

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1997

Vyhlásené: 17.10.1997 Časová verzia predpisu účinná od: 01.11.1997 do: 31.12.2002

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

273

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 18. septembra 1997

o vykonaní odbornej prípravy potrebnej na vydanie povolenia na výrobu liehu v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 7 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 289/1996 Z. z. o výrobe a obehu liehu a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

§ 1

(1) Odbornú prípravu absolvuje žiadateľ o vydanie povolenia na výrobu liehu v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia alebo ním poverený zodpovedný zástupca, ktorý nespĺňa podmienky ustanovené v § 3 ods. 3 písm. a) a b) zákona¹⁾ (ďalej len „žiadateľ“), vo vzdelávacom zariadení s akreditáciou²⁾ (ďalej len „akreditované pracovisko“).

(2) Do odbornej prípravy zaradí akreditované pracovisko žiadateľa na základe jeho prihlášky.

(3) Odbornú prípravu ukončí žiadateľ záverečnou skúškou.

§ 2

Odborná príprava pozostáva z teoretickej a praktickej prípravy v celkovom rozsahu najmenej 80 vyučovacích hodín, ktorej obsah a rozsah je uvedený v prílohe tejto vyhlášky.

§ 3

(1) Záverečná skúška sa skladá z

- a) písomnej skúšky,
- b) ústnej skúšky.

(2) Žiadateľ vykoná záverečnú skúšku pred skúšobnou komisiou (ďalej len „komisia“), ktorá má najmenej päť členov a ktorej predsedom je zamestnanec Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky; komisia sa uznáva nadpolovičnou väčšinou hlasov prítomných členov.

§ 4

(1) Termín záverečnej skúšky určuje komisia podľa študijného plánu.

(2) Výsledok záverečnej skúšky sa hodnotí stupňami

- a) prospel,
- b) neprospel.

(3) Komisia po vykonaní záverečnej skúšky oboznámi žiadateľa s jej výsledkom a vyhotoví zápisnicu.

(4) Žiadateľ, ktorý na skúške neprospel, môže skúšku jedenkrát opakovať v termíne, ktorý určí komisia.

(5) Ak sa žiadateľ z ospravedlniteľného dôvodu nemohol na záverečnej skúške alebo na opakovanej skúške zúčastniť, komisia určí náhradný termín konania skúšky.

§ 5

(1) Žiadateľovi, ktorý prospel pri vykonaní záverečnej skúšky, vydá akreditované pracovisko osvedčenie o úspešnom vykonaní odbornej prípravy.

(2) Osvedčenie podľa odseku 1 obsahuje najmä tieto údaje:

- a) osobné údaje žiadateľa,
- b) označenie činnosti, na ktorú žiadateľ úspešne ukončil odbornú prípravu,
- c) dátum jeho vydania,
- d) označenie akreditovaného pracoviska a odtlačok jeho pečiatky,
- e) podpis predsedu komisie a riaditeľa akreditovaného pracoviska.

§ 6

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. novembra 1997.

Peter Baco v. r.

**Príloha k vyhláske č. 273
1997 Z. z.**

Obsah a rozsah odbornej prípravy prevádzkovateľov liehovarníckych závodov na pestovateľské pálenie ovocia

Teoretická príprava prevádzkovateľov liehovarníckych závodov na pestovateľské pálenie ovocia trvá najmenej 64 vyučovacích hodín a praktická príprava najmenej 16 hodín.

P. č.	Tematický okruh	Počet hodín
1.	Technologický postup výroby ovocných destilátov v liehovarníckom závode na	
 	pestovateľské pálenie ovocia, podstata kvasného procesu, príprava kvasov, choroby	
 	a chyby kvasenia, suroviny, meranie liehu a roztokov, prepočet stupňovitosti	24 hodín
 	a)	chemické zloženie ovocia a ovocných štiav z hľadiska možného spracovania na
 	 	destiláty v liehovarníckych závodoch na pestovateľské pálenie ovocia, posúdenie
 	 	vhodnosti suroviny na prípravu ovocných destilátov, vplyv úpravy ovocia pred
 	 	kvasením na kvalitu destilátu
 	b)	biologické procesy prebiehajúce počas liehového kvasenia, úloha kvasiniek,
 	 	baktérií, octového, mliečného a maslového kvasenia, úloha plesní
 	c)	biologické procesy prebiehajúce počas kvasenia, vplyv teploty, prístupu vzduchu
 	 	a kyslosti kvasu na priebeh procesu, hlavné a vedľajšie produkty kvasenia,
 	 	maximálny výťažok liehu a liehovín, vznik metanolu a aldehydov ako nežiadu-
 	 	cich zložiek, vznik esterov ako zložky arómy destilátov, vplyv skladovania desti-
 	 	látu na obsah žiaducich a nežiaducich zložiek, prídavok kvasníc ako technolo-
 	 	gická operácia - vplyv na rýchlosť procesu a na kvalitu destilátu
 	d)	kontrola a riadenie procesu liehového kvasenia - zmyslové hodnotenie, chemické
 	 	analýzy, stanovenie rozpustnej sušiny refraktometricky na princípe merania
 	 	hustoty hustomerom, sacharometrom, muštomerom a Mohrovými váhami, sta-
 	 	novenie celkovej kyslosti
 	e)	destilácia, princíp jednoduchej destilácie, základné pojmy, jednoduchá destilá-
 	 	cia, opakovaná jednoduchá destilácia, vzťah medzi teplotou pár a obsahom

 	 	etanolu, strojové zariadenie	4 hodiny
 	f)	destilácia kvaseného ovocia v praxi, prvá destilácia, druhá destilácia, strojové	
 	 	zariadenie, riadenie procesu a jeho kontrola, nepretržitá destilácia	4 hodiny
 	g)	rektifikácia, cieľ rektifikácie a princípu procesu, rektifikačná kolóna, funkcia	
 	 	stáží, reflux, zvýšenie účinnosti delenia zložiek destilátu pri jednoduchších	
 	 	zariadeniach bez rektifikačnej kolóny	4 hodiny
 	h)	dosahované výťažky liehu a destilátov z jednotlivých druhov ovocia v praxi,	
 	 	spotreba surovín, vody a energie, množstvo a zloženie vznikajúcich odpadov,	
 	 	výpalky a lútovej voda ako odpad; spôsoby likvidácie a obmedzenia ich využitia;	
 	 	hodnotenie výpalkov a odpadových vôd pomocou kritérií BSK a CHSK	2 hodiny
2.	Technologické zariadenia v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia		4 hodiny
 	a)	destilačné a rektifikačné zariadenia	
 	b)	chladiace zariadenia	
3.	Lokalizácia výstavby liehovarníckeho závodu na pestovateľské pálenie ovocia		4 hodiny
4.	Hygienické zásady zriaďovania liehovarníckeho závodu na pestovateľské pálenie ovocia		
 	a)	hygiena a sanitácia, zdravotné zabezpečenie pitnej vody, kanalizácia a odkana-	
 	 	lizovanie kvapalných a tuhých odpadov a odpadových vôd, hygienické	
 	 	požia-	
 	 	davky na cudzorodé látky v požívatinách	
 	b)	ochrana životného prostredia, právne predpisy o vodách, odpadoch, ochrane	
 	 	ovzdušia	
5.	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci		4 hodiny
 	a)	právne predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci	
 	b)	právne predpisy upravujúce požiadavky na objekty liehovarníckych závodov na	
 	 	pestovateľské pálenie ovocia	
 	c)	požiadavky na technické zariadenia z hľadiska bezpečnosti práce	
 	d)	elektrické zariadenia v liehovarníckych závodoch na pestovateľské pálenie ovo-	
 	 	cia	
6.	Právne predpisy upravujúce prevádzkovanie liehovarníckeho závodu na pestova-		
 	 	teľské pálenie ovocia	8 hodín

 	a)	povoľovanie prevádzkovania závodu	
 	b)	vyhodnocovanie výrobného obdobia v závode	
 	c)	potravinový zákon a potravinový kódex	
7.	Právne predpisy upravujúce oblasť zdaňovania liehu		8 hodín
8.	Vedenie liehovarníckej dokumentácie		4 hodiny
9.	Kontrola výroby a obehu liehu		4 hodiny
10.	Praktická príprava zameraná najmä na		16 hodín
 	a)	praktické ukážky merania liehu a roztokov	
 	b)	použitie liehovarníckych tabuliek a prepočty	
 	c)	liehovarnícke meradlá - zabezpečenie technologického zariadenia proti nedovo-	
 	 	lenej manipulácii	

- 1) § 3 ods. 6 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 289/1996 Z. z. o výrobe a obehu liehu a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon) v znení neskorších predpisov.
- 2) § 85 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 387/1996 Z. z. o zamestnanosti.

