

A vidékfejlesztési miniszter 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelete a gyártmánylapról
M A G Y A R K Ö Z L Ö N Y • 2012. évi 104. szám

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 26. pontjában kapott felhatalmazás alapján, 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. § (1) E rendeletet – a (2) bekezdésben foglaltak kivételével – az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) Mellékletének 28. pontja szerinti felhasználónak szánt feldolgozott élelmiszereket előállító, Magyarországon működő élelmiszer-előállítókra kell alkalmazni.

(2) A rendeletet nem kell alkalmazni a kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és - értékesítés feltételeiről szóló jogszabály szerinti kistermelőkre, vendéglátó-ipari terméket előállítókra, továbbá a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint az egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet Xib. mellékletében szereplő terméket előállítókra.

2. § E rendelet alkalmazásában:

- a) *élelmiszer-előállító*: az Éltv. Mellékletének 15. pontja szerinti élelmiszer-előállítási tevékenységet végző, az Éltv. Mellékletének 16. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozás,
- b) *feldolgozott élelmiszer*: az Éltv. Mellékletének 27. pontja szerinti feldolgozott termék,
- c) *gyártmánylap*: az élelmiszer-előállító által vezetett, a feldolgozott-élelmiszer élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőire vonatkozó nyilvántartás.

3. § (1) Az élelmiszer-előállító köteles a végső felhasználónak szánt feldolgozott élelmiszerre vonatkozó, a (2) bekezdésben meghatározott adatokat önálló dokumentumban vagy más dokumentum részeként egy helyen nyilvántartó gyártmánylapot készíteni, és azt az adott élelmiszer előállításának valamennyi telephelyén tárolni.

(2) A gyártmánylapon fel kell tüntetni

- a) az élelmiszer-előállítóra vonatkozó azonosító adatokat, így
 - aa) az élelmiszer-előállító vállalkozás nevét és székhelyének címét,
 - ab) a gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítási helyének, illetve helyeinek címét;
- b) az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatokat, így
 - ba) az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezését,
 - bb) az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő nevét, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében,
 - bc) a géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet nevét és az azt tartalmazó összetevő nevét,
 - bd) az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolását, továbbá az engedélyezett csomagológázok használatát;
- c) a termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőit, így

- ca) jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minőségben előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírás megjelölését,
 - cb) az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi előíráson vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg,
 - cc) az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírását,
 - cd) önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módját,
 - ce) az élelmiszer minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartamát,
 - cf) az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételt, amennyiben az élelmiszer fogyaszthatóságához, illetve minőségének megőrzéséhez ez szükséges;
 - d) a gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátumát;
 - e) a gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy nevét és aláírását vagy az aláírással egyenértékű elektronikus jóváhagyását.
- (3) Nem kell külön gyártmánylapot készíteni azokra a termékekre,
- a) amelyek kizárólag tömegükben, ízesítésükben különböznek egymástól, amennyiben az eltérő ízesítést adó összetevők az adott termékénél egyértelműen azonosíthatók, illetve
 - b) amelyeket azonos összetétellel és késztermék jellemzőkkel az élelmiszer-előállító különböző telephelyein állítanak elő, vagy azonos tartalommal különböző csomagolásban hoznak forgalomba.
- (4) A (3) bekezdésben meghatározott változó elemeket a gyártmánylapon egyértelműen meg kell adni.

- 4. §** (1) A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer előállítását megelőzően kell elkészíteni.
- (2) A feldolgozott élelmiszer forgalomba hozatalának megkezdése előtt át kell vezetni a gyártmánylapon minden olyan változást, amely a 3. § (2) bekezdésében meghatározott adatokban az előállítás során következett be. A gyártmánylap változásainak egyértelműen nyomon követhetőeknek kell lenniük.
- (3) A feldolgozott élelmiszernek meg kell felelnie a gyártmánylapban leírtaknak.
- (4) A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer forgalomba hozatalának megszűnését követően – a gyártás megszűnése időpontjának rögzítésével – legalább 3 évig meg kell őrizni.

5. § Az élelmiszer-előállítónak a gyártmánylapot, valamint a gyártmánylapon hivatkozott és az ellenőrzés számára adatokat tartalmazó dokumentumokat az előállítás helyén, a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon kell tartani.

6. § Ez a rendelet 2013. január 1-jén lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti a gyártmánylapról szóló 157/2009. (XI. 18.) FVM rendelet.

Dr. Fazekas Sándor s. k.,

Változik a gyártmánylap-készítési kötelezettség

A Magyar Közlöny 2012. évi 104. számában jelent meg a vidékfejlesztési miniszter 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelete a gyártmánylapról. A rendelet 2013. január 1-jén lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti a gyártmánylapról szóló 157/2009. (XI. 18.) FVM rendelet. A rendelet célja, a gyártmánylap-készítési kötelezettség egyszerűsítése.

A gyártmánylap, az élelmiszer-előállító által vezetett, a feldolgozott-élelmiszer élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőire vonatkozó nyilvántartás. Az élelmiszer-előállító köteles a végső felhasználónak szánt feldolgozott élelmiszerre vonatkozó, a rendeletben meghatározott adatokat önálló dokumentumban vagy más dokumentum részeként a feldolgozott élelmiszer előállítását megelőzően elkészíteni, és azt az adott élelmiszer előállításának valamennyi telephelyén tárolni.

A gyártmánylapon fel kell tüntetni az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezése mellett,

- az élelmiszer-előállítóra vonatkozó azonosító adatokat
- az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatokat,
- a termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőit,
- a gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátumát;
- a gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy nevét és aláírását vagy az aláírással egyenértékű elektronikus jóváhagyását.

Az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő nevét, előállítás kori tömegük csökkenő sorrendjében kell feltüntetni,

A gyártmánylapnak tartalmaznia kell:

- a géntechnológiával módosított szervezet vagy az abból előállított termék összetevőként történő használata esetén a géntechnológiával módosított szervezet nevét és az azt tartalmazó összetevő nevét,
- az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolását, továbbá az engedélyezett csomagológázok használatát;

Nem kell külön gyártmánylapot készíteni azokra a termékekre,

- amelyek kizárólag tömegükben, ízesítésükben különböznek egymástól,
- amelyeket azonos összetétellel és késztermék jellemzőkkel az élelmiszer-előállító különböző telephelyein állítanak elő, vagy azonos tartalommal különböző csomagolásban hoznak forgalomba.

A változó elemeket a gyártmánylapon egyértelműen meg kell adni. Az élelmiszer forgalomba hozatalának megkezdése előtt át kell vezetni a gyártmánylapon minden olyan változást, amely az előállítás során bekövetkezett. A gyártmánylap változásainak egyértelműn nyomon követhetőeknek kell lenniük, és a feldolgozott élelmiszernek meg kell felelnie a gyártmánylapban leírtaknak. A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer forgalomba hozatalának megszűnését követően – a gyártás megszűnése időpontjának rögzítésével – legalább 3 évig meg kell őrizni.

Mellékeljük a vidékfejlesztési miniszter 82/2012. (VIII. 2.) VM rendeletét.