**.................................................. ............................... ......................**

 **(pieczątka przedsiębiorcy) (miejscowość) (data)**

**A N K I E T A[[1]](#footnote-1)\***

w sprawie charakterystyki organizacyjnej i wyposażenia techniczno-technologicznego obiektów, w których prowadzony jest wyrób
i/lub rozlew wyrobów winiarskich[[2]](#footnote-2)\*\*.

**I. Ważniejsze dane statystyczne:**

1. **Nazwa podmiotu, adres, nr telefonu, forma prawna, nazwisko i imię właściciela, adres jego zamieszkania i nr telefonu oraz numer identyfikacji podatkowej (NIP):**

**..............................................................................................................................................................................**

**..............................................................................................................................................................................**

**..............................................................................................................................................................................**

**..............................................................................................................................................................................**

1. **Podstawa prawna działalności gospodarczej (zezwolenie, wpis do Krajowego Rejestru Sądowego, zgłoszenie do ewidencji działalności gospodarczej):**

**.............................................................................................................................................................................**

**.............................................................................................................................................................................**

1. **Lokalizacja - zakładu macierzystego lub jego oddziału oraz zakres prowadzonej działalności gospodarczej (wyrób/rozlew wyrobów winiarskich\*\*)**
* **.....................................................................................................................................**
* **.....................................................................................................................................**

**II. Charakterystyka technologiczna podmiotu (zakładu macierzystego lub oddziału) oraz techniczna niektórych urządzeń stanowiących jego wyposażenie:**

1. **Rodzaj, zakres i rozmiar działalności gospodarczej - przewidzianej do realizacji w ramach wpisu do rejestru:**

**⇒ wielkość produkcji wyrobów winiarskich ogółem ......................... tys. l/rok,**

 **w tym:**

**- fermentowanych napojów winiarskich .......................... tys. l/rok,**

**- wyrobów winiarskich gronowych ........................... tys. l/rok,**

**⇒ wielkość rozlewu wyrobów winiarskich ........................... tys. l/rok.**

**Maksymalna zdolność:**

**- produkcyjna wyrobów winiarskich: …………….……. tys. l/rok.**

**- rozlewnicza wyrobów winiarskich: ………………….. tys. l/rok.**

1. **Całkowita pojemność technologiczna zbiorników przeznaczonych
do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich - ............................ tys. l.**
2. **Charakterystyka techniczna poszczególnych urządzeń filtracyjnych - stanowiących wyposażenie zakładu (nazwa urządzenia/rok produkcji/wydajność - 1/godz.) oraz ich stan techniczny i sprawność:**
* **.....................................................................................................................................**
* **.....................................................................................................................................**
1. **Charakterystyka techniczna poszczególnych urządzeń przeznaczonych do przy­gotowania oraz mycia i dezynfekcji opakowań jednostkowych - stanowiących wyposażenie zakładu (nazwa urządzenia/rok produkcji/wydajność - szt. butelek/godz.) oraz ich stan techniczny i sprawność:**
* **.....................................................................................................................................**
* **.....................................................................................................................................**
1. **Charakterystyka techniczna poszczególnych urządzeń przeznaczonych do napełniania opakowań jednostkowych (nowych lub wielokrotnego użytku \*) -stanowiących wyposażenie zakładu (nazwa urządzenia/rok produkcji/wydajność -szt. butelek/godz.) oraz ich stan techniczny i sprawność:**
* **.....................................................................................................................................**
* **.....................................................................................................................................**
1. **Charakterystyka laboratorium zakładowego**
* **liczba zatrudnionych osób i ich kwalifikacje zawodowe**

**………………………………………………………………………………...……**

**……………………………………………………..………………………………**

**….…………………………….……………………………………………………**

* **wyposażenie laboratorium w urządzenia i sprzęty niezbędne do przeprowadzenia analiz fizykochemicznych wyrobów winiarskich – krótka ocena w tym zakresie :**

**....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................**

**Informacje zawarte w niniejszej ankiecie, zostały naniesione po uprzednim zapoznaniu się z postanowieniami ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2019 r., poz. 1534).**

 **...............................................**

 **(podpis i pieczątka )**

 **\* - niepotrzebne skreślić**

1. **\* należy sporządzić dla każdego obiektu oddzielnie** [↑](#footnote-ref-1)
2. **\*\* niepotrzebne skreślić** [↑](#footnote-ref-2)