

## 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 élelmiszere 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 használt 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 terméknel 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.,*