

107/2011. (XI. 10.) VM rendelet

az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 38. és 39. pontjában, valamint 76. § (5) bekezdés b) pontjában foglalt felhatalmazás alapján - az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 73. § s) pontjában meghatározott feladatkörében eljáró nemzetgazdasági miniszterrel egyetértésben - az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § c) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § E rendelet hatálya nem terjed ki a mesterségesen és ellenőrzött körülmények között termesztett gombákra.

2. § E rendelet alkalmazásában:

a) *gomba*: a vadon termő gombafajokhoz (nagygombák) tartozó, szabad szemmel látható gombafajok termőteste;

b) *gombatétel*: ugyanahhoz a fajhoz tartozó gombákból álló halmaz;

c) *friss gomba*: az az ép gomba, amely alak, szín és szag tekintetében a fajra jellemző, termőteste károsodást, romlást, bomlást nem mutat;

d) *mérgező gomba*: az a gomba, amely önmagában vagy alkohollal együtt fogyasztva gyomor- és bélpanaszokat, émelygést, hányást, máj- és vesekárosodást vagy egyéb egészséget károsító hatást vált ki, továbbá halált okozhat;

e) *sérült gomba*: az a gomba, melyen külső hatástól származó alaki elváltozás, rovar-, csiga-, vagy egyéb rágástól származó alaki változás, folytonossági hiány figyelhető meg;

f) *törmelék-gomba*: külső hatás következtében a gombafajra jellemző eredeti nagyság felénél kisebb darabokra tört gombarész;

g) *idegen anyag*: a gomba felületére tapadt szennyeződés;

h) *lakossági gombaminősítés*: a lakosság részére történő gombaminősítés és tájékoztatás;

 i) *gyűjtési napló*: az élelmiszer-vállalkozó által vezetett névre szóló papír alapú nyilvántartás, mely tartalmazza a gombát gyűjtő élelmiszer-vállalkozó nevét, születési helyét, születési idejét, személyi igazolvány számát, valamint fajonként a gomba gyűjtési helyét, idejét és mennyiségét;

 j) *termékkísérő dokumentum*: számviteli bizonylat és szállítólevél.

2. A gomba-szakellenőri tevékenység

3. § (1) Gomba-szakellenőri tevékenységet az végezhet, aki

a) az (1a) bekezdésben szereplő valamely képesítéssel rendelkezik,

b) öt évnél nem régebbi munkaköri szakmai és egészségügyi alkalmassági igazolással rendelkezik, amely kiter a mentális beszámíthatóságra, valamint az érzékszervek normális működésének igazolására,

 c) ötévente részt vesz az Agrárminisztérium (a továbbiakban: minisztérium) által szervezett és felügyelt továbbképzésen, és

d) a gomba-szakellenőri tevékenység gyakorlásának szándékát az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró Pest Megyei Kormányhivatalnak (a továbbiakban: Pest Megyei Kormányhivatal) bejelentette.

(1a) A gomba-szakellenőri tevékenységhez megfelelő képesítéssel rendelkezik, aki

a) 2013. szeptember 1-je előtt indított, Országos Képzési Jegyzékben szereplő gomba-szakellenőri képzésen sikeres vizsgát tett,

 b) a minisztériummal - pályázati eljárást követően - gomba-szakellenőri tanfolyam szervezésére vonatkozó megállapodást kötött jogi személy vagy egyéni vállalkozó (egyéni cég) által szervezett gomba-szakellenőri tanfolyamon részt vett, és sikeres vizsgát tett,

c) 1955-1984 között közép-, illetve felsőfokú gombaismerői tanfolyamon sikeres vizsgát tett, vagy

d) az Európai Gazdasági Térség valamely szerződő államában a gomba-szakellenőri tanfolyammal egyenértékű képesítést szerzett.

(1b) Az (1a) bekezdésben meghatározott képesítéssel rendelkező személy végezhet gombával kapcsolatos hatósági élelmiszerbiztonsági célellenőrzést.

(1c) Mérgező gomba okozta megbetegedés vizsgálatánál laboratóriumi diagnosztikai tevékenységet az végezhet, aki sikeres vizsgát tesz a minisztérium által szervezett gomba-diagnosztikai tanfolyamon.

(2) A gomba-szakellenőr a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak (a továbbiakban: MgSzH) jelenti be a tevékenységét. A bejelentés tartalmazza a tevékenység helyének és időtartalmának megjelölését, valamint a gomba-szakellenőri bizonyítvány számát is.

(3)

(4) A gomba-szakellenőr a gombaminősítést a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló miniszteri rendeletben foglaltak szerint végezi.

➡ **4. §** (1) Forgalomba hozni, feldolgozni kizárólag azt a szükség esetén mechanikai úton tisztított, 6. § szerinti gombaminősítési igazolással rendelkező gombatételt lehet,

a) amely legfeljebb 5%-ban tartalmaz törmelékgyűjtőt,

b) amely legfeljebb 10%-ban tartalmaz sérült gombát,

c) amelyben a gombák,

ca) a 2. mellékletben szereplő gombafajok (a továbbiakban: gombajegyzék) valamelyikéhez tartoznak,

cb) - az a) és b) pontban foglalt arányú alaki változáson túl - friss gombák,

cc) idegen anyagtól mentesek,

cd) a fajra jellemző nagyságúak,

ce) legalább 3 cm-es, az őzlábgomba esetében legalább 7 cm-es, a vargánya esetében legalább 5 cm-es, a mezei szegfűgomba esetében legalább 1 cm-es kalapátmérővel, a nyári szarvasgomba esetében pedig 5 g-nál nagyobb termőtesttel rendelkeznek.

(2) A gomba-szakellenőr a gombaminősítés elvégzéséhez szükséges mennyiségű termőtestet felvághat, megtörhet.

5. § (1) A gomba-szakellenőr a mérgező gombát a begyűjtött gombák közül kiválogatja és elkülöníti.

➡ (1a) A védett és a fokozottan védett növény- és állatfajokról, a fokozottan védett barlangok köréről, valamint az Európai Közösségben természetvédelmi szempontból jelentős növény- és állatfajok közzétételéről szóló miniszteri rendelet alapján védett gombafajnak minősített fajhoz tartozó gomba emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősül, amelyet a gomba-szakellenőr a begyűjtött gombák közül kiválogat és elkülönít.

(2) A gomba-szakellenőr emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíti az azonos gyűjtőedényből származó gombatételeket, amennyiben azokból a mérgező gomba egyértelműen nem különíthető el, vagy azok gyilkos galócát tartalmaznak.

(3) A gomba-szakellenőr tájékoztatja az (1), valamint (2) bekezdésben foglalt gomba minősítettőjét arról, hogy

a) az mérgező, valamint emberi fogyasztásra alkalmatlan, és

b) átadásuk esetén gondoskodik annak gyűjtésére szolgáló megfelelő méretű, biztonságosan zárható hulladékgyűjtőben történő elhelyezéséről.

(4) A (3) bekezdés b) pontjában szereplő hulladékgyűjtőben elhelyezett gomba felhasználást kizáró és környezetkímélő módon történő megsemmisítéséről

a) a munkavállalóként végzett gombaminősítés esetén a gomba-szakellenőr munkáltatója,

b) a nem munkavállalóként végzett gombaminősítés esetén a gomba-szakellenőr gondoskodik.

➡ (5)

➡ **6. §** (1) A gomba-szakellenőr a forgalomba hozatalra szánt emberi fogyasztásra alkalmas gombáról fajonként a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hivatal honlapján közzétett, a 3. melléklet szerinti adatokat tartalmazó nyomtatvány szerinti gombaminősítést tanúsító okiratot (a továbbiakban: gombaminősítési igazolás) állít ki.

➡ (2) A gombaminősítési igazolás eredeti példánya a gombatétel minősítését kérőnél, a másolati példánya a gomba-szakellenőrnél marad. A gombaminősítési igazolást piacon kívüli minősítés esetén a gomba-szakellenőr, piacon történő minősítés esetén a piac üzemeltetője a kiállításától számított két évig köteles megőrizni.

➡ (3) Piaci árusítás esetén a gombaminősítési igazolást a gombatétel mellett jól látható módon kell elhelyezni, amely csak az adott árusítási helyen, a kiállítás napján használható fel, és amelyet az árusítás befejezése után le kell adni az azt kiállító gomba-szakellenőrnek.

➡ (4) Szarvasgomba minősítése esetén csak abban az esetben adható ki gombaminősítési igazolás, amennyiben a gyűjtési napló is bemutatásra kerül.

7. § (1) Lakossági gombaminősítést csak a 3. §-ban meghatározottak szerinti gomba-szakellenőr végezhet.

➡ (2) A lakossági gombaminősítés során minősített gombát tilos forgalomba hozni.

3. A gomba gyűjtése, minősítése és forgalomba hozatala

8. § (1) A gomba gyűjtéséhez, tárolásához és szállításához olyan eszközt kell használni, amelyben a termőtest nem fülled, nem törik és a szállítás során a gomba a minőségét megőrzi.

(2) Tilos gombát gyűjteni vegyi vagy egyéb egészségre káros anyagokkal szennyezett területről.

(3) Tilos a védett és a fokozottan védett növény- és állatfajokról, a fokozottan védett barlangok köréről, valamint az Európai Közösségben természetvédelmi szempontból jelentős növény- és állatfajok közzétételéről szóló jogszabályban felsorolt védett gombafajok gyűjtése.

(4) A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott előírásokat az e rendeletben foglaltakkal együtt kell alkalmazni.

9. § A felvásárlás során a gombát friss állapotában a 4. és 5. §-ban foglaltak szerint kell minősíteni.

➡ **10. §** (1) Friss gombát emberi fogyasztásra piacon forgalomba hozni csak a gombatétel mellett jól láthatóan kihelyezett gombaminősítési igazolással szabad.

➡ (2)

➡ (3) A gomba-szakellenőr a gombaminősítési igazolást a forgalomba hozatal befejezését követően bevonja a forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozótól.

(4) A 2. mellékletben meghatározott gombafajok csak a 2. mellékletben az adott gombafajra meghatározott időpontig hozhatók forgalomba.

11. § (1) Gombát csak más élelmiszerektől elkülönítve szabad árusítani. Az árusítás során a gombafajokat egymástól is el kell különíteni.

➡ (2) Valamennyi termékkísérő dokumentumon fel kell tüntetni a gombaminősítési igazolás sorszámát és a 2. melléklet C oszlopában az adott gombafajra előírt felhasználási feltételt.

➡ (3) A gomba-szakellenőr a lakossági gombaminősítésről a 4. melléklet szerinti adatokat tartalmazó nyilvántartást (a továbbiakban: gombaminősítési napló) vezet. A lakossági gombaminősítés során a gombajegyzékben nem szereplő gomba is emberi fogyasztásra alkalmasnak minősíthető.

➡ (4) A gombaminősítési naplót a gomba-szakellenőr, illetve piacon történő gomba-szakellenőri minősítés esetén a piac üzemeltetője az utolsó bejegyzés időpontjától számított két évig köteles megőrizni.

➡ **12. §** (1) A gombatételt forgalomba hozó a termékkísérő dokumentumot jogszabály eltérő rendelkezése hiányában a gombakészlet kimerülését követően két hónapig köteles megőrizni.

➡ (2) A vendéglátó létesítményben a termékkísérő dokumentumot jogszabály eltérő rendelkezése hiányában a gombából készült étel felszolgálatát vagy forgalomba hozatalát követő egy hónapig kell megőrizni.

➡ **12/A. §** (1) A 2. melléklet C. oszlopában szereplő felhasználási feltételt jól látható módon, az előrecsomagolt gomba csomagolásán a termék megnevezésével azonos látómezőben, nem előrecsomagolt formában árusított gomba esetén az eladás helyén kell feltüntetni.

➡ (2) Gombakeverék és feldolgozott gomba kizárólag csomagolva hozható forgalomba.

➡ (3) Forgalomba hozatalra szánt gombakeverék vagy gombakeveréket is tartalmazó termék leíró nevében akkor tüntethető fel gombafaj neve, ha az legalább 50 tömegszázalék arányban van jelen a termékben.

➡ (4) A gombakeverék leíró nevében abban az esetben szerepelhet, hogy a gombakeverék vadon termett gombából áll vagy abból származik, ha a gombakeverék nem tartalmaz termesztett gombát vagy abból származó részt.

4. A gombától való megbetegedés, a gomba-szakellenőr felelőssége

➡ **13. §** (1) Amennyiben az élelmiszer-vállalkozó tudomást szerez az általa forgalomba hozott vagy felhasznált gombától eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, haladéktalanul köteles értesíteni az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalt.

(2) Megbetegedés vagy annak gyanúja esetén az élelmiszer-vállalkozó köteles a gyanús gombát vagy gombatételt, gombamaradékot, élelmiszermaradékot, tisztítási hulladékot elkülöníteni, valamint az abból készült élelmiszer forgalomba hozatalát, feldolgozását, felhasználását felfüggeszteni.

14. § (1) A Pest Megyei Kormányhivatal a tevékenység végzését azonnali hatállyal megtiltja, amennyiben az ellenőrzés eredménye az, hogy a gomba-szakellenőr a 3. §-ban előírt képzettség nélkül folytatja tevékenységét.

(2) A Pest Megyei Kormányhivatal a gomba-szakellenőr tevékenységét megtiltja, ha olyan élelmiszer-biztonsági, valamint tisztasági hiányosságot észlel, amely

a) az emberi egészséget károsítja,

b) emberi megbetegedést okoz,

c) az emberi egészséget veszélyeztető magatartásból ered, vagy

➡ d) a gombaminősítésből ered.

(3) A gombaminősítés során bizonyítottan elkövetett hiba miatt bekövetkező gombamérgezés esetén a Pest Megyei Kormányhivatal, a vétség súlyának mérlegelését követően a minősítést végző gomba-szakellenőrt a szakellenőri tevékenység gyakorlásától legfeljebb három évre tilthatja el, soron kívüli munkaköri szakmai alkalmassági és egészségügyi vizsgálatra, valamint ismételt szakellenőri vizsgára kötelezheti.

5. Záró rendelkezések

15. § Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

16. § E rendelet tervezetének a műszaki szabványok és szabályok, valamint az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok terén információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, - a 98/48/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel módosított - 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

17. § Az e rendeletben meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie az olyan étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombának, amelyet az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a gomba forgalomba hozatala tekintetében az e rendeletben meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

18. § E rendeletnek az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról szóló 19/2014. (III. 12.) VM rendelettel [a továbbiakban: 19/2014. (III. 12.) VM rendelet] megállapított 3. § (1) bekezdés c) pontjában meghatározott ötéves továbbképzési kötelezettséget a 19/2014. (III. 12.) VM rendelet hatályba lépésekor már gomba-szakellenőri tevékenységet végzők esetében a 19/2014. (III. 12.) VM rendelet hatályba lépését követő öt éven belül kell teljesíteni.

1. melléklet a 107/2011. (XI. 10.) VM rendelethez

 2. melléklet a 107/2011. (XI. 10.) VM rendelethez

 Piacon, valamint az egész ország területén árusításra engedélyezett gombafajok jegyzéke

	A	B	C
1.	Magyar név Latin név	Árusítási feltételek	Felhasználási feltételek
2.	Cseh kucsmagomba Verpa bohemica		20 perces hőkezelés után fogyasztható
3.	Fattyú kucsmagomba Morchella semilibera		20 perces hőkezelés után fogyasztható
4.	Hegyes kucsmagomba Morchella deliciosa		20 perces hőkezelés után fogyasztható
5.	Ízletes kucsmagomba Morchella esculenta		20 perces hőkezelés után fogyasztható
6.	Pusztai kucsmagomba Morchella steppicola		20 perces hőkezelés után fogyasztható
7.	Júdasfülgomba Auricularia auricula-judae	Csak a rugalmas példányok árusíthatók	
8.	Sárga gévagomba Laetiporus sulphureus	A fával érintkező fásodó rész kivágásával árusítható a fiatal, puha példány	20 perces hőkezelés után fogyasztható
9.	Sárga gereben Hydnum repandum	Csak a fiatal termőtest árusítható	
10.	Sárgászörös gereben Hydnum rufescens	Csak a fiatal termőtest árusítható	
11.	Sárga rókagomba Cantharellus cibarius		
12.	Halvány rókagomba Cantharellus pallens		
13.	Szagos rókagomba Craterellus lutescens		
14.	Tölcséres rókagomba Craterellus tubaeformis		
15.	Szürke rókagomba Craterellus cinereus		
16.	Sötét trombitagomba Craterellus cornucopioides		
17.	Bronzos vargánya Boletus aereus		
18.	Ízletes vargánya Boletus edulis		
19.	Nyári vargánya Boletus reticulatus		
20.	Barna tinóru Imleria badia		
21.	Molyhos tinóru Xerocomus subtomentosus	Csak a fiatal termőtest árusítható	
22.	Barna gyűrűstinóru Suillus luteus		Elkészítés előtt a kalap bőrét le kell húzni
23.	Sárga gyűrűstinóru Suillus grevillei		Elkészítés előtt a kalap bőrét le kell húzni

	24.	Szemcsésnyelű fenyőtinóru <i>Suillus granulatus</i>		Elkészítés előtt a kalap bőrét le kell húzni
	25.	Rózsástövű fenyőtinóru <i>Suillus collinitus</i>		Elkészítés előtt a kalap bőrét le kell húzni
	26.	Nyárfa-érdestinóru <i>Leccinum duriusculum</i>		20 perces hőkezelés után fogyasztható
	27.	Sötét érdestinóru <i>Leccinum pseudoscabrum</i>		20 perces hőkezelés után fogyasztható
	28.	Tölgyfa-érdestinóru <i>Leccinum aurantiacum</i>		20 perces hőkezelés után fogyasztható
	29.	Vörös érdestinóru <i>Leccinum albostipitatum</i>		20 perces hőkezelés után fogyasztható
	30.	Vöröses nyálkásgomba <i>Chroogomphus rutilus</i>		
	31.	Kései laskagomba <i>Pleurotus ostreatus</i>		
	32.	Nyári laskagomba <i>Pleurotus pulmonarius</i>		
	33.	Erestönkű laskagomba <i>Pleurotus cornucopiae</i>		
	34.	Ördögszekér-laskagomba <i>Pleurotus eryngii</i>		
	35.	Piruló galóca <i>Amanita rubescens</i>		20 perces hőkezelés után fogyasztható
	36.	Fenyő-pereszke <i>Tricholoma terreum</i>		
	37.	Sárguló pereszke <i>Tricholoma scalpturatum</i>		
	38.	Májusi pereszke <i>Calocybe gambosa</i>		
	39.	Lila pereszke <i>Lepista nuda</i>		Aromás gomba, egyéni érzékenység előfordulhat
	40.	Lilatönkű pereszke <i>Lepista personata</i>		Aromás gomba, egyéni érzékenység előfordulhat
	41.	Mezei szegfűgomba <i>Marasmius oreades</i>	Csak a gomba kalapja árusítható legfeljebb 1 cm-es tönkkel	
	42.	Szürke tölcsérgomba <i>Clitocybe nebularis</i>		Aromás gomba, egyéni érzékenység előfordulhat Elkészítés előtt előfőzés, majd főzőlé leöntése javasolt
	43.	Téli fülőke <i>Flammulina velutipes</i>	Csak a gomba kalapja árusítható legfeljebb 1 cm-es tönkkel	
	44.	Csoportos tuskógomba <i>Desarmillaria tabescens</i>	Csak a gomba kalapja árusítható legfeljebb 1 cm-es tönkkel	
	45.	Gyűrűs tuskógomba <i>Armillaria mellea</i>	Csak a gomba kalapja a gallérig levágott tönkkel árusítható	20 perces hőkezelés után fogyasztható
	46.	Gumós tuskógomba <i>Armillaria lutea</i>	Csak a gomba kalapja a gallérig levágott tönkkel árusítható	20 perces hőkezelés után fogyasztható
	47.	Déli tőkegomba <i>Cyclocybe cylindracea</i>	Csak a gomba kalapja a gallérig levágott tönkkel árusítható	
	48.	Erdei csiperke <i>Agaricus sylvaticus</i>		
	49.	Erdőszéli csiperke <i>Agaricus arvensis</i>		
	50.	Ízletes csiperke <i>Agaricus bitorquis</i>		
	51.	Ligeti csiperke <i>Agaricus benesii</i>		
	52.	Mezei csiperke <i>Agaricus campestris</i>		
	53.	Nagyspórás csiperke <i>Agaricus crocodylinus</i>		
	54.	Karcsú őzlábgomba <i>Macrolepiota mastoidea</i>	Csak a gomba kalapja árusítható	

	55.	Nagy őzlábgomba <i>Macrolepiota procera</i>	Csak a gomba kalapja árúsítható	
	56.	Dióízű galambgomba <i>Russula heterophylla</i>		
	57.	Kékhátú galambgomba <i>Russula cyanoxantha</i>		
	58.	Ráncos galambgomba <i>Russula vesca</i>		
	59.	Varashátú galambgomba <i>Russula virescens</i>		
	60.	Fehértejű keserűgomba <i>Lactifluus piperatus</i>	Csak a fiatal termőtest árúsítható	Elkészítés előtt előfőzés, majd főzőlé leöntése javasolt
	61.	Zöldülőtejű keserűgomba <i>Lactifluus glaucescens</i>	Csak a fiatal termőtest árúsítható	Elkészítés előtt előfőzés, majd főzőlé leöntése javasolt
	62.	Ízletes rizike <i>Lactarius deliciosus</i>		
	63.	Lucfenyvesi rizike <i>Lactarius deterrimus</i>		
	64.	Vörösdőtejű rizike <i>Lactarius semisanguifluus</i>		
	65.	Vöröstejű rizike <i>Lactarius sanguifluus</i>		
	66.	Óriás pöfeteg <i>Langermannia gigantea</i>	Addig árúsítható, amíg a termőtest belseje hófehér	
	67.	Pikkelyes pöfeteg <i>Lycoperdon utriforme</i>	Addig árúsítható, amíg a termőtest belseje hófehér	
	68.	Változékony pöfeteg <i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Addig árúsítható, amíg a termőtest belseje hófehér	
	69.	Fehér szarvasgomba <i>Choiromyces meandriformis</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	20 perces hőkezelés után fogyasztható
	70.	Nagyspórás szarvasgomba <i>Tuber macrosporum</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	
	71.	Nyári szarvasgomba <i>Tuber aestivum</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	
	72.	Téli szarvasgomba <i>Tuber brumale</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	
	73.	Fodrosbélű szarvasgomba <i>Tuber mesentericum</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	
	74.	Isztriai szarvasgomba <i>Tuber magnatum</i>	A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	
	75.	Homoki szarvasgomba <i>Mattirolomyces terfezioides</i>	Csak a fiatal termőtest árúsítható A földalatti gombák gyűjtéséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott gyűjtési időszak alatt, valamint az ezt követő héten árúsítható	

A gombaminősítési igazolás adattartalma:

 A gombaminősítési igazolás az alábbi adatokat tartalmazza:

-  1. a gombaminősítés helye, dátuma (év, hónap, nap),
-  2. a gombaminősítési igazolás sorszáma (a gomba-szakellenőr képzi a következő módon: a gombaminősítés éve négy számjeggyel, kötőjel, az adott évben minősített gombatétel sorszáma, kötőjel, a Pest Megyei Kormányhivatal által kiadott nyilvántartási szám utolsó négy számjegye),
-  3. a gombatételt forgalomba hozó természetes személy neve, lakóhelye; jogi személy, jogi személyiség nélküli szervezet esetében a szervezet neve és székhelye,
-  4. az emberi fogyasztásra alkalmas gomba gombajegyzék szerinti magyar elnevezése, mennyisége és a 2. melléklet C oszlopában az adott gombafajra előírt felhasználási feltétel,
-  5. arra vonatkozó figyelmeztetés, hogy az igazolás a piaci árusítás esetén csak a kiállítás napján és helyén jogosít árusításra, valamint
-  6. a gomba-szakellenőr cégszerű aláírása.

 4. melléklet a 107/2011. (XI. 10.) VM rendelethez

A gombaminősítési napló adattartalma

 A gombaminősítési napló az alábbi adatokat tartalmazza:

-  1. a gombaminősítés helye és időpontja (év, hónap, nap),
 -  2. a gomba-szakellenőr neve és nyilvántartási száma,
 -  3. a gombagyűjtő természetes személy neve és lakcíme,
 -  4. a gomba magyar elnevezése és mennyisége (db vagy kg),
 -  5. a gomba minősítése (ehető, nem ehető, feltételesen ehető vagy mérgező), valamint
 -  6. a gomba-szakellenőr aláírása.
-