köteles ellenőrizni a termelés egész folyamatát, amelynek hatékonyságát a hatósági állatorvos felülvizsgálja.

(2) A létesítmény üzemeltetője belső ellenőrzés keretében folyamatosan — a termék előállításának minden szakaszában — ellenőrzi az e rendeletben foglalt előírások betartását.

17. §

(1) A külön jogszabály szerinti Veszély Elemzés, Kritikus Szabályozási Pontok rendszert (a továbbiakban: HACCP rendszert) kell kidolgozni és működtetni a következők szerint:

a) a rendszer kidolgozása és működtetése során meg kell határozni, és azonosítani kell a kritikus pontokat;

b) ki kell dolgozni a kritikus pontok megfigyelési és ellenőrzési módszereit;

c) olyan mintákat kell vételezni, amelyeket hatóság által jóváhagyott laboratóriumban vizsgálnak, a tisztítás és fertőtlenítés hatékony elvégzésének felülvizsgálata, valamint az e rendeletben foglalt követelmények betartásának ellenőrzése céljából;

d) írásos feljegyzéseket kell vezetni az előzőekkel kapcsolatban, és azokat a hatósági állatorvosnak kell bemutatni; a különböző ellenőrzések és vizsgálatok eredményeit legalább 2 évig meg kell őrizni, kivéve a rövidebb fogyasztathatósági idejű vagy a mikrobiológiai, illetve más okból gyorsan romló termékeket, amelyeknél ez az idő a határidőt követő 6 hónapra csökkenthető;

e) biztosítani kell a fogyasztathatósági jelölés, különösen a fogyasztathatósági jelet viselő címkék ellenőrzött felhasználását;

f) ha a laboratóriumi vizsgálatok eredményeként egészségügyi veszélyeztetés vélelmezhető, értesíteni kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot;

g) az ember egészségét érintő közvetlen veszély esetén a technológiai szempontból hasonló feltételek mellett előállított és feltehetően ugyanilyen veszélyt jelentő termékeket ki kell vonni a forgalomból; a forgalomból kivont terméket a hatósággal meg kell vizsgáltatni, és ellenőrzés alatt kell tartani mindaddig, amíg azt megsemmisítik, vagy nem emberi fogyasztási célra felhasználják, vagy azt hatósági engedély alapján a fogyasztásra való alkalmassá tétel céljából újra feldolgozzák.

(2) A HACCP rendszer kidolgozása során a kritikus pontok azonosítását és a kritikus pontok megfigyelési és ellenőrzési módszereinek kidolgozását a létesítmény vezetője az illetékes hatósági állatorvos felügyeletével készíti el, és annak alkalmazását és működtetését a hatósági állatorvos ellenőrzi.

(3) A létesítmény üzemeltetője köteles gondoskodni arról, hogy az élelmiszer-előállítás folyamatában dolgozó személyek a külön jogszabály szerinti, a higiéniai követelmények betartására irányuló oktatóprogramnak megfelelő képzésben részesüljenek.

A létesítmények nyilvántartásba vétele

18. §

(1) A minisztérium az engedélyezett létesítményt állatorvosi EU-ellenőrzési számmal látja el, és nyilvántartásba veszi.

(2) Az engedélyezett létesítményt akkor is egy állatorvosi EU-ellenőrzési számmal kell ellátni, ha a létesítmény egy területen vagy telephelyen belül működik, de ott többféle tevékenységet (vágás, darabolás, hűtő-fagyasztó tárolás) végeznek, és akkor is, ha több állatfaj húsát használják alapanyagként.

(3) A (2) bekezdés szerinti létesítményeknél a személyzet rendelkezésére álló helyiségek, berendezések, eszközök, továbbá minden olyan helyiség, ahol nem áll fenn a nyersanyag vagy a csomagolatlan termékek szennyeződésének, fertőzésének veszélye, közősek lehetnek.

(4) A jóváhagyott létesítményt az illetékes állomás jóváhagyási számmal látja el és nyilvántartásba veszi.

A létesítmények hatósági ellenőrzése

19. §

(1) A létesítmény az állomás felügyelete alatt áll, az élelmiszer-higiéniai ellenőrzését a hatósági állatorvos végzi. A hatósági állatorvos állandó vagy időszakos jelenlétét adott létesítményben az állomás határozza meg a létesítmény nagysága, az előállított termék típusa, fajtája, valamint a kockázatok és veszélyek mértéke és értékelési rendszere függvényében.

(2) A hatósági állatorvos ellenőrzi:

a) a helyiségek, a berendezések, a munkaeszközök tisztaságát és a személyzetre vonatkozó higiéniai előírások betartását,

b) a létesítmény által végzett ellenőrzések hatékonyságát, nevezetesen a mintavételeket és azok vizsgálati eredményeit,

c) az állati eredetű egyéb termékek mikrobiológiai és higiéniai állapotát,

d) a hústermékek tartósítókezelésének hatékonyságát,

e) a légmentesen zárt tartályokat szűrőpróbaszerű mintavétellel,

f) a hústermékek megfelelő fogyaszthatósági jelölését, és a fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított termékek azonosítását,

g) a tárolási és szállítási feltételeket.

(3) A hatósági állatorvos az e rendelet követelményeinek betartása szempontjából jelentős minden ellenőrzést elvégez, és a laboratóriumi vizsgálatok céljára mintát vesz.

20. §

(1) A hatósági állatorvos ellenőrzi a hústermékekhez felhasznált hús származását, fogyaszthatóságát, valamint azt, hogy milyen egyéb élelmiszert, adalékanyagot vagy fűszert használtak fel. Meg kell vizsgálnia, hogy ezt a gyártó által meghatározott gyártási előírások szerint, és a külön jogszabályokkal összhangban állították-e elő. Különösen azt kell ellenőriznie, hogy a termék összetétele valóban megfelel-e a címkén feltüntetett tájékoztatásnak és az egyéb jelöléseknek.

(2) A hatósági állatorvos rendszeresen elemzi és értékeli az üzem belső ellenőrzésének eredményeit. Ennek alapján szükség szerint további mikrobiológiai vizsgálatot végezhet a termelés minden szakaszára vagy a termékre vonatkozóan.

(3) A hatósági állatorvos a létesítmény bármely részébe és bármikor beléphet. Ha kétség merül fel a hús származását illetően, lehetővé kell tenni a nyilvántartásokba és más szükséges okmányokba való betekintést a hús és az élelmiszer-nyersanyagok eredetének nyomon követése érdekében.

21. §

(1) Az ellenőrzés eredményét, illetve a vizsgálatok megállapításait írásba kell foglalni. Szükség esetén a létesítmény üzemeltetőjét fel kell hívni a megállapított hiányosságok megszüntetéséhez, illetve a higiéniai körülmények javításához szükséges intézkedések megtételére.

(2) Ha a létesítmény higiéniai állapota nem felel meg az e rendeletben meghatározott követelményeknek, vagy a vizsgálatok elvégzéséhez szükséges feltételeket nem biztosítják, a hatósági állatorvos a berendezések vagy helyiségek használatának korlátozása, a termelés ütemének csökkentése vagy annak ideiglenes felfüggesztése iránt intézkedik.

(3) A hiányosságok ismétlődése esetén szigorítani kell az ellenőrzéseket, és ha szükséges, az állomás a fogyasztóhatósági jellel ellátott címkék további felhasználását megtiltja.

(4) Ha a hiányosságok megszüntetésére irányuló intézkedéseket nem teszik meg, vagy azok nem vezetnek eredményre, az állomás ideiglenesen felfüggeszti az engedélyt a tevékenység egy részére vagy egy terméktípus előállítására vonatkozóan.

(5) Ha a létesítmény üzemeltetője határidőn belül nem küszöböli ki a hiányosságokat, az állomás az engedélyt a tevékenység egy részére vagy a létesítmény egészére vonatkozóan visszavonja.

*A húskészítmény, húst tartalmazó teljes konzerv,
húsos félkonzerv vizsgálatra történő előkészítése
és hatósági állatorvosi vizsgálata*

22. §

(1) A húskészítményt, valamint a húst tartalmazó teljes konzervet, húsos félkonzervet a hatósági állatorvosi vizsgálatra eredeti állapotukban (sütés vagy főzés nélkül fogyasztható termékek) vagy forgalomba hozott formájukban és szükség szerint főtt vagy sült állapotban kell előkészíteni.

(2) A termék érzékszervi vizsgálata során az alakot és a színt megfigyeléssel kell vizsgálni. A tartályba nem zárt terméknel a felületen (burokkal védett terméknel a burok alatt) és a friss metszéslapon kell a vizsgálatot elvégezni. A tartályba zárt élelmiszernél a tartály alakváltozását (deformáltság, bombásodás) és a termék külső elváltozását a tartály felnyitásával nyert felületen és a tartály belsejében kell megvizsgálni, valamint a teljes tartalom kiürítése után a tartály belső felszínét is (szín, épség, kimaródások stb.) ellenőrizni kell.

(3) Az érzékszervi vizsgálat során vizsgálni kell még a készítmény szagát és ízét szobahőmérsékleten, valamint főzőpróba (sütőpróba) szükségessége esetén felmelegítés után is. Tapintással, bemetszéssel, szeleteléssel, szét töréssel vagy kiöntéssel az állomány (állag) tulajdonságait kell vizsgálni.

(4) Az érzékszervi vizsgálatokat a kötelezően előírt vizsgálatokkal, indokolt esetben pedig laboratóriumi vizsgálattal is ki kell egészíteni.

23. §

(1) A húskészítményt, ha az húst eredeti, nyers állapotban tartalmaz és az általános hazai fogyasztói szokások szerint ilyen formában is fogyasztják (nyers füstölt kolbász, lángolt kolbász, füstölt szárazkolbász, szalámi stb.) forgalomba hozatal előtt gyártási tételként szalmonellák, valamint *Staphylococcus aureus* előfordulását is vizsgálni kell.

(2) A húst tartalmazó teljes konzervet a termelés helyén gyártási tételként, az előírt módon, hatósági ellenőrzés mellett végrehajtott üzemi tartóssági próbának kell alávetni.

(3) A fogyasztásra való alkalmasságot az üzem higiéniai ellenőrzését végző hatósági állatorvos a tartóssági próba eredményén kívül a termelés-higiéniai viszonyok, továbbá az üzem által rendszeresen vezetett és a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátott egyéb termelés-higiéniai adatok (pl. hőkezelési paraméterek, tartályzárás ellenőrzése, víz-klórozás mértéke, a kémiai összetételre és az adalékanyagokra történő ellenőrzés, vízaktivitási és redoxpotenciál-értékek) figyelembevétele alapján dönti el.

(4) Kétes esetben az üzemi tartóssági próba alá vetett elemi minták tíz százalékát (de gyártási tételként legalább öt mintaelemet) mikrobiológiailag is meg kell vizsgálni, és a gyártási tételt a külön jogszabályban meghatározott módon kell elbírálni.

24. §

(1) A húsos félkonzervet — általában tartóssági próba végzése nélkül — lehetőleg a termelés helyén, a termelés-higiéniai adatok figyelembevételével, szükség szerint kell mikrobiológiai vizsgálatnak alávetni. A félkonzervet valamely kórokozó vagy romlást okozó mikroba előfordulásának gyanúja esetében három-öt napig 30 °C hőmérsékleten tartóssági próbának is alá kell vetni. A mintát mikrobiológiai szempontból a külön jogszabályban előírt módon kell minősíteni.

(2) A külön jogszabályokban meghatározottak szerint kell vizsgálni a húskészítmény, húst tartalmazó teljes konzerv, húsos félkonzerv egészségre ártalmas vegyi anyag-maradék tartalmát, és ennek megfelelően kell elbírálni fogyasztatóságát.

*A húskészítmény, a húst tartalmazó teljes konzerv,
a húsos félkonzerv elbírálása fogyasztatóság
szempontjából*

25. §

Fogyasztásra alkalmatlan a húskészítmény, konzerv, félkonzerv, ha

a) színén, szagán, ízén vagy állományán undort keltő elváltozás észlelhető;

b) tartályának alakváltozása gázképződésre utal;

c) kórokozó mikrobát vagy általa termelt méreganyagot (toxint) tartalmaz;

d) a feltételeken kórokozó mikrobák száma — a mintavétel jellegétől függően — eléri vagy meghaladja a külön jogszabályban meghatározott értéket, vagy ha ezek mérgező anyagcsere-termékei egészségügyi veszélyt jelenthetnek;

e) a tartós élelmiszer mikrobás szennyezettsége tétel-minősítés esetén meghaladja az egészségügyi jogszabályban meghatározott értéket;

f) az egészségre ártalmas vegyi anyag-maradék tartalom és más idegenanyag mennyisége meghaladja a külön jogszabályban meghatározott mértéket;

g) a konzerv, félkonzerv tartálya átereszt, illetve bombásodott;

h) a származási helye nem állapítható meg.

26. §

(1) A 23. § (1) bekezdésében meghatározott nyers füstölthús-készítményt a szalmonellákra és *Staphylococcus aureus*-ra irányuló laboratóriumi vizsgálat tartamára le kell foglalni.

(2) Ha a vizsgálat eredménye szalmonellára pozitív, a füstölthús-készítményt tovább kell érlelni. Az érlelési idő lejártával meg kell győződni újabb, legfeljebb két alkalommal elvégezhető laboratóriumi vizsgálatokkal a szalmonella mentességéről.

(3) Ha a szalmonellára pozitív húskészítmény hőkezelhető, a hőkezelést hatósági ellenőrzéssel úgy kell végezni, hogy a termék magjában a hőmérséklet a 75 °C-ot legalább húsz percen keresztül elérje. Ebben az esetben a kezelés hatékonyságát laboratóriumi módszerrel kell ellenőrizni.

(4) Szalmonellát tartalmazó nyers füstölthús-készítmény minden esetben fogyasztásra alkalmatlan, ha azt nem a (2)–(3) bekezdésben foglaltaknak megfelelően kezeltek.

(5) Az e § és a külön jogszabály alapján a *Staphylococcus aureus* miatt kifogásolt húskészítmény fogyasztásra alkalmatlan.

(6) Fogyasztásra alkalmas a húskészítmény, a konzerv, a félkonzerv, ha nem esik a 25–26. §-ok elbírálása alá.

A légmentesen lezárt dobozokban lévő hőkezelt teljes-, vagy félkonzerv termékekre vonatkozó különleges feltételek

27. §

(1) A légmentesen lezárt dobozban lévő hőkezelt teljes-, vagy félkonzerv termékeket gyártó létesítménynek biztosítania kell, hogy a légmentesen lezárt dobozról a nedvesség gyorsan elpárologjon és ahhoz a teljes megszáradásig kézzel ne nyúljanak.

(2) Azokat a dobozokat, amelyekben gáz keletkezett, feltétlenül további vizsgálatnak kell alávetni, a hőkezelő berendezés hőmérőit pedig kalibrálni kell.

(3) A sérült vagy gyártási hibás dobozt nem szabad felhasználni. Az ép dobozokat közvetlenül a töltés előtt, a mosóberendezés segítségével ki kell tisztítani. Vízzel történő tisztításhoz csak folyóvizet szabad felhasználni.

(4) Szükség esetén a dobozt mosás után és töltés előtt megfelelő ideig szárítani kell, valamint azokat zárás után, de hőkezelés előtt a zsír eltávolítására alkalmas forró, ivóvíz minőségű vízzel, a külön jogszabálynak megfelelő berendezés segítségével el kell mosni. Hőkezelés után a dobozt ivóvíz minőségű vízzel kell lehűteni.

(5) A dobozt úgy kell kezelni, hogy a hőkezelés előtt és után minden sérülést, szennyeződést el lehessen kerülni.

28. §

(1) A légmentesen lezárt dobozban forgalmazott húskészítményt előállító létesítmény üzemeltetőjének mintavétel útján ellenőriznie kell a (2)–(5) bekezdésekben, valamint a 29. §-ban foglaltak megvalósulását.

(2) Azoknál a termékeknél, amelyeket normál környezeti hőmérsékleten tárolnak, olyan eljárást kell alkalmazni, amely képes elpusztítani vagy hatástalanítani a kórokozó csírákat és azok spóráit. A gyártási paraméterekről (a hőkezelés időtartamáról és mértékéről, a dobozok méretéről stb.) nyilvántartást kell vezetni.

(3) A hőkezelő-berendezést olyan szerkezettel kell ellátni, amely lehetővé teszi annak ellenőrzését, hogy a dobozok átestek-e a megfelelő hőkezelésen.

(4) Az üres dobozoknak meg kell felelniük a gyártási szabványnak.

(5) A napi termékmennyiséget — előre meghatározott gyakorisággal — vizsgálni kell záráshatékonyság szempontjából. E célból a lezárt dobozok merőleges keresztmetszetének és varratainak vizsgálatához a létesítménynek megfelelő berendezéssel kell rendelkezni.

29. §

(1) A sterilizált készítménynek hőkezelésen kell átesnie, amelynek eredményességét a következő két vizsgálati módszerrel kell ellenőrizni:

a) inkubácikós vizsgálat, a sterilizált készítménynek legalább hét napon keresztül 37 °C-on tartásával, vagy azoknak legalább 35 °C-on tartásával, illetőleg az állomás által az előbbiekkal egyenértékűnek elismert, bármely más időtartam-hőmérséklet kombinációval;

b) mikrobiológiai vizsgálat, amelynek során vizsgálni kell a dobozokat és azok tartalmát; ezt a vizsgálatot bármely engedélyezett laboratóriumban — a létesítmény saját laboratóriumában is — el lehet végezni.

(2) A légmentesen lezárt dobozba csomagolt pasztörözött termékeknek meg kell felelniük az illetékes hatóság által meghatározott követelményeknek, valamint a felhasznált hűtővíz maradék klórtartalmának megfelelő mennyiségűnek kell lennie.

30. §

(1) A doboz korróziójának megelőzése, vízlágyítás, fertőtlenítés céljából a hőkezelő berendezés vizéhez vízlágyító és fertőtlenítő anyagokat lehet hozzáadni. Ezeknek az anyagoknak a felhasználását az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet előzetesen engedélyezi,

és a létesítmény üzemeltetője köteles a felhasznált anyagokról jegyzéket vezetni.

(2) Az állomás engedélyezheti visszaforgatott víz felhasználását a hőkezelt dobozok hűtésére. A visszaforgatott vizet a szennyeződés elkerülése érdekében tisztítani és klórozni kell. A visszaforgatott víznek meg kell felelnie az ivóvízre előírt követelményeknek.

(3) A visszaforgatott vizet zárt rendszerben kell keringetni, hogy azt ne lehessen más célra felhasználni. Ahol az nem jelent szennyeződési veszélyt, a dobozok hűtésére felhasznált vizet és a hőkezelő berendezésekből származó vizet fel lehet használni a padozat takarításához.

A húsalapú készételekre vonatkozó különleges feltételek

31. §

(1) A készételhez felhasznált húskészítményt, vagy

a) a lehető leghamarabb össze kell keverni a többi összetevővel és legfeljebb két óra lehet az az időtartam, amely alatt a termék hőmérséklete 10 °C és 60 °C között van, vagy

b) először le kell hűteni 10 °C-ra vagy ennél alacsonyabb hőmérsékletre, és csak utána szabad összekeverni a többi összetevővel.

(2) Más módszerek alkalmazását az állomás engedélyezheti. Az engedélyről a minisztérium tájékoztatja az Európai Közöség Bizottságát.

32. §

(1) A húskészítményt és a készételt főzés után két órán belül 10 °C-ra, és amint lehet, a tárolási hőmérsékletre kell lehűteni. Az állomás felmentést adhat a kétórás időtartam betartása alól, ha ez az alkalmazott technológia miatt indokolt és a végtermék az egészségre ártalmatlan.

(2) A készételt — ha az szükséges — közvetlenül a lehűtés után le kell fagyasztani, vagy gyorsfagyasztásnak kell alávetni.

(3) A készételt az e rendeletnek és a külön jogszabályi előírásoknak megfelelően kell címkézni. Az összetevők listájának tartalmaznia kell — ezen rendeletnek megfelelően — azon állatfajok megnevezését is, amelyekből a hús származik.

(4) A készétel csomagolásának külső felületén — a külön rendelkezéseknek megfelelően — jól olvashatóan fel kell tüntetni a gyártás időpontját is.

(5) Az üzemeltető által elvégzett ellenőrzések eredményeit a termék eltarthatóságának időtartamáig meg kell őrizni.

Az állati eredetű egyéb termékek előállítására vonatkozó általános higiéniai előírások

33. §

Állati eredetű egyéb terméket csak az e rendeletnek és a külön jogszabálynak megfelelő létesítményben, és az előállításra vonatkozó általános és különös szabályok betartásával lehet előállítani.

A kiolvasztott állati zsír előállítására vonatkozó higiéniai előírások

34. §

(1) A friss zsír csak olyan állatból származhat, amelyek a levágást megelőző élőállat-vizsgálat, valamint a húsvizsgálat során fogyasztásra alkalmasnak minősültek.

(2) Nyersanyagként csak olyan zsírszövet vagy csont használható fel, amelyet a higiéniai követelmények betartásával nyertek ki, nem, vagy csak kismértékben tartalmaz vért és egyéb szennyeződést, nem mutat romlásra utaló jeleket, emberi fogyasztásra alkalmas.

35. §

(1) Kiolvasztott állati zsír készítéséhez kizárólag vágóhídon, daraboló vagy húsfeldolgozó üzemben összegyűjtött zsírszövet vagy csont használható fel. A nyersanyagokat kiolvasztásig higiénikus körülmények között és legfeljebb 7 °C-os maghőmérsékleten szabad tárolni és szállítani.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérően a nyersanyagok nem hűtött állapotban is tárolhatók és szállíthatók, ha a kinyerésük napját követő 12 órán belül kiolvasztják.

(3) Az (1) bekezdéstől eltérően azok a nyersanyagok, amelyeket olyan kiskereskedelmi egységekben gyűjtöttek össze, amelyekben kizárólag a végső fogyasztó közvetlen ellátására végeznek hús vagy baromfi-hús tárolást, darabolást, felhasználhatók olvasztott állati zsír készítéséhez, azal a feltétellel, hogy megfelelő higiéniai állapotban vannak és a csomagolásuk is sértetlen.

(4) Ha a nyersanyagokat naponta gyűjtik össze, akkor az (1)—(2) bekezdés szerinti hőmérsékleti követelményeket be kell tartani. Ha a nyersanyagok gyűjtését nem naponta végzik, azokat kinyerést követően azonnal le kell hűteni.

36. §

(1) A nyersanyagok begyűjtésére és szállítására használt szállítójárművek rakterének, valamint a konténerek belső felületének simának, könnyen moshatónak, tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie, valamint a járműveket megfelelően be kell fedni.

(2) Olvasztás előtt a nyersanyagokat meg kell vizsgálni, hogy nem tartalmazzak-e emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket vagy idegen anyagot; ha ilyet tartalmaznak, azokat el kell távolítani.

37. §

(1) A nyersanyagokat melegítéssel, sajtolással vagy más alkalmas módszerrel kell kiolvasztani, ami után a zsírt leöntéssel, centrifugálással, szűréssel vagy más megfelelő módszerrel le kell választani. Oldószer használata tilos.

(2) A kiolvasztott állati zsír fiziko-kémiai minőségének javítása céljából finomítható ugyanabban vagy másik létesítményben, ha a finomítandó zsír megfelel a *mellékletben* foglalt követelményeknek.

(3) Ha az emberi fogyasztásra szánt tepertőt 70 °C-on vagy az alatti hőmérsékleten olvasztották, azt legfeljebb 24 órán keresztül lehet fagyasztás nélkül, de 7 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten tárolni, vagy pedig a tepertőt legalább —18 °C-ra lefagyasztva kell tárolni.

(4) Ha az emberi fogyasztásra szánt tepertőt 70 °C felett olvasztották és a nedvességtartalom elérte vagy meghaladta a 10%-ot (m/m), azt legfeljebb 48 órán keresztül 7 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni — vagy ezzel egyenlő biztosítékot nyújtó idő-hőmérsékleti viszonyszám mellett —, vagy legalább —18 °C-ra lefagyasztva kell tárolni.

(5) Ha az emberi fogyasztásra szánt tepertőt 70 °C felett olvasztották és a nedvességtartalom nem érte el a 10%-ot (m/m), ebben az esetben nincs különleges előírás a tárolási hőmérsékletre és az időtartamra.

A gyomor, húgyhólyag és bél feldolgozására vonatkozó különleges feltételek

38. §

A nyersanyag csak olyan állatból származhat, amely a levágást megelőző élőállat-vizsgálat, valamint a húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak minősült.

Bélkészítmény vizsgálata és elbírálása húsipari burkolóanyagként való felhasználása szempontjából

39. §

(1) A bélkészítmény húsipari alkalmasságát elsősorban érzékszervi vizsgálat (szín, szag, állomány, állag és egyéb külső tulajdonságok vizsgálata) útján kell eldönteni. Az érzékszervi vizsgálatot tisztított és kikészített beleknél általában főzési próbával, vitás esetekben még laboratóriumi vizsgálat (elsősorban a rothadást, fülledést, avasodást és savanyú erjedést felderítő próbával, szükség szerint mikrobiológiai, szövettani vizsgálat) is ki kell egészíteni.

(2) Húsipari burkolóanyagként való felhasználásra alkalmatlan a bélkészítmény, ha

- a) a falában bármely betegségtől eredő szövetpusztulás (fekély, tályog) vagy nem parazitás eredetű szövetszaporulat (gyulladásos növedék, daganat stb.) állapítható meg,
- b) a falában nagyszámú parazitás eredetű csomó található,
- c) a tárolás során megromlott (rothadt, fülledt, savanyúan erjedt, megavasodott, szagelváltozással is járó erős penészesedést mutat),
- d) a bél mélyebb rétegeire is kiterjedő vörösfoltosság, vagy rozsdásodás állapítható meg,
- e) rovarokkal, vagy ezek fejlődési alakjaival (ún. kukacosodás), bármilyen eredetű ürülékkel, takarmánymaradékkal, egyéb szennyező anyagokkal nagymértékben szennyezett,
- f) rágcsálók vagy rovarok által nagymértékben megrágott vagy más módon károsított,
- g) kórokozó mikrobával fertőzött,
- h) meg nem engedett tartósítószerrel kezelték,
- i) egészségre ártalmas vegyi anyaggal és más idegen anyaggal mérgezett, vagy a külön jogszabályban előírt határértéket meghaladó mennyiségben tartalmaz bármilyen vegyi szennyező anyagot vagy szermaradékot, továbbá vegyi anyagtól idegen szagú.

40. §

Húsipari burkolóanyagként való felhasználásra az elváltott részek eltávolítása után alkalmas a bélkészítmény, ha azon csak a következő elváltozások valamelyike állapítható meg:

- a) kisebb bélrészletre korlátozódó, jól eltávolítható parazitás eredetű csomók,
- b) felületes, lepedékszerű vörösödés vagy kisebb foltokban jelentkező rozsdásodás,
- c) jól eltávolítható penészfoltosság,
- d) körülírt bélszakaszokra korlátozódó, fagyás miatti törékenységi,
- e) a felsorolt szennyeződések és egyéb károsodások kisebb mértékű előfordulása.

*A csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú
egyéb élelmiszert tartalmazó termékek előállításának
élelmiszer-higiéniaili feltételei*

41. §

(1) A friss hús és hústermék arányát a fogyasztásra kész végtermék tömegére vonatkoztatva kell megadni.

(2) A készétel esetében ezek az arányok arra a késztermékre vonatkoznak, amelyet az előállító használati utasításának megfelelően készítenek el fogyasztásra.

(3) Az adott termékek fajtáját és összetételét figyelembe véve bizonyos termékek előállítására alkalmazhatók olyan kivételek, amelyek az üzemek jóváhagyásának egyes feltételeit, az ellenőrzési rendelkezéseket, valamint a fogyasztóhatósági jelölést és a fogyaszthatósági igazolást érintetik.

42. §

(1) Az e rendelet előírásai az üzem csak azon részlegeit érintetik, amelyekbe a friss húst vagy húskészítményeket szállítják, amelyekben ezeket tárolják, kezelik és olyan húskészítményekhez vagy termékekhez adják hozzá, amelyek más élelmiszert tartalmaznak és azok hús- vagy húskészítmény-tartalma csekély, továbbá amelyekben ezeket a termékeket feldolgozzák és tárolják.

(2) Az e fejezetben foglaltaknak megfelelő termékeket előállító engedélyezett vagy jóváhagyott üzemeknek, vagy ezen üzemek részeinek állatorvosi EU-ellenőrzési, jóváhagyási száma elé 8-as számot és egy kötőjelet kell írni.

(3) Azon engedélyezett vagy jóváhagyott, húskészítményt előállító üzemeknek, amelyek csekély mennyiségű hús vagy húskészítmény tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékeket is előállítanak, állatorvosi EU-ellenőrzési, jóváhagyási száma elé — kiegészítésként — 8-as számot és egy kötőjelet kell írni.

43. §

(1) A 41—42. §-ok előírásainak megfelelő, engedélyezett üzemeket a minisztérium, a jóváhagyott üzemeket pedig az illetékes állomás a 44. §-ban foglaltak szerint állatorvosi EU-ellenőrzési szám kijelölése mellett nyilvántartásba veszi és listát, jegyzéket vezet az engedélyezett létesítményekről.

(2) A csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékekkel kapcsolatban az illetékes állomásnak kell döntenie az ellenőrzés elvégzésének módjáról és végrehajtásáról. Erre vonatkozóan figyelembe kell venni azt az időtartamot, amíg a friss

hús, vagy húskészítmények és az e fejezet hatálya alá tartozó termékek az üzembe beszállításra, tárolásra, kezelésre, valamint előállításra kerülnek. Ennek érdekében az üzemeltető tudatja az illetékes hatósági állatorvossal a fenti időpontokat és időszakokat.

(3) A felügyelet csak az e rendeletben, illetve az e fejezetben foglaltaknak megfelelően engedélyezett vagy jóváhagyott üzemrészekre irányul.

(4) A csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékeket előállító üzemek esetében, ezen termékek forgalomba hozatalához fogyaszthatósági bizonyítvány nem szükséges, ha a fogyaszthatósági jelölést úgy egészítik ki, hogy az üzem állategészségügyi EU-ellenőrzési, jóváhagyási száma elé 8-as számot és egy kötőjelet írnak.

Záró rendelkezések

44. §

(1) Ez a rendelet — a (2) bekezdésben foglalt kivétellel — a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

(2) A 31. § (2) bekezdése a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(3) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg a 41/1997. (V. 28.) FM rendelettel kiadott Állategészségügyi Szabályzat 690. §-a, a 723—727. §-a és a 737—738. §-a és a hozzájuk tartozó alcímek hatályukat veszítik.

(4) Ez a jogszabály a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1990. december 16-án aláírt és az 1994. évi I. törvénnyel kihirdetett Európai Megállapodás jogközelítésére vonatkozó rendelkezéseivel összhangban az Európai Közösségek következő jogszabályaival összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) a Tanács 77/99/EGK irányelve a húskészítmények és egyes más állati eredetű termékek előállítása és Közösségen belüli forgalomba hozatala egészségügyi kérdéseinek szabályozásáról, és azt módosító 92/5/EGK; 92/45/EGK; 92/116/EGK; 92/118/EGK; 95/68/EK; 97/76/EK irányelv,

b) a Tanács 83/201/EGK irányelve a csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékekről, valamint a 77/99/EGK irányelv rendelkezései alóli kivételekről.

Dr. Németh Imre s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Melléklet a 20/2003. (II. 28.) FVM rendelethez

A kiolvasztott állati zsírnak, típustól függően, meg kell felelnie az alábbi előírásoknak:

	Szarvasmarha			Sertés			Egyéb állati zsírok	
	Étkezési faggyú		Faggyú finomításra	Étkezési sertészsír		Szalonnazsír és egyéb sertészsír finomításra	Étkezési	Finomításra
	Premier jus ¹ („első lé”)	Egyéb		Szalonnazsír ²	Egyéb zsír			
Maximum FFA (m/m% olajsav), Maximum peroxid	0,75 4 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 6 meq/kg	0,75 4 meq/kg	1,25 6 meq/kg	2,0 6 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 10 meq/kg
Nedvességtartalom és szennyeződés	max. 0,5%							
Szag, íz, szín	normális							

¹ Kiolvasztott állati zsír, amelyet szarvasmarhák szívéből, csepleszéből, veséjéből és belfodrából, valamint daraboló üzemből származó friss zsír alacsony hőmérsékleten történő kiolvasztásával nyertek.

² A sertés zsírszöveiteinek kiolvasztásával nyert friss zsír.

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 21/2003. (II. 28.) FVM rendelete

**a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló
1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról kiadott
106/1997. (XII. 19.) FM rendelet módosításáról**

A szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény 83. §-ának (1) bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján a szőlőtermesztésről és borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtásáról kiadott 106/1997. (XII. 19.) FM rendeletet (a továbbiakban: R.) a következők szerint módosítom:

1. §

E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg az R. 19., 19/A. és 19/B. §-ai hatályukat veszítik.

2. §

Az 1. §-ban foglalt rendelkezés nem érinti a nem palackozott bor kiszerelésére a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomások által kiadott engedélyek érvényességét, az e rendelet hatálybalépéséig indult

engedélyezési eljárásokat pedig a kérelem beadásakor érvényes rendelkezések alapján kell lefolytatni.

3. §

Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba.

Dr. Németh Imre s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

A gazdasági és közlekedési miniszter 9/2003. (II. 28.) GKM rendelete

**az egyes iparjogvédelmi oltalmak megszerzésének
és fenntartásának a magyar találmányok külföldi
bejelentése célú előirányzathoz történő támogatásáról**

Az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 49. §-ának *o)* pontjában kapott felhatalmazás alapján „a magyar találmányok külföldi bejelentése” célú előirányzat (a továbbiakban: célú előirányzat) felhasználásáról és kezeléséről — a pénzügyminiszterrel egyetértésben — a következőket rendelem el:

1. §

A támogatás célja elősegíteni a gazdaságon belüli innovációs folyamatokat, ezen belül a találmányok, a növényfajták, a használati minták oltalmának külföldön történő megszerzését és fenntartását, valamint a formatervezési minták oltalmának külföldön történő megszerzését és megújítását.

2. §

(1) A céllelőirányzat forrása a Magyar Köztársaság költségvetéséről szóló törvényben erre a célra jóváhagyott összegű előirányzat. A céllelőirányzat bevételeit és kiadásait a Magyar Államkincstár által vezetett előirányzati felhasználási számlán kell nyilvántartani és kezelni.

(2) A céllelőirányzat bevételi forrásai az e rendelet hatálybalépését megelőzően a Központi Műszaki Fejlesztési Alap, illetve a Központi Műszaki Fejlesztési Alapprogram terhére kötött szerződésekben és a Magyar találmányok külföldi bejelentése céllelőirányzat eljárási rendjéről szóló, módosított 6/1997. (III. 7.) IKIM rendelet alapján a Magyar találmányok külföldi bejelentése céllelőirányzat terhére nyújtott támogatásokra kötött szerződésekben meghatározott, valamint a 12. § (2) bekezdése szerinti visszafizetések is.

3. §

(1) A céllelőirányzat a következő jogcímenek használható fel:

a) külföldi szabadalom, növényfajta-oltalom, használati vagy formatervezési mintaoltalom megszerzésének a költségeire,

b) külföldi szabadalom, növényfajta-oltalom vagy használati mintaoltalom fenntartásának költségeire,

c) külföldi formatervezési mintaoltalom megújításának költségeire,

d) a pályázatok elbírálásával, a céllelőirányzat működtetésével (nyilvántartási, meghirdetési és szervezési feladatokkal) kapcsolatos személyi és tárgyi feltételek költségeire.

(2) A céllelőirányzat nem használható fel a külföldi bejelentés olyan díjának kiegyenlítésére, amelyet a külföldi bejelentés továbbítása miatt a Magyar Szabadalmi Hivatalnak kell megfizetni.

4. §

A céllelőirányzathoz támogatás pályázati rendszer keretében nyerhető el.

5. §

(1) Pályázatot magánszemély, kis- és középvállalkozás, közhasznú szervezet, kutatóintézet és oktatási intézmény (a továbbiakban: pályázó) nyújthat be.

(2) Nem részesülhet támogatásban a pályázó, ha ellene csődeljárás, felszámolási eljárás, végelszámolás van folyamatban, illetve, ha a pályázónak lejárt esedékességű, hatvan napon túl meg nem fizetett köztartozása van.

(3) A nemzetgazdaság meghatározott ágazataiban működő pályázók e rendelet szerinti támogatását más jogszabály kizárhatja.

(4) A pályázat benyújtására az (1) bekezdésben meghatározott személyek csak abban az esetben jogosultak, ha

a) a 3. § (1) bekezdésének a) pontja alapján benyújtott pályázatban szereplő külföldi bejelentéssel kapcsolatban a Magyar Szabadalmi Hivatalnál tett szabadalmi, növényfajta-oltalmi vagy használati mintaoltalmi, illetve formatervezési mintaoltalmi bejelentés elsőbbségét igényelték, vagy igénylik,

b) a támogatást a 3. § (1) bekezdésének b)–c) pontjai alapján benyújtott pályázatban szereplő olyan külföldi oltalom fenntartására, illetve megújítására igénylik, amely a Magyar Szabadalmi Hivatalnál tett bejelentés elsőbbségén alapul.

6. §

A Gazdasági és Közlekedési Minisztérium (a továbbiakban: minisztérium) a pályázatról pályázati felhívást tesz közzé a minisztérium hivatalos lapjában, a Magyar Szabadalmi Hivatal hivatalos lapjában és két országos napilapban.

7. §

(1) A pályázatnak tartalmaznia kell:

a) a pályázó rövid bemutatását, adatait, amelyekből pályázati jogosultsága is megállapítható,

b) a támogatás tárgyát és irányultságát (az országok, illetve a regionális iparjogvédelmi hatóságok megjelölésével),

c) a felhasználási cél összköltségigényét, annak forrásait és azok rendelkezésre állását,

d) a várható gazdasági előnyöket,

e) a pályázó nyilatkozatát arról, hogy adólevonásra jogosult-e, valamint az annak igazolására szolgáló okiratokat, nyilatkozatokat, hogy nem áll fenn az 5. § (2)–(3) bekezdésekben foglalt kizáró ok,

f) a pályázó nyilatkozatát arról, hogy — a támogatás elnyerése esetén — hozzájárul a 11. § (2) bekezdésében meghatározott adatok közzétételéhez.

(2) A pályázatot a minisztérium által meghatározott, díjtalanul beszerezhető formanyomtatványon kell benyújtani. A pályázathoz csatolni kell a pályázati felhívásban meghatározott mellékleteket.

8. §

(1) A pályázatokat a következő szempontok alapján kell elbírálni:

a) a szabadalom, a növényfajta-oltalom, a használati vagy a formatervezési mintaoltalom megszerzésének esélyei a pályázatban megjelölt országokban;

b) a szabadalom, a növényfajta-oltalom, a használati vagy a formatervezési mintaoltalom hasznosításának várható lehetőségei, gazdasági hatásai.

(2) A pályázatok elbírálásánál előnyben kell részesíteni azokat a pályázatokat, amelyek

a) a műszaki és formatervezési innovációt összekapcsolják, illetve valamely termék többféle iparjogvédelmi oltalmának összehangolt módon történő megszerzésére vagy fenntartására irányulnak;

b) a nemzeti fejlesztési, kutatási tervekbe, programokba, illetve az Európai Unió Kutatási Technológiafejlesztési és Demonstrációs Keretprogramjába illeszkednek.

9. §

(1) A célleírányzatot a minisztérium kezeli.

(2) A célleírányzat működtetéséről a minisztérium gondoskodik, ennek keretében egyes feladatok elvégzésére Pályázati Irodát működtet. A minisztérium a Magyar Szabadalmi Hivatallal — külön megállapodás alapján — együttműködik a Pályázati Iroda működési feltételeinek kialakításában és biztosításában.

(3) A pályázatok szakmai, gazdasági véleményeztetésével, valamint az ellenőrzési feladatokkal a minisztérium szakértőket bízhat meg.

(4) A 3. § (1) bekezdésének d) pontjában meghatározott költségek az éves forrás legfeljebb 10%-áig finanszírozhatók.

10. §

(1) A pályázatok elfogadásáról, illetve elutasításáról, továbbá a támogatás mértékéről, folyósításának feltételeiről és ütemezéséről a Bíráló Bizottság állásfoglalásait figyelembe véve a gazdasági és közlekedési miniszter

(a továbbiakban: miniszter), vagy az általa erre felhatalmazott államtitkár, vagy helyettes államtitkár dönt.

(2) A Bíráló Bizottság 15 főből áll; szakmai összetételének biztosítania kell a pályázatok megalapozott elbírálását a 8. §-ban meghatározott szempontok szerint. A Bíráló Bizottság elnökét, elnökhelyettesét és tagjait a miniszter nevezi ki. A kinevezés egy évre szól, és meghosszabbítható.

(3) A miniszter a kinevezéshez javaslatot kér az érintett minisztériumoktól, országos hatáskörű szervektől, a kutatással és fejlesztéssel foglalkozó szervezetektől, a felsőoktatási intézményektől, valamint az innovációval foglalkozó érdekképviselői szervezetektől és az iparjogvédelmi szakmai szervezetektől.

(4) A tagság megszűnik:

a) a határozott idő elteltével,

b) lemondással,

c) felmentéssel,

d) a tag halálával.

11. §

(1) Az elbírálás eredményéről a benyújtástól számított 90 napon belül írásban kap értesítést a pályázó.

(2) A minisztérium a támogatást elnyert pályázók nevét — a támogatás jogcímének [3. § (1) bek.] és összegének feltüntetésével együtt — hivatalos lapjában teszi közzé.

12. §

(1) A 3. § (1) bekezdésének a), b) és c) pontjai szerinti költségekhez nyújtott támogatást visszafizetési kötelezettség nem terheli, kivéve a (2) bekezdésben meghatározott esetekben.

(2) A támogatás feltételeiről, ütemezéséről a minisztérium és a nyertes pályázó szerződésben állapodik meg. A szerződéskötés feltétele annak a szerződésbe foglalt rendelkezésnek a pályázó részéről történő elfogadása, amely kizárja a szerződés lényeges tartalmáról a tájékoztatás megtagadását üzleti titok címén. A szerződésben részletesen meg kell határozni azokat a kötelezettségeket, illetve körülményeket, amelyek nem teljesítése vagy bekövetkezése esetén a szerződést azonnali hatállyal fel kell mondani, és a támogatást vissza kell fizetni. Szerződésszegés esetére — a pályázati felhívásban meghatározott támogatási összeghatár felett — a minisztérium biztosíték nyújtását írhatja elő.

(3) A támogatás folyósítása utólagosan, a számlákon és a kifizetéseket igazoló bizonylatokon alapuló elszámolás szerint történik.

13. §

(1) A támogatás a 163/2001. (IX. 14.) Korm. rendelet 40. § (4) bekezdése szerinti csekély összegű (de minimis) támogatásnak minősül, ezért az összege pályázonként nem haladhatja meg a 163/2001. (IX. 14.) Korm. rendelet 40. §-ának (4) bekezdése szerinti mértékét azzal, hogy a 3. § (1) bekezdésének *a)*, *b)* és *c)* pontjai szerinti költségeknek legfeljebb 90%-áig terjedhet. Olyan pályázó esetében, akit adólevonási jog illet meg, és erre vonatkozóan nyilatkozik, a támogatás alapját az általános forgalmi adó összegével csökkenteni kell.

(2) A célleírányzat terhére három évet meghaladó kötelezettség nem vállalható, és a támogatás folyósítása a kötelezettségvállalások áthúzódságának esetében sem haladhatja meg a három költségvetési évet.

(3) A célleírányzathból támogatás nem igényelhető a 3. § (1) bekezdés *a)*, *b)* és *c)* pontjai szerinti jogcímen sem olyan költségre, amelyeket a pályázat benyújtása előtt már megfizettek, vagy megelőlegeztek.

14. §

A 12. § (2) bekezdése szerinti visszafizetési kötelezettség a szerződés felmondásakor azonnal esedékes, annak alapján a támogatást egy összegben, a folyósítástól kezdődően a Polgári Törvénykönyv szerinti késedelmi kamattal növelt összegben kell visszafizetni.

15. §

(1) Az államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési kötelezettségének sajátosságairól szóló 249/2000. (XII. 24.) Korm. rendelet 10—11. §-ainak előírásai szerint a minisztérium évközi (féléves) és éves beszámolót készít a célleírányzat felhasználásáról és gazdálkodásáról.

(2) A támogatás rendeltetésszerű és a támogatási szerződésekkel összhangban álló felhasználásának ellenőrzéséről a minisztérium gondoskodik.

16. §

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

(2) A korábban hatályos rendelkezések alapján kinevezett Bíráló Bizottság kinevezésének hatályát e rendelet nem érinti; ez a Bíráló Bizottság működését e rendelet szabályai szerint folytatja.

(3) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg hatályát veszti a Magyar találmányok külföldi bejelentése célleírányzat eljárási rendjéről szóló 6/1997. (III. 7.) IKIM rendelet és az azt módosító 30/1998. (V. 15.) IKIM rendelet és 18/1999. (IV. 28.) GM rendelet. A rendelet hatálybalépését megelőzően benyújtott pályázatokra, illetve a rendelet hatálybalépését megelőzően megkötött szerződésekre a korábban hatályos szabályok az irányadóak.

Dr. Csillag István s. k.,
gazdasági és közlekedési miniszter

**A Miniszterelnöki Hivatal vezető
miniszter
2/2003. (II. 28.) MeHVM
rendelete**

**az elismerések adományozásának rendjéről szóló
1/1998. (I. 23.) TNM rendelet módosításáról**

A Magyar Köztársaság kitüntetéseiről szóló 1991. évi XXXI. törvény 7. §-ának (1)—(2) bekezdésében és a fegyveres szervek hivatásos állományú tagjainak szolgálati viszonyáról szóló 1996. évi XLIII. törvény 342. §-a (2) bekezdésének *j)* pontjában kapott felhatalmazás alapján, figyelemmel a közalkalmazottak jogállásáról szóló 1992. évi XXXIII. törvény rendelkezéseire, az elismerések adományozásának rendjéről szóló 1/1998. (I. 23.) TNM rendeletet (a továbbiakban: R.) az alábbiak szerint módosítom:

1. §

Az R. melléklete helyébe e rendelet *melléklete* lép.

2. §

Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba. Ezzel egyidejűleg hatályát veszti az elismerések adományozásának rendjéről szóló 1/1998. (I. 23.) TNM rendelet módosításáról szóló 2/2000. (II. 23.) TNM rendelet 5. §-a és melléklete.

Tóth András s. k.,
miniszterelnöki hivatali politikai államtitkár

Mellékleta 2/2003. (II. 28.) MeHVM rendelethez[Mellékletaz 1/1998. (I. 23.) TNM rendelethez]*A Nemzet Biztonságáért Díj*

Turulmadarat ábrázoló kispasztika, a kiterjesztett szárnyú madár tölgyfalommal keretezett háromszögletű, ún. lovagi pajzson áll. Csőrében Szent István kardot tart. A madár kiterjesztett szárnyai közötti távolság 100 mm, magassága a pajzzsal együtt 120 mm. A pasztika 70×70 mm alapú 70 mm magas, felső lapján 40×40 mm csonka gúla formájú márvány posztamensen áll. A posztamens elő- és hátlapján fémtábla, előlapon „A NEMZET BIZTONSÁGÁÉRT” felirat, valamint tölgy- és babérág motívum szerepel. Hátlapon az adományozásra utaló felirat.

A Díj díszdobozban helyezkedik el.

A Nemzet Biztonságáért Érem

70 mm átmérőjű, kör alakú, vert tombach érem, arany, ezüst és bronz kivitelben. Az érem középpontjában jobb oldalra néző, kiterjesztett szárnyú turul áll, csőrében István-kardot, karmai között 4/4 osztású lovagi pajzsot és „A haza minden előtt!” feliratú szalagot tart. Az Érem alsó körívén „A NEMZET BIZTONSÁGÁÉRT” felirat található. Az Érem foglalataul egy 250×190 mm nagyságú, asztalra állítható és falra akasztható, üveglappal fedett kép szolgál. Az elismerés díszdobozban helyezkedik el.

A Nemzet Biztonságáért Érem fokozatai:

- a) I. fokozat (arany)
- b) II. fokozat (ezüst)
- c) III. fokozat (bronz)

A Nemzetbiztonsági Szolgálatért Jel

I. fokozat, 10 év szolgálat után:

15×10 mm nagyságú, bronzpatinázott színesfém kitűző, amely kiterjesztett szárnyú turul ábrázol. A turul csőrében kardot tart, karmai között tölgyfalommal keretezett pajzs található. A kitűző tartozéka a díszdobozban található bronzpatinázott, 35×20 mm nagyságú gravírozott színesfém lap, amelyen a felirat: „10 ÉV A NEMZET BIZTONSÁGÁNAK SZOLGÁLATÁBAN”. A kitűző és a lap díszdobozban helyezkedik el.

II. fokozat, 20 év szolgálat után:

Leírása azonos az I. fokozatú Jel leírásával, azzal a különbséggel, hogy a kitűző ezüstműből készül, és az ezüstözött lapon 20-as szám található.

III. fokozat, 30 év szolgálat után:

Leírása megfelel a fentieknek, azzal a különbséggel, hogy a kitűző aranyból készül, és az aranyozott lapon a 30-as szám található.

IV. és a további fokozatok, 35, 40 stb. év szolgálat után:

Leírása megfelel a III. fokozat leírásának, azzal a különbséggel, hogy a lapon 35-ös, 40-es stb. szám található.

Az oktatási miniszter 6/2003. (II. 28.) OM rendelete

**a nevelési-oktatási intézmények működéséről szóló
11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet és a Kollégiumi
nevelés országos alapprogramjának kiadásáról szóló
46/2001. (XII. 22.) OM rendelet módosításáról**

A helyi önkormányzatokról szóló 1990. évi LXV. törvény 97. §-ának *b)* pontjában, továbbá a közoktatásról szóló — többször módosított — 1993. évi LXXIX. törvény (a továbbiakban: közoktatási törvény) 94. §-a (1) bekezdésének *a)*, *b)*, *f)*, *h)* és *k)* pontjában foglalt felhatalmazás alapján — szakképzés tekintetében a szakképesítésért felelős miniszterekkel egyetértésben — a következőket rendelem el:

1. §

A nevelési-oktatási intézmények működéséről szóló — többször módosított — 11/1994. (VI. 8.) MKM rendelet (a továbbiakban: R.) 39/C. § (5) bekezdésében a „kiegészítő családi pótlékban” szövegrész helyébe a „rendszeres gyermekvédelmi támogatásban” szövegrész, és a 39/D. § (5) bekezdésének *b)* pontjában a „kiegészítő családi pótlékra” szövegrész helyébe a „rendszeres gyermekvédelmi támogatásra” szövegrész lép.

2. §

A Kollégiumi nevelés országos alapprogramjának kiadásáról szóló 46/2001. (XII. 22.) OM rendelet 6. §-ának (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2) A kollégiumok az alapprogram figyelembevételével 2004. június 30. napjáig vizsgálják felül pedagógiai programjukat.”

3. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba. E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg az R. 7/A. §-a (1) bekezdésének *a)* pontja és az 54. §-a (7) bekezdésének első mondatában a 39/D. §-ra hivatkozás hatályát veszti.

Dr. Magyar Bálint s. k.,
oktatási miniszter

III. rész HATÁROZATOK**A Köztársasági Elnök
határozatai****A Köztársaság Elnökének
18/2003. (II. 28.) KE
határozata****közigazgatási államtitkár felmentéséről**

A Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról és felelősségéről szóló 1997. évi LXXIX. törvény 29. §-ának (1) bekezdése alapján, a miniszterelnök javaslatára

dr. Zsuffa Istvánt, a Miniszterelnöki Hivatal közigazgatási államtitkárát

e tisztségéből

— 2003. február 28-i hatállyal —

felmentem.

Budapest, 2003. február 21.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Medgyessy Péter s. k.,
miniszterelnök

KEH ügyszám: V-1/0643/2003.

**A Köztársaság Elnökének
19/2003. (II. 28.) KE
határozata****rendőr dandártábornok szolgálati viszonyának
megszüntetéséről**

A belügyminiszter előterjesztésére *dr. Sárkány István* r. dandártábornok szolgálati viszonyát, érdemei elismerése mellett

2003. február 28-i hatállyal,

a szolgálati viszony meghosszabbításának lejárta miatt

— a fegyveres szervek hivatásos állományú tagjainak szolgálati viszonyáról szóló 1996. évi XLIII. törvény (Hszt.) 59. § (1) bekezdés *a*) pontja alapján —

megszüntetem, egyben nyugállományba helyezem.

Budapest, 2003. február 18.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Lamperth Mónika s. k.,
belügyminiszter

KEH ügyszám: V-5/0618/2003.

**A Köztársaság Elnökének
20/2003. (II. 28.) KE
határozata****beosztásból történő felmentésről**

A honvédelemről szóló 1993. évi XC. törvény 7. § (1) bekezdés *b*) pontja alapján, kérelmére a honvédelmi miniszter előterjesztésére, érdemei elismerésével

— 2003. február 28-i hatállyal —

beosztásából felmentem

Fodor Lajos vezérezredest, a Honvédelmi Minisztérium honvéd vezérkar főnökét.

Budapest, 2003. február 18.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Juhász Ferenc s. k.,
honvédelmi miniszter

KEH ügyszám: V-5/0583/2003.

**A Köztársaság Elnökének
21/2003. (II. 28.) KE
határozata**

vezérkari főnök kinevezéséről

A honvédelemről szóló 1993. évi CX. törvény 7. §-a (1) bekezdésének *b*) pontja, a Magyar Honvédség hivatásos és szerződéses állományú katonáinak jogállásáról szóló 2001. évi XCV. törvény 51. §-a (1) bekezdésének *a*) pontja, valamint a 270. §-a alapján, jelenlegi beosztásából történő felmentésével

2003. március 1-jei hatállyal

kinevezem

a Honvéd Vezérkar főnökévé

dr. Szenes Zoltán altábornagyot,

a Honvédelmi Minisztérium, Honvéd Vezérkar, törzs-igazgatóját.

Budapest, 2003. február 27.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Juhász Ferenc s. k.,
honvédelmi miniszter

KEH ügyszám: V-5/0730/2003.

**A Köztársaság Elnökének
22/2003. (II. 28.) KE
határozata**

altábornagyi előléptetésről

A honvédelmi miniszter előterjesztésére a Magyar Köztársaság alkotmányáról szóló 1949. évi XX. törvény 30/A. §-a (1) bekezdésének *i*) pontja és a Magyar Honvédség hivatásos és szerződéses állományú katonáinak jogállásáról szóló 2001. évi XCV. törvény 4. §-ának (3) bekezdése alapján

2003. március 1-jei hatállyal

előléptettem altábornaggyá

dr. Szenes Zoltán vezérőrnagyot,

a Honvédelmi Minisztérium, Honvéd Vezérkar, törzs-igazgatóját.

Budapest, 2003. február 27.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Juhász Ferenc s. k.,
honvédelmi miniszter

KEH ügyszám: V-5/0729/2003.

**A Köztársaság Elnökének
23/2003. (II. 28.) KE
határozata**

vezérőrnagyi kinevezéséről

A polgári nemzetbiztonsági szolgálatokat irányító miniszter javaslatára

2003. március 1-jei hatállyal

dr. Czukor József ezredest, az Információs Hivatal főigazgatóját

vezérőrnaggyá kinevezem.

Budapest, 2003. február 3.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Kiss Elemér s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

KEH ügyszám: V-5/0342/2003.

**A Köztársaság Elnökének
24/2003. (II. 28.) KE
határozata**

vezérőrnagyi kinevezésről

A polgári nemzetbiztonsági szolgálatokat irányító miniszter javaslatára

2003. március 1-jei hatállyal

dr. Hetesy Zsolt ezredest, a Nemzetbiztonsági Szakszolgálat főigazgatóját

vezérőrnaggyá kinevezem.

Budapest, 2003. február 3.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Kiss Elemér s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

KEH ügyszám: V-5/0339/2003.

**A Köztársaság Elnökének
25/2003. (II. 28.) KE
határozata**

vezérőrnagyi kinevezésről

A polgári nemzetbiztonsági szolgálatokat irányító miniszter javaslatára

2003. március 1-jei hatállyal

dr. Zsuhár István ezredest, a Nemzetbiztonsági Hivatal főigazgatóját

vezérőrnaggyá kinevezem.

Budapest, 2003. február 3.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Kiss Elemér s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

KEH ügyszám: V-5/0341/2003.

**A Köztársaság Elnökének
26/2003. (II. 28.) KE
határozata**

dandártábornoki kinevezésről

A polgári nemzetbiztonsági szolgálatokat irányító miniszter javaslatára

2003. március 1-jei hatállyal

dr. Jónás Endre ezredest, a Nemzetbiztonsági Hivatal főigazgató-helyettesét

dandártábornokká kinevezem.

Budapest, 2003. február 3.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Kiss Elemér s. k.,
a Miniszterelnöki Hivatal vezető miniszter

KEH ügyszám: V-5/0340/2003.

**A Köztársaság Elnökének
27/2003. (II. 28.) KE
határozata**

polgári védelmi dandártábornok kinevezéséről

A belügyminiszter előterjesztésére *dr. Muhoray Árpád* pv. ezredest, a BM Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság veszélyhelyzet-kezelési főigazgató-helyettesét, a Polgári Védelem Napja alkalmából a szakmai és vezetői munka terén kifejtett eredményes tevékenysége elismeréseként 2003. március 1-jei hatállyal

polgári védelmi dandártábornokká kinevezem.

Budapest, 2003. február 18.

Mádl Ferenc s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Lamperth Mónika s. k.,
belügyminiszter

KEH ügyszám: V-5/0582/2003.

A Miniszterelnök határozatai

A Miniszterelnök 19/2003. (II. 28.) ME határozata

helyettes államtitkári juttatás biztosításáról

A Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról és felelősségéről szóló 1997. évi LXXIX. törvény 52. §-ának (2) bekezdése alapján

Ádám Éva és Szabó Béla, a Határon Túli Magyarok Hivatala elnökhelyettesei részére

— 2002. november 1-jei hatállyal, e tisztségük ellátásának időtartamára —

a helyettes államtitkári juttatások teljes körét biztosítom.

Budapest, 2003. február 3.

Dr. Medgyessy Péter s. k.,
miniszterelnök

A Miniszterelnök 20/2003. (II. 28.) ME határozata

kormányzati főtisztviselői kinevezés megszűnésének megállapításáról

A köztisztviselők jogállásáról szóló — többször módosított — 1992. évi XXIII. törvény 31/D. §-a (1) bekezdésének b) pontja alapján megállapítom, hogy

dr. Navracsics Tibor kormányzati főtisztviselői kinevezése — az 1992. évi XXIII. törvény 31/A. §-a (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott körbe nem tartozó közigazgatási szervhez történő áthelyezésére tekintettel —

2002. augusztus 14-i hatállyal,

Répás Zsuzsanna kormányzati főtisztviselői kinevezése — az 1992. évi XXIII. törvény 31/A. §-a (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott körbe nem tartozó közigazgatási szervhez történő áthelyezésére tekintettel —

2002. június 1-jei hatállyal

megszűnt.

Budapest, 2003. február 3.

Dr. Medgyessy Péter s. k.,
miniszterelnök

V. rész KÖZLEMÉNYEK, HIRDETMEÉNYEK

A Központi Kárrendezési Iroda közleménye

a 2003. május 5—23-ig terjedő időszak — II/2. földalapra vonatkozó — termőföld árveréseiről

A megyei (fővárosi) kárrendezési irodák 2003. május 5—23-ig terjedő időszakra eső termőföld árverési hirdetményeit az 1994. évi XXXII. törvény 1. §-ával kiegészített 1991. évi XXV. törvény 27. §-ának (3) bekezdése alapján (II/2. földalap) az alábbiak szerint tesszük közzé:

Tájékoztató az árverések fontosabb szabályairól

1. Az ingatlanok tehermentesen kerülnek árverésre, kivéve az 1991. évi XXV. törvény 25. §-ának (1) bekezdésében meghatározott AK értékben ki nem fejezett érték-növekedésének állami támogatással csökkentett összegű megtérítésének kötelezettségét.

2. Az ingatlanok adatai és térképe az ingatlan fekvése szerinti önkormányzat hirdetőtábláján és a gazdálkodó szervezetnél, valamint az árverés helyszínén megtekinthetők.

3. Az ingatlanok AK értékben kerülnek árverezésre. Amennyiben az igénybejelentés alapján egyezség jön létre, úgy az 1000 Ft/AK értékben kerül átszámításra, az egyezség tényét az árverésen be kell jelenteni; ha egyezség nem jön létre, egy AK érték az 1991. évi XXV. törvény 22. §-ának (1) bekezdése alapján 3000 Ft/AK kikiáltási áron indul.

4. Az árverésen a vételre szánt kárpótlási jegyet (banki letéti igazolást) letétbe kell helyezni, amelynek 20%-a az árverési előleg, amely a vételárba beszámít, vagy visszaadásra kerül.

5. Az árverésen az 1994. évi XXXII. törvény 1. §-ával kiegészített 1991. évi XXV. törvény 27. §-ának — a II/2. földalapra vonatkozó — (3) bekezdése alapján, az öt megillető kárpótlási jegyekkel és/vagy banki letéti igazolással minden kárpótlásra jogosult részt vehet.

Meghatalmazással árverező személy esetében a fenti igazolásokat — a meghatalmazó nevére kiállítva — az adatfelvételnél be kell mutatni.

Az árverésen mezőgazdasági vállalkozást támogató utalvánnyal tulajdont szerezni nem lehet.

Az árverésen való részvétel jogosultságát igazolni kell; a jogosultságot igazolni nem tudó személyt az árverésen való részvételtől ki kell zárni.

Figyelmeztetés

Árverezni a 104/1991. (VIII. 3.) Korm. rendelet 28., 29. és 30. §-ai alapján személyesen, meghatalmazott útján vagy — több kárpótlásra jogosult esetén — együttesen lehet. A meghatalmazást közokiratba vagy teljes bizonyító erejű magánokiratba kell foglalni.

A 104/1991. (VIII. 3.) Korm. rendelet 33. §-ának (5) bekezdése alapján az árverés vezetője kizárja a további árverésből azt az árverezőt, aki az ajánlat lezárását követően nem él vételi jogával. A kizárt személy az árverési előlegét elveszti. Az elvesztett árverési előleg az államot illeti meg.

A vételi jogot csak az a jogosult gyakorolhatja, aki kötelezettséget vállal a termőföld mezőgazdasági hasznosítására (fertőzésmentes és gyommentes állapotban tartására), és arra, hogy a termőföldet a mezőgazdasági termelésből öt éven belül nem vonja ki. Amennyiben vállalt kötelezettségét a tulajdonszerzéstől számított öt éven belül megszege, a termőföld kártalanítás nélkül állami tulajdonba kerül, és árverés útján lesz értékesítve.

A kárpótlásra jogosult tanyatulajdonost, a tanyája körüli termőföldre az árverés során elővásárlási jog illeti meg.

A vételi jog alapján szerzett termőföldnek a tulajdonszerzéstől számított három éven belül történő elidegenítéséből származó bevételnek termőföldre fordított értéknövelő beruházási kiadásokkal csökkentett részét teljes egészében az elidegenítés évében kell a tulajdonosnak a személyi jövedelemadó alapjául szolgáló összjövedelméhez hozzászámítani. Bevételnek az illetékkiszabás alapjául szolgáló forgalmi értéket kell tekinteni.

Az árverésen bármely okból meg nem jelenő kárpótlásra jogosult később, a mulasztásra hivatkozva semmiféle jogot nem érvényesíthet; ebből az okból az árverés eredménye nem változtatható meg.

Árverési kifogást nyújthat be az árverésen részt vevő árverező, továbbá az árverésből kizárt személy az árverés

lezárását követő három napon belül a Központi Kárrendezési Irodához.

A kárpótlásra jogosult az általa megvásárolt termőföld AK értékben ki nem fejezett értéknövekedésének állami támogatással és az amortizálódott hányaddal csökkentett összegű megtérítésére köteles a földet az árverésen eladó részére.

A termőföld hasznosítását és védelmét szolgáló és/vagy a termőföld értékét növelő meliorációs, öntözési és útéptési beruházások esetében a beruházási költségeknek az állami támogatással és az amortizálódott hányaddal csökkentett értékét kell a földet kiadó részére megtéríteni. A gazdálkodó szervezet által elvégzett számítás helyességét a kárrendezési iroda ellenőrzi.

A vételi jog gyakorlásával tulajdonba kerülő termőföld új tulajdonosa a földet átadó gazdálkodó szervezet részére köteles megtéríteni az új gazdasági évet előkészítő, szükséges fő gazdasági munkáknak (szántás, talajerő-visszapótlás), zöldleltári értékeknek (pl. 3 évnél nem idősebb takarmányvetés) a gazdálkodó szervezet táblatorzskönyve alapján számított ellenértékét. A térítés mértékében és módjában az új tulajdonos és a gazdálkodó szervezet állapodik meg.

A vételi jog gyakorlásával tulajdonba kerülő földeket az annak fekvése szerint illetékes körzeti földhivatal adja birtokba.

A gazdálkodó szervezet hozzájárulásával a földhivatal birtokba adja a termőföldet akkor is, ha a birtokbaadás egyéb feltételei fennállanak, de a jogosult az elismert tartozását nem fizette meg, vagy részletfizetésben állapodott meg.

Felhívjuk a tisztelt árverezni szándékozók figyelmét, hogy a *Tájékoztató az árverés fontosabb szabályairól*, valamint, hogy e *Figyelmeztetés* az összes termőföld árverési hirdeteménnyel kapcsolatban figyelembe veendő.

Központi Kárrendezési Iroda

Békés megye

A Központi Kárrendezési Iroda DOBOZ településen, a Petőfi Mgtsz, Doboz használatában (kezelésében) lévő termőföldterületből a Magyar Állam által kijelölt földrészletre az

á r v e r é s t k i t ű z i .

1. Az árverés helye: Doboz, Művelődési Központ
2. Az árverést a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kárrendezési Iroda közreműködésével tartjuk meg.
3. A regisztráció időpontja: 2003. május 19., 10—16 óra.
4. Az árverés ideje: 2003. május 20., 10 óra.
5. Az árverésre kerülő földrészletek:

Település: Doboz

Helyrajzi szám	Terület	Művelési ág	Aranykorona érték	Korlátozó intézkedés	
				megnevezése	értéke
0101/20 a, b-ből	40 ha 7217 m ²	szántó	1171,23	DÉMÁSZ, csatorna	
0101/20 a, c-ből	9458 m ²	szántó	31,20	DÉMÁSZ, csatorna	Mezei leltár: 17 000 Ft/ha
106/26	48 ha 5356 m ²	szántó	1037,74		
09/27	17 ha 500 m ²	szántó	369,88		
09/28	7163 m ²	erdő	13,68		

Dr. Göndös József s. k.,
kirendeltségvezető

Heves megye

A Központi Kárrendezési Iroda FÜZESABONY községben, a Petőfi Mgtsz, Füzesabony használatában (kezelésében) lévő termőföldterületből a Magyar Állam által kijelölt földrészletre az

á r v e r é s t k i t ű z i .

1. Az árverés helye: Füzesabony, Polgármesteri Hivatal
2. Az árverést a Jász-Nagykun-Szolnok és Heves Megyei Kárrendezési Iroda közreműködésével tartjuk meg.
3. A regisztráció időpontja: 2003. május 5—7., 10—17. óra.
4. Az árverés időpontja: 2003. május 8., 10. óra.
5. Az árverésre kerülő földrészletek:

Település: Füzesabony

Helyrajzi szám	Terület	Művelési ág	Aranykorona érték	Korlátozó intézkedés	
				megnevezése	értéke
0336/8	7 ha 5936 m ²	gyep	183,36		

Dr. Horváth Gabriella s. k.,
kirendeltségvezető

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség közleményei

A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közigazgatási Hivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége mintavétellel egybekötött ellenőrzést végzett a KEBELET Bt. (1188 Budapest, Bercsényi u. 84/A) árusítóhelyén (Szolnok, hasznáلتcikk-piac). A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség laboratóriumában elvégzett vizsgálatok szerint az

EUROTEC EU-5555 típusú gőzölős vasaló

nem felel meg az élet- és vagyonbiztonsági követelményeknek.

A termék rendeltetésszerű használatra alkalmatlan,
tűz- és áramütés-veszélyes.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség a fenti termék forgalmazását az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) Korm. rendelet 6. § d) pontja alapján megtiltotta.

Tájékoztatjuk a kereskedőket, hogy a termék további forgalmazása a fenti jogszabályba ütközik. A fogyasztók a már megvásárolt terméket a vásárlás helyére vihetik vissza, kártalanítást kérve.

A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közigazgatási Hivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége mintavétellel egybekötött ellenőrzést végzett a KEBELET Bt. (1188 Budapest, Bercsényi u. 84/A) árusítóhelyén (Szolnok, hasznáلتcikk-piac). A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség laboratóriumában elvégzett vizsgálatok szerint a

DOMOTEC MS-4024A típusú kenyérpírtó

nem felel meg az élet- és vagyonbiztonsági követelményeknek.

A termék rendeltetésszerű használatra alkalmatlan,
áramütés-veszélyes.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség a fenti termék forgalmazását az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) Korm. rendelet 6. § d) pontja alapján megtiltotta.

Tájékoztatjuk a kereskedőket, hogy a termék további forgalmazása a fenti jogszabályba ütközik. A fogyasztók a már megvásárolt terméket a vásárlás helyére vihetik vissza, kártalanítást kérve.

A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közigazgatási Hivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége mintavétellel egybekötött ellenőrzést végzett a KEBELET Bt. (1188 Budapest, Bercsényi u. 84/A) árusítóhelyén (Szolnok, hasznáلتcikk-piac). A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség laboratóriumában elvégzett vizsgálatok szerint az

LFG Comfort LF-7803 típusú tálás kézi mixer

nem felel meg az élet- és vagyonbiztonsági követelményeknek.

A termék rendeltetésszerű használatra alkalmatlan,
áramütés-veszélyes.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség a fenti termék forgalmazását az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) Korm. rendelet 6. § d) pontja alapján megtiltotta.

Tájékoztatjuk a kereskedőket, hogy a termék további forgalmazása a fenti jogszabályba ütközik. A fogyasztók a már megvásárolt terméket a vásárlás helyére vihetik vissza, kártalanítást kérve.

Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség

A BM Központi Adattfeldolgozó, Nyilvántartó és Választási Hivatal közleménye

A BM Központi Hivatal a 35/2000. (XI. 30.) BM rendelet 73. § (1) bekezdése alapján — az eddig közzétetteken kívül — az alábbi elveszett, megsemmisült gépjárműtörzskönyvek sorszámaát teszi közzé:

850422A	137767C	415993B
708620A	959337C	758581A
354911A	432059B	276633C
008895C	160725B	280915C
431176B	759175C	365387B
187133C	314150B	093973A
654016B	508807C	407410A
490310A	189081C	884949A
436510B	404724B	774832B
469736B	947482B	433120C
629054A	785600A	605532B
738830B	585319A	573589A
665842C	863796B	632815C
803400A	408424B	057993C
427418A	042877D	842841B
783077A	159325C	517462A
882303B	253300B	504732B
622074A	024719D	912262B
515314B	387919B	896427A
800130A	795268A	592616B
405217A	000138D	655812C
314553A	832278A	290795A
504255B	709635B	636022C
982897B	213538B	157734C
097389B	997877B	624082C
292586B	986048B	766355C
695504A	318626B	050108B
756663B	497512C	570731A
304594A	185719C	834061B
755436B	259684B	133246B
750357B	467184A	633593A

Közlekedési Nyilvántartó Osztály

Szerkeszti a Miniszterelnöki Hivatal, a Szerkesztőbizottság közreműködésével.

A szerkesztésért felelős: dr. Müller György. Budapest V., Kossuth tér 1—3.

Kiadja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó. Felelős kiadó: a Kiadó vezérigazgatója.

Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. Telefon: 266-9290.

Előfizetésben megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadónál

Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6., 1394 Budapest 62. Pf. 357, vagy faxon 318-6668.

Előfizetésben terjeszti a Magyar Hivatalos Közlönykiadó a FÁMA Rt. közreműködésével. Telefon/fax: 266-6567.

Információ: tel./fax: 317-9999, 266-9290/245, 357 mellék.

Példányonként megvásárolható a kiadó Budapest VIII., Somogyi B. u. 6. (tel./fax: 267-2780) szám alatti közlönvboltjában, illetve megrendelhető a www.mhk.hu/kozlonybolt internetcímen.

2003. évi éves előfizetési díj: 62 496 Ft. Egy példány ára: 140 Ft 16 oldal terjedelemtig, utána + 8 oldalanként + 140 Ft.

A kiadó az előfizetési díj évközbéli emelésének jogát fenntartja.

HU ISSN 0076—2407

03.0342 — Nyomja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó Lajosmizsei Nyomdája. Felelős vezető: Burján Norbert.