

101/2004. (VI. 3.) FVM rendelet

a szőlészeti és borászati üzemek működésének engedélyezési rendjéről és tevékenységének higiéniai szabályairól

A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 2004. évi XVIII. törvény 57. § (1) bekezdésének *n*) pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. § (1) E rendelet szabályait kell alkalmazni a borászati termék előállítását évi 80 hl-t meghaladó mennyiségben, valamint kiszerelést bármely mennyiségben végző borászati üzem esetében.

(2) A borászati üzemben biztosítani kell a munkavédelmi, építészeti, műszaki, technológiai, közegészségügyi és higiéniai feltételeket.

(3) A borászati üzem létesítéséhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtandó adatokat az *1. számú melléklet* tartalmazza.

(4) A borászati üzem működési engedélyét az Országos Borminősítő Intézet (a továbbiakban: OBI) a szakhatóságok engedélyei alapján adja ki.

(5) Az OBI a működési engedély egy példányát megküldi az illetékes hegyközségnek, amely az üzemet nyilvántartásba veszi. ’

2. § A borászati üzem létesítésére irányuló engedélyezési kérelemhez csatolni kell

a) cég esetén a cégbíróságon a cégjegyzékbe bejegyzett nevet, székhelyet,

b) a kiszerelést (előállítás) végző vállalkozás telephelyének nevét, címét,

c) az illetékes hegyközség nevét és címét,

d) a szakmai tevékenységért felelős személy nevét,

e) a telephelyen végzett tevékenységi körök felsorolását,

f) a szakhatósági engedélyeket.

3. § (1) A borászati üzemnek meg kell felelnie az élelmiszerekre vonatkozó külön jogszabályokban meghatározott előírásoknak.

(2) A kiszerelést végzőnek rendelkeznie kell az edények, kannák mosásához, töltéséhez és hiteles lezárásához szükséges eszközökkel.

4. § (1) Engedély adható olyan üzem létesítésére is, amely a palackozás végeztével új állomáshelyre költöztethető (mozgó borpalackozó).

(2) A tevékenység végzéséhez olyan gépjármű szükséges, amely alkalmas palackozó gépsor szállítására. A palackozó gépsornak rendelkeznie kell

a) a szűrőt ellátó tápszivattyúval,

b) csíráatlanító szűrővel,

c) palackmosóval, öblítővel és csepegtetővel,

d) palacktöltővel,

e) dugaszolóval,

f) szükség szerint saját víztisztító tartállyal és szennyvízgyűjtővel.

(3) A termelő (palackoztató) töltőhelyének rendelkeznie kell közvetlenül csatlakoztatható ivóvízrendszerrel, csatornahálózattal vagy zárt rendszerű szennyvízelhelyezéssel és a szükséges áramvételi lehetőséggel.

(4) A töltéshez használt palackok (kannák) csak új gyári vagy tisztára mosott - az egészségügyi hatóság által engedélyezett - edények lehetnek. A vonatkozó előírásokon túlmenően fel kell tüntetni a címkén a „mozgótöltő” cég nevét is.

5. § Engedélyt nem lehet adni olyan üzemnek, ahol mind szőlőalapú, mind egyéb gyümölcsalapú borászati termékek előállítását és tárolását végzik.

6. § Az előzőekben felsorolt feltételek megléte esetén az engedélyt ki kell adni, illetve a fogyasztók egészségének és érdekeinek megsértése esetén az engedélyt a vonatkozó jogszabályok szerint vissza kell vonni.

7. § A kiadott engedélyek határozatlan időre szólnak, azonban az üzem működésének, illetve bármely termék előállításának megszüntetését az OBI és a hegyközség részére a megszűnést követő 8 napon belül jelenteni kell.

8. § (1) A borászati üzemeknek a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatai a következők:

a) szőlőátvétel és tárolás,

b) szőlőzúzás, bogyózás és sajtolás,

c) törköly, kocsány felfogása és kiszállítása,

d) seprő, aljbor gyűjtés, tárolás, kezelés.

(2) A borászati termékeket előállító üzem esetében a szennyezett övezetbe tartozik a

a) göngyölegtelep, göngyölegraktár;

b) kazánház, hűtőgépház;

c) méregraktár, egyéb anyagraktár;

d) csatornatisztító eszközök raktára;

e) szennyvízkezelő helyek;

f) szemét- és hulladéktároló helyek;

g) javító-, karbantartó üzem, akkumulátortöltő helyiségek;

h) műszaki, építési és tüzelőanyagok tárolóhelyei;

i) gépkocsigarázs;

j) gépkocsimosó hely, helyiség;

k) szellőző, gépház;

l) újbóli felhasználásra kerülő csomagolóanyagok (palackok, üvegek, rekeszek stb.), valamint a belső anyagmozgatásra és ideiglenes árutárolásra használt edényzet (műanyag rekeszek, hordók stb.) mosására szolgáló helyiségek;

m) szőlőültetvényből beszállított nyersanyag;

n) visszáru fogadására, tárolására, előkezelésére szolgáló létesítmény.

(3) A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során - az előzőeken túlmenően - betartandó előírásokat a 2. számú melléklet tartalmazza.

(4) Az előírások betartását az OBI ellenőrzi.

9. § Szőlészeti és borászati üzem létesítésére irányuló építésügyi engedélyezési eljárásban az OBI szakhatóságként vesz részt.

Záró rendelkezések

10. § Ez a rendelet a hatálybalépésekor már kiadott engedélyek érvényességét nem érinti.

11. § (1) Ez a rendelet a kihirdetésének napján lép hatályba, egyidejűleg az egyes szőlészeti és borászati szakigazgatási kérdésekről szóló 119/2003. (XI. 27.) FVM rendelet 9-15. §-ai hatályukat veszítik.

(2) Ez a rendelet a következő közösségi rendeletek végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:

- a Tanács 1493/1999/EK rendelete a borpiac közös szervezéséről.

1. számú melléklet a 101/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A palackozó üzem létesítéséhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtandó adatok:

1. Az előállító, palackozó neve, címe

2. Az előállító hely címe

A létesítéséhez mellékelni kell a tervdokumentációt

A tervdokumentációnak a következőket kell tartalmaznia

1. Az előállító hely tevékenységi körének meghatározása

2. Hivatalos helyszínrajz

3. Technológiai folyamatábra

4. Technológiai elrendezési rajz M 1:50 méretarányban

5. Anyagmozgatási és személyforgalmi terv

6. Műszaki-technológiai leírás

7. Gyártástechnológia szerinti gépjegyzék

8-9.

2. számú melléklet a 101/2004. (VI. 3.) FVM rendelethez

A szőlőfeldolgozás és a borkészítés során be kell tartani a következő előírásokat:

a) a sajtolóból a törkölyt folyamatosan el kell szállítani;

b) a csatornahálózattal nem rendelkező pincékben a talaj- és csapadékvízgyűjtő ciszternákat rendszeresen kell kiüríteni és fertőtleníteni;

c) a borospincékben kielégítő természetes vagy mesterséges szellőztetésről kell gondoskodni;

d) a bortömlőket és állandó csővezetékeket kívül-belül rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell. Tárolásukra olyan tartószerkezetek szükségesek, hogy belőlük a mosóvíz maradéktalanul eltávozhasson, és a tömlők ne szennyeződjenek;

e) hordókat az ászokfára úgy kell elhelyezni, hogy a mögöttük, alattuk levő tér tisztán tartható legyen;

f) meg kell akadályozni a fahordókon és más tároló edényzeten, a tartályokon a káros penészbevonat kialakulását.