

Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar
Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék
Bartháné Balogh Éva
Kisüsti pálinkafőzde engedélyeztetése
Szakdolgozat összefoglaló

Családommal gyümölcsstermesztéssel foglalkozom. A nagy mennyiségű gyümölcsnél gyakran előfordul, hogy nem tudjuk az egész mennyiséget eladni. Hogy a megmaradt gyümölcs kárba ne vesszen, célszerű azt helyben feldolgozni. A gyümölcseladás nem csak nekünk probléma, hanem gazdatársainknak is, így ők bízattak a főzde létesítésére. Úgy döntöttünk, megvalósítjuk régi álmunkat, saját főzdet hozunk létre.

Az én feladatomban volt az engedélyeztetés, melynek eredményeképpen 2012-ben megnyitottuk bérfőzdeinket.

Azóta is többen kerestek meg azzal, hogy tanácsot, információt kérjenek a főzde telepítése során szükséges engedélyek beszerzését és az eljárást illetően.

Szakdolgozatom témaválasztására ezen megkeresések inspiráltak, melynek keretében a saját vállalkozásomban példáján keresztül mutattam be a pálinkafőző üzem létesítésének menetét.

Dolgozatomban a kisüsti pálinkafőzde – mint élelmiszer-előállító hely – üzembe helyezéséhez szükséges dokumentumok, engedélyek beszerzésének folyamatát tekintettem végig.

Az ismertetés során kitértem:

- a meglévő épületre és berendezésre,
- a NÉBIH nyilvántartásba vételére,
- a pálinkafőzdében használt vizekre,
- a technológiai hulladékvizek, hulladékok elhelyezésére,
- az adóaktár engedélyére,
- üzembe helyezésre.

Az irodalomkutatás során bemutattam az élelmiszerek előállításának, forgalomba hozatalának bejelentési és higiéniai szabályait és a kisüsti pálinkafőzde berendezéseit, amit a saját főzdénk képeivel illusztráltam.

A jogszabályok közötti kutatásom során azt tapasztaltam, hogy az élelmiszerek előállításának, forgalomba hozatalának nagyon szigorú szabályai vannak, ha valaki élelmiszer előállító üzemet szeretne létrehozni, először értelmeznie kell az általam összegyűjtött szabályokat, előírásokat, hogy üzeme ezeknek megfelelően készüljön el és a későbbi ellenőrzéseken mindenben megfeleljen.

A lepárló berendezés üzembentartási engedélye után az engedélyeztetés következő lépése az 57/2010-es FVM rendeletnek megfelelően a NÉBIH nyilvántartásba vétel kezdeményezése, az ehhez szükséges kérelem benyújtása. A kérelemnek tartalmaznia kell többek között a szakképesítés igazolását, a technológiai leírást, elrendezési rajzot, melléktermék- és hulladékkezelési tervet és az ivóvíz minőségi tanúsítványt.

A 2003. évi CXXVII. törvénynek megfelelően kell az adóraktári engedélyt beszerezni. Az engedély birtokában, az üzembe helyezésről jegyzőkönyvet állít ki a Vámhivatal.

Dolgozatommal segítséget tudok nyújtani a pálinkafőzdet telepíteni szándékozóknak azzal, hogy összeraktam a különböző szakhatóságok dokumentumait, amelyek a dolgozat mellékletében megtalálhatóak. A melléklet elolvasásával betekintést nyerhetnek az engedélyek tartalmába.