



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

ÉLELMISZER-FELDOLGOZÁSI FŐOSZTÁLY

ÚTMUTATÓ

a gyártmánylapról szóló 82/2012. (VIII. 2.)
VM rendelet alkalmazásához

1. kiadás
2012. október

I. Előzmények

Az élelmiszer-vállalkozások által előállított feldolgozott élelmiszerekre vonatkozó alapvető élelmiszer-biztonsági és minőségi adatok nyilvántartása mind a vállalkozás belső termelészabályozása, önellenőrzése, mind pedig a külső, hatósági ellenőrzési feladatok elláthatósága érdekében alapvető fontosságú.

Ezért az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) élelmiszer és takarmányvállalkozók kötelezettségeiről szóló 2. § (2) bekezdésének előírásai szerint a vállalkozónak részletes, írásos dokumentációt (így különösen gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni.

A vállalkozói adminisztratív költségek csökkentésére irányuló, Egyszerű Állam tárgyú középtávú kormányzati program előzetes társadalmi egyeztetése során több vállalkozó felvetette, hogy gondot jelent a többszörös adminisztráció igénye. Számos vállalkozás működtet különböző, tanúsított minőségirányítási rendszert, illetve kapcsolatban áll olyan vevőkkel, akik igen részletes szempontrendszert meghatározva igényelnek a beszállítóktól termék-leírást, műszaki előírást vagy egyéb nyilatkozatot a termékekről, sok esetben lényegében a gyártmánylappal azonos tartalommal. A „gyártmánylap”-ot szinte kizárólag a hatósági ellenőrzési elvárások teljesítése érdekében készítik.

Ennek megfelelően a vállalkozói adminisztratív költségek csökkentésére irányuló, Egyszerű Állam című középtávú kormányzati programról szóló 1405/2011.(XI.25.) Korm. határozat 52. pontja előírta, hogy felül kell vizsgálni és lehetőség szerint egyszerűsíteni kell a gyártmánylap vezetésére vonatkozó részletes jogi szabályozást.

A szabályozás-módosítás alapvető célja tehát, hogy a vállalkozások számára lehetővé tegye, hogy az előállított élelmiszerekre vonatkozó **élelmiszer-biztonsági és minőségi adatokat egyetlen - a felhasználási célnak is leginkább megfelelő - nyilvántartási rendszerben dokumentálhassák**. A vevők számára készített műszaki termék információkat éppúgy gyártmánylapként kell elfogadni, mint az ilyen nevű önálló dokumentumot. Törlésre került több olyan adat gyártmánylapon történő megadásának kötelezettsége (mint pl. az alkalmazott technológiai segédanyagok felsorolása, a termék csomagolása és csomagolóanyaga, az élelmiszer tápértéke és annak meghatározási módja, az élelmiszer jelölése), ami az ellenőrzések során más módon is könnyen hozzáférhető, ezért az ismétlése ebben a dokumentumban felesleges.

Az új rendeletről elhagyásra került a korábbi gyártmánylap minta melléklet. A jogalkotó szándéka ezzel a lépéssel az volt, hogy még hangsúlyozottabban felhívja a figyelmet arra, hogy **nincs kötelező formai elvárás**.

Ugyanakkor új előírás a korábbi szabályozáshoz képest a géntechnológiával módosított szervezet (GMO) vagy az abból előállított termék, összetevőként való felhasználása esetén az erről szóló nyilatkozat megléte.

Lényeges szempont, hogy az új rendelet nem teszi szükségessé új dokumentum készítését, vagy a meglévő, a korábbi rendeletnek megfelelő nyilvántartás átalakítását. Az új szabályozás ugyanis kevesebb adat egy helyen történő kötelező nyilvántartását írja elő. Az egyetlen új adat bevezetésére kizárólag akkor van szükség, ha a termék GMO összetevőt is tartalmaz.

II. Részletes útmutatás a gyártmánylapról szóló 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet egyes pontjaihoz

a 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet szövege	útmutató
<p>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:</p> <p>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 (továbbiakban: felhasználó) szánt feldolgozott élelmiszereket előállító, Magyarországon működő élelmiszer-előállítókra kell alkalmazni.</p>	<p>A rendeletben meghatározott nyilvántartással valamennyi olyan élelmiszer-előállító vállalkozásnak rendelkeznie kell, amely</p> <ul style="list-style-type: none"> - Magyarországon működő telephellyel rendelkezik, valamint - a feldolgozott élelmiszert végső fogyasztó és/vagy más, az élelmiszert tevékenységéhez felhasználó élelmiszer-vállalkozás számára állítja elő. <p>Fontos kiemelni, hogy csak a feldolgozott élelmiszerek előállítóira vonatkozik a nyilvántartási kötelezettség, az alapterméket vagy a feldolgozatlan terméket előállítókra nem. A feldolgozatlan élelmiszer fogalma gyakran nem egyértelmű; az Éltv.-ben is hivatkozott, az élelmiszerek higiéniájáról szóló EU-s rendelet (852/2004/EK. 2 cikk. n. pont) szerint ide tartoznak: a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek.</p> <p>De mivel higiéniai rendelet szerint a feldolgozás alatt az alábbiakat kell érteni:</p> <p>az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját. Ezért például már fűszerpaprika őrleményekre, vagy az előfőzött fagyasztott zöldségekre vonatkozik a nyilvántartási kötelezettség.</p> <p>Nem kell gyártmánylapot készíteniük a kistermelőknek, a vendéglátó-ipari termék előállítóknak, valamint a szőlőből készült termékek előállítóinak: így például a bort, még erjedésben lévő újbort, likőrbort, pezsgőt, habzó bort, gyöngyöző bort, (sűrített) szőlőmustot stb.</p>

<p>(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.</p>	<p>előállítóknak.</p>
<p>2. § E rendelet alkalmazásában: a) <i>élelmiszer-előállító</i>: az Éltv. Mellékletének 15. pontja szerinti élelmiszer-előállítási tevékenységet végző, az Éltv. Mellékletének 16. pontja szerinti élelmiszer-vállalkozás, b) <i>feldolgozott élelmiszer</i>: az Éltv. Mellékletének 27. pontja szerinti feldolgozott termék, c) <i>gyártmánylap</i>: az élelmiszer-előállító által vezetett, a feldolgozott-élelmiszer élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőire vonatkozó nyilvántartás.</p>	<p>Lehet önálló dokumentum, de gyártmánylapként kell figyelembe venni minden olyan egyéb nyilvántartási módot is, amely az élelmiszer-előállító által gyártott, a feldolgozott élelmiszerre vonatkozó valamennyi, e rendeletben megadott adatot egy helyen – legalább az előírt adat részletes nyilvántartási helyére történő egyértelmű utalással – tartalmazza.</p>
<p>3.§ (1) Az élelmiszer-előállító köteles a magyarországi 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.</p>	<p>Érdemes figyelni arra, hogy a gyártmánylap nyilvántartási kötelezettség a magyarországi felhasználó számára szánt feldolgozott élelmiszerre vonatkozik, vagyis a kizárólag exportra gyártott termékekre a szabályozás nem terjed ki. Ugyanakkor célszerű figyelembe venni, hogy amennyiben egy ilyen termék visszaszállításra kerül – és nem készült róla a gyártás megkezdése előtt gyártmánylap – nem kerülhet magyarországi felhasználó részére átadásra, mivel nem teljesült a 4.§ (1) bekezdése.</p> <p>Az új rendelet talán legfontosabb bekezdése, mely – a korábbiaktól alapvetően eltérően – lehetővé teszi, hogy bármilyen olyan nyilvántartási módot, amely a (2)</p>

	<p>bekezdésben felsorolt adatokat tartalmazza, gyártmánylapként lehet kezelni. Nem szükséges tehát önálló „Gyártmánylap” nevű dokumentum készítése, gyártmánylapként kell elfogadni a termékleírást, termékspecifikációt, műszaki leírást vagy bármilyen más dokumentumot, nyilvántartási módot (továbbiakban együtt: nyilvántartás), amely tartalmazza legalább a 3. § (2) bekezdésben felsorolt adatokat.</p> <p>Természetesen amennyiben a vállalkozás számára célszerűbb, az is lehetséges, hogy önálló, „Gyártmánylap” elnevezésű dokumentum készüljön, sőt felhasználhatóak a korábbi formanyomtatványok is. Fontos további szempont azonban, hogy a gyártmánylapot minden olyan telephelyen a hatósági ellenőrzés számára is hozzáférhető módon tárolni kell, ahol az adott termék előállítását végzik.</p> <p>Fontos azt is hangsúlyozni, hogy – bár erre nem tér ki külön a rendelet,– de minden, a 3. § (2) bekezdésben felsorolt adatot magyar nyelven kell nyilvántartani.</p>
<p>(2) A gyártmánylapon fel kell tüntetni</p> <p>a) az élelmiszer-előállítóra vonatkozó azonosító adatokat, így</p> <p>aa) az élelmiszer-előállító vállalkozás nevét és székhelyének címét,</p> <p>ab) a gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítási helyének, illetve helyeinek címét;</p> <p>b) az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatokat, így</p> <p>ba) az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezését,</p>	<p>Az élelmiszer-vállalkozás cégbíróság által bejegyzett székhelye gyakran nem azonos az előállítás tényleges telephelyével. Ezért a nyilvántartásnak tartalmaznia kell az élelmiszer vállalkozás nevét, a székhelyének és a gyártás összes telephelyének a címét is.</p> <p>A nyilvántartásban szereplő megnevezésnek azonosnak kell lennie a forgalomba kerülő termék jelölésében használt megnevezéssel.</p> <p>Nem elfogadható a nyilvántartásban a rövidített, csak a teljes megnevezés egyes elemeit tartalmazó, vagy az üzemi belső kommunikációban megszokott megnevezés.</p> <p>Amennyiben – pl. a különböző ízesítésre - összevont nyilvántartás készül, a megnevezésben – azonosítható módon - fel kell sorolni valamennyi változat megnevezését.</p>
<p>bb) az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő nevét, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében,</p>	<p>Valamennyi felhasznált összetevőt fel kell sorolni úgy, hogy a felsorolás tükrözze a felhasznált mennyiséget - tehát tömegük/térfogatuk csökkenő sorrendjében kell a nyilvántartásban egymást követniük -.</p> <p>A jelölési rendelet - összetevők jelölésére vonatkozó egyszerűsítési szabályai - itt tehát nem érvényesek,</p>

<p>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,</p> <p>bd) az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolását, továbbá az engedélyezett csomagológázok használatát;</p> <p>c) a termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőit, így</p> <p>ca) jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minőségben előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírás megjelölését,</p> <p>cb) az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi</p>	<p>vagyis minden, még a késztermékben 2 %-nál kisebb mennyiségben jelenlévő felhasznált összetevőt is fel kell sorolni a felhasznált mennyiség csökkenő sorrendjében, külön jelezve azt, hogy mely összetevőket használtak fel a késztermék 2 %-ánál kevesebb mennyiségben.</p> <p>Amennyiben összetett összetevőt használtak fel a termék előállításához, annak az összetevőit is – mennyiségüknek csökkenő sorrendjében - fel kell sorolni.</p> <p>Amennyiben egy összetevő fantázianévvel rendelkezik, nem elegendő csak a fantázianév feltüntetése, szükséges az összetevő egyértelmű azonosítását biztosító megnevezés használata.</p> <p>Új előírás, hogy amennyiben az élelmiszer előállításához géntechnológiával előállított szervezetet (GMO-t), vagy abból előállított terméket is felhasználnak összetevőként, a nyilvántartásban ezt szerepeltetni kell. Természetesen, ha nincs ilyen összetevő, akkor azt nem kell külön jelezni.</p> <p>A teljes előállítási technológiából csak az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek egyszerű, a feldolgozási sorrendet követő felsorolása, valamint az ezen műveletekhez tartozó kezelési paraméterek megadása szükséges.</p> <p>Itt kell szerepeltetni - amennyiben a csomagoláshoz védőgáz felhasználása történik – a védőgáz nevét is.</p> <p>Amennyiben az élelmiszer előállítását a termékre vonatkozó jogszabályi előírás (beleértve a Magyar Élelmiszerkönyv előírását is) vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelve szerint végzik, az erre való hivatkozást a nyilvántartásban szerepeltetni kell.</p> <p>pl. a MÉ malomipari termékekre vonatkozó irányelve szerint előállított búzafinomliszt, vagy búzafinomliszt (MÉ 2-61/1/1).</p> <p>Ugyanakkor nem szükséges olyan általános előírások megadása, melyek nem közvetlenül a termékre vonatkozó szabályozásokat tartalmaznak (pl. higiéniai szabályok, engedélyezett adalékanyagok, felhasznált ivóvíz minősége).</p> <p>A nyilvántartásban csak azoknak a fizikai, kémiai, mikrobiológiai paramétereknek a megadása szükséges, amelyek nem szerepelnek a fenti, ca) pontban említett</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>előírásokon vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg,</p> <p>cc) az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírását,</p> <p>cd) önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a</p>	<p>jogszabályi, élelmiszerkönyvi hivatkozásban. Így pl. nem kell kitérni a nyilvántartásban - a fenti példát tekintve- a búzafinomliszt hamutartalmára, nedvességtartalmára, nedvessikér-tartalmára, szemcseméretére, hiszen azokat a Magyar Élelmiszerkönyv 2-61 számú irányelve szabályozza.</p> <p>Ez egyben azt is jelenti, hogy ha egy élelmiszer nem egy vonatkozó szabályozás szerint készül (pl. nincs rá egyedi termékszabályozás vagy a rendeletben/irányelvben meghatározottnál szigorúbb pl. mikrobiológiai követelményeket teljesít a termék), a nyilvántartásban részletesen meg kell adni azokat a fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzőket és határértékeket, amelyeket a forgalomba kerülő élelmiszernek teljesítenie kell. Ezek a paraméterek természetesen nem ütközhetnek jogszabályi elvárásokkal!</p> <p>Mindemellett a jogszabályi vagy élelmiszerkönyvi előírás/vagy irányelv szerint előállított élelmiszer esetében célszerű a termékre jellemző további mérhető jellemzők (pl. szárazanyag, zsír, fehérje, homok, színanyag) megadása is, mert ezzel jobban azonosíthatóvá válik a termék, növelve a vevői (fogyasztói) bizalmat, kiemelve a termék sajátos, kedvező tulajdonságait.</p> <p>Az érzékszervi tulajdonságok közül a nyilvántartásban célszerű a termékre jellemző minőségi paraméterek – megjelenés, szín, illat, íz, állomány – precíz/pontos/leírása, különös tekintettel arra, hogy a standard/kívánatos állapottól eltérő, de a kedvező fogyasztási tulajdonságokat nem sértő jellemzők jól körülírtak legyenek.</p> <p>Például: a csemege uborkában az uborka legyen a termékre jellemző, egyenletes sötétzöld színű, kellemes, a fűszeres, cukros, ecetes felöntőlére jellemző tiszta illatú és ízű, a méretosztálynak megfelelő, egyenes, hibás, sérült daraboktól mentes. Kissé világosabb zöld elszíneződésű, néhány görbe darab nem kifogásolható.</p> <p>Amennyiben nem szerepel a nyilvántartásban az elvárható, illetve a még megtűrhető érzékszervi tulajdonságok pontos leírása, akkor az eladó-vevői kapcsolatokban, illetve a hatósági ellenőrzés során kevésbé védhető egy érzékszervi kifogás.</p> <p>A megnövekedett piaci versenyben felértékelődnek a fogyasztói bizalmat erősítő megkülönböztető megjelölések. Ezek közül kiemelkednek a származási helyre (pl. magyar termék), a minőségre (különleges,</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módját,</p> <p>ce) az élelmiszer minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartamát,</p> <p>cf) az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételt, amennyiben az élelmiszer fogyaszthatóságához, illetve minőségének megőrzéséhez ez szükséges;</p> <p>d) a gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátumát;</p> <p>e) a gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy nevét és aláírását vagy az aláírással egyenértékű elektronikus jóváhagyását.</p>	<p>prémium), az alkalmazott technológiára (friss, kézműves, házi) utaló önkéntes megjelölések illetve a különböző védjegyek. Ezek használata esetén a nyilvántartásban be kell mutatni azokat az adatokat, eszközöket, módszereket, amelyekkel a konkrét élelmiszer esetében egyértelműen nyomonkövethető és ellenőrizhető az állításban megfogalmazott adatok valódisága.</p> <p>A tárolási feltételek nyilvántartásban történő kiemelése akkor lényeges, ha az olyan elvárást tartalmaz, amelynek teljesítése nélkül az élelmiszer biztonsága, minősége a minőségmegőrzési (fogyaszthatósági) időtartam végéig nem garantálható (pl. hűtési, fagyasztott tárolási feltételek), vagy ha az adott élelmiszer tárolási feltételei a hozzá hasonló más élelmiszerekkel összehasonlítva jelentősen eltérnek (pl. ha a szárazáru 5-15 °C-on történő tárolását írjuk elő). Nem tévesztendő össze ez a nyilvántartási adat a fogyasztó számára készült, az ajánlott fogyasztási javaslatokat megfogalmazó ajánlásokkal (pl. fogyasztás előtt célszerű 0-10 °C közötti hőmérsékletre hűteni a legjobb íz és aroma érvényesülése érdekében).</p> <p>A nyilvántartásnak azonosíthatónak, naprakésznek kell lennie.</p> <p>Fontos, hogy a nyilvántartott adatok valódiságának igazolásáért az a vezető legyen a felelős, aki a vállalkozás szakmai tevékenységéért is egyszemélyben felelős (az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról szóló 47/2011. (V. 31.) VM rendelet alapján). A jelen rendelet – a korábbiaktól eltérően – lehetővé teszi, hogy a nyilvántartás (gyártmánylap) kizárólag elektronikus formában készüljön, amennyiben az elektronikus aláírás hitelesítése biztosított.</p>
<p>(3) Nem kell külön gyártmánylapot készíteni azokra a termékekre,</p> <p>a) amelyek kizárólag mennyiségükben, ízesítésükben különböznek egymástól, amennyiben</p>	<p>A korábbi szabályozáshoz hasonlóan lehetőség van összevont nyilvántartás készítésére is;</p> <p>Nem kell külön nyilvántartás a kizárólag</p> <ul style="list-style-type: none"> • mennyiségükben(tömegükben,térfogatukban, darabszámukban) különböző, vagy az • azonos összetétellel, csak eltérő ízesítéssel

<p>az eltérő ízesítést adó összetevők az adott terméknel egyértelműen azonosíthatók, illetve</p> <p>b) amelyeket azonos összetétellel és késztermék jellemzőkkel az élelmiszer-előállító különböző telephelyein állítanak elő, vagy azonos tartalommal különböző csomagolásban hoznak forgalomba.</p>	<p>készült (málnaízű, meggyízű, eperízű) termékekre.</p> <p>Ha összevont nyilvántartás készül (pl. „...”ízű joghurtra), a felhasznált összetevők között – egyértelműen azonosítható módon - fel kell sorolni az előállítás során felhasznált valamennyi, a különbséget okozó – cserélhető – összetevőt is (málna/eper/barackvelő). Természetesen az összevont nyilvántartásban szerepeltetni kell valamennyi lehetséges megnevezés felsorolását is, pl. málnavelő felhasználása esetén málnaízű joghurt, epervelő felhasználása esetén eperízű joghurt a forgalomba hozott termék neve.</p> <p>Nem kell külön nyilvántartás akkor sem, ha a terméket azonos összetétellel, de a vállalkozás különböző telephelyein gyártották, vagy azonos összetétellel és technológiával, csak eltérő csomagolóeszköz (eltérő anyagú, formájú, megjelenésű, műszaki megoldású stb., de a termék minőségét, eltarthatóságát nem eltérő módon befolyásoló) felhasználásával készítették.</p>
<p>(4) A (3) bekezdésben meghatározott változó elemeket a gyártmánylapon egyértelműen meg kell adni.</p>	<p>Fontos, hogy az egyszerűsítések, összevonások eredményeként is olyan nyilvántartást kell vezetni, amely termékenként lehetővé teszi az élelmiszer-biztonsági és minőségi adatok azonosítását. Ezért ahol az szükséges, a változó elemeket ki kell emelni és a konkrét termékekhez kell rendelni (példát lásd a megnevezésnél és a változó összetételnél leírt útmutatás szerint).</p>
<p>4.§ (1) A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer előállítását megelőzően kell elkészíteni.</p> <p>(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.</p> <p>(3) A feldolgozott élelmiszerek meg kell felelnie a gyártmánylapban leírtaknak.</p> <p>(4) A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer forgalomba hozatalának megszűnését követően - a gyártás megszűnése időpontjának rögzítésével - legalább 3 évig meg kell őrizni.</p>	<p>Hangsúlyozni kell, hogy gyártmánylapnak minősül minden olyan nyilvántartási mód, amely a szükséges adatokat tartalmazza. Azonban, ha ez a dokumentum nem önálló gyártmánylap, akkor is vonatkozik rá az az előírás, hogy új termék előállítása esetén még a feldolgozás tényleges megkezdése előtt el kell készíteni a 3. § (2) bekezdésben felsorolt adatokat tartalmazó nyilvántartást, és a gyártás során az esetlegesen változó adatokat folyamatosan frissíteni kell. Egyértelműen meg kell határozni a vállalkozás vezetésének, hogy melyik az a nyilvántartási mód, amely megfelel a jelen rendelet előírásainak.</p>

<p>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.</p>	<p>Tekintettel arra, hogy az élelmiszer-felügyeletet végző hatóság az élelmiszer-előállító telephelyen bármikor előzetes bejelentés nélkül megjelenhet, a nyilvántartási módot úgy kell kialakítani, hogy az üzemszerű működés során a gyártott termékre vonatkozó adatok rendelkezésre álljanak.</p>
<p>6. § Ez a rendelet 2013. január 1-jén lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti a gyártmánylapról szóló 157/2009. (XI. 18.) FVM rendelet.</p>	<p>A rendelet hatályba lépési időpontjának meghatározásánál a jogalkotó alapvetően azt tartotta szem előtt, hogy a korábbi előíráshoz képest csak az adminisztrációt könnyítse, egyszerűsítse. Nem szükséges tehát a már meglévő gyártmánylapok módosítása, de igény szerint lehetővé válik, hogy 2013. január 1. után az eddig párhuzamosan vezetett nyilvántartási módok közül a vállalkozás kiválassza azt, amelyik megfelel a rendelet előírásainak és a vevői elvárásoknak egyaránt. A jövőben elegendő lesz ennek a kiválasztott dokumentumnak a frissítése, módosítása.</p>

Felhívjuk figyelmét, hogy az Útmutató nem tekinthető hivatalos jogértelmezésnek. A jogértelmezés a jogalkalmazó mindenkori feladata és felelőssége. Ezért a jelen útmutatóban leírtak kizárólag szakmai álláspontnak tekinthetők, nem használhatóak fel jogértelmezésként peres vagy közigazgatási eljárás során.